

Innovación en Prevención y Seguridad Alimentaria



FAKOLITH
chemical systems

Proyectos Oficiales continuados de I+D+i
Cumplimiento de todos los reglamentos EU
50 años de experiencia internacional

a Fakolith Group Company

www.fakolith.com

RGSEAA: ES-39.005259/T

Pinturas Alimentarias Inteligentes

www.pinturaalimentaria.es



Pinturas con Tecnología BioFilmStop, inhibición y freno al biofilm, mohos, bacterias y sus consecuencias



We Know How!



fcs-spain@fakolith.com Tel.977 454 000



Primeras pinturas certificadas EU y con marcado CE, para contacto directo con alimentos y bebidas

En depósitos, paredes, suelos, techos, salas blancas, panel sandwich, frigos...

Especial Sector Vitivinícola

- Aprovechando la biodiversidad microbiana del vino
- El reto de la eficiencia energética en los procesos de la industria vitivinícola

Especial Sector Oleícola

- Potencial del aceite de granada (*Punica granatum*) como ingrediente funcional para su aplicación en procesos alimentarios

Entrevista

- Entrevista a Carlos Cabanas, Secretario General de Agricultura y Alimentación del MAGRAMA

Secciones:

Carnes, Pescados, Lácteos, Seguridad y Calidad, Ingredientes, Packaging y Tecnologías de Conservación

PRÓXIMOS
EVENTOS

HACIA LA FÁBRICA DEL FUTURO

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



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: **Fakolith**



Solicitado control



5	Actualidad
12	Especial Sector Vitivinícola
	Vinos seguros, de calidad y sostenibles, la meta para el sector vitivinícola
	"Aprovechando la biodiversidad microbiana del vino". A. Ortiz-Julien, D. Théodore, P. Blasquez, C. Raynal, A. Silvano, J.M Heras y A. Dumont. LALLEMAND
	"Sistema de monitorización semiautomática para la determinación de la calidad de la uva basado en biosensórica". C. Corcostegui, A. Jaureguibeitia y S. Salleres. BIOLAN MICROSENSORES
	"El reto de la eficiencia energética en los procesos de la industria vitivinícola". M. Lamúa. AEFYT
	"Grupo Faustino, una firme apuesta por la calidad, la innovación y el medio ambiente". M. Rodríguez Rojas. GRUPO FAUSTINO
48	Entrevista a Carlos Cabanas, Secretario General de Agricultura y Alimentación del MAGRAMA
56	Especial Sector Oleícola
	El sector oleícola apuesta por la innovación y el desarrollo tecnológico para aumentar la seguridad y calidad del aceite
	"Potencial del aceite de granada (<i>Punica granatum</i>) como ingrediente funcional para su aplicación en procesos alimentarios". J. Ayo, E. Bilbao y A. Ojanguren. AZTI-TECNALIA
78	"Alimentaria 2014 recibe más de 140.000 visitantes, de los cuales un 30% fueron internacionales"
86	Sector Cárnico
90	Sector Pesquero
95	Sector Lácteo
	"Granarolo aumenta la fiabilidad de la previsión de la demanda entre el 80-85% y reduce los niveles de inventario a la mitad gracias a ToolsGroup"
101	Seguridad Alimentaria y Calidad
	"ATEX - Novedades de la Directiva 2014/34/UE". C. Caro. CHILWORTH AMALTHEA
108	Ingredientes
113	Packaging
119	Tecnologías de Conservación
121	Agenda

Estimado lector:

El sector vitivinícola es el protagonista del primero de los especiales de este número. En él recogemos las últimas investigaciones llevadas a cabo por bodegas y centros tecnológicos encaminadas a obtener productos que respondan a las nuevas demandas del consumidor y a las modificaciones que introduce el cambio climático en los viñedos y por tanto en el producto final. Por ejemplo, se está trabajando en hallar métodos de conservación alternativos al uso de dióxido de azufre; nuevos sistemas para evaluar el potencial aromático de las uvas; estudios sobre la influencia del terroir en las características del vino; etc.

Algunos de los artículos incluidos en este especial son "Aprovechando la diversidad microbiana del vino" y "Sistema de monitorización semiautomática para la determinación de la calidad de la uva basado en biosensórica", entre otros.

Por su parte, el segundo especial se centra en la industria oleícola. Tal y como veremos, una de sus áreas de interés es el desarrollo de técnicas para garantizar la autenticidad de los aceites más valiosos, y evitar así casos de fraude. En cuanto a los procesos, otras investigaciones se centran en la obtención de las aceitunas en su momento óptimo de maduración o en la extracción más eficiente del aceite. Por último, repasaremos algunos estudios que se están llevando a cabo acerca de las propiedades saludables del aceite de oliva.

Además del aceite de oliva, también se están investigando las propiedades de otros aceites alternativos. Así lo podremos ver en el artículo "Potencial del aceite de granada (*Punica granatum*) como ingrediente funcional para su aplicación en procesos alimentarios".

Por otro lado, otro contenido de interés en este número es la entrevista con Carlos Cabanas, Secretario General de Agricultura y Alimentación del MAGRAMA, que nos describe en profundidad las últimas actuaciones de su departamento para lograr un sector agroalimentario de calidad y más competitivo.

También le invitamos a que no se pierda el resto de secciones fijas (Carnes, Pescados, Lácteos, Seguridad Alimentaria y Calidad, Ingredientes, Packaging y Tecnologías de Conservación).

