



I+D+I

// En busca del envase perfecto.

PRODUCTIVIDAD

// Del cerdo y del vino se aprovecha el 100%.

COCINA

// El Plancton deja de ser alta cocina.

Chr. Hansen le ayuda a alcanzar sus objetivos

Queremos agradecer su confianza en nuestros productos y seguir ofreciéndole nuestro asesoramiento con el fin de alcanzar los objetivos fijados para el año que ahora comienza.

Como socio fiable presente en la industria alimentaria desde hace 140 años, nuestras innovaciones y soluciones de productos ayudan a nuestros clientes a alcanzar sus metas.

Mejorando la salud y los alimentos



CHR HANSEN

Improving food & health

Contacte con nosotros:
Chr. Hansen, S.L.
La Fragua, 10 - 28760 Tres Cantos (Madrid)
Tel.: 91 806 09 30
Bio.madrid@chr-hansen.com

WWW.CHR-HANSEN.COM

Director: **Fernando Martínez**
 Redactora Jefe: **M^a Jesús Díez**
 Publicidad: **Carolina Gallego**
 Legislación: **M^a Ángeles Teruel**
 Administración: **Teresa Martínez**
 Diseño: **Lucimagen, S.L.U.**
 Imprime: **Rivadeneira S.A.**
 Edita: **Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A.**
 Depósito Legal: **M611-1964**
 ISSN: **0300-5755**

Solicitado control



6	La Lupa
8	Actualidad
20	Sector Pesquero
	"En busca del envase perfecto" (Página 38)
	"El Plancton deja de ser alta cocina" (Página 44)
61	Conservas
72	Entrevista a Universal Robots
78	Sector Cárnico
91	Sector Lácteo
96	Sector Vitivinícola
	"Del cerdo y del vino se aprovecha el 100%" (Página 97)
100	Seguridad Alimentaria y Calidad
108	Ingredientes
112	Packaging
119	Tecnologías de Conservación
121	Agenda

Comité Científico

José Blázquez Solana

Jefe de la U. T. de Garantía de Calidad
 Laboratorio de Salud Pública
 Madrid Salud
 C/ Emigrantes, 20
 28043 Madrid

Guillermo Reglero

Director
 IMDEA Alimentación/IMDEA Food
 Carretera de Cantoblanco 8
 28049 Madrid (Spain)
 Tel. +34672134691

Abel Mariné

Profesor emérito de Nutrición y Bromatología
 Campus de l'Alimentació de Torribera
 Universitat de Barcelona
 Edifici de Docència i Atenció a l'Estudiant (Verdaguer)

Despatx 16, Prat de la Riba 171
 08921-Santa Coloma de Gramenet

Julian Rivas Gonzalo

Catedrático de Nutrición y Bromatología
 Facultad de Farmacia
 Universidad de Salamanca
 Campus Miguel de Unamuno
 37007-Salamanca
 España

Javier I. Jauregui

Director Servicios Tecnológicos
 CNTA-Aditech
 Crta-Na134-km 53. San Adrian. 31570.
 Navarra

Jesús Vázquez Minguela

Director del Gabinete del Rector
 Doctor Ingeniero Agrónomo
 Profesor titular de Universidad de Ingeniería Forestal

Líderes en Europa: ¡¡Sorprendente, pero cierto!!

En un momento en el que no se hace más que hablar de nuestro país por ser líderes en ciertos aspectos negativos que es mejor no mencionar, me sorprende ver (y dejo a un lado el deporte) que **somos líderes en algo bueno** e importante: **la acuicultura**.

En este número comentamos la importancia de este medio de producción de alimentos, que ha sido el que más creció en los últimos años y que contribuye a paliar en cierta medida la sobreexplotación que padecen muchos de los caladeros a nivel mundial.

Para lograrlo, es importante garantizar la **sostenibilidad de las materias primas** utilizadas para alimentar a los peces de acuicultura. En esta línea trabajan muchas investigaciones, y lo hemos querido reflejar en nuestra portada: hoy en día se trabaja en desarrollar alternativas vegetales a los tradicionales piensos a base de harinas y aceites de pescado. De esta forma, se podrán obtener **proteínas animales de una forma más económica** y sostenible, un objetivo que debemos lograr si queremos alimentar a nuestro cada vez más poblado planeta.

