OLEOFINOS MAGAZINE

OLEOFINOS®

MUNDO OLEOFINOS
INDUSTRIA
BIODIVERSIDAD
SOSTENIBILIDAD

Año 6, número 4

BIENVENIDOS

www.oleofinos.com.mx

CARTA EDITORIAL

Bienvenidos a nuestra nueva edición de la revista Oleofinos Magazine.

Llegó el otoño, la temporada ideal para disfrutar de una taza de café y una exquisita dona, un buñuelo o un crujiente churro, es por eso que en esta ocasión hablamos un poco más de los grandes beneficios que ofrece la grasa especializada Donuts Pro para estos alimentos, sin descuidar la salud del consumidor.

Mantener el aceite en excelentes condiciones es de suma importancia para llevar a cabo una producción industrial de alimentos de excepcional sabor y óptima calidad, y maximizar la vida útil del aceite de cocina no debería ser un impedimento para ello. Por eso explicamos a detalle cómo proteger cada etapa del aceite mejorando su vida útil y brindando un mejor terminado en los alimentos.

En Oleofinos nos preocupamos por llevar a cabo nuevas prácticas que nos ayuden a conservar y proteger la flora y la fauna mexicana. Explicaremos como, con ayuda del satélite Starling y su sofisticado sistema de monitoreo de bosques, lo lograremos.

La llegada de la 5G traerá consigo innumerables beneficios que ayudarán al desarrollo de la sociedad sin dejar de lado la sostenibilidad. A continuación compartimos información útil al respecto.

¡Esperamos que el lector disfrute fervientemente esta edición!

¡Muchas gracias por leernos y nos vemos en la siguiente edición!

Comité Macoo

NUESTRO DIRECTORIO

PLANTA ZAPOPAN
Francisco Montejano Palacios #25
Col. La Venta del Astillero
Zapopan, Jalisco 45221
Tel. (33) 3777-4800
Fax. (33) 3777-4832

PLANTA CHINAMECA
Ignacio Altamirano #219
Col. Maseca
Chinameca, Veracruz 95980
Tel. (922) 2250-590

OFICINA CIUDAD DE MÉXICO
San Francisco # 657-A Int 1-B
Col. Del Valle
Deleg. Benito Juárez, México DF
03810 Tel. (55) 1107-8758
Fax. (55) 5543-1248

OFICINA SANTA CATARINA, NUEVO LEÓN
América del sur #139
Col. Unidad Industrial II 66367
Santa Catarina, Nuevo León.
Tel. (81) 8059-2691

OFICINA LEÓN, GUANAJUATO
Lambda #403-C
Fracc. Industrial Delta 37545
León, Guanajuato
Tel. (477) 194-4988

OFICINA ORIZABA, VERACRUZ
Héroes de Chapultepec #545
Col. Barrio Nuevo, Orizaba, Veracruz
C.P. 94340
Tel. (272) 115 32 39

OLEOFINOS®

Oleofinos @oleofinos

Todos los contenidos de esta publicación son propiedad de OLEOFINOS. Está prohibida su reproducción parcial o total. Si usted desea hacer uso de algún contenido, de favor envíe una solicitud a mkt@oleofinos.com.mx

Visita la página oficial del INEGI https://www.inegi.org.mx/

Donuts-Pro®

La grasa ideal para freír Donas y algo más.

Donuts Pro es una grasa 100% vegetal creada especialmente para el freído de donas, churros y buñuelos, ya que sus propiedades especificas, otorgan al freído de estos alimento estupenda textura y sabor inigualable, sin dejar de lado el cuidado a la salud.

Además de otorgar un excelente acabado de freído a estos alimentos, Donuts Pro es una de las grasas más saludables del mercado, pues está hecha a partir de aceite de palma y sus fracciones, destacándose al igual por ser un producto sin colesterol y libre de ácidos grasos trans.

Donuts Pro está libre de olores y sabores desagradables, en su lugar cuenta con un cautivante sabor que una vez freídas las donas, churros o buñuelos les otorga ese característico aroma frito y un delicioso sabor.

Esta grasa especializada cuenta también con la propiedad de poseer el punto de humeo óptimo para llevar a cabo un excelente desempeño de freído de alimentos.

Donuts Pro no solo es la grasa ideal para llevar a cabo freídos de extraordinarios terminados y exquisito sabor, sino que es además la mejor opción del mercado para freír postres de una forma más saludable, ya que es una de las pocas grasas de freído profundo del mercado sin hidrogenar, por lo que reduce la posibilidad de acrecentar enfermedades cardiovasculares, como lo pueden llegar a desarrollar otras grasas.