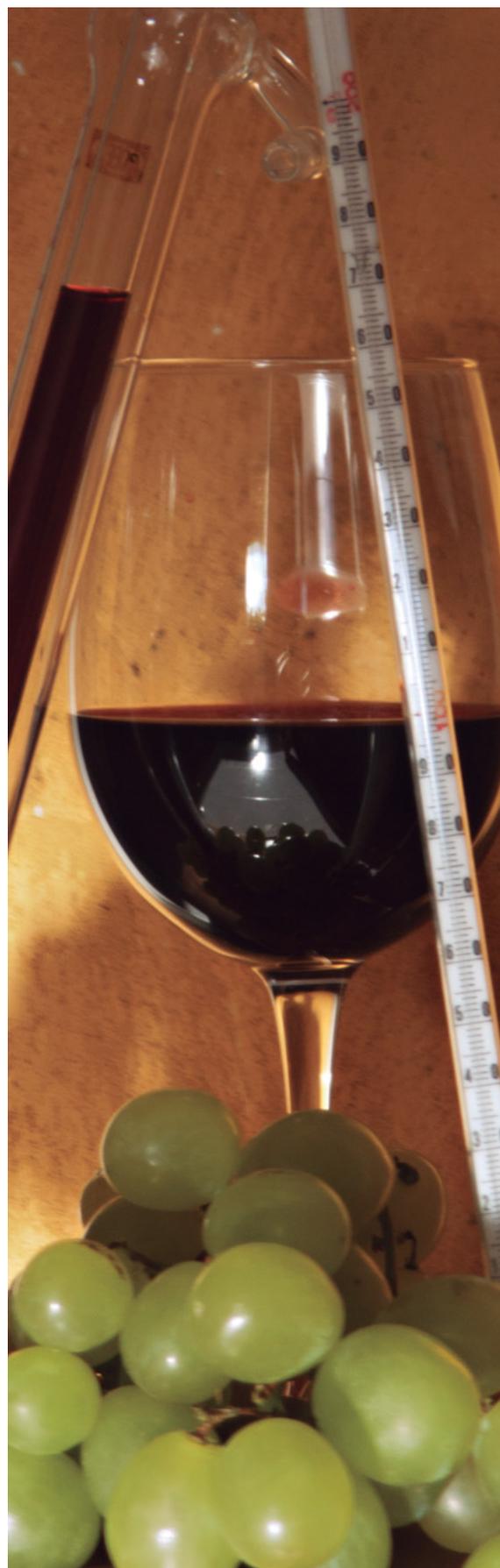
Como siempre, quiero recordarle que nos encontrará en:

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.





SEGURIDAD
ALIMENTARIA



EFICIENCIA
OPERATIVA



EXTENSIÓN DE
LA VIDA ÚTIL



CREACIÓN
DE MARCA

En Sealed Air Food Care, ofrecemos a nuestros socios resultados comerciales cuantificables, centrándonos en cuatro motores de la innovación útil para que juntos podamos compartir el valor creado.

Productos de espuma estándar

Diversey™ Enduro Power™



GANANCIAS QUE SE ADHIEREN



Para ser un productor competitivo, la gestión del tiempo y los recursos son fundamentales. Por eso la división Food Care de Sealed Air ofrece soluciones avanzadas de limpieza para OPC, como Diversey™ Enduro Power™, espumas híbridas que ayudan a aumentar la **Eficiencia Operativa**. Diseñadas tras décadas de experiencia en las industrias de la alimentación, las bebidas y los lácteos, las espumas híbridas Enduro Power combinan los beneficios de las espumas y los geles para ofrecer mayor tiempo de adherencia y un aclarado más rápido. El tiempo de contacto prolongado logra resultados de limpieza superiores con una sola aplicación, mejorando la seguridad alimentaria y la sostenibilidad mediante la reducción de consumo de agua y productos químicos. ¡No deje que sus beneficios se vayan por el desagüe!

Para saber más, visite sealedair.com/enduropower

CRYOVAC® Diversey

Nota: Se muestran los resultados tras 5 minutos de tiempo de contacto en condiciones simuladas. Los resultados en condiciones reales pueden variar.

GENERADORES DE NITRÓGENO PARA LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA

Utilice el aire comprimido para su producción de nitrógeno.

Descubra más en www.atlascopco.es

Sustainable Productivity



Atlas Copco



ENCAJA

1 - 2
OCTUBRE

2014

EN
FERIA VALENCIA

SOLUCIONES DE
ALMACENAJE Y DISTRIBUCIÓN
PARA EMPRESAS
Y PUNTOS DE VENTA

Coincidiendo con:



Iberflora
Feria Internacional
de Planta y Flor,
Jardinería,
Tecnología y
Bricojardín



EUROBRICO
Feria Internacional
del Bricolaje



Vegetal World
Foro Profesional de innovación
y Tecnología Agraria



FERIA VALENCIA

www.feriavalencia.com · feriavalencia@feriavalencia.com · tel. (0034) 902 74 73 30 · fax. (0034) 902 74 73 45



SOURCE

GROW

NURTURE

Three simple words: source, grow and nurture.

But words that play a vital role in the success of any business in the food and beverage industry. That's why we place them at the heart of everything we do.

Source business partners and solutions to solve nutritional product challenges and ensure you grab a piece of the \$1 trillion health, natural and nutritional f & b market.

Grow your business by generating new leads while keeping up to date with the latest health & wellness market developments at a tradeshow attended by over 8,000 senior decision makers

Nurture valuable business partnerships and contract new suppliers to improve cost margins or innovate product lines in this vibrant and growing sector of the f & b industry

Hi Europe & Ni, the right ingredient for innovation and sourcing

 **Health ingredients**
Europe

 **Natural ingredients**

2 - 4 December 2014

Amsterdam RAI,
The Netherlands

 @Fi_Global

 Search for **Food ingredients**

For more info go to www.hieurope.com/AM

Fi Europe

Hi Japan

Fi Vietnam

Fi South America

Fi India

Fi Asia-China

Fi Istanbul

Hi Europe

Muy baja producción de SO₂ ✓ OK

Muy baja producción de etanal ✓ OK

Muy buena actividad fermentativa ✓ OK

Bajas necesidades en nitrógeno ✓ OK



Baja producción de SH₂ ✓ OK

Frescura y equilibrio ✓ OK

LALVIN ICV **OKAY**®



Seleccionado
en colaboración con



Una nueva levadura para asegurar la fermentación con baja producción de SO₂ y acetaldehído.
¡Con **LALVIN ICV OKAY**® aromas más frescos y SO₂ bajo control!

2-4
DICIEMBRE
2014
BORDEAUX



¡PROFESIONALES, VUESTRO FUTURO ESTÁ AQUÍ!



**Ver lo mejor
de la oferta mundial**



**Descubrir
las innovaciones**



**Encontrarse con
las personas clave**

- EQUIPAMIENTOS PARA LA BODEGA: materiales para la bodega, laboratorios
- POLO SERVICIO: asesoramiento, bancos, seguros, empleo
- EQUIPAMIENTOS PARA LA PRODUCCION DE FRUTAS Y VERDURAS: calibrado, acondicionamiento, invernaderos, semillas
- POLO TECNICO: maquinaria para la vendimia, tractores, trabajo de la tierra, pulverización
- POLO EMBOTELLADO Y ACONDICIONAMIENTO: material para el embotellado, productos para el embalaje

**LA CONVENCION DE
NEGOCIOS INTERNACIONAL**

**Su servicio
para ponerle
en contacto
con prospectores
seleccionados**

Para más información contacte: Servicom C&M
Tel: 91 395 28 88 - servicom@servicomconsulting.com

www.vinitech-sifel.com

Un mundo de intercambios en un mundo que cambia

Parque de exposiciones - Burdeos

**VS VINITECH
SIFEL**

EL EVENTO MUNDIAL EN EQUIPAMIENTO Y SERVICIOS
PARA LOS SECTORES VITIVINÍCOLA Y HORTOFRUTÍCOLA

Otro de los objetivos de la Interprofesional es impulsar la investigación y la innovación tanto en la producción como en la transformación y comercialización, para lograr productos adaptados a las necesidades del mercado. La OIVE también se encargará de adoptar medidas para gestionar la oferta de acuerdo a la normativa, y de la elaboración de contratos tipo.