Según los últimos estudios el crecimiento de la acuicultura es imparable, pero ya no solo para el consumo humano sino para producir medicinas e incluso como biocombustible.

Esta claro que la I+D+i de este sector sigue superando todo lo visto hasta la actualidad y su techo es muy alto.

Aunque su desarrollo está siendo más significativo en los últimos años, la acuicultura se remonta a la China a. de C. Muchas culturas se hicieron eco de esta práctica pasando por diferentes etapas. En España llegó hacia el 1866 en el Palacio de la Granja en Segovia.

Mucho ha llovido desde entonces y como estamos viendo **su futuro es excelente**.

Si a todo esto le unimos las innovadoras técnicas de las conservas gracias a los **novedosos métodos de conservación** y de los envases, nuestra salud y nuestra dieta mejorará de forma increíble.

Para finalizar, en nombre del equipo, y en el mío propio, quiero desearos unas FELICES FIESTAS a todos: lectores, anunciantes, suscriptores, colaboradores y amigos:

Próspero y Feliz 2015.

Y, cuando cenéis pescado o marisco en estas fiestas, pensad: ¿Y éste...? ¿De dónde vendrá?

Fernando Martínez
Director General





SEGURIDAD
ALIMENTARIA



EFICIENCIA
OPERATIVA



EXTENSIÓN DE
LA VIDA ÚTIL



CREACIÓN
DE MARCA

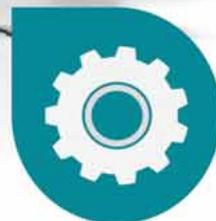
Presentamos los impulsores de valor de **Sealed Air Food Care**. En Sealed Air Food Care, ofrecemos a nuestros socios resultados comerciales cuantificables, centrándonos en cuatro impulsores de valor de la innovación útil para que juntos podamos compartir el valor creado.

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.



DIA

DIA por incumplir sus compromisos al adquirir los supermercados EL ARBOL.

La Consejera de Agricultura de Ganadería de la Junta de Castilla y León Silvia Clemente se reunirá a principio de diciembre con la cadena DIA para conocer si esta cumpliendo el compromiso de mantener el modelo y las tiendas de El Árbol. Según la consejera, la información que le está llegando indica que el compromiso no se cumple. ⁽¹⁾



CAMPOFRÍO por registrar un ERE temporal de dos años para 774 trabajadores de la planta incendiada.

En 2001 otra de sus instalaciones situada en Arganda del Rey también sufrió un incendio con pérdida de vidas humanas y cuantiosos daños y trajo una "batalla judicial" sobre las pólizas de seguros de las instalaciones y el cobro de dichas pólizas. ⁽²⁾



PANRICO. Por usar dinero de un crédito para financiar despidos.

Este hecho es el que extrabajadores de Panrico han denunciado a la Oficina Antifraude de Cataluña. Según los trabajadores, la empresa les dijo que no tenía dinero para los despidos, pero el mismo día que se formalizó el crédito de 8 millones de euros que el Institut Català de Finances (ICF) concedió, se produjeron 60 despidos. ⁽³⁾



BURGER KING por tener que cerrar 89 restaurantes en Alemania por falta de higiene.

Los restaurantes cerrados estaban en manos de Yi-Ko Holding, que a todas luces fue una mala elección de Burger King. Este cierre además deja sin trabajo a 3.000 empleados y se produce después de que Günter Wallraff, periodista alemán conocido por reportajes de investigación, denunciara en abril las condiciones de trabajo en restaurantes de Burger King. ⁽⁴⁾



PESCANOVA, o más bien abucheo a sus dirigentes.

El culebrón Pescanova continúa, y continuará durante mucho tiempo porque esta gran empresa ha pasado de ser un ejemplo del sector agroalimentario y bandera de las empresas del sector en el ámbito internacional a ser un entramado de intereses económicos con multitud de actores que poco o nada tienen que ver con la agroalimentación y sí con el movimiento de dinero.

Uno de los últimos acontecimientos es que Pescanova amplía capital por 9 millones de euros en su 'banco malo' para canjear deudas y capitaliza un préstamo en Novapesca Trading un día después de solicitar el concurso para esta filial.

Capitalización, interés, préstamo...; son las palabras que oímos en vez de innovación, mejora, calidad. ⁽⁵⁾



BIMBO por eludir impuestos en España.

