

disproquima

**Ingredientes y
Materias Primas
que alimentan
tu salud**



**LIFE HEALTH
FOOD PRODUCTS**



www.disproquima.com

Especial Ingredientes

- Aplicación de la metodología de Análisis de Ciclo de Vida para la producción sostenible de ingredientes activos a partir de organismos marinos
- Aceite de palma sostenible: certificado RSPO
- Reformulación saludable de las salsas y alimentos precocinados

Pescados

- *Listeria monocytogenes* en salmón ahumado: inactivación mediante altas presiones y bioconservación

Secciones:

Carnes, Lácteos, Vinos, Seguridad Alimentaria y Calidad, Packaging y Tecnologías de Conservación

Soluciones en entornos Mac/Apple y PC/Windows

Servicio Informático de Sistemas Operativos para empresas. Somos un proveedor de Soluciones Globales, nos convertimos en un partner técnicamente importante para aquellos clientes que tengan necesidades de integración de redes en Apple/ Windows. Ofrecemos las mejores soluciones en cada momento.

Formación en iPad para su negocio. **"Obtenga todo el potencial de su iPad"**.

CONSULTORÍA FORMACIÓN A EMPRESAS INSTALACIÓN Y VENTA DE EQUIPOS PÁGINAS WEB Y MANTENIMIENTO



Director: **Alfonso López de la Carrera**
 Redactora Jefe: **M^a Jesús Díez**
 Coordinadora: **Carolina Gallego**
 Publicidad: **Alberto López Cuevas**
 Legislación: **M^a Ángeles Teruel**
 Administración: **Teresa Martínez**
 Diseño: **Lucimagen**
 Imprime: **Rivadeneira S.A.**
 Edita: **Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A.**
 Depósito Legal: **M611-1964**
 ISSN: **0300-5755**

Imagen de portada: **Disproquima**



5	Actualidad
12	Especial Ingredientes
	Los avances en el sector de ingredientes permiten obtener alimentos cada vez más saludables
	AECOSAN, CEDECARNE y AFCA celebran una Jornada Técnica sobre su Plan para reducir sal y grasa en derivados cárnicos
	Las masas madre, protagonistas del II Foro Fundación Española de Cereales (FEC) sobre calidad en el sector de panificación
	"Aplicación de la metodología de Análisis de Ciclo de Vida para la producción sostenible de ingredientes activos a partir de organismos marinos". P. Pérez López, G. Feijoo y M. T. Moreira. UNIVERSIDAD DE SANTIAGO DE COMPOSTELA
	"Aceite de palma sostenible: certificado RSPO". J. Sendino Miguel. SINCEO2
	"Reformulación saludable de las salsas y alimentos precocinados". R. Wouters. BENE0
	"Las políticas sistemáticas de la calidad y seguridad alimentaria en Harivasa 2000". HARIVASA 2000
	"Procesamiento de alimentos pulverulentos: una industria en constante evolución". H. Pettersson y V. Zamora. MATCON-CODOLS TECHNOLOGY
	Seminario sobre la aplicación de las proteínas de soja en productos cárnicos
65	Entrevista a Roberto Paiva, Director de ProChile
69	Sector Cárnico
76	Sector Pesquero
	"Listeria monocytogenes en salmón ahumado: inactivación mediante altas presiones y bioconservación". R. Montiel, D. Bravo, I. Martín-Cabrejas, J.L. Arqués, P. Gaya y M. Medina. INIA
89	Sector Lácteo
94	Sector Vitivinícola
100	Seguridad Alimentaria y Calidad
	Celebrado el XI Congreso AECOC de Seguridad Alimentaria y Nutrición
113	Packaging
119	Tecnologías de Conservación
121	Agenda

Estimado lector:

Ingredientes y materias primas protagonizan este número: se trata de elementos claves para que la industria alimentaria pueda mejorar la formulación de sus productos y aportarles así mejor sabor, aroma y textura, mejor perfil nutricional y/o una mayor vida útil. Las tendencias se encaminan hacia la búsqueda de alternativas para aquellos ingredientes cuyo consumo elevado puede conducir a problemas en la salud (principalmente sal, azúcar y grasas); y, en el lado opuesto, a mejorar la incorporación de aquellos ingredientes que aportan beneficios, como fibra, ácidos grasos omega 3, etc.

Por otro lado, la búsqueda de nuevas opciones naturales continúa teniendo un peso importante, debido a la preferencia que muestra hacia ellas el consumidor.

Igualmente, las investigaciones también se dirigen a descubrir nuevas fuentes para obtener ingredientes (por ejemplo, las microalgas); mejorar el estudio de los ingredientes que ya se conocen para poder demostrar las alegaciones que les afecten; y buscar nuevos ingredientes cuyos beneficios aún estén por explotar.

El especial sobre Ingredientes incluye artículos como "Aplicación de la metodología de Análisis de Ciclo de Vida para la producción sostenible de ingredientes activos a partir de organismos marinos", "Aceite de palma sostenible: certificado RSPO" y "Procesamiento de alimentos pulverulentos: una industria en constante evolución", entre otros.

También dentro de él, publicamos un reportaje sobre la Jornada Técnica de AECOSAN, CEDECARNE y AFCA sobre su "Plan para reducir sal y grasa en derivados cárnicos"; y otro sobre el II Foro Fundación Española de Cereales (FEC) sobre calidad en el sector de panificación.

Por su parte, en la sección de Pescados, destaca en esta ocasión el artículo "*Listeria monocytogenes* en salmón ahumado: inactivación mediante altas presiones y bioconservación"; mientras que en la sección de Seguridad y Calidad incluimos el reportaje del XI Congreso AECOC de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

Otro contenido de interés es la entrevista con Roberto Paiva, director de Prochile, la institución encargada de promover las exportaciones de bienes y servicios de Chile.

Por último, le invitamos a que lea las demás secciones fijas (Carnes, Lácteos, Vinos, Packaging y Conservación).

Como siempre, quiero recordarle que nos encontrará en:

eypasa.com

María Jesús Díez
Redactora jefe



La empresa editora declina toda responsabilidad sobre el contenido de los artículos originales y de las inserciones publicitarias, cuya total responsabilidad es de sus correspondientes autores. Prohibida la reproducción total o parcial, por cualquier método, incluso citando procedencia, sin autorización previa de Eypasa. Todos los derechos reservados.



Los españoles realizan un consumo moderado de los productos de aperitivo, según un estudio de AFAP

En torno a dos veces por semana y con cantidades entre 30 y 50 gramos

El estudio ha sido impulsado por la Asociación de Fabricantes de Aperitivos (AFAP) y se ha realizado a más de 600 consumidores. Los productos que se añaden dentro de esta categoría son las patatas fritas, productos a base de cereales, frutos secos, semillas como las pipas de girasol o de calabaza y frutas desecadas.

Otra conclusión del estudio es que el consumo de aperitivos se realiza mayoritariamente en casa y, cuando se realiza fuera de casa, es sobre todo en hostelería o en la calle, y en menor proporción en el trabajo. El momento de consumo estrella de los productos de aperitivo es la tarde, en el 70% de los casos. A diferencia del consumidor anglosajón, que tiende a integrar estos productos como parte de la comida o cena, el consumidor español suele recurrir a estos productos para picar.

Las principales razones que dan los encuestados para consumir aperitivos es por placer y porque le gusta el sabor (ambos con porcentajes de mención en torno al 60%).

Otro factor destacado es el importante papel de los productos de aperitivo como vehículo de sociabilización vinculado a momentos de convivencia y ocio.

Respecto a la percepción de los consumidores sobre los aperitivos, más del 75% de los entrevistados perciben beneficios nutricionales importantes en el consumo de frutos secos. Además, más de la mitad de los consumidores consideran que los aperitivos son un tentempié idóneo y afirman que comer aperitivos ocasionalmente está perfectamente integrado en una dieta sana y equilibrada.



INGREDIENTES A SU GUSTO

Brenntag Alimentación y Nutrición Iberia tiene un compromiso con sus clientes y proveedores: impulsar la creatividad e innovación que les permitan aprovechar al máximo las nuevas tendencias y desarrollos del mercado.

Gama de productos

■ **Diseño de Alimentos:** una amplia gama de colorantes, aromas y saborizantes, para producir alimentos atractivos.

■ **Tecnología Alimentaria:** almidones, espesantes, estabilizantes y emulsionantes para obtener la estructura deseada.

■ **Salud y Nutrición:** minerales, fibras, azúcares y edulcorantes, así como aditivos funcionales, le ayudarán a conseguir una alimentación sana.

■ **Seguridad Alimentaria:** antioxidantes y conservantes que garantizan la calidad a lo largo de toda la vida útil del producto.

Lo que Brenntag ofrece

Amplio conocimiento en el desarrollo y la elaboración de productos, asistencia técnica por parte de nuestro equipo comercial, solvencia y calidad en la marcas de nuestros proveedores, así como innovadoras soluciones logísticas, son algunos de los numerosos servicios personalizados que Brenntag le ofrece para mejorar su competitividad.

El mejor ingrediente, su confianza en nosotros.

Brenntag Iberia
C/ Tuset 8, 08006 Barcelona, España
Tel: +34 93 218 44 04
Fax: +34 93 218 15 90
Email: alimentacion@brenntag.es
www.brenntag.es

lucimagen

S O L U C I O N E S D I S E Ñ O

anuncios
publicidad
maquetación



lucimagen.com



tomas@lucimagen.com

Los avances en el sector de ingredientes permiten obtener alimentos cada vez más saludables

Los ingredientes son claves para que la industria alimentaria pueda mejorar la formulación de sus productos y aportarles así mejor sabor, aroma y textura, mejor perfil nutricional y/o una mayor vida útil. Las tendencias se encaminan hacia la búsqueda de alternativas para aquellos ingredientes cuyo consumo elevado puede conducir a problemas en la salud (principalmente sal, azúcar y grasas); y, en el lado opuesto, a mejorar la incorporación de aquellos ingredientes que aportan beneficios, como fibra, ácidos grasos omega 3, etc. Por otro lado, la búsqueda de nuevas opciones naturales continúa teniendo un peso importante, debido a la preferencia que muestra hacia ellas el consumidor. Igualmente, las investigaciones también se dirigen a descubrir nuevas fuentes para obtener ingredientes (por ejemplo, las microalgas); mejorar el estudio de los ingredientes que ya se conocen para poder demostrar las alegaciones que les afecten; y buscar nuevos ingredientes cuyos beneficios aún estén por explotar.