Con el fin de dar respuestas a los operadores españoles fuera de nuestras fronteras, la OIVE desarrollará actuaciones que permitan la mutualización de los posibles riesgos de represalias comerciales.

Asimismo, se constituirá una Comisión Consultiva a la que se invitará a las principales instituciones y asociaciones relevantes en el sector vitivinícola con el objeto de constituir un foro de debate que analice la situación y las estrategias de futuro del sector.

Por último, desde Cooperativas Agro-alimentarias de España indican que la Interprofesional ha iniciado ya sus trámites con el fin de presentar a finales de año una solicitud de Extensión de norma al MAGRAMA para el desarrollo de sus actividades.

El proyecto PreserveWine-DEMO estudia la aplicación de las altas presiones en la conservación del vino

Para evitar el deterioro del vino, la mayor parte de las bodegas le añaden dióxido de azufre. Sin embargo, los sulfitos disueltos en el vino pueden causar reacciones alérgicas, incluyendo asma. Además, en la Unión Europea los sulfitos se deben declarar como ingrediente en el etiquetado y se han reducido los límites para el contenido de sulfitos en vino. Por tanto, un consorcio internacional perteneciente al proyecto europeo PreserveWine-DEMO ha desarrollado un método de conservación alternativo que no requiere añadir sulfitos o con una adición significativamente reducida. El Instituto Fraunhofer IGB de Ingeniería y Biotecnología (Alemania) participa en dicho proyecto.

Los sulfitos despliegan su acción conservante de dos formas. Por un lado, inactivan los microorganismos, como las levaduras indeseadas, bacterias del ácido acético y bacterias del ácido láctico, por lo que protegen al vino del de-



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

El proyecto PreserveWine se desarrolló desde diciembre de 2010 hasta noviembre de 2012 dentro del VII Programa Marco de Investigación, mientras que el proyecto de seguimiento PreserveWine-DEMO se ha iniciado en enero de 2014, también dentro del VII Programa Marco.

Líneas de trabajo de la OIV en el área de Vino y Seguridad Alimentaria

La duodécima edición de la *Matinée des Œnologues*, encuentro organizado por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) que reúne cada año a numerosos expertos del sector, se celebró el 14 de febrero en Gradignan (Francia) y se convirtió en escenario de debate sobre los temas más impactantes del sector vinícola en cuanto a seguridad alimentaria. El jefe de la Unidad *Enología y Métodos de Análisis* de la OIV, Guido Baldeschi, se encargó de reseñar las principales actividades desarrolladas en tal campo, especialmente en el seno de las Comisiones *Enología y Seguridad y Salud* de la OIV:

- Alérgenos: fijación de los límites de detección y cuantificación. La OIV ha coordinado los trabajos correspondientes a través de la Task Force *Alérgenos*. Gracias a la actividad de la OIV, existe la posibilidad de que no se haga obligatorio el etiquetado de los vinos tratados con compuestos potencialmente alergénicos a base de huevo o leche, siempre que la presencia de tales compuestos en el producto final sea inferior al umbral de detección fijado por la OIV (Reglamento de Ejecución (UE) nº 579/2012 de la Comisión, de 29 de junio de 2012).
- Ftalatos: determinación de los métodos de análisis. Frente a la nueva situación del comercio internacional, la Asamblea General de la OIV adoptó por consenso en 2013 dos resoluciones relativas a la detección de ftalatos en el vino y las bebidas espirituosas. Las resoluciones OIV-SCMA 477-2013 y OIV-SCMA 521-2013, que completan el Compendio de los Métodos Internacionales de Análisis de los Vinos y de los Mostos, presentan una serie de instrumentos destinados a promover condiciones de intercambio y competición más apropiadas para el sector del vino y las bebidas espirituosas. Además, se ha organizado un ensayo interlaboratorio a nivel internacional, con Estados miembros y no miembros de la OIV, para obtener los parámetros de precisión de estos métodos.

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

MANUFACTURERS OF WELLNESS

www.vitaeNaturals.com

“El sector agroalimentario tiene como retos conservar los recursos naturales, mejorar los procesos y tecnologías y aumentar la calidad, seguridad y trazabilidad de los alimentos”

Entrevista a Carlos Cabanas, Secretario General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA)



Licenciado en Veterinaria por la Universidad Complutense de Madrid y perteneciente al Cuerpo Nacional Veterinario, hasta el pasado mes de mayo ocupaba el cargo de Director General de Producciones y Mercados Agrarios.

Anteriormente ocupó diversos cargos en el sector público, como Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación en la Representación Permanente de España ante la Unión Europea (de octubre de 2002 a septiembre de 2007); Vocal Asesor en el Gabinete Técnico de la Subsecretaría del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (septiembre de 2007 - septiembre de 2008); Subdirector General de Acuerdos y Organizaciones Regionales de Pesca (septiembre de 2008 - agosto de 2010); Subdirector General de Recursos Marinos y Acuicultura (agosto de 2010 - enero de 2012).

El sector oleícola apuesta por la innovación y el desarrollo tecnológico para aumentar la seguridad y calidad del aceite

La industria oleícola sigue investigando cómo obtener productos cada vez con una calidad más elevada. En el caso de España, el aceite de oliva centra la mayor parte de las investigaciones. Un área de interés es el desarrollo de técnicas para garantizar la autenticidad de los aceites más valiosos, y evitar así casos de fraude.

En cuanto a los procesos, otras investigaciones se centran en la obtención de las aceitunas en su momento óptimo de maduración o en la extracción más eficiente del aceite.

Por último, no hay que olvidar los numerosos estudios que se están llevando a cabo acerca del papel del aceite de oliva como alimento clave de la dieta mediterránea, sobre los compuestos saludables presentes en él, y sobre cómo potenciar aún más dichas propiedades saludables, por ejemplo mediante la adición de microalgas, como podemos leer en las siguientes páginas.