Bimbo ha diseñado una estructura fiscal que le permite eludir impuestos en España mediante el desvío de beneficios a Holanda a través de un holding. Su modo de operar es perfectamente legal en base a los requerimientos del mercado único europeo. ⁽⁶⁾



Dealz

La cadena DEALZ y su implantación en España.

La cadena Dealz ha abierto en Madrid su tercer establecimiento en España. Ofrecen 3.000 artículos de baño, limpieza o alimentación a 1,5€. Es la prueba de que se puede hacer negocio a precios asequibles en estos tiempos en contra de los que ofertan otras cadenas. ⁽⁷⁾



UNILEVER y su política de paridad.

Actualmente Unilever tiene un 46% de mujeres en puestos predirectivos y directivos y espera en poco tiempo alcanzar la paridad. Parece que Unilever demuestra que la paridad es posible. ⁽⁸⁾



EL CORTE INGLÉS por su iniciativa de productos de alimentación "kilómetro cero".

El 30% de la fruta y la verdura que venden en sus supermercados se recoge en el mismo día y en localidades próximas a los centros. Por ahora este proyecto está implantado en los centros de Madrid y algunos de Cataluña, pero el futuro es tenerlo en todo el país. ⁽⁹⁾



LIDL y su posición en los primeros puestos en las diferentes comparativas llevadas a cabo por la OCU sobre productos de gran consumo.

Los productos de Lidl comparados en los test llevados a cabo por asociaciones de consumidores como la OCU aparecen entre los que obtienen el mejor resultado o los que se recomiendan como compra maestra. ⁽¹⁰⁾



PERNOD RICARD por tener más del 50% de proveedores nacionales en la planta de Manzanares.

Apuesta firme por el mercado español: más del 50% de sus proveedores son nacionales, lo que supone un volumen de contratación superior a los 13M € anuales. ⁽¹¹⁾



LA FAGEDA y su proyecto aún en marcha.

Desde 1982 La Fageda promueve la integración sociolaboral en la Garrotxa y además se ha convertido en una empresa de éxito.

Ahora su fundador Cristóbal Colón prepara su marcha para asegurar el espíritu del proyecto. ⁽¹²⁾



La Agencia de Información y Control Alimentario (AICA) por imponer sanciones.

AICA ha impuesto las primeras sanciones por incumplimientos de la ley de mejora de la cadena alimentaria que entró en vigor el año pasado.

Persigue las ventas a pérdidas de los productos alimentarios en la distribución. ⁽¹³⁾

01 — CURSO DE TÉCNICAS DE VENTA DE LOS MEJORES VENEDORES DEL MUNDO



el método”

www.angelescribanogomez.com

*“A mi curso no venga a por un diploma,
...venga a solucionar problemas reales”*

PRÓXIMO CURSO EN MADRID

30 y 31 de enero 2015

Lugar: Hotel Barrio Salamanca
(General Oraá 17-Madrid)



Ángel Escribano Gómez
EXPERTO EN VENTAS



ESCUELA
DE VENEDORES
DE ALTO
RENDIMIENTO
ESPAÑA
IBEROAMERICA

91 032 77 44 (Oficina)
618 803 567 (Directo)
info@evar.es

Claudio Coello, 50 1ª Planta
28001 Madrid

¡Ojo! Las noticias negativas sobre alimentación hacen que el 38% modifique sus pautas de consumo

Sin buscar información adicional

El estudio *Alimentos y Bebidas, ¿qué piensan los españoles?*, impulsado por la empresa MyWord y que ha contado con el apoyo de la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB), pone de manifiesto que, aunque la mayoría de los consumidores muestran una posición neutra ante noticias negativas sobre alimentación (48,7%), son más los que les otorgan credibilidad (39%), frente a los que no (10%), lo que supone un riesgo de desinformación. El 38%, por su parte, modifica su consumo ante esas mismas noticias sin buscar información adicional.

Tras la presentación del estudio, la Federación de Asociaciones de Periodistas de España (FAPE) se ha unido al manifiesto impulsado el año pasado por FIAB y la Asociación Nacional de Informadores de la Salud (ANIS) en defensa de una comunicación responsable en Alimentación y Salud.