El informe *Food and beverages ingredients: emerging markets to drive the future* de Euromonitor International recoge los principales *drivers* que están impulsando el mercado de ingredientes en cuanto a salud y bienestar, tanto desde el punto de vista de la adición como de la reducción/eliminación.

En cuanto al primer caso, los principales ingredientes que se busca añadir a los alimentos son los siguientes:

- Ingredientes botánicos: Euromonitor prevé un mayor uso global de estos ingredientes, así como el crecimiento de aquellos con perfiles de salud específicos.
- Cultivos: destacan los probióticos para mejorar la salud digestiva.
- Aceites y grasas especiales: ácidos grasos omega 3 para el cerebro y la salud cardiovascular, así como lípidos especiales para el control del peso.

- Poli/oligosacáridos: para sustitución de grasa y enriquecimiento en fibra.
- Proteínas: para fortificar productos deportivos/energéticos, ayudar a crear masa muscular y en el control de peso; también proteínas vegetales como sustitutos de la carne; y proteínas de soja para la salud cardiovascular y de la mujer.
- Poliols y edulcorantes de alta intensidad: para sustituir el azúcar y reducir calorías.
- Vitaminas y minerales: fortificación para abordar múltiples cuestiones de salud.

Por su parte, los principales ingredientes que se busca reducir o eliminar son:

- Reducción de grasas trans hidrogenadas y sustitución de las grasas para lograr alimentos bajos en grasa.
- Edulcorantes: sustitución de edulcorantes altos en calorías.

Otra tendencia que está impulsando la demanda de ingredientes es la sofisticación/premium:

- Botánicos: una imagen natural se suele asociar con la calidad, mientras que los extractos botánicos poco habituales pueden aportar sofisticación.
- Ingredientes del cacao: clave para el desarrollo de la tendencia global de indulgencia, mientras que los cacaos con un origen específico, orgánicos o de comercio justo pueden tener un valor premium.
- Colorantes: soluciones para mejorar el aspecto visual.
- Cultivos: cultivos estándar especializados para quesos específicos.
- Emulsionantes: aportan beneficios en cuanto a la textura.
- Sabores: más exóticos, específicos, auténticos e inusuales.
- Poli/oligosacáridos: mejoran la textura.

Por último, otra de las tendencias que destacan desde Euromonitor es la conveniencia:

- Acidulantes/sales/control del pH: estos ingredientes tienen como objetivo ampliar la vida útil de los productos.
- Emulsionantes: para mejorar la textura de los productos listos para tomar y para alargar su vida útil.
- Sabores: claves para mejorar el perfil de sabor de los alimentos y bebidas listos para tomar/beber.
- Poli/oligosacáridos: mejoran la textura.
- Conservantes/antioxidantes: alargan la vida útil.
- Proteínas: mejoran la textura.

Tal y como aclaran desde AECOSAN, ambos son "documentos vivos", es decir, están sujetos a cambios siempre y cuando las evidencias científicas o técnicas así lo requieran, y no son de obligado cumplimiento puesto que son guías, pero sí "es recomendable aplicarlos para actuar de forma similar en todos los Estados miembros, así como a nivel nacional".

Extraen pectina de alta calidad de la pulpa del café

Investigadores de la empresa Pectcof, start-up de la universidad holandesa Wageningen UR, han desarrollado un proceso de bio-refinería único para extraer la valiosa pectina de la pulpa del café.

Como explican los investigadores de esta compañía Rudi Dieleman y Andres Belalcazar, los productores de café extraen las semillas de las bayas de café y suelen eliminar la parte restante, "lo cual es un desperdicio". La idea arrancó en 2011 y contó con la ayuda de StartLife, una asociación que incluye a Wageningen UR y ayuda a los emprendedores

a establecer su propia compañía, que les facilitó un crédito.

La tecnología de bio-refinería desarrollada por Pectcof ha generado el interés de los mayores proveedores de pectina. Tal y como indica Dieleman, las muestras que han desarrollado revelan que la pectina de la pulpa del café es un excelente emulsionante y estabilizante para alimentos y medicamentos. En una comparación con la goma arábica del sur de Sudán, que se utiliza con mucha frecuencia, han demostrado que solo se requiere un gramo de pectina procedente de la pulpa del café frente a los 30 gramos de pectina de goma arábica que se requieren para obtener la misma emulsión valiosa.

Pectcof espera ser capaz pronto de llevar a cabo un test industrial y confía en recibir un buen suministro de concentrado de pulpa: "Tenemos excelentes contactos con tres de los mayores productores de Brasil y Costa Rica. Ellos lo ven como una solución para el problema del desperdicio, y como una

USTED DESARROLLA RECETAS PARA EL ÉXITO. NOSOTROS LO AUMENTAMOS.

A la hora de aportar color a los alimentos de forma natural, cada vez más tecnólogos y desarrolladores de conceptos eligen la alternativa genuina. Los alimentos colorantes de EXBERRY® están elaborados simplemente a base de concentrados vegetales comestibles; sin aditivos sintéticos ni solventes orgánicos, brindando resultados sostenibles que garantizan el futuro. Gracias a los conocimientos obtenidos durante nuestros más de 30 años de experiencia, le ayudaremos durante todo el proceso de aportar color a sus productos. Compruébelo por usted mismo y descubra los últimos desarrollos en gnt-group.com



les aportan la energía y elementos químicos que necesitan para la síntesis de sus constituyentes celulares, además de selenio inorgánico en forma de selenato. Mientras tiene lugar la biotransformación de selenato en selenometionina en las microalgas que están en el interior del reactor, este se alimenta constantemente de medio de cultivo fresco, con más selenato. Además, se retira ininterrumpidamente la biomasa que sale enriquecida en selenometionina. Esta biomasa se centrifuga para eliminar los restos del medio de cultivo líquido y así obtenerla en forma de pasta semisólida.

El equipo de investigadores de la Onubense ha ensayado el procedimiento con diferentes concentraciones, de 5 a 50 miligramos por litro de selenato en el medio de cultivo, hasta llegar a determinar la concentración óptima para mantener la viabilidad celular y obtener el máximo de producción de selenometionina. Esta se obtuvo con 40 miligramos por litro de selenato en el medio de cultivo. "De este modo, las algas son viables y capaces de producir 0,25 miligramos por litro de selenometionina al día", indica la científica.

El paso siguiente que se plantea el equipo es obtener biomasa en cantidades mucho mayores en sus reactores del Centro Internacional de Estudios y Convenciones Ecológicos y Medioambientales (CIECEM) en Almonte (Huelva), que tienen capacidades que oscilan entre los 5.000 y 10.000 litros.

A largo plazo, esta investigación puede tener una aplicación en el área de la alimentación y la salud, ya que las microalgas suponen una buena alternativa para obtener alimentos funcionales, en este caso enriquecidos con selenio. "En la actualidad, la forma de entender la nutrición en los países desarrollados considera que los alimentos no deben suministrar solamente los requerimientos básicos del organismo en proteínas, grasas, hidratos de carbono y minerales, sino que además deben proporcionar salud. Los alimentos funcionales constituyen la respuesta a este reto". En el caso del selenio, los científicos pretenden conseguir que no existan deficiencias de esta sustancia en el ser humano. Y la microalga *Chlorella sorokiniana* es capaz de biotransformar selenio inorgánico en selenometionina, es decir, selenio en una forma beneficiosa para el hombre", concluye Garbayo.

Bebidas de bienestar

Colorantes naturales y fortificación para sus bebidas

Combinando colorantes sumamente estables para incrementar el atractivo visual natural deseado con mezclas de vitaminas y minerales para apoyo nutricional de bebidas saludables.



www.lycored.com | info@lycored.com

Food
and Beverage
Fortification
Solutions



mulaciones de refrescos a favor de estevia, sucralosa, eritritol y acesulfamo de potasio. En los próximos cinco años está previsto que este edulcorante tenga tasas de crecimiento negativas entre 0 y -2% (alrededor de 8.500 toneladas en 2018). Su principal mercado serán los refrescos en Asia, Latinoamérica y África. Está previsto que el consumo de sucralosa en refrescos crezca anualmente entre un 2% y un 7% (unas 1.600 toneladas en 2018) y entre la mayor parte de las categorías de refrescos. El consumo de estevia estandarizada ha tenido un elevado crecimiento del 12%, con un volumen de ventas estimado de 8.000 toneladas en 2018.

Decálogo sobre edulcorantes sin y bajos en calorías

La Fundación para la Investigación Nutricional (FIN), con la colaboración de la Consejería de Sanidad de Madrid, la International Sweeteners Association (ISA) y el CIBER de Fisiopatología de la Obesidad y la Nutrición del Instituto de Salud Carlos III (CIBERobn), organizó el encuentro "Edulcorantes, Salud y Consumidor" en Madrid los días 25 y

26 de noviembre. Dicho encuentro, coordinado por Lluís Serra-Majem, Susana Belmonte Cortes y Pilar Riobó Serván, reunió a un grupo de expertos de distintas áreas de la salud y la nutrición que analizaron el estado actual del conocimiento científico en torno a los edulcorantes sin y bajos en calorías (ESBC) y recogieron las principales conclusiones en la 'Declaración de Chinchón', que abarca tanto aspectos relacionados con la seguridad y utilidades y recomendaciones de uso, como la necesidad de promover el grado de conocimiento de la población y de los profesionales de salud sobre los ESBC y potenciar la investigación relacionada con su consumo.

El decálogo comienza señalando que los edulcorantes, incluido el azúcar, constituyen un elemento de indudable interés y actualidad, aunque no exento de desconocimiento por algunos sectores tanto académicos como de la población en general. La propia naturaleza de los ESBC los hace susceptibles de informaciones tergiversadas e incluso contradictorias. Son aditivos alimentarios ampliamente utilizados como

La receta más saludable:
¡Una pizca de Biorigin para la
reducción de sodio en sus formulaciones!

La receta de éxito de Biorigin empieza con el desarrollo y la producción de ingredientes naturales e innovadores que son capaces de reducir el sodio en formulaciones típicas:



40% reducción de sodio en carnes



40% reducción de sodio en alimentos untables



70% reducción de sodio en snacks



50% reducción de sodio en cremas



40% reducción de sodio en caldos y sopas

- ✓ Extractos de levadura
- ✓ Levaduras inactivas y autolizadas
- ✓ Aromas naturales
- ✓ Conservantes naturales

Distribuidor autorizado:

BRENNTAG

Brenntag Química, S.A.U.
C/ Tuset 8, 08006 Barcelona, España
T: +34 93 218 44 04 | F: +34 93 218 15 90
E: alimentacion@brenntag.es | www.brenntag.es

Biorigin
Arte en Ingredientes Naturales

mativos y de investigación. Todo ello debe reforzar el esfuerzo que administraciones, agencias de seguridad alimentaria, profesionales y científicos vienen desempeñando para informar y potenciar la confianza y responsabilidad del consumidor acerca de estos productos.