Según datos del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA) a 30 de junio, la producción de aceite de oliva de esta campaña ha ascendido a 1.774.200 toneladas, lo que representa un 187% más que la obtenida en la campaña pasada, y un 41% superior a la media de las cuatro últimas. La aceituna molturada ha sido de 8.756.012 toneladas, con un rendimiento medio del 20,24%.

Estos datos se analizaron en la segunda reunión mantenida el pasado 1 de agosto por la Mesa sectorial del aceite de oliva y la aceituna de mesa, compuesta por representantes del Ministerio y del propio sector. Además de por el récord en la producción que acabamos de ver, en la Mesa sectorial se puso de manifiesto que la actual campaña se está caracterizando por el buen comportamiento de la comercialización, especialmente a través de la exportación.

Así, las exportaciones, con datos todavía provisionales para junio, se cuantifican en 805.300 toneladas, con un aumento del 85% respecto a la campaña anterior y de un 44% en relación a la media de las cuatro últimas. En este apartado, la media mensual de salidas de este periodo ha sido de 89.480 toneladas. Las importaciones, con datos también provisionales para junio, se estiman en 40.400 toneladas.

Por otro lado, el mercado interior aparente ha alcanzado la cifra de 431.500 toneladas, cantidad que supone un incremento del 16% respecto a la campaña pasada y de un 5% con respecto a la media de las cuatro campañas precedentes. La media mensual de salidas en este apartado ha sido de 47.940 toneladas.

Mientras, la comercialización total (mercado interior aparente más exportaciones), ha llegado hasta las 1.236.800 toneladas, lo que supone un ascenso del 53% en relación a la campaña anterior y del 27% sobre la media de las cuatro últimas. La media mensual de salidas ha sido de 137.420 toneladas.

Por último, el volumen total de existencias es de 878.500 toneladas, que se incrementa en un 9% respecto a la media de las cuatro campañas anteriores. En las almazaras se almacenan 676.200 toneladas, lo que supone un aumento del 5% respecto a la media de las cuatro precedentes, mientras que en las envasadoras, refinerías y operadores se sitúan otras 202.300 toneladas.

De esta forma, en la Mesa sectorial se puso de manifiesto que en las últimas semanas se ha producido un incremento de las cotizaciones, mientras que se mantiene el adecuado ritmo de salidas, que sitúan al sector en condiciones de alcanzar un equilibrio entre los recursos y las salidas de mercado que permita cubrir las necesidades para el inicio de la nueva campaña.

Durante la reunión de la Mesa sectorial se produjo un intercambio de opiniones con los representantes de las principales organizaciones sectoriales sobre la propuesta de regulación nacional de las organizaciones de productores y sus asociaciones, que presentó el MAGRAMA en la pasada reunión. Asimismo, se presentó la Guía de Gestión Integrada de Plagas del Olivar, recientemente aprobada, que ha sido elaborada en el marco del Plan de Acción Nacional del Ministerio para el uso de productos fitosanitarios.

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

Alimentaria 2014 recibe más de 140.000 visitantes, de los cuales un 30% fueron internacionales

El sector agroalimentario español se reunió del 31 de marzo al 3 de abril en Barcelona en una nueva edición de la feria Alimentaria, que desde la organización califican como "la más internacional, gastronómica e innovadora" de las celebradas hasta ahora. Así, el número de visitantes internacionales se incrementó un 2%, hasta llegar a los 42.000, procedentes de 141 países. Asimismo, la presencia de chefs que suman más de 50 estrellas Michelin y la presentación de una gran variedad de productos innovadores consolidan la feria como una gran plataforma de internacionalización y proyección para la industria agroalimentaria.

La siguiente edición de Alimentaria está prevista para marzo de 2016.

Más de 140.000 visitantes recorrieron los 14 salones sectoriales del recinto de Gran Via de Fira de Barcelona. De este modo, el salón cerró con éxito una nueva edición con la satisfacción generalizada de los expositores y altas expectativas de materializar negocios nacionales e internacionales en los próximos meses.

Como indican desde la organización, en esta edición Alimentaria ha dado un paso más en su proceso de internacionalización, con un incremento de visitantes y reuniones de negocios con participantes de los cinco continentes para promover las ventas al exterior. Además del incremento del 2% en la cifra de visitantes internacionales, logró convocar a más de 600 compradores extranjeros de alto nivel, un 50% más que en 2012. Se trata de grandes importadores y distribuidores de Europa, Asia, Latinoamérica y Estados Unidos que celebraron más de 10.000 reuniones de negocios con expositores, un 25% más que en la pasada edición.

El presidente de Alimentaria y de Fira de Barcelona, Josep Lluís Bonet, señala que "la feria ha cumplido su principal objetivo de ser apoyo y palanca en el proceso de internaciona-

lización de las pymes del sector, para las cuales la exportación y la apertura a nuevos mercados ya no es una opción, sino una exigencia". Por su parte, el director general de Alimentaria Exhibitions, J. Antoni Valls, asegura: "Este año el salón ha destacado por la mayor profesionalización y la calidad de los asistentes, dando la oportunidad a las cerca de 3.800 empresas participantes de hacer negocio, establecer contactos comerciales y acercarse a mercados internacionales".

Asimismo, esta edición ha sido, sin duda, la más gastronómica. El nuevo espacio *The Alimentaria Experience* obtuvo una excelente acogida por parte del público, que pudo ver entre fogones a las grandes figuras de la cocina española, como Joan Roca, Carme Ruscalleda o Pedro Subijana, entre muchos otros. En total se celebraron más de medio centenar de show-cookings impartidos por más de 50 grandes chefs que en conjunto suman 50 estrellas Michelin. En cuanto a otras actividades gastronómicas, 5.000 personas participaron en el espacio de cata de aceites, más de 10.000 en el de vinos (Vinorum) y más de 2.000 en el espacio "España, el País de los 100 quesos".

Por su parte, *The Alimentaria Hub* volvió a ser el centro neurálgico del salón, con más de 50 ponentes que analizaron el presente y futuro del sector en diversos encuentros como el X Congreso de la Dieta Mediterránea; el II Foro Nestlé de Creación de Valor Compartido y los VII Encuentros FIAB de Innovación y Tecnología, entre otros.

Otra actividad destacada fue la presentación de las conclusiones del proyecto *Alimentaria Techtransfer*, en el cual la Fundación Triptolemos, a través de la RED de Campus de Excelencia Internacional (CEI) con actividad agroalimentaria, ha impulsado varios diálogos por todo el territorio español, con la participación de más de 70 expertos. Dichas conclusiones se estructuraron en los siguientes cinco ejes:

- Gastronomía, turismo y desarrollo económico: nuevas oportunidades.
- Innovación en nuevos productos y crisis económica.
- Marca / Consumidor / Redes sociales.
- Equilibrio entre sostenibilidad, entorno ambiental y producción alimentaria.
- Alimentación y envejecimiento. Un reto de futuro.