Los encuestados declararon que las noticias positivas sobre alimentos y bebidas en medios son más frecuentes que las negativas, y se difundían en mayor medida en televisión (73,7%) que en internet (36,2%). Además, el número de medios en los que se han visto las noticias negativas influye en la credibilidad que se le otorga: cuantos más medios, más credibilidad y más difusión en el entorno del consumidor.

Por otra parte, tal como se extrae de las conclusiones del estudio, los españoles son conscientes de la importancia del sector alimentario, al que sitúan como el segundo más relevante en el conjunto de la economía española, por detrás del turismo. Además,

el 85% de los entrevistados cree que la industria alimentaria es muy o bastante importante como sector

"Solo un 10% de los consumidores no da credibilidad a este tipo de noticias"

económico para el futuro de nuestro país. En este sentido, nueve de cada diez encuestados afirma sentirse orgulloso de los productos alimentarios españoles y el 93% cree que los productos alimentarios contribuyen de forma positiva a la imagen de España en otros países.

Los resultados van en línea con los objetivos del Marco Estratégico para la Industria de la Alimentación y Bebidas, que con un horizonte a 2020 busca convertirse en la locomotora de la economía española y convertir al sector en el principal activo de nuestro país.



Las noticias sobre alimentación son muy influyentes.

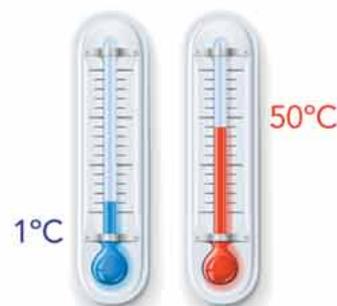
¡ La pintura alimentaria

del futuro ya está aquí !



FK-45 HYGIENIC

Prevención y eficacia en Seguridad Alimentaria



Apta para contacto directo e indirecto con todos los grupos de alimentos y bebidas.
Formulada sin Bisfenol A, y con tecnología BioFilmStop de inhibición de biofilm.
Pintable en ambientes interiores desde 1°C hasta 50°C. Blanco y colores básicos.
Mayor resistencia físico-química, y a elevadas temperaturas +120°C y bajo 0°C.

www.pinturaalimentaria.es



By Fakolith Chemical Systems, a Fakolith Group Company - www.fakolith.es - fcs-spain@fakolith.com + (34) 977 454 000

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





#temerecesemina  
www.emina.es

Hoy
te mereces
EMINA



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

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

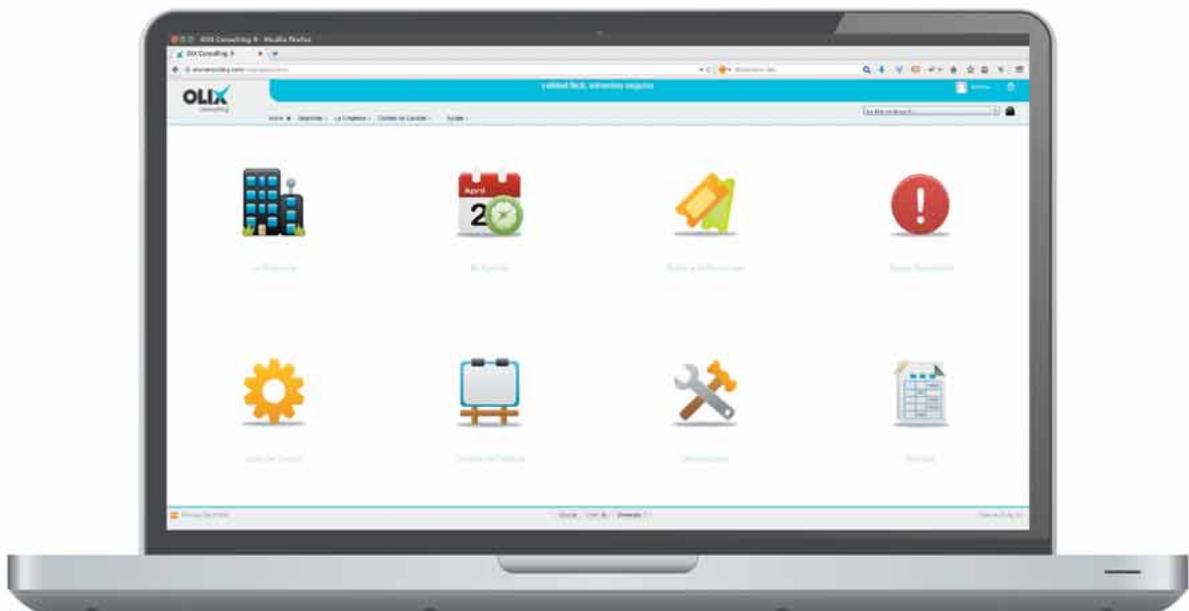


"Una manera de hacer Europa"