- 9.- Debe priorizarse la formación de los profesionales de la salud de atención primaria y especializada, dentistas y farmacéuticos, para que se constituyan en agentes educativos sobre este tipo de productos en la población sana y en grupos con necesidades especiales. También debe contemplarse la formación de educadores y maestros de primaria y secundaria, así como del colectivo profesional en general relacionado con la dietética y la nutrición.
- 10.- Se pone de manifiesto la necesidad de potenciar la investigación sobre ESBC en España, incentivando la monitorización de los niveles de ingesta de ESBC en distintos grupos poblacionales y facilitando el desarrollo de proyectos multidisciplinarios al respecto. Esto es igualmente aplicable para otros aditivos o ingredientes o sustancias presentes en los productos alimenticios,

mediante estudios de Dieta Total o de otra índole. La investigación, además de un motor del conocimiento y de la ciencia, constituye un elemento fundamental tanto para la formación de profesionales sanitarios y de la salud en general como para la información y educación sanitaria de la población.

Un proyecto busca obtener un edulcorante de estevia natural

Sin duda, la estevia es una de las alternativas al azúcar que más oportunidades genera y que está siendo más investigada. Por ejemplo, el proyecto europeo Go4Stevia busca producir un edulcorante natural de estevia que sirva como alternativa a los glicósidos de esteviol que se obtienen de forma artificial en la actualidad. Además, el objetivo del proyecto es ofrecer una nueva perspectiva para los agricultores que hasta ahora vivían del cultivo del tabaco, ya que la nueva Política Agrícola Común (PAC) establece que a partir de 2014 ya no reciban subsidios para dicho cultivo. La Unión Europea financia este proyecto con más de 2,3 millones de euros.

DERIVADOS DE SOJA QUE MEJORAN SUS ALIMENTOS. UNA COLABORACIÓN QUE COMPLEMENTA SU ACTIVIDAD DIARIA.

HARINA DE SOJA TEXTURIZADA
HARINA DE SOJA DESGRASADA
ANÁLOGOS DE PRODUCTOS SABORIZADOS
CONCENTRADOS DE PROTEÍNA DE SOJA
AISLADOS DE PROTEÍNA DE SOJA
ACEITE DE SOJA



La textura de la carne con la salud y el valor de la soja.



Ingredientes de soja de calidad. Un socio comprometido a ayudarle a crecer. Los concentrados de proteína de soja funcionales, como el Solcon S, ofrecen una amplia gama de alternativas de elevado rendimiento y bajo coste para satisfacer las necesidades específicas de sus aplicaciones. Perfectos para añadir proteína y fibra, al mismo tiempo que reducen la grasa y el colesterol y mejoran el valor. Son el complemento ideal para su negocio.

Póngase en contacto con CHS en CHSSoy@chsinc.com o llamando al teléfono gratuito 1-800-851-4309 (ext. 2062).

Póngase en contacto con Brenntag en:
C/ Tuset 8, 08006 Barcelona, España
T: +34 93 218 44 04
F: +34 93 218 15 90
Correo electrónico: alimentacion@brenntag.es
www.brenntag.es



sabor mostraron que la gente tiene diferentes grados de respuesta a las grasas: "Las reacciones de los participantes variaron como una función directa de la actividad lipasa en su saliva", añade Hofmann.

Estas observaciones sugieren que la grasa alimentaria se descompone en ácidos grasos libres, que activan un receptor y crean el sabor típico de la grasa. Sin embargo, los investigadores advierten que hacen falta más investigaciones antes de que podamos decir con seguridad que esta percepción de la grasa realmente apunta a la existencia de un sexto "sabor a grasa".

El programa de reducción de sal de Reino Unido disminuye la presión sanguínea de la población y las muertes por infarto y enfermedades cardiovasculares

La reducción del consumo de sal es uno de los objetivos principales de la Organización Mundial de la Salud (OMS), que aspira a lograr una reducción del 30% de aquí a 2025, hasta llegar a menos de 5 gramos al día (aproximadamente 2 gr de sodio). Administraciones y fabricantes están llevando a cabo diversas estrategias que contribuyan a alcanzar este objetivo y así mejorar la salud de la población.

Un ejemplo es el programa de reducción de sal puesto en marcha por el Reino Unido en los últimos años. Recientemente, un estudio publicado en el *British Medical Journal Open* ha analizado la evolución de dicho programa de 2003 a 2011, y ha mostrado que la reducción en la sal condujo a un descenso en la presión sanguínea de la población, que a su vez conllevó un ahorro de aproximadamente 18.000 infartos al año, 9.000 de los cuales podrían haber sido fatales. Además, también se ha calculado que el ahorro en costes para el sistema sanitario asciende a 1.500 millones de libras, mientras que el programa solo ha costado 5 millones anuales.

La presión sanguínea elevada es la principal causa única de muerte por los infartos y enfermedades coronarias que produce (el 62% de todos los infartos y el 49% de las enfermedades coronarias). Un consumo alto de sal es el principal factor que eleva la presión sanguínea.

A mediados de los 90 se constituyó en Reino Unido el grupo Consensus Action on Salt & Health (CASH), com-

Fabricamos ingredientes naturales de la más alta calidad y pureza, que mejoran la vida de las personas y proporcionan mayor valor en el mercado.

VISÍTENOS EN HEALTH INGREDIENTS
EUROPA 2014 - 2-4 DICIEMBRE STAND L15

Vitapherole®

Tocoferoles IP

Vitasterol®

Fitoesteroles y ésteres de fitoesterol IP

Vitavonoide®

Isoflavonas de soja IP

Vitaslim® CLA

Luteína

Sistemas Antioxidantes

Hecho a medida

Primera Conferencia Internacional del proyecto europeo PLEASURE

Este proyecto pretende desarrollar nuevos procesos para obtener alimentos con menos sal, azúcar y grasa

Los días 18 y 19 de junio se celebró en La Rochelle (Francia) la primera Conferencia Internacional PLEASURE "Salt-Sugar-Lipids reduction", organizada en el marco del proyecto europeo PLEASURE: "Novel processing approaches for the development of food products low in fat, salt and sugar reduced", en el que AZTI-Tecnalia participa como socio.

Juan Carlos Arbolea, investigador de AZTI-Tecnalia, participó en la sesión sobre reducción de lípidos con la presentación "Reducing fat and keeping texture for emulsions and sauces by using high pressure homogenizations", en la que expuso los resultados que se han obtenido hasta el momento en AZTI-Tecnalia.

Como recuerdan desde AZTI-Tecnalia, el consumo excesivo de grasas (ácidos grasos saturados y trans), sal (NaCl) y azúcar (sacarosa, glucosa y fructosa) en los países industrializados está derivando en graves problemas de salud. La introducción de sustitutivos para reducir el contenido en sal, azúcar y grasa ha supuesto una innovación muy atractiva para la industria alimentaria; además, es una alternativa económica tanto a nivel de ingredientes como de inversión, porque no se necesita equipamiento adicional. Sin embargo, muchos de estos intentos han fracasado por falta de aceptación entre los consumidores debido a una percepción diferente en el sabor de los productos. PLEASURE es el primer proyecto europeo en afrontar este desafío desde la perspectiva del procesado de alimentos.

El objetivo de PLEASURE es desarrollar procesos innovadores y/o la implementación de nuevas tecnologías que permitan el desarrollo y la producción de productos alimenticios con bajo contenido en grasas, sal y azúcar, que eviten o al menos reduzcan el uso de elementos sustitutivos como los edulcorantes, y consigan crear una percepción sensorial agradable en los productos a desarrollar.

La estructuración física del alimento es utilizada para un mejor control en la distribución espacial de determinados ingredientes tales como grasa, azúcar o sal. Este proceso tiene como objetivo la reducción de las cantidades de dichos ingredientes, al mismo tiempo que se mantiene una aceptable percepción de grasa, de sal y dulce.

En este sentido, AZTI-Tecnalia ha utilizado nuevas tecnologías que permiten la elaboración de salsas como mayonesas con una disminución muy considerable de grasa y sal pero manteniendo la consistencia y textura de los productos tradicionales. Los resultados obtenidos abren nuevas posibilidades para la producción de salsas de mesa (tipo mayonesa o carbonara) más saludables, con una reducción de grasa considerable, sin comprometer las propiedades sensoriales originales.

VitaeNaturals
MANUFACTURERS OF WELLNESS

Fabricamos ingredientes naturales de la más alta calidad y pureza, que mejoran la vida de las personas y proporcionan mayor valor en el mercado.

Vitapherole®
Vitasterol®
Vitavonoide®
Vitaslim®
Lutein
Sistemas Antioxidantes

MANUFACTURERS OF WELLNESS

www.vitaeNaturals.com

VIVAPUR®
VITACEL®

IRS

Dietary Fibres | Compounds | Functional Celluloses | Application Services

Fibras de cereales, manzana y patata
Agentes de volumen y humectantes clean label
Estabilizantes para rellenos horneables y congelables

RETENMAIER IBÉRICA S.L. Y CIA. S. COM. IRS Fibras diseñadas por la naturaleza

Alimentación Humana
info@jrsiberica.com
+34 933 262 888

www.jrsiberica.com

Tecnufar presenta las masas madre de su representada Ernst Böcker

Con ellas se consigue un proceso de fermentación seguro para las panaderías artesanales

Ernst Böcker, compañía especializada en masas madre naturales y que en España está representada en exclusiva por Tecnufar Ibérica, presenta diferentes tipos de madre, basados en el concepto de esta compañía para la producción industrial de un cultivo iniciador-estárter llamado "Bocker Reinzucht Sauerteig". Con este cultivo iniciador se consigue un proceso de fermentación seguro para las panaderías artesanales.

El cultivo iniciador "Bocker Reinzucht-Sauerteig" es la base para los productos de masa madre que aportan más sabor al pan y se presenta como producto en polvo de alta concentración con componentes de aroma tostado, en líquido con aroma típico a grano y en pasta, en la que trabajan diferentes ingredientes añadidos. De esta forma, el sabor de estos ingredientes se incorpora de forma natural al pan, junto al típico aroma de masa madre.

