



PROVEN  
TO  
IMPROVE

RAFTILINE® y RAFTILOSE®

## LOS SÍMBOLOS DE BIENESTAR

Cuando usted decide mejorar el valor nutricional de sus productos, escoger los mejores ingredientes es un factor decisivo.

RAFTILINE® (inulina) y RAFTILOSE® (oligofruktosa) son ingredientes prebióticos. Estimulan nuestras bifidobacterias beneficiosas, mejorando el equilibrio de nuestra flora intestinal. Y entonces como nuestro sistema digestivo trabaja mejor, nos sentimos mejor.

Una flora intestinal mejorada ayuda también a nuestros organismos a absorber más cantidad de nutrientes esenciales, como el calcio, procedentes de nuestra dieta.

ORAFI dispone de abundante información científica, estudios de consumidores e ideas innovadoras para hacer llegar el Símbolo de Bienestar a sus productos.

Distribuido en México por:

MF ALIMENTA • Narciso Mendoza 15 • Col. Manuel A. Camacho • México D.F. 11610  
tel. +(55)55 89 51 44 • fax +(55)52 94 46 63 • e-mail: ventasfood@mfalimenta.com.mx



ORAFI Latinoamérica • Av. das Nações Unidas, 18.001 • CEP 04795-900 • São Paulo • Brasil  
Tel. +55 11 5683 7887 • Fax +55 11 5641 5292 • e-mail: monica.montani@orafiti.com

ORAFI  
ACTIVE FOOD INGREDIENTS

# Exitoso II Simposio Internacional de Orafti

## “Beneficios Nutricionales y Saludables de Inulina y Oligofruktosa”

Por Alejandro Garduño Laguna

El pasado 4 de octubre en el Auditorio de Postgrado de la Escuela de Medicina de Universidad Anáhuac en la Área Metropolitana de la Cd. de México, se llevó a cabo el II Simposio Internacional de Orafti “Beneficios Nutricionales y Saludables de Inulina y Oligofruktosa” con la asistencia de más de 150 personas de la industria de los alimentos, y médicos que tuvieron el privilegio de escuchar de primera mano a algunos de los máximos exponentes de área de los prebióticos en el mundo.

Entre los asistentes se encontraban directivos de Alys México, S.A. de C.V.; Barcel, S.A. de C.V.; Bimbo, S.A. de C.V.; Danone de México, S.A. de C.V.; Frexport, S.A. de C.V.; Gamesa Quaker Pepsico; Ganaderos Productores de Leche Pura, S.A. de C.V.; Gatorade de México, S.A. de C.V.; Productos Gerber, S.A. de C.V.; Grupo Altex, S.A. de C.V.;



Dr. Patrice Cani



Aspecto del Auditorio durante las conferencias del II Simposio Internacional Orafti.

Grupo Lala, S.A. de C.V.; Universidad Nacional Autónoma de México; Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán; Kellogg de México, S. de R.L. de C.V.; Kraft Foods de México, S.A. de C.V.; Liconsa, S.A. de C.V.; Moli-



Prof. Leo Dieleman



Dra. Mónica Montani

nos Azteca, S.A. de C.V.; Nestlé México, S.A. de C.V.; Omniflora Manufactura, S.A. de C.V.; Sabritas, S. de R.L. de C.V.; Productos Rich, S.A. de C.V.; Sigma Alimentos Corporativos, S.A. de C.V.; The Pepsi Bottling Group Mexico, S. de R.L. de C.V.;



Ing. Jesús Picos de Grupo Lala preguntando a los expositores.

Unilever de México, S.A. de C.V. y Yakult México.

Como Coordinador de la Mesa, participó el Dr. Tomás Barrientos Fortes, Director de la Escuela de Medicina de la Universidad Anáhuac y como Co-

Coordinador de la misma, el Profesor Emérito por la Universidad Católica de Louvain en Bélgica, Marcel Roberfroid. El profesor Roberfroid es reconocido internacionalmente por sus contribuciones a las áreas de la nutrición, los alimentos funcionales y la salud.

Ha publicado gran cantidad de artículos en revistas de alto impacto.



Prof. Marcel Roberfroid

Entre los libros que ha publicado están "Inulin-Type Fructans Functional Food Ingredients" y "Free Radicals and Oxidation Phenomena in Biological Systems". Ha participado como miembro del consejo editorial de prestigias revistas en el campo de la investigación sobre el cáncer y toxicología. Ha también fungido como experto externo a la Agencia Internacional para la Investigación del Cáncer.