organizado por



aplicación web para la gestión
de sistemas de calidad
y seguridad alimentaria



calidad fácil, alimentos seguros



¡Solicite una demo, ahora, sin compromiso!
<http://www.optimumquality.es/olix-consulting>

TOSHIBA
Leading Innovation >>>



   <small>(01) 0 0614141 0000 1 2 (3103) 001128 (3922) 002456 (15) 090731 (10) 7887300</small>	 	TOSHIBA Impreso con SA4T
Peso Neto: 1.128 Kg e PVP: 24.56 € <small>Lote: 7887300 Consumir preferentemente antes de: 31/07/09</small>		
 PRODUCT DESCRIPTION	<i>Miel d'orange</i> <i>Honig der Orange</i> <i>Mel da laranja</i>	
<i>Miel de Naranja</i> <i>Honey of Orange</i>		

INCREMENTE CON TOSHIBA EL VALOR DE SUS CÓDIGOS DE BARRAS

- Mejore la imagen comercial de sus productos.
- Aumente su competitividad utilizando códigos bidimensionales (QR) para promociones y campañas.
- Gestione fácilmente la trazabilidad de sus productos y la aplicación de normativas.

Descubra cómo aplicar la tecnología
Toshiba y reducir sus costes de
impresión hasta un 70%.



TOSHIBA TEC 91 502 15 90
marketing@toshibatec-eu.es - www.toshibatec-eu.es

TOGETHER
INFORMATION

PBX

www.palibex.com



TRANSPORTE URGENTE DE MERCANCÍA PALETIZADA

- 24 HORAS + SEGURIDAD - ROTURAS + TRAZABILIDAD

MÁS EXPRÉS

Las proteínas del futuro no vendrán del sector cárnico

La I+D+i en el sector acuícola sigue superando retos: piensos más sostenibles a base de vegetales, mejoras sanitarias en los peces, cultivo de nuevas especies, etc.

Según las previsiones de la Organización de las Naciones Unidas (ONU), con la vista puesta en el horizonte de 2050 habrá que aumentar un 70% la producción mundial de alimentos para poder atender las necesidades nutricionales de una población que alcanzará los 9.600 millones de personas. Para lograr este objetivo, la acuicultura es un aliado muy valioso, ya que es una destacada fuente de proteínas animales.

El informe *La Acuicultura en España 2014*, publicado recientemente por la Asociación Empresarial de Productores de Cultivos Marinos de España (APROMAR), la Asociación Española de Productores de Acuicultura Continental (ESACUA) y la Organización de Productores Piscicultores (OPP), apunta que una porción de 150 gramos de pescado provee entre el 50% y 60% de las necesidades

proteicas de un adulto, además del valor de sus aceites omega-3, y que según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) los productos acuáticos supusieron en 2010 casi el 20% de las necesidades de ingesta de proteína animal para más de 2.900 millones de personas, y el 15% para 4.300 millones.

“La disponibilidad de materias primas alternativas será clave en el futuro”

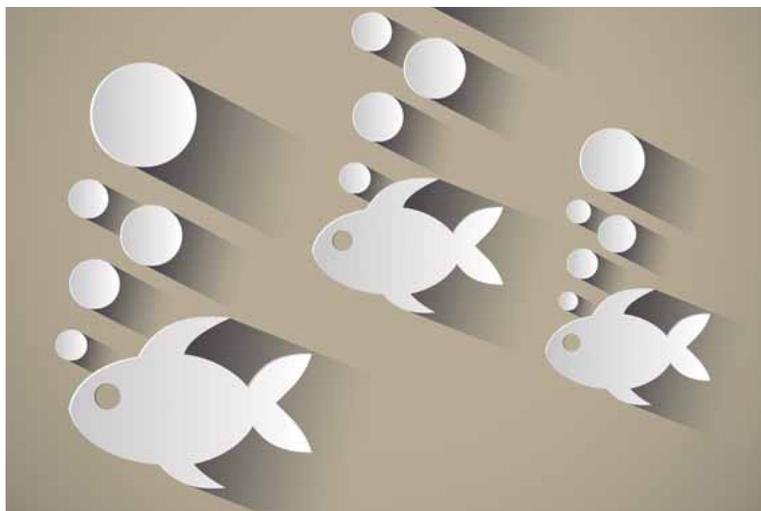
La acuicultura permite obtener proteínas animales de una forma bastante eficiente, aunque, como recuerdan desde APROMAR, para ello se enfrenta a tres re-