FREÍDO INDUSTRIAL: CÓMO MAXIMIZAR LA VIDA ÚTIL DEL ACEITE DE COCINA

El aceite es un elemento imprescindible en la producción de alimentos, cuidarlo y preservarlo de la forma más adecuada, es de suma importancia para conservar una óptima calidad en los alimentos fritos y a la vez alargar su vida útil, permitiendo disminuir costos y evitando su pronto desperdicio, protegiendo al medio ambiente de sus residuos.

Para lograr maximizar su vida útil es de suma importancia tomar en cuenta el tipo de deterioro que ha tenido el aceite, el cual se puede dividir en 3 causas probables:

1. Oxidación: Cuando el aceite entra en contacto con el aire y a su vez es catalizado por altas temperaturas, aleaciones metálicas, rotación lenta o exposición a luz UV.
2. Hidrólisis: Provocado por la interacción con agua, ocasionando un mal sabor en los alimentos. Es catalizado por la rotación lenta de aceite, altas temperaturas, ácidos, ciclos de calentamiento y enfriamiento del aceite, presencia de finos, oxidación, sosa cáustica, aleaciones metálicas y algunos emulsionantes.
3. Polimerización: Ocurre cuando el aceite se deteriora, formando compuestos volátiles y no volátiles. Esto puede ocasionar polimerización en el aceite y/o atrapar aire, generando espuma en el mismo y aumentando la posibilidad de hidrólisis.

Easy-Fried

Almacenar y manipular correctamente el aceite desde el inicio ayuda a conservar su vida útil. La higiene es primordial, para ello se debe considerar que la entrega de aceite a granel solo debe ser almacenada en vehículos especializados que se encuentren completamente limpios por dentro y por fuera para evitar contaminarlo, se debe manipular con herramientas de materiales adecuados para que no afecten la calidad del aceite y también se debe sellar para evitar que este se airee.

Además se debe tomar en cuenta que el aceite seleccionado sea propicio para los alimentos a freír. Cada aceite está elaborado específicamente para cubrir las necesidades de cocción y freído de ciertos tipos de alimentos, por lo que al utilizarlo adecuadamente es posible alargar su vida útil. Tener los procesadores de freído correcto según el tipo de alimento, mantener los niveles de aceite adecuados, trabajar con un procesador de tamaño apto según la producción, evitar el sobrecalentamiento, regular los niveles de flujo de aire, utilizar materiales indicados, filtrar para evitar la acumulación de residuos, limpiar los procesadores regularmente y drenar los residuos de agua ayudará a preservar la utilidad del aceite.

Algunos consejos al momento de la producción para evitar la contaminación y deterioro del aceite, maximizando su vida útil, son:

- Llenar y calentar el aceite solo instantes antes de que comience la producción.
- Mantener la campana del freidor cerrada.
- Agregar aceite usado al aceite nuevo para mantener el sabor.
- Enfriar el aceite lo antes posible y almacenar de forma adecuada.
- Limpiar regularmente el procesador de freído.

MONITOREO DE DEFORESTACIÓN EN LA CADENA ¿DE QUÉ SE TRATA?

En Oleofinos nos encontramos en la búsqueda constante de alianzas y herramientas que nos permitan poner en practica los valores que nos definen como una empresa socialmente responsable con el entorno y con el medio ambiente. Es por ello que se ha decidido implementar tecnología de vanguardia que permitirá sobrellevar un monitoreo constante a todas nuestras zonas agrícolas de cultivo de palma, con el fin de ayudar a proteger y conservar la biodiversidad de los bosques mexicanos.

Con ayuda de la tecnología satelital Starling desarrollada por Airbus y Earthworm Foundation, Oleofinos será capaz de supervisar rigurosamente la deforestación en toda la cadena propia de suministros de aceite de palma.

El satélite Starling está creado para llevar a cabo la función de vigía en protección de los bosques. Está equipado con avanzada tecnología de monitoreo, que junto a un sofisticado sistema de recopilación de información en temas de mercado y experiencia interna adjunta, nos permita conocer Oleofinos conocer con mayor precisión el impacto de su cadena de suministros y según sea el caso, impulsar el cambio a favor de la protección en la biodiversidad nacional.

Oleofinos desea seguir llevando a cabo prácticas sustentables y amigables con el medio ambiente. Gracias a Starling y su avanzada tecnología satelital, Oleofinos podrá monitorear todas y cada una de sus cadenas de suministros, observar verídicamente el impacto de producción y recabar información diaria respecto a las actividades realizadas por sus proveedores, que ayudará a comprender mejor su funcionalidad hacia el cuidado de los bosques. Con esta nueva información, Oleofinos podrá crear un mapa forestal que le permitirá esclarecer ideas y expectativas en función del mejoramiento o implementación de prácticas que asista a los proveedores respecto a una expansión agrícola respetuosa con los bosques mexicanos.