En el caso de la masa madre en polvo-concentrados para dar sabor, se desarrollaron para la producción racional y directa de pan y galletas. Se basan en cultivos especiales de masa madre, que fermentan bajo control microbiológico constante. Por su parte, la masa madre líquida de Bocker se elabora exclusivamente con ingredientes naturales. Se puede utilizar para todo tipo de panes y galletas, especialmente en productos horneados de trigo, baguettes, productos de panadería congelados, pasteles y snacks salados. El objetivo del uso de masa madre en líquido es una mejora de los atributos de la masa, pudiéndose usar también en el proceso de preparación de la masa madre del día anterior. La dosis de aplicación de esta masa madre líquida es de 2 -10% en base a harina utilizada

Por último, en masas madre en pasta se pueden utilizar brotes frescos de granos, semillas, granos enteros, hierbas o trozos de patata. De esta manera, estos ingredientes están disponibles en las panaderías de una manera higiénicamente seguros, porque son microbiológicamente estables. A través de la aplicación directa de las masas madre en pasta, se puede eliminar el arduo trabajo del propio proceso de producción de los brotes en crecimiento. La masa madre en pasta Bocker, se conserva de una manera natural sólo con sal y vinagre.

Los efectos de la masa madre en el trigo y el centeno son: creación del aroma ácido típico (la creación de los precursores: péptidos, aminoácidos, azúcares, ácido láctico, ácido acético); efecto antimicrobiano del ácido acético (protección contra el moho, la supresión de las bacterias indeseadas); mejora los atributos de la masa (mayor volumen, mayor capacidad de absorción de agua, una mayor elasticidad de la masa, maquinabilidad de la masa); potencia la frescura y corteza más crujiente y con un aspecto más dorado.



EXBERRY®
color realmente natural

- Producidos en base a frutas y verduras comestibles.
- Amplio rango de tonalidades y aplicaciones posibles.
- Mayor estabilidad. Etiquetado limpio sin numero E!

GNT GNT Iberia S.L.
tel. +34 93 3429233
iberia@gnt-group.com

www.gnt-group.com

Life is tasty with us!



- EDULCORANTES INTENSIVOS
- ESPESANTES • ESTABILIZANTES
- CONSERVANTES • ANTIOXIDANTES
- GASIFICANTES • ACIDULANTES
- VITAMINAS • MINERALES • PROTEÍNAS
- FIBRAS • ACTIVOS FUNCIONALES
- SISTEMAS FUNCIONALES FARA®

GIUSTO FARAVELLI S.p.A.
Giusto Faravelli SpA
Spanish Office
Tel. +34 93 1816473
Fax +39 02 69717733
faravelli@faravelli.es
www.faravelli.es

Síguenos también en   

“Chile busca convertirse en una Potencia Alimentaria a través de la innovación e incorporación de tecnología”

Entrevista a Roberto Paiva, Director de ProChile



pro|CHILE

Ingeniero Comercial con mención Economía de la Universidad de Chile y Máster en Economía Internacional con estudios de Doctorado de la Universidad de Grenoble II, Francia.

Durante su trayectoria profesional se ha especializado en las áreas de comercio exterior y relaciones internacionales. Entre 2006 y 2010 fue Director del Departamento Económico de la Embajada de Chile en París. Previamente fue Director de Relaciones Económicas Multilaterales (2005-2006) y Jefe del Departamento OMC (2003-2005) en DIRECON; Jefe de la Misión de Chile ante la Comisión Europea (2001-2003); y Jefe del Departamento de Comercio Exterior del Ministerio de Economía de Chile (1996-2001). En los últimos años fue Director Consejero de Asexma y combinó actividades docentes en diversas universidades y academias.

Aprobada la nueva Norma de Calidad de derivados cárnicos

El Real Decreto 474/2014, de 13 de junio, actualiza y simplifica la regulación actual, ya que recopila en un solo texto las nueve normas diferentes que había hasta ahora

Además, también tiene como finalidad integrar toda la variedad de derivados cárnicos que se pueden encontrar en el mercado.

Como destacan desde el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA), "con esta simplificación se avanza en el objetivo de favorecer la unidad de mercado y la eliminación de obstáculos al desarrollo de la actividad económica, en un sector tan importante en España como es el de la industria cárnica. Asimismo, se ha adaptado la nueva regulación a la normativa comunitaria aplicable, de carácter horizontal".

La norma caracteriza los derivados cárnicos en función del tratamiento térmico realizado, los factores de composición y calidad, el etiquetado, y las características físico-químicas. Además, prevé la posibilidad de incluir denominaciones descriptivas de derivados cárnicos novedosos, producto de la innovación tecnológica, que no se ajusten a los parámetros establecidos en la norma y que tienen su sitio en el mercado, pero que no pueden confundirse con otros parametrizados y regulados.

En el caso de los productos con tratamiento térmico, el Real Decreto distingue entre derivados cárnicos esterilizados, pasteurizados y con tratamiento térmico incompleto; mientras que en el caso de los productos sin tratamiento térmico, se clasifican según el tipo concreto de tratamiento aplicado: curado-maduración, oreado, marinado-adobado, salmuerizado, incluidos otros derivados cárnicos que no han sido sometidos a tratamiento.

Cuando es pertinente se define con mayor grado de detalle determinados productos, como el chorizo, el salchichón y otros, que son más importantes dentro de la producción nacional de derivados cárnicos.

Asimismo, el texto incorpora los ingredientes esenciales y facultativos que pueden incorporar los derivados cárnicos, así como las características físico-químicas básicas y que determinan su calidad, que han de cumplir los productos más emblemáticos de la industria de derivados cárnicos.

Por último, se ha incluido una relación, no exhaustiva ni limitativa, de productos tradicionales y denominaciones consagradas por el uso de la gran variedad de productos que se elaboran en la industria cárnica en España, con una descripción básica de la composición y el tratamiento a que es sometido cada uno de ellos.

Con este Real Decreto, el Ministerio continúa con su labor de modernización de las normas alimentarias, con el objetivo de crear un marco idóneo para la mejora de la competitividad de la industria alimentaria española y de diversificar la oferta de productos alimenticios en el mercado. En concreto, el MAGRAMA destaca que la nueva norma facilitará la competencia entre las industrias y demás operadores del mercado, estableciendo una categorización de productos por cualidades y calidades o categorías que los haga comparables, evitando así prácticas que supongan competencia desleal. Además, garantizará que los consumidores adquieren productos de calidad y perfectamente caracterizados, y mejorará la información que reciben, y permitirá actualizar las características físico-químicas aplicables a determinados productos cárnicos, ayudando a la industria a adaptarse a las nuevas necesidades del mercado.

Por su parte, la Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España (ANICE) ha valorado esta norma de forma positiva y coincide con lo manifestado por el MAGRAMA: "La nueva norma elimina obstáculos a la actividad económica del sector y le ofrece mayor seguridad normativa, facilitando la competencia entre los distintos operadores del mercado", apuntan desde ANICE.

La Asociación también destaca que el Real Decreto "promoverá la innovación y desarrollo de nuevos derivados cárnicos con perfiles específicos, demandados cada vez más por los consumidores, pero que no contaban con una regulación adecuada hasta este momento. Igualmente, proporcionará una mejor información en el etiquetado, clarificando las denominaciones de venta y ofreciendo mayores garantías al consumidor".



**Preparados y
Coadyuvantes
Tecnológicos**

Para la Industria Alimentaria
CALIDAD FIABILIDAD
TECNOLOGIA VERSATILIDAD

Aprobada la tercera extensión de norma para el sector cunícola

Contempla la realización de actuaciones que permitan mejorar la eficiencia y transparencia de los mercados, así como la promoción de programas de investigación y desarrollo que impulsen los procesos de innovación en el sector

El secretario general de Agricultura y Alimentación del MAGRAMA, Carlos Cabanas, presidió el pasado 18 de junio la reunión del Consejo General de Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias (OIA), en la que se aprobó la solicitud de extensión de norma de la Organización Interprofesional para Impulsar el Sector Cunícola (INTERCUN) y la aportación económica obligatoria al conjunto del sector.

El trabajo desarrollado por esta Organización Interprofesional desde el año 2000, más la experiencia acumulada en la gestión de las anteriores extensiones de norma, aportan a esta Organización el bagaje necesario para llevar a cabo una tercera extensión de norma más ambiciosa, que incluye acciones de interés económico general para todo el sector:

- Velar por el adecuado funcionamiento de la cadena alimentaria, y favorecer unas buenas prácticas en las relaciones entre sus socios, en tanto que son partícipes de la cadena de valor.
- Llevar a cabo actuaciones que permitan mejorar el conocimiento, la eficiencia y la transparencia de los mercados, en especial mediante la puesta en común de información y estudios que resulten de interés para sus socios.
- Promover programas de investigación y desarrollo que impulsen los procesos de innovación en su sector, y que mejoren la incorporación de la tecnología, tanto a los procesos productivos como a la competitividad de los sectores implicados.
- Realizar campañas para difundir y promocionar las producciones alimentarias, así como llevar a cabo actuaciones para facilitar una información adecuada a los consumidores sobre las mismas.
- Desarrollar métodos para controlar y racionalizar el uso de productos veterinarios y fitosanitarios y otros factores de producción, para garantizar la calidad de los productos y la protección del medio ambiente.



Foto: MAGRAMA



**Alta Especialización al Servicio del
Sector Cárnico**



**Investigación Desarrollo e Innovación a
su Alcance**



ANVISA
Antonio Villoria S.A.
Ana María del Valle s/n
ARGANDA DEL REY (MADRID)
Tel: 91 8 71 63 14 Fax: 91 8 71 65 14
e-mail: anvisa@anvisa.com
web: www.anvisa.com



Nuevo sistema informático para el registro nacional de movimientos de SANDACH

Contribuirá a garantizar la trazabilidad de los envíos de subproductos de origen animal y los productos derivados no destinados al consumo humano (SANDACH), que se realicen dentro del territorio nacional

La creación de este nuevo sistema, cuyo objetivo fundamental es identificar y trazar informáticamente los movimientos de los SANDACH que se realicen dentro de España desde su origen hasta los lugares en los que se produce su uso final o eliminación, se ha establecido en el Real Decreto 476/2014, de 13 de junio, que entrará en vigor el día 1 de octubre de 2014.

Este tipo de sistemas alternativos de transmisión de información se contemplan en la normativa comunitaria que regula los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano, así como en el Real Decreto donde se establecen las normas aplicables a este tipo de subproductos.

El Real Decreto 476/2014 explica que "el Registro Nacional de movimientos SANDACH será utilizado de manera conjunta con el Registro de Establecimientos SANDACH, de modo que podrán cruzarse y comprobarse los datos declarados por cada operador implicado en un movimiento y de esta forma detectar de manera rápida posibles irregularidades en los destinos y usos de material SANDACH".