tos principales: “La disponibilidad de materias primas para sus piensos; la generación de avances tecnológicos que permitan la adaptación de las granjas a condiciones marinas más expuestas, y el control de la sanidad de las especies cultivadas”.

En cuanto al primer punto, la sustitución del contenido en harinas de pescado de los piensos por alternativas vegetales es fundamental para que la acuicultura sea sostenible y no contribuya a su vez a reducir los stocks pesqueros naturales.

España, líder de la UE en producción de acuicultura con el 21%

En cuanto a producción, el informe *La Acuicultura en España 2014* de APROMAR-ESCUA-OPP revela que España es el Estado miembro de la Unión Europea con mayor volumen de producción en acuicultura, con



Sector pesquero.

We measure it. **testo**



Tabla de valores
límite normalizados
según APPCC



GRATIS

Escanee el código QR. Oferta válida hasta 31.12.2014

Porque solo los alimentos seguros tienen muy buen sabor.

- Soluciones adecuadas para supervisión de °C, pH y calidad del aceite de fritura
- Certificadas según HACCP International, ITC 3701/2006 (consulte modelos), EN 12830 y EN 13485



www.testo.es



alimenta la innovación

CNTA, socio tecnológico

en el que se apoya la industria agroalimentaria para mejorar su competitividad

Líneas de investigación

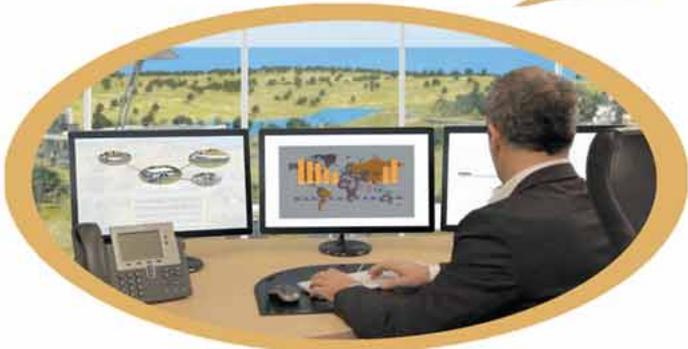
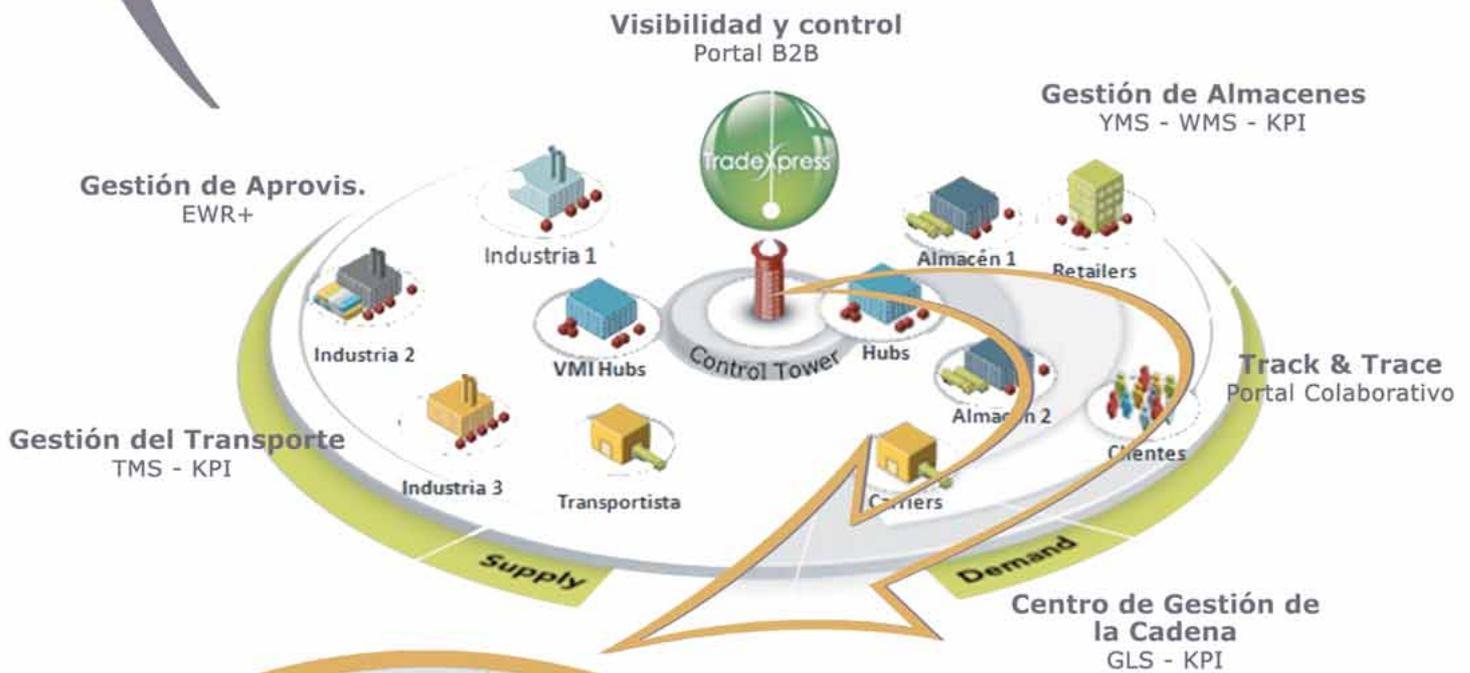
Ingredientes Alimentarios
Microbiología Industrial
Producción Alimentaria Sostenible
Nuevas Metodologías de Proceso y Conservación
Desarrollo de nuevos Productos, Procesos y Packaging