Otros de los muchos temas abordados a lo largo de los cuatro días de feria fueron: nuevas tendencias en packaging; ejem-

Estudian los factores genético-nutricionales que influyen en la calidad de la carne de corderos ligeros

A mayor inclusión de la vitamina E en la dieta, aumenta la estabilidad del color en la carne y se retrasa la oxidación lipídica

Desde el INIA informan del fin de un proyecto en el que investigadores del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) y la Universidad de Zaragoza han avanzado en el conocimiento de la base genética, e interacción gen-nutriente, de los mecanismos moleculares implicados en el perfil de ácidos grasos y contenido en vitamina E en la carne de corderos tipo ligeros (lechal y ternasco) con el fin de conocer qué mecanismos influyen en la obtención de una carne más saludable para el consumo humano.

Entre los principales resultados destaca que se han caracterizado sistemas de producción tradicionales de ternasco de Aragón y lechal, mostrando que los sistemas de pastoreo promueven la acumulación de ácidos grasos poliinsaturados omega-3, menor contenido de ácidos grasos omega 6, lo que conlleva un menor ratio de omega 6 - omega 3 y de contenido de ácido linoleico conjugado (CLA, por sus siglas en inglés) en músculo, y un perfil de ácidos grasos con mayor contenido de omega 3, menor ratio omega 6 - omega 3 y mayor contenido de CLA en leche, lo cual tiene implicaciones beneficiosas para la salud humana.

Asimismo, se ha caracterizado tanto a nivel productivo como de calidad de producto el efecto del diferente tiempo de acabado con pienso enriquecido con vitamina E. A mayor inclusión de la vitamina E en la dieta, aumenta la estabilidad del color en la carne y se retrasa la oxidación lipídica, y por lo tanto el tiempo de aceptabilidad de la misma por parte del consumidor. Los corderos que comieron alfalfa presentaron unos valores de pigmentos hemáticos, valores de color instrumental y de oxidación lipídica similares al grupo que había consumido durante los últimos 10 días de cebo vitamina E.

Esto puede tener implicaciones para la industria agroalimentaria, debido a que el aumento de la vida útil de un producto puede suponer una ganancia económica importante.

Además, se han encontrado genes expresados diferencialmente en función del tratamiento y asociados a una calidad de producto diferenciada (perfil de ácidos grasos o contenido en vitamina E) que han proporcionado una visión básica de su función en el metabolismo y cómo se afecta esta por la alimentación. Además, estos genes son candidatos sobre los que buscar polimorfismos que puedan afectar a la expresión o función del gen asociada a una calidad de producto.

Se han identificado nuevos alelos en 10 genes candidatos relacionados con el metabolismo de las grasas o de la vitamina E. Una vez validados estos polimorfismos de un solo nucleótido (SNP, por sus siglas en inglés), así como estudiado su posible relación con la calidad de los productos, podrían ser utilizados en selección asistida por marcadores para producir determinadas líneas de productos, por ejemplo, certificar productos que tengan más vida útil.

Luz verde para la Extensión de Norma de la Interprofesional del Cerdo Ibérico

Busca mejorar la trazabilidad y la calidad de las producciones de ibérico

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente aprobó el pasado 24 de julio las solicitudes de extensión de Norma y de aportación económica obligatoria de las Organizaciones Interprofesionales del Aceite de Oliva Español y la del Cerdo Ibérico (ASICI).

Los objetivos de la extensión de Norma de la Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI) serán la mejora de la trazabilidad y la calidad de las producciones de ibérico. Asimismo, se contribuirá al cumplimiento de la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico durante el periodo 2014-2016.

El Consejo ha valorado que las acciones propuestas son de interés económico general para todo el sector, beneficiando por igual a los agentes económicos integrados en la Interprofesional y a quienes no pertenecen a ésta, sin que se advierta discriminación entre operadores económicos.



En Delfin Ultracongelados S.A, empresa líder en el sector del marisco y pescado congelado, seguimos innovando para ofrecer al consumidor productos cómodos, saludables y de calidad. Ampliamos continuamente nuestra oferta con nuevas especies, orígenes, formatos y presentaciones, adaptándonos a las exigencias del mercado. Por otro lado, seguimos con nuestra expansión en los mercados internacionales, pilar estratégico de la política comercial de nuestra compañía. A nuestras certificaciones IFS, ISO 9001 hemos añadido recientemente la certificación MSC para la elaboración y distribución de productos del mar procedentes de pesquerías sostenibles.

Conclusiones de la 44ª Reunión de la Asociación Europea de Tecnólogos Pesqueros WEFTA 2014

Se celebró en Bilbao del 9 al 11 de junio, organizada por el centro tecnológico AZTI

Las empresas deben adaptarse a los cambios que se producen en el mercado a través del conocimiento científico, la innovación y el desarrollo tecnológico. Esta es una de las principales conclusiones extraídas de la 44ª reunión internacional de la West European Fish Technologists Association, WEFTA 2014 (www.wefta2014.org), bajo el título *Productos del mar para responder a la demanda cambiante*.

Los expertos consideran que los mercados pesqueros y acuícolas en 2030 estarán caracterizados por:

- Un fuerte incremento de la demanda y consumo de productos del mar, por el aumento de la población mundial que solicita proteína animal de alta calidad.
- La demanda de información sobre datos de sostenibilidad, trazabilidad y características de los productos por parte del consumidor será cada vez más intensa.
- Un importante desarrollo de la acuicultura para satisfacer la demanda de pescado. El rápido progreso tecnológico de este sector permite el desarrollo de productos acuícolas más competitivos.

- Algunos datos sugieren que el precio de los productos marinos se incrementará hasta un 70% de aquí a 2050 debido a la escasez de la oferta y el crecimiento de los salarios.

WEFTA 2014 reunió a más de 125 participantes de 18 países, el 21% de ellos del sector industrial, y se recibieron más de 100 contribuciones. Como novedad, en esta edición se realizó una sesión especial con presentaciones específicas procedentes del mundo de la industria.