También indica que desde la aplicación se imprimirán los documentos comerciales. Asimismo, con este sistema, el operador dispondrá de la información en dos formatos: electrónico (con los datos registrados en la aplicación del Registro Nacional de Movimientos SANDACH) y en papel (documento comercial impreso).

El nuevo Registro Nacional de movimientos SANDACH estará adscrito a la Dirección General de Sanidad de la Producción Agraria del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA).

Según fuentes de dicho Ministerio, la aplicación informática supone una doble ventaja, ya que simplifica de forma importante la carga administrativa a las empresas del sector y permite a la administración mejorar la trazabilidad y el control durante el movimiento de los subproductos.

Su desarrollo ha sido consensuado con las diferentes Comunidades Autónomas y con la Federación Española de Municipios y Provincias en el marco de la Comisión Nacional de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano. En su desarrollo también se han tenido en cuenta las observaciones realizadas por las asociaciones representativas del sector.



Estamos aquí para facilitarle el trabajo

Vea cómo las soluciones de envasado Cryovac® e higiene Diversey™ pueden ayudarle a incrementar sus beneficios en: www.CryovacDiversey.com

Antonio Machado, 78-80
Ed. Australia – PL. Baja
08840 Viladecans (Barcelona)
Tel.: +34 936 352 000
www.sealedair-emea.com

CRYOVAC® **Diversey**

Soluciones para toda la cadena de valor:

- **Medición en el laboratorio:** pesaje, análisis de la sal, conductividad, densidad, refractometría, etc.
- **Control de calidad:** pesadoras dinámicas, rayosX para detección de contaminantes, control de etiquetas.
- **Medición y control de expediciones:** pesa-palés, control del peso volumétrico.



▶ Tel. 932237684
mtemkt@mf.com
www.mf.com

METTLER **TOLEDO**

2013-018

El Gobierno actualiza la normativa sobre la lista de enfermedades de los animales de notificación obligatoria y su comunicación

Se elimina la necesidad de realizar pruebas frente a perineumonía contagiosa bovina y leucosis enzoótica bovina, ya que desde los años 90 España es un país libre de estas enfermedades

El Consejo de Ministros aprobó el 20 de junio, a instancia del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, un Real Decreto por el que se modifica la normativa vigente sobre la lista de enfermedades de notificación obligatoria y su comunicación.

Se incorporan así al ordenamiento jurídico nacional los cambios en esta lista de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), y las modificaciones en la normativa europea sobre la notificación, tanto de las enfermedades listadas, como de las consideradas "emergentes".

La nueva normativa establece la obligatoriedad de que la notificación de la brucelosis bovina, tuberculosis bovina, leucosis bovina enzoótica y brucelosis ovina y caprina en una provincia, declarada oficialmente libre según normativa comunitaria, se haga de forma semanal para el foco primario, y mensual para los focos secundarios.

También se fija un nuevo plazo para la declaración de los focos secundarios de las enfermedades de los animales acuáticos, que a partir de ahora se hará de forma mensual para las enfermedades declaradas endémicas de cara a la OIE, en vez de semanalmente como se venía haciendo hasta la fecha, reduciendo de esta forma las cargas administrativas.

Dado que desde la década de los 90 España es un país libre de perineumonía contagiosa bovina y oficialmente indemne de leucosis enzoótica bovina, el nuevo Real Decreto modifica, a través de una disposición adicional, la normativa vigente sobre los programas de erradicación de enfermedades de los animales, en lo relativo al movimiento de animales a ferias o mercados, suprimiendo la necesidad de las pruebas frente a dichas enfermedades.

Acerca de la OIE

La OIE es la organización intergubernamental encargada de mejorar la sanidad animal en el mundo. La Organización Mundial del Comercio (OMC) ha reconocido las normas dictadas por la OIE, que en 2013 contaba con 178 países Miembros, como normas de referencia mundial. La OIE mantiene relaciones permanentes con otras 45 organizaciones internacionales y regionales, y dispone de oficinas regionales y sub-regionales en todos los continentes.

FOOD SCALES



52,268 g

PROFESSIONAL MEASURING

KERN

www.KERN-SOHN.com

Atlas Copco, S.A.E. 

Tfno.: 91 627 91 00
E-mail: aire.industrial@es.atlascopco.com
www.atlascopco.es



Evite toda contaminación por aceite



Los primeros compresores de aire certificados por TÜV COMO "exentos de aceite" (ISO 8573-1 clase 0)

Sustainable Productivity

A España le corresponden 1.161 millones de euros del Fondo Europeo Marítimo de la Pesca (FEMP)

Se convierte así en el principal receptor de los fondos de pesca para el periodo 2014-2020

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA) mostró su satisfacción por esta asignación, acordada por la Comisión Europea entre los Estados miembros, que supone un 2,7% más que en el periodo 2007-2013.

Esta asignación permitirá a España desarrollar la nueva Política Común de Pesca, así como financiar el nuevo Programa Operativo que el Ministerio está elaborando en colaboración con las Comunidades Autónomas.

Asimismo, con este fondo se pondrán en marcha medidas dirigidas al desarrollo sostenible de la pesca, la acuicultura y las zonas pesqueras, y se atenderán diferentes necesidades como la adaptación de la flota a los recursos disponibles, inversiones en acuicultura e innovación, y desarrollo de las zonas costeras y de la industria de transformación.

Además, se atenderán medidas de control y cumplimiento, la recopilación de datos, la ayuda al almacenamiento como una medida de regulación comercial y el desarrollo de la política marítima integrada.

Señalar igualmente que de los fondos asignados a la compensación a las regiones ultraperiféricas, como es el caso de las Islas Canarias, se incluyen 60,9 millones de euros para el periodo de programación, lo que significa un aumento del apoyo del 50% respecto al periodo anterior.

El gasto en productos de la pesca crece un 4% en 2013

Los españoles destinan el 13,2% del presupuesto de la cesta de la compra a estos productos, una media de 200 euros por persona y año

Así se desprende de un estudio sobre el consumo de los productos de la pesca en los hogares durante 2013 elaborado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. También aumenta, según constata el estudio, el consumo per cápita en un 1,8% durante el último año, con una media de 26,8 kilos por persona y año. Así, los datos del mercado de los productos de la pesca arrojan un volumen total de 1.218.949.880 kilos en 2013, por un valor de 9.083.618.660 euros.

Los hogares más consumidores de esta categoría están formados por parejas con hijos de edad media, mayores, sin hijos y retirados, que habitan en poblaciones pequeñas de menos de 2.000 habitantes, cuyo responsable de compra tiene más de 50 años y de rentas altas. Por tipo de productos, los pescados frescos son los más consumidos en el hogar (un 44,6% del total), mientras que el 11,7% es congelado.

En cuanto al consumo de Marisco/Moluscos y Crustáceos, cayó un 1,7% en relación al año 2012. De ellos, los frescos representan el 57,9% sobre el total, y los congelados suponen el 33,3% del total. Por el contrario, los cocidos, a pesar de representar el 8,8% del marisco consumido en el hogar, han crecido en compra en un 1,9%.

Por último, el consumo de Conservas de Pescados/Molusco se ha incrementado en 2013 en un 2%, mientras que el gasto se incrementó un 5,2%.



Foto: MAGRAMA

Idean un sistema de gráficas para representar las sensaciones al comer un helado

Puede ayudar a los fabricantes a mejorar la calidad del producto

Los cambios del frío, cremosidad o textura que sentimos en la boca al comer un helado se pueden visualizar mediante curvas de colores en una pantalla, según han comprobado investigadores del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC), informa el Servicio de Información y Noticias Científicas SINC.

En los últimos cinco años se ha puesto de moda una técnica llamada 'predominio temporal de las sensaciones' (TDS, por sus siglas en inglés) para analizar cómo evolucionan las impresiones del consumidor cuando degusta un producto. Los investigadores del IATA la han aplicado para visualizar las percepciones que se sienten mientras se come un helado, que se va fundiendo según forma un líquido suave y cremoso al calentarse en la boca. "Además del aspecto que apreciamos antes de servirlo, la textura que perciben nuestra lengua y paladar es clave en la aceptación y la consideración de un producto de calidad", asegura a SINC Susana Fiszman, una de las autoras. Para valorar este aspecto, los científicos han organizado una cata con 85 personas, que describieron sus sensaciones mientras tomaban un helado de vainilla.

Los participantes señalaron sobre una pantalla el atributo dominante en cada momento, desde lo frío que lo sentían justo al contactar (frío-hielo) o una vez asentado en la lengua, hasta su cremosidad, falta de suavidad, gomosidad y recubrimiento bucal, es decir, la cantidad de producto que permanece en la boca tras la ingestión. Los resultados, que publica *Food Hydrocolloids*, se procesan con un software y se muestran mediante gráficas con líneas de colores, una para cada atributo. De esta forma se puede analizar lo que sucede cuando los investigadores 'juegan' con los ingredientes básicos del helado: nata, yema de huevo, azúcar, leche y espesantes como las gomas o los hidrocoloides, macromoléculas que aportan viscosidad y estabilidad al producto. "En un helado hecho solo con leche y azúcar las curvas que predominan son las del frío y la falta de suavidad, pero cuando se añaden nata, huevo e hidrocoloides, aumenta y se prolonga significativamente la cremosidad y el recubrimiento bucal", explica Fiszman.

La investigadora destaca el papel que desempeñan los hidrocoloides: "Normalmente la percepción de una sensación de frío-hielo es negativa para el consumidor, pero hemos observado que esto se elimina o retarda cuando se añaden estas macromoléculas, que además refuerzan y prolongan la cremosidad, lo que se asocia a un helado de alta calidad". Según los autores, el conocimiento de estos detalles y la dinámica de percepción sensorial del producto ayudará a los fabricantes a cuantificar mejor las dosis idóneas de los ingredientes y, en general, a mejorar el producto.



El proyecto Prodilact busca mejorar la logística de las fábricas de piensos

A través de soluciones informáticas que ayudan a gestionar las rutas de distribución, entre otras utilidades

Investigadores de la Universidad de Santiago de Compostela (USC) lideran el proyecto 'Prodilact: Sistema para la reducción de costes en las explotaciones lecheras a través de la mejora logística y de trazabilidad en la producción y distribución de pienso'. Esta investigación, financiada por la Consellería de Medio Rural y del Mar, en el marco de las actuaciones del Incite, se desarrolla al amparo de un contrato entre la empresa beneficiaria, Feiraco, y la USC. El proyecto, en el que también participan investigadores de la Universidad de A Coruña, se encuentra en su última fase, en la que Feiraco está probando las utilidades de las nuevas aplicaciones informáticas desarrolladas.

