

Alimentaria México 2006: Se Consolida como uno de los Eventos más Importantes de la Industria de Alimentos y Bebidas

E. J. Krausse de México y Alimentaria Exhibitions, S.A., organizaron la sexta edición de Alimentaria México 2006; el evento Internacional de Alimentos y Bebidas más importante del país el cual se llevó a cabo del 6 al 8 de Junio en el Centro de Convenciones Banamex de la Cd. de México, D.F., México

Alimentaria México 2006 fue el escaparate mexicano que reunió la oferta de todos los subsectores de la industria nacional e internacional de alimentos y bebidas: lácteos, frutas y verduras, bebidas alcohólicas y no alcohólicas, dulces, cárnicos y embutidos, pastelería y panadería, productos del mar, conservas y congelados, principalmente. Se mostraron importantes innovaciones para los profesionales del sector de la alimentación no sólo de México, sino de diversos países.

Alimentaria México en su edición 2006 recibió una asistencia total de 10,339 profesionales, de 28 países de América incluyendo México, Asia y Europa, lo que representa un crecimiento de casi el 6% en comparación al año pasado.

Este año estuvieron presentes casi 450 empresas expositoras que representaron alrededor de 5,000 productos. Hasta el momento contamos con 16 pabellones internacionales de países provenientes de Alemania, Argentina, Australia, Canadá, Costa Rica,



Inauguración Alimentaria México 2006

Corea, China, España, Holanda, Italia, Nueva Zelanda, Polonia, Portugal, Rusia, Estados Unidos y Vietnam; además de 8 pabellones estatales de Chiapas, Guanajuato, Hidalgo, Michoacán, Oaxaca, Querétaro, Sonora y Tabasco.

En relación a la asistencia de ejecutivos de la República Mexicana, el 59% son de la ciudad de México, el 25% del Estado de México y el 16% de todos los Estados, destacando por su

número de visitantes, Puebla, Hidalgo, Querétaro, Morelos y Veracruz, principalmente.

Entre las Actividades Paralelas llevadas a cabo durante Alimentaria México 2006 se encontraron:

- ☑ **Pabellón Alimentaria Equipo.**
- ☑ **Congreso Mexicano de Gastronomía, Tendencias Alimentaria;**

- ☑ **Pabellón Innoval;**
- ☑ **Cata de Bebidas Mexicanas;**
- ☑ **Seminarios de Nutrición;**
- ☑ **Encuentro de Negocios AI-Invest.**

Con gran éxito se presentó el Pabellón del Estado de Hidalgo integrado por 5 micro y pequeñas empresas expositoras, que conjuntaron la innovación y la tradición en los productos que presentaron.

Entre otros productos innovadores se presentaron:

- ☑ Frozavo S.A. de C.V., empresa michoacana que produce Guacamole estilo mexicano, Guacamole estilo oriental y Pulpa de aguacate congelado.

- ☑ Fri-os cuyos productos son elaborados con frutas frescas 100% naturales y tienen un alto valor nutritivo y están preparados con la más alta calidad.

- ☑ Productos de Soya

- ☑ Jugos Rancho Natural con nuevos sabores de jugo de nopal con naranja, nopal con toronja y nopal con piña.

- ☑ Iparlat México presentó el yogurt revitalizante con Aloe Vera.

- ☑ The Hansen Group de Dinamarca presentó diferentes productos lácteos (quesos) y productos pesqueros (salmón, etc.)

- ☑ La empresa OKF NY, Inc., presentó Jugos de Aloe Vera sin azúcar.

- ☑ Entre otros productos innovadores se encontraron el Menudo en Caja, sopas deshidratadas, esquites deshidratados, etc.

Los premios innoval fueron:

1er lugar: **TIJIL JANAL**, por sus sopas instantáneas

2o lugar: **INDUSTRIA AGRICOLA CARREDANA**, por su café de olla soluble

3er lugar: **COFRUSA**, por sus frutas en jugo envasadas

TECNOLÓGICO DE MONTERREY.

INTELLEGO

Emulsiones

Aplicaciones y Retos En La Industria Alimentaria

Porcentaje: Dr. Matt Golding (Unilever R&D, Holanda)

*Inscripción \$4900
Cupo Limitado*

- Conceptos básicos para la creación de emulsiones
- Aplicaciones y caracterización de emulsiones en alimentos
- Retos y futuros desarrollos

Informes: intellego.gro@itesm.mx

www.intellego-ia.com.mx

(442) 2-38-31-48

23, 24 y 25 de Octubre 2006

Tecnológico de Monterrey

Campus Querétaro, 2ro. Mx