La sesión 1, sobre la *Reconfirmación de la calidad de los productos del mar*, abarcó temas como nuevos métodos para evaluar la calidad de los productos del mar, incluyendo un nuevo método (no destructivo) para determinar aminas volátiles, una herramienta de Resonancia Magnética Nuclear (NMR) que permite identificar los cambios en la calidad de las materias primas, y el potencial de la Espectroscopia Mejorada para la detección de histamina en el pescado; estrategias de evaluación de la calidad para diferentes especies como besugos, vieiras, cigalas, jurel, bacalao y salmón; el aceite de pescado y la nutrición, en especial el papel de los mediadores lipídicos bioactivos oxigenados; y nuevas herramientas para el control de la putrefacción en los productos del mar basado en el uso de bacteriófagos, como alternativa viable a los antimicrobianos químicos contra los patógenos de alimentos y como conservantes de alimentos.

En la sesión 2 sobre *Evaluación de la seguridad y riesgos emergentes* hubo presentaciones sobre la evaluación de los

Estudian cuáles son los mejores quesos para pizzas

Se ha evaluado su comportamiento durante el horneado

La mayor parte de los consumidores saben qué aspecto quieren que tenga su pizza: un color de queso dorado, con toques de ese color más oscuro del queso tostado diseminados por las características burbujas que se forman en la superficie de este producto, y con un poco de aceite brillando en los valles.

Un nuevo estudio publicado en el *Journal of Food Science*, del Institute of Food Technologists (IFT) ha evaluado el comportamiento durante el horneado de la pizza de diferentes quesos (mozzarella, cheddar, colby, Edam, Emmental, Gruyere y provolone), en conjunción con una nueva técnica de evaluación cuantificable para ver cómo su composición y diferencias funcionales afectan a su pardeamiento y formación de burbujas.

El estudio halló que la elasticidad, aceite libre (free oil), humedad, actividad del agua y temperatura de transición son factores que influyen todos en la uniformidad de color de los quesos. En los quesos cheddar, colby y Edam no se forman burbujas debido a su baja elasticidad, mientras que en el caso del Gruyere y el provolone, una cantidad de aceite libre suficiente previene la evaporación de la humedad, lo cual produce un pardeamiento menos intenso, y apenas en el Emmental. Por lo tanto, estos quesos se pueden combinar con la mozzarella, que forma burbujas muy fácilmente, para crear una pizza gourmet con un aspecto menos quemado.

Se trata de un estudio único, ya que los investigadores no han dependido de la evaluación sensorial humana, sino que han desarrollado una técnica de visión artificial que combina un minucioso escaneo con un análisis de imagen cuantificado, para ayudar a cuantificar una descripción que puedan utilizar los fabricantes de pizza para desarrollar productos atractivos para el consumidor.

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:



PATROCINA

FAKOLITH Total Solution



Las pinturas Fakolith para depósitos, instalaciones, suelos, paredes y techos, basadas en las innovadoras tecnologías BioFilmStop y FoodGrade, incrementan notablemente la seguridad y calidad de los alimentos. A través del programa Solución Total, se facilita a cada sector alimentario todos los servicios que precisa para su adecuada aplicación: informes, análisis y prescripción técnica, guías de aplicación, cálculo de presupuestos, formación, seguimientos, declaraciones de conformidad, certificados, proyectos alimentarios oficiales de I+D+i...

Nueva recomendación de la Comisión sobre niveles de dioxinas, furanos y PCB en piensos y alimentos

Se establecen los umbrales de intervención en carnes, pescados, lácteos, huevos, complementos alimenticios a base de arcillas, cereales y semillas oleaginosas, y frutas y hortalizas (especies frescas incluidas)

La Comisión Europea ha publicado recientemente la Recomendación de 11 de septiembre que modifica el anexo de la Recomendación 2013/711/UE relativa a la reducción de los niveles de dioxinas, furanos y PCB en los piensos y los productos alimenticios.

Esta norma adapta el umbral de intervención relativo a los PCB similares a las dioxinas en los complementos alimenticios a base de arcillas al umbral de intervención aplicable a las mismas arcillas destinadas a la alimentación animal; adapta el umbral de intervención relativo a las dioxinas y los PCB similares a las dioxinas en los cereales destinados al consumo humano a los umbrales de intervención aplicables a los cereales destinados a la alimentación animal; y fija umbrales de intervención para las dioxinas y los PCB similares a las dioxinas en las semillas oleaginosas destinadas al consumo humano.

Nuevo estándar para la preparación de medios de cultivo ISO 11133:2014

Orientados al análisis microbiológico de alimentos y piensos

Recientemente se ha publicado la nueva norma ISO 11133:2014, que define términos relacionados con la garantía de calidad de los medios de cultivo y especifica los requisitos para la preparación de los medios de cultivo orientados al análisis microbiológico de alimentos, piensos y muestras del medio de producción del alimento o pienso, así como todos los tipos de aguas destinadas al consumo o utilizadas en la producción de alimentos.

Estos requisitos se aplican a todas las categorías de medios de cultivo preparados para su uso en laboratorios que llevan a cabo análisis microbiológicos.

ISO 11133:2014 establece los criterios y describe los métodos para evaluar el rendimiento de los medios de cultivo. Se aplican a todos los productores: los organismos comerciales que producen o distribuyen medios de cultivo (ready-to-use; semiterminados o deshidratados); los organismos no comerciales que proporcionan medios a terceros; y los laboratorios microbiológicos que preparan medios de cultivo para su propio uso.

Solicite su pase
en www.sialparis.com

SIAL, The Global Food Marketplace
19 – 23 OCTUBRE 2014
PARIS, Francia - www.sialparis.com



SIAL

Images by  www.istockphoto.com * « I love SIAL »

an event by
comexposium
The place to be

Promosalons España
Tlf: 93.217.85.96
Email: prensa@promosalons.es

SIAL, a subsidiary of Comexposium Group

Celebrate **50** years
of innovation

By
SIAL
GROUP
www.sial-group.com

Un nuevo reglamento europeo amplía el uso de varios colorantes

En concreto, de lacas de aluminio de riboflavina (E 101) y cochinilla, ácido carmínico y carmines (E 120)

El Reglamento (UE) n° 923/2014 de la Comisión, de 25 de agosto de 2014, autoriza la utilización de lacas de aluminio de riboflavina (E 101) y la ampliación de la utilización de lacas de aluminio de cochinilla, ácido carmínico y carmines (E 120) en determinadas categorías de alimentos.

Tal y como se recuerda en la nueva norma, a partir del 1 de agosto de 2014 solamente se autorizan las lacas de aluminio preparadas a partir de los colorantes que figuran en el cuadro 3 de la parte A del anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008, y únicamente en aquellas categorías de alimentos en las que las disposiciones sobre límites máximos de aluminio procedente de lacas se establezcan explícitamente en la parte E de dicho anexo.