El profesor de la USC y coordinador del proyecto, Carlos Amiana, relata que dichas herramientas permitirán a las fábricas de piensos conseguir mejoras en la organización de su proceso de producción, avances que también harían posible nivelar su fabricación, marcada ahora por un fuerte componente estacional. El nuevo sistema informático de ayuda a la decisión ya implementado en la fábrica de piensos de Feiraco permitirá a la cooperativa una mejor gestión de los clientes, al informar de roturas de stocks con antelación a que se produzcan. Los responsables del proyecto también actuaron en el campo de la gestión de rutas de distribución del pienso. Así, se diseñó una herramienta capaz de minimizar los costes de distribución en la que se integran diversos parámetros. Además, está previsto instalar un sistema que mejore la trazabilidad de la distribución mediante el empleo de sistemas de posicionamiento y localización que interactuarán con los datos proporcionados por el SAD. El carácter transversal de los resultados garantiza su difusión a las restantes fábricas de piensos a través de la Asociación Gallega de Cooperativas Agrarias (Agaca), que participa en el proyecto.

Boletín de Suscripción

revista alimentaria

D. / Dña.: _____

Cargo: _____ Empresa: _____

Dirección: _____ Localidad: _____

Provincia / Estado: _____ Código Postal: _____ País: _____

Teléfonos: _____ Fax: _____

E-mail: _____ CIF: _____

Modalidades de suscripción:

(Escriba una **X** en el recuadro junto a la opción elegida).

Suscripción a 10 números consecutivos de Revista Alimentaria desde la fecha de inscripción.

Edición papel: España 214,24€/Europa 362€**/América 421€**

Edición digital: Suscripción on-line 182€

(*IVA y gastos de envío incluidos. **Gastos de envío incluidos).

Forma de pago:

(Escriba una **X** en el recuadro junto a la opción elegida).

Cheque nominativo a la recepción de la factura.

Transferencia Banco Popular
NIB 0075-0111-94-0601253845

IBAN: ES88 0075 0111 9406 0125 3845 BIC: POPUESMM.

Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A.

Paseo de la Esperanza, 1 - Entreplanta B - 28005 Madrid +34 91 446 96 59 - eypasa.com

En función de lo establecido por la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de Diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A. con domicilio social en el Paseo de la Esperanza, 1 - Entreplanta B - 28005 Madrid, le informa de que sus datos van a ser incluidos en un fichero titularidad de esta Compañía y que los mismos son tratados con la finalidad de gestionar su suscripción, así como el envío de información, promociones y publicidad de Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A. y de terceras compañías del mismo grupo. Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A. le informa de que puede ejercitar sus derechos de acceso, cancelación, rectificación y oposición enviando una carta a Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A., Paseo de la Esperanza, 1 - Entreplanta B - 28005 Madrid a la atención de "Departamento LOPD".

Síguenos en:



Chr. Hansen lanza Viniflora® NoVA™, que permite gestionar la fermentación maloláctica antes de la alcohólica, en el zumo de uva

Esto permite reducir el tiempo de fermentación y el riesgo de deterioro

Viniflora® NoVA™ es una nueva generación de *Lactobacillus plantarum* aislado de zumo de uva fermentado, que permite a los fabricantes de vino tinto revertir la estrategia clásica de gestión de la fermentación en vinos: así, se puede gestionar la fermentación maloláctica antes que la alcohólica, en el zumo de uva. "Se trata de un completo cambio de paradigma," asegura Laurent Hubert, director de Marketing para vinos y bebidas fermentadas de Chr. Hansen.

Con Viniflora® NoVA™, la fermentación maloláctica se puede gestionar de 1 a 3 días por oposición a las 3-12 semanas que dura en la actualidad. Los vinos pasan por la fermentación maloláctica y alcohólica en 10 días y entonces son microbiológicamente estables.

En las regiones con climas cálidos, los vinos tintos se deterioran con frecuencia con la flora indígena de diversos mohos, levaduras y bacterias, que pueden afectar a la calidad final

del vino en comparación con su potencial inicial, por ejemplo *off-flavors* o ácido acético (acidez volátil) producidos por los azúcares del zumo de uva.

Tal y como explica Hentie Swiegers, del Departamento de Innovación en Vinos de Chr. Hansen y responsable del desarrollo de este proyecto: "La velocidad es crucial en los países con climas cálidos, para bio-proteger el zumo de uva y los vinos de los potenciales contaminantes. Esto ayuda a conservar y expresar los precursores de sabor de la uva, lo que da como resultado un vino con sabor más complejo e intenso".

Gracias a este ingrediente, los consumidores pueden obtener un vino de más calidad y además con menos sulfitos. Esto último responde a los deseos de los consumidores de productos más naturales, con etiqueta limpia.

"Con este nuevo enfoque, ayudaremos a muchas bodegas de todo el mundo a limitar las bajadas de calidad que ocurren entre la cosecha de la uva y la fermentación alcohólica, o entre dicha fermentación y la maloláctica. El resultado es vino de mayor calidad o más volumen de vino de alta calidad a partir de la misma cantidad de uvas", concluye Hubert.

NoVA™ se lanza en Francia, España, Portugal, Italia y Bulgaria para la cosecha de 2014 y después estará disponible en todo el mundo. La producción de vino tinto es de unos 1.100 millones de litros al año.

La Federación Española del Vino (FEV) se incorpora a FIAB

El sector vitivinícola es estratégico dentro del agroalimentario

La Federación Española del Vino (FEV) se ha incorporado como Asociación Miembro de la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB). La decisión fue ratificada y hecha pública en el transcurso de la Asamblea General anual de FIAB que se celebró en Madrid el pasado 3 de junio y en la cual los asistentes quisieron dar una especial bienvenida a la FEV, augurando grandes proyectos para el beneficio de todos.

Esta decisión supone el regreso de la FEV a FIAB tras varios años de ausencia y ha sido calificada como una incorporación clave, teniendo en cuenta el carácter estratégico del sector vitivinícola dentro del agroalimentario y la importancia de ambos para el conjunto de la economía española.

Desde la FEV, se considera que la vuelta a FIAB supone además un paso en la dirección de unir fuerzas de cara a los retos que se le plantean al sector en el futuro, al tiempo que ofrece ventajas para los asociados de la FEV en distintos ámbitos.

Acuerdo entre Bodegas Emilio Moro y la Universidad Complutense para investigar en levaduras autóctonas

El objetivo es aportar complejidad y singularidad a sus vinos, recuperando la esencia del terroir del que proceden

Además del clima, la variedad y calidad de la uva o la madera donde reposa, las levaduras con que se produce la fermentación alcohólica del mosto son factores determinantes en la calidad del vino. Muchas de las bodegas trabajan con levaduras genéricas obtenidas de otros terroirs, en ocasiones, muy alejados y diferentes del que procede el propio vino. Una práctica que permite asegurar la correcta fermentación y hacerlo de manera controlada pero que, sin embargo, resta carácter al resultado final, alejando al vino de la tipicidad del viñedo. En Emilio Moro, una bodega dirigida por la tercera generación de viticultores, trabajan en el desarrollo de levaduras autóctonas, extraídas de sus propias viñas, con el objetivo de reforzar la identidad y autenticidad de sus seis referencias.

Bodegas Emilio Moro sustenta su filosofía productiva en tres valores fundamentales: el respeto a los principios de la viticultura tradicional, la responsabilidad social corporativa y la apuesta por la máxima innovación. Si hace unos meses se comprometía con instituciones científicas y tecnológicas en la integración de nuevas tecnologías para una gestión inteligente del viñedo, ahora firma este convenio con el Departamento de Microbiología III y el Centro de Espectrometría de Masas de la Universidad Complutense de Madrid (UCM) para el desarrollo de levaduras autóctonas aisladas y previamente seleccionadas.

Las levaduras autóctonas, obtenidas mediante fermentaciones espontáneas, refuerzan el carácter del viñedo en el vino, su complejidad, su singularidad y su personalidad propia y son una herramienta fundamental a la hora de trabajar el concepto de terroir. El único inconveniente de este método es que no se controla la levadura que finalmente se va a implantar, quedando al azar la posibilidad de que esta no se adapte al medio y no se complete la fermentación o no se haga de manera segura. La solución a este conflicto pasa por la identificación y selección de las propias levaduras, de tal manera que se pueda dirigir desde bodega su potencial microbiológico, conociendo de antemano su comportamiento y asegurando su óptimo resultado para evitar desagradables sorpresas y conservar al 100% la tipicidad del terruño. Para ello, el proceso de investigación pasará por diversas fases: en primer lugar la selección de la materia prima de partida, que serán "los racimos maduros, preferentemente de viñedos viejos" en los que la "presión del entorno" haya podido ejercer un efecto de selección natural mayor; en segundo lugar se diferenciarán y seleccionarán por separado los diferentes tipos de levaduras presentes para después analizar su comportamiento en laboratorio. Por último, serán sometidas a un proceso fermentativo real con uvas propias de la bodega y se catarán por separado, determinando su potencial químico y organoléptico en función de cada tipo de vino en que se van a emplear.

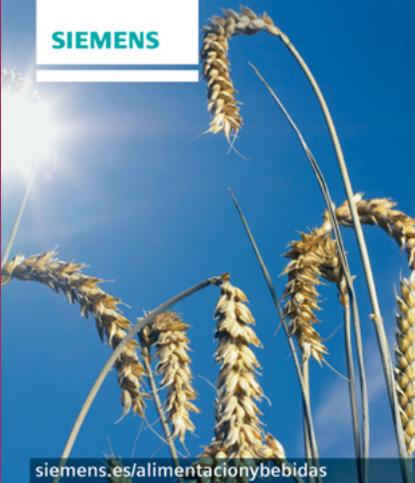


CHR HANSEN
Improving food & health

Nuestra visión "**Mejorando los alimentos y la salud**" expresa nuestro compromiso con el mercado. Nuestra posición como líderes es el resultado de productos y procesos de fabricación innovadores y una estrecha colaboración con el cliente:

- ▼ Cuaños y coagulantes
- ▼ Gama completa de colorantes naturales
- ▼ Cultivos para productos lácteos, vino y productos cárnicos
- ▼ Test de detección de antibióticos
- ▼ Cultivos probióticos con efectos beneficiosos para la salud, documentados

Chr. Hansen, S.L.
La Fragua, 10 - 28760 Tres Cantos (Madrid)
Tel.: 91 806 09 30
Llull, 321-329 - Plta 1 - Mód B - (Barcelona)
Tel.: 93 490 44 66
www.chr-hansen.es



SIEMENS

siemens.es/alimentacionybebidas

Soluciones para la Industria de Alimentación y Bebidas

Somos especialistas en:

- ✓ Control y monitorización de plantas
- ✓ Gestión eficiente de energía
- ✓ Trazabilidad, eficiencia de líneas, control de calidad, integración planta en ERP
- ✓ Instrumentación, comunicaciones y RFID
- ✓ Motores, servos y variadores

Contacte con nosotros:
Manuel Cadenas
alimentacionybebidas.es@siemens.com
Tel.: 91 514 45 48

Nuevas bolsas preparadas Readybag® de Merck Millipore con medio de cultivo deshidratado

Para la realización de pruebas de detección de patógenos en alimentos de forma rápida y flexible

Las bolsas, que se presentan prepesadas e irradiadas con rayos gamma, se pueden utilizar tanto para Salmonella como para Listeria. Además permiten eliminar todos los pasos de preparación de medios y reducen el tiempo habitual de preparación de muestras en más del 50%.