En el año 2019 Starling ayudó a monitorear y proteger un aproximado de 240,000 hectáreas forestales ubicadas al sur de México, la iniciativa surgió de la mano de Oleofinos y un conjunto de clientes. Hoy día ese proyecto se retoma como objeto de cambio positivo y compromiso.

Implementar el sistema de monitoreo Starling de protección de bosques permitirá llevar a cabo una producción agricultora mas consciente con la biodiversidad local y con el suelo de cultivo, ya que brindará información vital para su protección y tomará medidas en caso de no cumplir con ello. Esto con el fin de transicionar exitosamente hacia un sistema agricultor de aceite de palma libre de deforestaciones y amigable con el medio ambiente, que a su vez, con su ejemplo, ayude a transformar la industria en México.

La 5G en materia de sostenibilidad

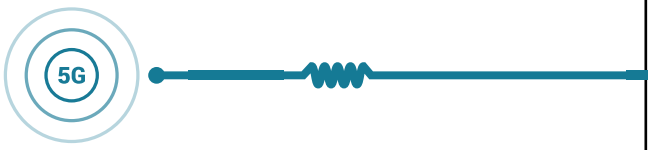
La nueva red 5G promete ser uno de los mayores cambios tecnológicos de las últimas décadas.

Se cree que una vez instalada en todo el mundo, el cambio que provocará en la sociedad será igual de revolucionario como lo fue en su momento la invención de la máquina de vapor. La comunicación como la conocemos hoy, así como los extensos beneficios que otorgará la 5G abrirá las puertas hacia el futuro que imaginamos.

El desarrollo de la red 5G se destaca por traer consigo una banda ancha ultra rápida, permitir el intercambio de información y comunicación sumamente confiable de latencia baja, mantener una alta disponibilidad, crear comunicaciones masivas tipo máquinas y lograr llevar a cabo estas funciones con un bajo uso de energía que agilizará la comunicación entre personas.

Gracias a esta nueva tecnología y los beneficios que otorgará el uso de la 5G en la vida cotidiana, provocará un cambio radical en la producción industrial, con el que se prevé que para el año 2035 genere un crecimiento socioeconómico de aproximadamente $13.2 billones de dólares.

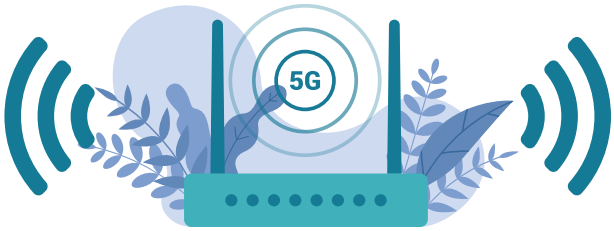
Sin duda la 5G traerá un sinfín de beneficios que permitirán el desarrollo de nuevas tecnologías que a futuro aportarán gran valor a la sociedad. Y aunque aún se desconoce su exactitud, se cree que la tecnología 5G podría provocar cambios en el medio ambiente.



En la actualidad, la industria de la tecnología y la comunicación es la responsable de generar el 4% de las emisiones de dióxido de carbono totales en el mundo, con la 5G se pronostica que para el año 2040 este aumentará hasta un 14%. La 5G permitirá que mucha más información de datos fluya sobre la red con mayor agilidad por menos potencia, sin embargo la cantidad de nodos hará que estos requieran un mayor consumo energético y para el 2026 el consumo total de energía de redes incrementará entre 150% a 170%.

A pesar de ello la llegada de la red 5G traerá consigo además mayores beneficios en materia de sostenibilidad, pues mejorará los procesos industriales, ya que su tecnología permitirá otorgar información precisa que ayudará a disminuir la cantidad de residuos industriales, aminorando mermas y con ello su impacto ambiental.

Como se ha mencionado antes la 5G traerá gran provecho a distintas áreas de la sociedad, y la agricultura no es la excepción. La conexión 5G de los drones permitirá tomar fotos en tiempo real de las áreas de cultivo y enviar de manera inmediata la información a los dispositivos móviles, que mediante un software estos detectarán con precisión cuales son las zonas que necesitan pesticidas, mejorando la producción, ahorrando el uso de pesticidas en áreas que no lo requieran y protegiendo a los bosques de los residuos.



Pan-Pro® Donuts-Pro®

EXTRA

Grasas especializadas para la industria de la panificación y galletería.

Grasas elaboradas a partir de aceites vegetales no hidrogenados.

ventas@oleofinos.com.mx

oleofinos

www.oleofinos.com.mx

oleofinos

OLEOFINOS®

PEDIDOS AL:

800 8224035