Las solicitudes de autorización de la utilización de lacas de aluminio de riboflavina (E 101) y de la ampliación de la utilización de lacas de aluminio de cochinilla, ácido carmínico y carmines (E 120) se presentaron en el transcurso de 2013 y se han puesto a disposición de los Estados miembros con

arreglo a lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 1331/2008. Al considerar las solicitudes, se prestó especial atención a la posible exposición al aluminio para no socavar el Reglamento (UE) n° 380/2012.

En las lacas de aluminio de colorantes, el tinte se hace insoluble y presenta características diferentes de las de su tinte equivalente (por ejemplo, brillo, pH y estabilidad al calor mejorados que evitan que el color se destiña y proporcionan un tono diferente a los colorantes del tinte), haciendo que la forma de laca sea adecuada para determinadas aplicaciones técnicas específicas.

La autorización de lacas de aluminio de riboflavina ofrece una alternativa a las lacas de aluminio de otros colorantes amarillos en alimentos en los que está autorizada la utilización de lacas de aluminio. Los niveles de utilización solicitados para las lacas de aluminio de cochinilla, ácido carmínico y carmines son bajos y la ampliación de la utilización es para productos de nicho o para productos que no son consumidos por niños. Es preciso un nivel de utilización superior en las huevas de pescado pasteurizadas debido al tratamiento térmico para garantizar un color estable durante la vida útil del producto. No se espera que la autorización de lacas de aluminio de riboflavina y la ampliación de la utilización de las lacas de aluminio de cochinilla, ácido carmínico y carmines vaya a tener un impacto significativo en la exposición total al aluminio.

Ingredion lanza un almidón para mejorar la estabilidad de productos refrigerados y congelados

Permite un etiquetado limpio

Se trata de NOVATION PRIMA® 340, un almidón nativo funcional que se puede utilizar en alimentos como quiches, tartas de queso o salsas y mayonesas instantáneas para mantener su textura agradable mientras son almacenados a temperatura ambiente, refrigerados o congelados.

Se trata de una solución sin gluten adecuada para aplicaciones sensibles al color y el sabor. Este ingrediente se puede

etiquetar simplemente como "almidón", "almidón de maíz" o "harina de maíz" en el caso de Reino Unido, en línea con las preferencias de los consumidores.

Desarrollado y evaluado durante dos años en los centros de innovación de la compañía, el nuevo almidón es además sencillo de utilizar y no

requiere pre-cocinado, lo cual reduce notablemente los costes de procesamiento.



Foto: Ingredion

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



Pº de la Esperanza, 1 • Entrepanta B • 28005 Madrid • Tel.: 91 473 97 20 • informacion@macplace.es • macplace.es

ITENE y la Universidad de Sevilla desarrollan envases que alarguen la vida útil de alimentos

Utilizarán nanoarcillas para mejorar las propiedades térmicas y de barrera

El Instituto Tecnológico del Embalaje, Transporte y Logística (ITENE) está colaborando con un grupo de expertos de Toxicología de la Universidad de Sevilla en el desarrollo de novedosos envases para aumentar la vida útil de los alimentos envasados.

Para ello, ambas entidades están trabajando con arcillas modificadas de las que se pretende obtener un material nanocompuesto con propiedades más resistentes. Gracias a estas nanoarcillas se podrían mejorar las propiedades térmicas de los envases y hacer de barrera, de tal manera que se evitaría que el oxígeno traspase el plástico llegando al alimento y estropeándolo.

Los investigadores de ambas entidades están analizando estos nuevos materiales para asegurarse de que no tienen ningún riesgo para la salud. Para ello, están investigando que no tienen efectos adversos a través de estudios toxicológicos.

También se está comprobando que al añadir las arcillas al material del envase, la permeabilidad a gases como el oxígeno se ve notablemente disminuido, ya que este hecho será el que retrasará el proceso de oxidación en alimentos grasos como la carne, culpables de la producción de sustancias tóxicas para el organismo, aportando además un incremento de la vida útil del alimento y de la seguridad alimentaria.

La investigadora principal de este proyecto, la profesora de la Facultad de Farmacia Ángeles Mencía Jos Gallego, explica que el desarrollo tecnológico se lleva a cabo por el equipo de la doctora Susana Aucejo en las instalaciones de ITENE en Valencia, mientras que los estudios toxicológicos de las muestras se hacen en los laboratorios de los Servicios Generales de Investigación de Biología, Microscopía y Microanálisis ubicados en los centros de Investigación, Tecnología e Innovación de la Universidad de Sevilla (Citius y Citius Celestino Mutis) en el campus de Reina Mercedes.

MeetingPack 2015 exhibirá los últimos avances en envases para alimentos

La segunda edición de este encuentro reunirá a unos 300 expertos internacionales

Los días 25 y 26 de febrero de 2015 se celebrará la segunda edición de MeetingPack, un evento que se está consolidando como punto de encuentro internacional entre los fabricantes de equipos y envases para alimentación y las industrias usuarias de los mismos. Especializado en materiales y envases barrera, MeetingPack 2015 se celebrará en el marco de la feria Made from Plastic, de Feria Valencia.

Fruto de la alianza AIMPLAS – AINIA, en su próxima edición tendrán cabida las principales innovaciones y tendencias mundiales en materiales y envases barrera, procesos de fabricación y sistemas de envasado, y se mostrarán sus utilidades para la conservación y alargamiento de la vida de los alimentos.

Las últimas aplicaciones de envases activos e inteligentes, nuevos envases que permitan minimizar el desperdicio de alimentos, o materiales que cumplan con la cada día más exigente normativa que aplica a materiales y envases en contacto con alimentos, serán también temas para el debate y la reflexión en el encuentro.

Si en su anterior edición MeetingPack alcanzó los doscientos asistentes y la decena de patrocinadores de marcas nacionales e internacionales, en esta ocasión se prevé superar este número, especialmente por el refuerzo internacional del evento, tanto a nivel de ponentes como de patrocinadores y asistentes. Se prevé contar con más de 300 asistentes, al haberse posicionado como el único evento mundial especializado en materiales y envases barrera que agrupa a toda la cadena de valor.

El encuentro se divide en ocho sesiones temáticas especializadas. Asimismo, uno de sus objetivos será fomentar el networking y el intercambio de necesidades y soluciones, que se verá completado con un espacio para la exposición de novedades y avances en los diferentes ámbitos de aplicación de los materiales y envases barrera, equipos y procesos de fabricación y sistemas de envasado.