"Los medios de cultivo son una parte crítica de cualquier proceso de trabajo de pruebas microbiológicas, pero se debe dedicar mucho tiempo en su preparación y en el proceso se pueden cometer errores humanos", comenta Sabine Mueller, responsable de Gestión de Productos de Medios de Cultivo Deshidratado y de Aplicaciones de Análisis Rápidos, Merck Millipore. "Al eliminar el paso de la preparación del medio, las bolsas preparadas Readybag® reducen la complejidad y el riesgo de contaminación, al tiempo que se aumenta la seguridad de los consumidores y se permite que los productos finales lleguen antes al mercado".

Estas nuevas bolsas preparadas eliminan la necesidad de realizar los procesos de esterilización por autoclave y el pesado

de los medios y de manipular los suplementos. El único paso necesario antes de la incubación es añadir agua estéril, reduciendo así el tiempo de preparación de la muestra y agilizando el proceso de trabajo. La dosis de irradiación a la que se someten los medios de las Readybag® no impiden el crecimiento de microorganismos; su funcionamiento es similar a los medios de cultivo sin irradiar y esterilizados por autoclave. Además, en el caldo Demi-Fraser Readybag® para Listeria se incorporan suplementos de cultivo en el medio, eliminando el tiempo y los gastos asociados con la preparación y filtración estéril.

Las bolsas preparadas Readybag® tienen una vida útil de tres años, frente a los tres meses de los medios preparados manualmente, lo cual permite reducir los costes y los desechos asociados con el almacenamiento de los medios. Además, los medios para enriquecimiento Readybag® se presentan en un formato granulado soluble que, a diferencia de los medios en polvo, compacta las partículas finas en gránulos pequeños y uniformes, reduciendo así el riesgo de inhalación de sustancias tóxicas o peligrosas al evitar la dispersión y la generación de polvo. Los medios cumplen con la norma ISO 11133.



Nuevo manual de la ISO sobre sistemas de gestión de la seguridad alimentaria

Sobre los estándares ISO/TS 22003 e ISO/IEC 17021

La Organización Internacional de Estandarización (ISO, por sus siglas en inglés) ha lanzado un nuevo manual práctico que recopila la información de dos estándares clave para certificar los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que necesitan los organismos de certificación para llevar a cabo auditorías fiables y eficientes. Se puede adquirir en la página de ISO: www.iso.org.

Se trata de estos dos estándares:

- ISO/TS 22003, que resume los requerimientos para los organismos emisores de certificaciones de la ISO 22000 sobre sistemas de gestión de la seguridad alimentaria.
- ISO/IEC 17021, que establece requerimientos genéricos para aquellos organismos que llevan a cabo auditorías.

El estándar ISO/TS 22003 juega un papel fundamental para garantizar la confianza en certificaciones como la ISO 22000. En la última edición de la ISO/TS 22003, el cambio más importante (y uno al que deben adaptarse los organismos de certificación) es el giro de un enfoque "basado en la cualificación" a uno "basado en la competencia", para la definición de los requisitos de competencia del auditor.

PRÓXIMOS
EVENTOS

HACIA LA FÁBRICA DEL FUTURO

3 de julio. Logroño **24 de sept.** Madrid
29 de octubre. Granada **26 de nov.** Mérida



Food Defense
SOLUCIONES

La calidad y la seguridad alimentaria son conceptos que van evolucionando a medida que se introducen nuevas técnicas o procedimientos en las empresas. Uno de ellos, es el **Food Defense**, procedimiento exigido por IFS, BRC y FDA para identificar, mitigar y vigilar posibles fuentes de contaminación intencionada de alimentos, así como identificar las medidas preventivas para reducir dichas adulteraciones.

www.fooddefense-soluciones.com



I Encuentro Sectorial en Alimentación de Hispack y el Instituto Español del Envase y Embalaje (IEEE)

Nuevos materiales, sostenibilidad, ahorro de costes y seguridad alimentaria, los cuatro ejes del encuentro

Organizado por el IEIEE y Graphispac Asociación, en colaboración con el salón Hispack y el Club Español del Packaging, se celebró el pasado 29 de mayo en Fira de Barcelona y asistieron un centenar de profesionales.

En primer lugar, la socia directora de RepaQ Packaging Consulting, Montserrat Castillo Malivern, se refirió al continuo compromiso de la industria del packaging para garantizar la seguridad alimentaria en cada innovación. Castillo abordó el reto de cómo evaluar la migración de sustancias en los envases activos e inteligentes o en aquéllos fabricados con materiales reciclados, repasando la legislación vigente aplicable en cada caso. Asimismo, recordó los sistemas reconocidos internacionalmente para validar la calidad y seguridad alimentaria del packaging, como BRC, IOPv4, IFs Pac Secure v1, FEFCO o CEPI.

Por su parte, el director técnico de Samtack, S.L., Ferran Prats, trató de la migración de adhesivos en los envases de uso alimentario, unos componentes que carecen de una normativa legal específica y que se rigen por reglamentos europeos y decretos relacionados con los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos. Prats explicó la experiencia y apuesta por la innovación de esta empresa de Esparraguera (Barcelona) que en los últimos tres años ha desarrollado junto a la Universidad de Zaragoza un proyecto propio, Migrefilms, para conseguir un surtido de adhesivos para packaging alimentario totalmente seguro sin migraciones, puesto que evita el uso de compuestos tóxicos.

La sostenibilidad integrada en todo el ciclo de vida del packaging se perfiló, también, como uno de los retos ineludibles para la industria del envase y embalaje. La directora de sostenibilidad de la cadena de suministros y operaciones de Amcor Flexibles Europa y América, Inmaculada Urpina, destacó la importante función del packaging para evitar el des-

perdicio de alimentos. "Actualmente, 1,3 billones de toneladas de alimentos se pierden anualmente por el camino antes de llegar al consumidor", recordó Urpina, quien recomendó fabricar "envases óptimos" para cada producto y apostar por el packaging sostenible, teniendo en cuenta criterios objetivos de coste y calidad. Entre las estrategias para conseguir envases y embalajes más responsables y sostenibles, Urpina habló de reducir el peso de los envases y el uso de materiales y energía en los procesos de fabricación; de reciclar y reutilizar; de utilizar materiales y energías renovables y repensar los envases para que tengan un menor impacto ambiental.

Ligado a este punto, el investigador del departamento de sostenibilidad y valorización industrial del Instituto Tecnológico del Plástico AIMPLAS, Miguel Ángel Sibila, presentó los beneficios medioambientales del uso de bioplásticos derivados de materias primas renovables y/o biodegradables para la fabricación de packaging alimentario. Sibila se refirió al potencial de crecimiento de estos materiales (estimado entre un 15-20% anual) y a la progresiva sustitución de los plásticos convencionales "en aquellas aplicaciones de packaging en las que suponga un valor añadido", aseguró.

Sibila repasó las propiedades, ventajas y limitaciones de diferentes tipos de biopolímeros empleados actualmente en packaging alimentario. Asimismo, explicó uno de los proyectos que AIMPLAS está desarrollando para la producción de un polímero a base de ácido poliláctico a partir de los residuos generados por la industria de la panadería y bollería. Este bioplástico serviría para la fabricación de envases que se utilizarían en ese mismo sector.

Por su parte, el técnico en packaging de Chupa Chups, S.A.U., Josep Durán, presentó la experiencia de la compañía a la hora de utilizar determinados elementos de envase y embalaje, así como la adecuación de la maquinaria, procesos y problemáticas que han afrontado para aumentar la eficiencia y ahorrar costes. En este sentido, Durán habló del impacto del packaging en la conservación y seguridad, en el coste y en el valor percibido del producto.

Finalmente, el director de Hispack, Xavier Pascual, aprovechó el acto para presentar las líneas maestras de la próxima edición, que tendrá lugar del 21 al 24 de abril de 2015 en el recinto Gran Via de Fira de Barcelona.

17-20 NOV. 2014

PARIS NORD VILLEPINTE  FRANCIA



emballage

SU CITA CAPITAL CON
LA INNOVACIÓN PACKAGING
AGROALIMENTARIA

JUNTO CON



manutention
HANDLING EXHIBITION - PARIS



Descubra los expositores, conferencias, exposiciones inéditas y el plató de TV de los 4 oficios: **packaging, processing, printing & handling.** Para saber más: www.all4pack.com

Contacto: Promosalons, Anna Gonzalvo
T. 93 217 85 96 | prensa@promosalons.es

PIDA SU PASE con tarifa preferente con el código: **P22315**

an event by
comexposium
The place to be

all4pack
PACKAGING | PROCESSING | PRINTING | HANDLING

LINslice, nuevos envases de LINPAC para carnes y pescados premium

Mantienen la apariencia fresca y apetitosa de estos productos, animando a los consumidores a comprarlos

LINPAC Packaging ha presentado LINslice, una nueva solución para productos premium de carne y pescado, diseñada para reducir el deterioro de los alimentos y el desperdicio en tienda.

Se trata de una base de poliestireno expandido (EPS) absorbente, adecuada especialmente para productos como salmón ahumado y carnes precocidas. En la base cuenta con microperforaciones para absorber cualquier jugo antiestético que pueda contener bacterias y conducir a un deterioro de la carne, y así asegurar que se mantiene el aspecto premium del envase y no se desanima a los compradores para que adquieran el producto.