Lic. Ma. Guadalupe Esquivel Flores



**DIRECTORIOS INDUSTRIALES**

PROVEEDORES INDUSTRIA ALIMENTARIA Desde 1984

EMPAADORES Y FABRICANTES DE ALIMENTOS Desde 1984

ELECTRICA ELECTRONICA ILUMINACION AUTOMATIZACION Desde 1983

METAL-MECANICA Desde 2003

TURISTICO DE MEXICO Desde 1988

# Directorio de PROVEEDORES de la INDUSTRIA ALIMENTARIA

*Desde 1984*

- MATERIAS PRIMAS
- MAQUINARIA Y EQUIPO PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS
- SUMINISTROS PARA ENVASE Y EMPAQUE
- SERVICIOS DE CONSULTORIA Y CONTROL DE CALIDAD

Y MAS



Calle 14 No. 45 Col. San Pedro de los Pinos 03800 México, D.F.  
 Tels. 5516-0328, 5272-9669 Fax: 5515-1870  
 www.dirind.com dir@dirind.com



Prof. Glenn Gibson



Mrs. Heli Hawthorne

Con referencia a los ponentes internacionalmente reconocidos que se reunieron para este evento, y solo para ejemplificar la muy alta calidad de los mismos, comentaremos brevemente que uno de ellos, el Profesor Glenn Gibson de la Universidad de Reading en Inglaterra, es coautor con el Profesor Roberfroid en el libro intitolado "Colonic Microbiota, Nutrition and Health" y ha publicado más de un centenar de artículos científicos y colaborado en distintos grupos de investigación.

Sería muy extenso revisar la trayectoria y méritos de cada uno de los ponentes que participaron en el II Simposio Internacional de Orafiti "Beneficios Nutricionales y Saludables de Inulina y Oligofruetosa" y por ello nos bastará agregar que cada uno de los expositores cuenta con una vasta experiencia y reconocimiento en su cam-



Prof. Roberfroid, Lic. Esquivel y Dra. Montani durante el coloquio.

po, lo que permitió que este evento fuera una gran oportunidad para conocer los avances más recientes en cada uno de los temas tratados.

Las conferencias se desarrollaron a lo largo del día y en cuyo lapso se realizaron presentaciones sobre los siguientes tópicos:

"Concepto e Importancia de los Alimentos Funcionales en México" por la Lic. Ma. Guadalupe Esquivel Flores, Gerente de Investigación y Desarrollo de Yakult México. Comité Científico de ILSI de México



Prof. Connie Weaver

"Presentando a la Inulina y la Oligofruetosa" por la Dra. Mónica Montani, Gerente de Ventas. Orafiti Latinoamérica, Brasil

"La Inulina y Oligofruetosa como Fibras Dietéticas Prebióticas" por el Prof. Marcel Roberfroid, Catholic University of Louvain, Bélgica.

"Efecto de los Fructanos tipo Inulina en la Utilización de Minerales: Análisis de la Evidencia" por la Prof. Connie Weaver, Purdue University, Indiana, U.S.A.



Prof. Yvan Vandenplas



Prof. Beatrice Pool-Zobel

“Modulación de la Inflamación Intestinal y Respuesta Inmune” impartida por el Prof. Leo Dieleman, University of Alberta, Edmonton, Canadá.

“Los Efectos Prebióticos sobre la Flora Intestinal y Prevención de Infecciones Intestinales” por el Prof. Glenn Gibson, University of Reading, Inglaterra.

“Efectos sobre la Absorción Mineral y Salud Ósea: Los Últimos Resultados en Humanos” por Mrs. Heli Hawthorne, Baylor College of Medicine, Houston, U.S.A.

“Prebióticos: Aplicación en Alimentos Infantiles” por el Prof. Yvan Vandenplas. Children Hospital, Free University of Brussels, Bélgica

“Modulación del Metabolismo de Lípidos, Hormonas Intestinales y Saciedad” por el Dr. Patrice Cani, Catholic University of Louvain Bélgica

“Impacto sobre el Riesgo de Cáncer” por la Prof. Beatrice Pool-Zobel, Friedrich-Schiller Universität Jena, Alemania

Los asistentes mostraron mucho interés en los temas y su participación con bastantes preguntas durante los coloquios fue muestra de ello. El tema de los prebióticos es sin lugar a dudas



de gran importancia por sus implicaciones sobre la salud humana a corto, mediano y largo plazo.

Este tipo de ingredientes se constituye en una valiosa herramienta para el desarrollo de productos alimenticios con propiedades funcionales, las cuales cada vez son más reconocidas por los consumidores, y serán elementos clave en las formulaciones actuales y futuras de productos.

servicioalcliente@silliker.com.mx    www.silliker.com





**American Quality Lab, S.A. de C.V.**  
 Carlos B. Zetina 138,  
 11870 México, D.F.  
 Tel.: (+52 55) 52 73 50 77  
 Fax: (+52 55) 26 14 11 42

**Av. Constituyentes 905**  
 76190 Querétaro, Qro.  
 (+52 442) 215-7416  
 (+52 442) 215-8559

**Proporcionamos soluciones integrales para la calidad e inocuidad de sus productos**

- **Análisis de alimentos y agua purificada**
  - Análisis microbiológico aplicando métodos tradicionales y automatizados (PCR)
  - Análisis especiales como determinación de Organismos Genéticamente Modificados (GMO's)
  - Análisis instrumentales para la determinación de conservadores, vitaminas, perfil de azúcares y minerales, entre otros
  - Análisis químicos para la determinación de tablas nutrimentales
- **Auditorías de GLP, GMP y HACCP a plantas procesadoras y centros de distribución de alimentos**
- **Consultoría**
- **Estudios de Vida de Anaquel**
- **Programa de administración y certificación de proveedores**
- **Capacitación**
  - Cursos    • Videos