LOS HOTELES MÁS *singulares* SON LOS DE RUSTICAE



PIDE PRESUPUESTO PARA TU EMPRESA

902 103 893

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

Lanzamiento de Tetra Alsafe® para la producción de alimentos con una vida útil ampliada

Estos productos suponen una oportunidad de crecimiento importante para la industria

Tetra Pak ha lanzado Tetra Alsafe® para la producción de productos ESL (periodo de caducidad extendido). Se trata de un tanque automatizado que incorpora un control de temperatura constante que preserva la calidad del producto entre el proceso y el envasado.

Los productos ESL, que se distribuyen en cadena de frío y con un periodo de caducidad de hasta 30 días, están adquiriendo popularidad entre los consumidores y se comercializan como premium, porque ofrecen un sabor superior y un mayor valor nutritivo.

Asimismo, son apreciados por minoristas y productores porque les aportan comodidad en la planificación, gracias a que poseen una caducidad mayor en comparación con los productos pasteurizados tradicionales.

Camiones frigoríficos alimentados con hidrógeno y energía solar para reducir las emisiones de CO₂

Es un sistema respetuoso con el medio ambiente e independiente de los combustibles convencionales

Según informa la agencia de noticias Historias de Luz, investigadores de la Universidad de Huelva han desarrollado un sistema dirigido a camiones dotados de cámara frigorífica que permite producir frío mediante hidrógeno y energía solar, prescindiendo del tradicional generador de diésel. Con él, los científicos aseguran que se puede reducir hasta el 50% del consumo de combustible fósil en largos trayectos.

El sistema se basa en una pila de combustible que se alimen-

ta del hidrógeno que el camión llevaría almacenado en un pequeño depósito. Como complemento al hidrógeno, el vehículo contaría con placas fotovoltaicas en el techo. Ambos elementos, la pila y las placas, permiten que funcione la cámara frigorífica con el motor principal apagado, lo cual hace posible prescindir del generador diésel que el conductor tiene que accionar en los momentos de descanso.

Sin embargo, la producción de este tipo de productos exige una gestión cuidadosa, siendo uno de los retos el control de la calidad entre el proceso y el envasado. Tetra Alsafe para la producción ESL ofrece una solución a ese reto, puesto que añade una configuración circular continua a la línea de envasado, permitiendo que los productos continúen circulando en condiciones de refrigeración en caso de una interrupción no planificada. De esta manera se elimina el riesgo de crecimiento de bacterias que puede surgir si la temperatura del producto aumenta a consecuencia de que el mismo permanezca estancado mientras dura una parada imprevista de la línea.

Tetra Alsafe para ESL se puede combinar con una amplia gama de máquinas de proceso, almacenamiento, embalaje, envasadoras y de automatización de Tetra Pak ESL, proporcionando a los clientes soluciones a medida para procesar leche.

Tal y como explica el director de la investigación, José Manuel Andújar, el sistema no genera ruidos, elimina el consumo de combustibles de diésel o gasolina y el único residuo que produce es agua. Por su parte, Paqui Segura, investigadora también de la Universidad de Huelva, añade que ahora el siguiente paso es buscar empresas interesadas en poner en marcha el sistema.

Los científicos recuerdan que, junto con la industria, el sector del transporte es el responsable de la mayor cantidad de emisiones de CO₂ a la atmósfera.



Foto: Tetra Pak

Ferias y Eventos

IV Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria

Fechas y lugares: 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.

Información:

<http://www.analizacalidad.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:

Tel.: +34 915 591 037

E-mail: mariana.gonzalez@easyfairs.com

<http://www.easyfairs.com>

EMBALLAGE / MANUTENTION 2014

Fecha: 17-20 de noviembre

Lugar: París (Francia)

Asunto: En un contexto de integración creciente de toda la cadena de producción, en esta edición tendrá lugar la unión de los salones EMBALLAGE y MANUTENTION. Este evento de referencia mundial congrega alrededor de 100.000 profesionales internacionales (zona EMEA) que tendrán la oportunidad de conocer las últimas innovaciones en embalaje, acondicionamiento, proceso, impresión e intra-logística.

Información:

Tel.: +33 (0)1 76 77 11 95 (Christophe Delahaye)

E-mail: christophe.delahaye@comexposium.com

<http://www.all4pack.com>

VINITECH 2014

Fecha: 2-4 de diciembre

Lugar: Burdeos (Francia)

Asunto: La oferta de este salón dedicado al sector vitivinícola está organizada en torno a cinco polos: "Polo Equipamientos para cava y bodegas", "Polo Servicios" (asesoramiento, bancos, aseguradoras, prensa, etc.), Polo "Frutas y Hortalizas", "Polo Técnicas de Cultivo" (vendimiadoras, tractores, trabajo de la tierra, irrigación, riego, etc.), "Polo Embotellado y Acondicionamiento" (material para embotellado, productos de embalaje, etc.). Esta exposición se completa con encuentros y conferencias que se celebrarán en el marco del Fórum.

Información:

<http://www.vinitech-sifel.com>

WORLD OLIVE OIL EXHIBITION 2015

Fecha: 12 y 13 de marzo

Lugar: Madrid

Asunto: Se trata de la cuarta edición de este encuentro, la mayor feria de España dedicada en exclusiva al comercio internacional del aceite de oliva, tanto si es comercializado como producto envasado como a granel.

Información:

Tel.: +34 926 611 065 (Laura Muñoz)

E-mail: gestion@oliveoil exhibition.com

<http://www.oliveoil exhibition.com>

Anuga FoodTec 2015

Fecha: 24-27 de marzo

Lugar: Colonia (Alemania)



JORNADAS DE
TRANSFERENCIA
DE TECNOLOGÍA



Food'15

Brokerage Event

Jornadas de Transferencia de Tecnología en Alimentación

SIMPOSIUM INTERNACIONAL SOBRE TECNOLOGÍA ALIMENTARIA
FOOD TECHNOLOGY INTERNATIONAL SYMPOSIUM

VII MURCIA FOOD

Cartagena, Murcia. Mayo 2015



áreas temáticas

- Diseño higiénico de instalaciones y seguridad alimentaria.
- Biotecnología.
- Tecnología de conservación.
Envases activos e inteligentes.
- Automatización y control de procesos.



INSTITUTO DE FOMENTO REGIÓN DE MURCIA

correo: victoria.diaz@info.carm.es

T.: 968 362 800 / 968 357 849

www.institutofomentomurcia.es

Regístrese en:

www.b2match.eu/murciafood2015

cofinanciado por



"Una manera de hacer Europa"

organizado por



Consejería de Industria,
Turismo, Empresa
e Innovación



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