Alan Davey, director de Innovación en LINPAC Packaging, explica: "Numerosos estudios han mostrado que los consumidores están dispuestos a pagar más por la carne y el pescado cuyo aspecto es fresco y apetitoso; la apariencia es una de las características más importantes que usan los consumidores para juzgar la calidad de estos productos y, en consecuencia, deben ser envasados de tal forma que se mantenga su apariencia de calidad el mayor tiempo posible. Los consumidores suelen ignorar aquellos envases que contienen jugos de carne y los dejan en los estantes, bien porque no les gusta verlos, o bien porque les preocupa que el envase pueda gotear en su bolsa o en el resto de productos que compran. La base LINslice se ha diseñado de tal forma que cualquier jugo queda encerrado en el propio envase, ofreciendo una imagen higiénica y atractiva".

LINslice se ha desarrollado para que funcione con envolvedoras flow pack (HFFS) y con aplicaciones de embolsado al vacío. Además, LINPAC Packaging ha desarrollado bobinas LINvac y una gama de bolsas pre-hechas para ofrecer a los consumidores una solución de packaging completa.

Asimismo, el tablero EPS es estable bajo todas las condiciones de humedad y temperatura, a diferencia del cartón, al que puede sustituir con frecuencia. Además de la mejora en la presentación del envase que esto supone, también permite aumentar su vida útil un día o dos.

El EPS está hecho con hasta un 95% de aire, lo que significa que LINslice es una opción ligera y con una huella de carbono baja, aunque también es lo suficientemente robusto como para que LINslice sea una base estable para los productos loncheados, y conserva su rigidez en ambientes húmedos y refrigerados, para brindar mejores opciones de conservación en el estante. La base está disponible en diversos colores y tamaños, y supone una opción segura y con beneficios medioambientales a los papeles y cartones laminados.

NETZSCH Confectionery Plants
Not only Chocolate



Aplicaciones Especiales:

- Refinado Licor Cacao
- Molienda Fina Azúcar
- Molienda Fina Torta Cacao
- Refinado Cremas y Frutos Secos
- Desaireación Coberturas
- Producción con nibs y azúcar cristal
- Llave en Mano

Para producción de:

- Chocolates
- Sucedaneos
- Coberturas
- Rellenos
- Cremas Untables

NETZSCH

NETZSCH España, S.A.

Tel.: 93 735 50 65

info.neb@netzsch.com

www.netzsch-grinding.com

be productive



Soluciones Intralogísticas Food: viastore

viastore systems es uno de los proveedores líderes europeos en el ámbito internacional especialista en soluciones globales para la logística interna. www.viastore.com

- Solución intralogística óptima
- Interlocutor único
- Conocimiento específico de su sector
- Análisis y diagnóstico detallado de su negocio en particular
- Gama de productos estándar de la máxima calidad

Almacenes frigoríficos hasta -42°C



viastore.
systems

Food Style desarrolla un sistema único en el mundo para producir huevos fritos congelados

Consigue una textura de huevo recién frito, abarata notablemente el precio final del producto, resuelve problemas logísticos y minimiza los riesgos sanitarios

La empresa vitoriana Food Style, asociada a Gasteiz On, ha desarrollado y patentado un innovador sistema de preparación de huevos fritos ultracongelados único en el mundo por el que ya se han interesado grandes cadenas de distribución y hosteleras españolas y europeas y que, cuando se encuentre plenamente operativo, podría llegar a producir un millón de unidades diarias.

La solicitud de la patente para el "procedimiento de preparación de huevos fritos congelados" fue presentada por su creador Javier Yzuel, empresario hostelero vitoriano y director de Food Style, el pasado 28 de marzo, y la concesión de la correspondiente Patente de Invención se publicó en el Boletín Oficial de la Propiedad Industrial el día 5 de mayo. El sistema desarrollado por Yzuel resuelve los problemas de textura y calidad tras la descongelación que afectaban a este tipo de producto, garantiza un riesgo sanitario prácticamente nulo y representa un importantísimo ahorro de costes en instalaciones, materias primas y personal, sobre todo para las grandes empresas hosteleras y de distribución.

Tras la obtención de la patente y superados con éxito todos los trámites administrativos y sanitarios para la explotación industrial del producto, Food Style ha iniciado la producción en su planta del polígono vitoriano de Larranaga con el objetivo de alcanzar unas ventas de 300.000 huevos al mes durante los primeros seis meses y con el objetivo de duplicar esa capacidad en el plazo máximo de un año.

Para alcanzar ese umbral de producción, la empresa, que está plenamente decidida a mantener su centro de actividad en Vitoria-Gasteiz y realizar sus compras a proveedores de su entorno, creará, en una primera fase, seis puestos de trabajo directos, mientras que inducirá un importante incremento de actividad en el sector avícola alavés, que en la actualidad pone

en el mercado algo más de 76 millones de huevos, por lo que el consumo de Food Style absorberá algo más del 15% de su producción actual.

El desarrollo del producto y la puesta en marcha de la planta en Vitoria-Gasteiz, que sus promotores han querido convertir en una apuesta por la Capitalidad Gastronómica de la ciudad convencidos de que un producto tan versátil puede suponer una importante aportación para la creación culinaria, han requerido casi un año de trabajo y una inversión próxima a los 60.000 euros, cubierto hasta ahora con recursos propios de la empresa y el creador del proceso, y que se incrementarán este año en otros 100.000 euros más.

El proyecto industrial que ahora se pone en marcha ha obtenido una respuesta inmediata por parte de los grades clientes, con los que ya se han firmado contratos para el suministro de 100.000 unidades mensuales, que podrían verse notablemente incrementadas cuando culminen las negociaciones en marcha con dos grandes cadenas hoteleras y una importante empresa de distribución especializada en hostelería.

La empresa y su proyecto también ha despertado el interés de varios grupos de inversión españoles y europeos, que ya han manifestado su interés por participar en la empresa para ampliar la planta y alcanzar una capacidad de producción de más de un millón de unidades diarias. De materializarse las citadas inversiones, la planta de Food Style tendría una capacidad máxima de producción próxima al millón de unidades diarias, emplearía a 16 personas y absorbería más del 65% de la producción actual de huevos de todas las granjas del País Vasco.



Foto: Food Style

Ferias y Eventos

IV Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria

Fechas y lugares: 23 de septiembre en Madrid; 16 de octubre en Barcelona; 6 de noviembre en Valencia; 20 de noviembre en Sevilla; y 11 de diciembre en Zamora

Asunto: Estas Jornadas, organizadas por el Grupo Analiza Calidad, llegan a su cuarta edición, que tendrá por lema "Escuchemos al consumidor". Su objetivo es ser un foco de discusión y conocimiento para toda la cadena alimentaria, y así poder mejorar los estándares de calidad y seguridad que cada día demandan los consumidores.

Algunas de las empresas y centros que han colaborado en las ediciones anteriores son la Universidad Autónoma de Barcelona; Universidad Complutense de Madrid; Universidad Politécnica de Valencia; Generalitat de Cataluña; CSIC; AESAN; Betelgeux; Bimbo; Nutreco, etc.

Información:

<http://www.analizacalidad.com>

BioSpain 2014

Fecha: 24-26 de septiembre

Lugar: Santiago de Compostela

Asunto: La Asociación Española de Bioempresas (ASEBIO), en colaboración con la Xunta de Galicia, a través de la Conselleria de Sanidade, organizan la séptima edición de BioSpain, Encuentro Internacional de Biotecnología.

Información:

Información: ASEBIO

Tel.: +34 912 109 310 / 74

<http://www.asebio.com>

ENCAJA 2014

Fecha: 1 y 2 de octubre

Lugar: Valencia

Asunto: Segunda edición de esta feria dedicada a las soluciones de almacenaje y distribución para empresas y punto de venta. Es un evento exclusivamente profesional diseñado para facilitar el encuentro, negocio, tecnología y conocimiento entre la oferta y la demanda. Permite rentabilizar al máximo la participación y establecer alianzas estratégicas.

Información: Feria Valencia

Tel.: +34 902 747 330 / Fax: +34 902 747 345

E-mail: feriavalencia@feriavalencia.com

<http://www.encajaferia.com>

CONXEMAR 2014

Fecha: 7-9 de octubre

Lugar: Vigo

Asunto: Decimosexta edición de la Feria Internacional de Productos del Mar Congelados, lugar de encuentro para la totalidad del sector transformador, distribuidor, importador y exportador de los productos del mar congelados.

Información: Conxemar

Tel.: +34 986 433 351

Fax: +34 986 221 174

E-mail: conxemar@conxemar.com

<http://www.conxemar.com>

SIAL / IN-FOOD 2014

Fecha: 19-23 de octubre

Lugar: París (Francia)

Asunto: El Salón Internacional dedicado a los productos alimentarios terminados incluye en esta edición el espacio IN-FOOD Centre, que reúne las últimas novedades en ingredientes, productos alimentarios intermedios y equipos de procesado, para ofrecer una visión global de la industria alimentaria: desde los procesos de fabricación y los ingredientes hasta los productos terminados.

Información:

Tel.: 932 178 596 (Jorge Rodríguez)

E-mail: spain@promosalons.com

<http://www.sialparis.com>

EMPACK / LOGISTICS 2014

Fecha: 5 y 6 de noviembre

Lugar: Madrid

Asunto: En esta nueva edición, EMPACK Madrid seguirá siendo el punto de encuentro anual de la oferta y la demanda del envase y embalaje. Tendrá lugar junto a LOGISTICS Madrid, la plataforma comercial del almacenaje, manutención y logística. Como novedad, este año también se celebrará por primera vez en Madrid de forma paralela PACKAGING INNOVATIONS, el punto de encuentro de los profesionales del packaging de diseño que ya triunfa en Europa.

Información: easyFairs

Tel.: +34 915 591 037

E-mail: mariana.gonzalez@easyfairs.com

<http://www.easyfairs.com>

EMBALLAGE / MANUTENTION 2014

Fecha: 17-20 de noviembre

No pierda el tiempo...

La herramienta de consulta más completa y eficaz.

Servicio de actualización on-line de Legislación Alimentaria.



- Nuevo Buscador más potente, sencillo e intuitivo.
- Base de datos Consolidada con las legislaciones Europeas, Española y Autonómicas permanentemente actualizadas.
- Imprescindible para cualquier profesional relacionado con la Industria Alimentaria.
- Contratación opcional por sectores alimentarios.

Solicite, totalmente gratis, un periodo de prueba sin restricciones a:



Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A.

Paseo de la Esperanza, 1 - Entreplanta B - 28005 Madrid
+34 91 446 96 59 - eypasa.com

.....
RUSTICAE

.....
THE GOODLIFE COMPANY

LOS HOTELES MÁS *singulares* SON LOS DE RUSTICAE

PIDE PRESUPUESTO PARA TU EMPRESA

902 103 893

www.rusticae.es