¿Busca ...

... visibilidad y control máximo en su Supply Chain?

... optimizar la gestión de su almacén y transporte?



Esta complicada ecuación será fácilmente resuelta por
«Control Tower Flow» de Generix Group editor líder
de software en el sector Retail

Nuevo. Rápido. Preciso. KR AGILUS.

KR AGILUS, los robots pequeños de KUKA, son los nuevos reyes de la velocidad.

Con la serie KR AGILUS, KUKA presenta una completa familia de robots pequeños. El rendimiento de esta serie es único en su rango de carga. Todos los modelos KR AGILUS disponen de la probada tecnología KR C4, la tecnología de control universal para todos los modelos de robot de KUKA.

KR AGILUS: funcionalidad y fiabilidad sin igual „made by KUKA“.



Descubra el mundo de la nueva
serie KR AGILUS en
www.kuka-robotics.com

EFICIENCIA ÓPTIMA *para* REFRIGERACIÓN.



El motor de imanes permanentes Dyneo®, optimizado con el convertidor de frecuencia adecuado de Emerson, mejorará significativamente el Coeficiente de Eficiencia (COP) de su instalación.



Encuentre la perfecta combinación de accionamiento y motor para su aplicación en www.emersonindustrial.com



Más información sobre Soluciones de Refrigeración Emerson en código QR, llamando al **936801661** o enviando un mail a controltechniques.es@emerson.com


EMERSON™
Industrial Automation

El logotipo Emerson es marca comercial y de servicios de Emerson Electric Co. © 2014 Emerson Electric Co.

EMERSON. CONSIDER IT SOLVED.™



**SECTOR
AGROALIMENTARIO**

**Si tu empresa pertenece
al sector agroalimentario
y tu objetivo es exportar,
te interesa mucho este
sello de certificación
Food Defense**

ÚNICO REFERENCIAL CERTIFICABLE

Diferénciate de tu competencia.

Cumple los requisitos más exigentes para poder exportar.

Productos con todas las garantías en Seguridad Alimentaria.

Requisito obligatorio para los referenciales
FDA, IFS FOOD, BRC FOOD Y FSSC 22000.



Food Defense
SOLUCIONES

info@fooddefense-soluciones.com
www.fooddefense-soluciones.com



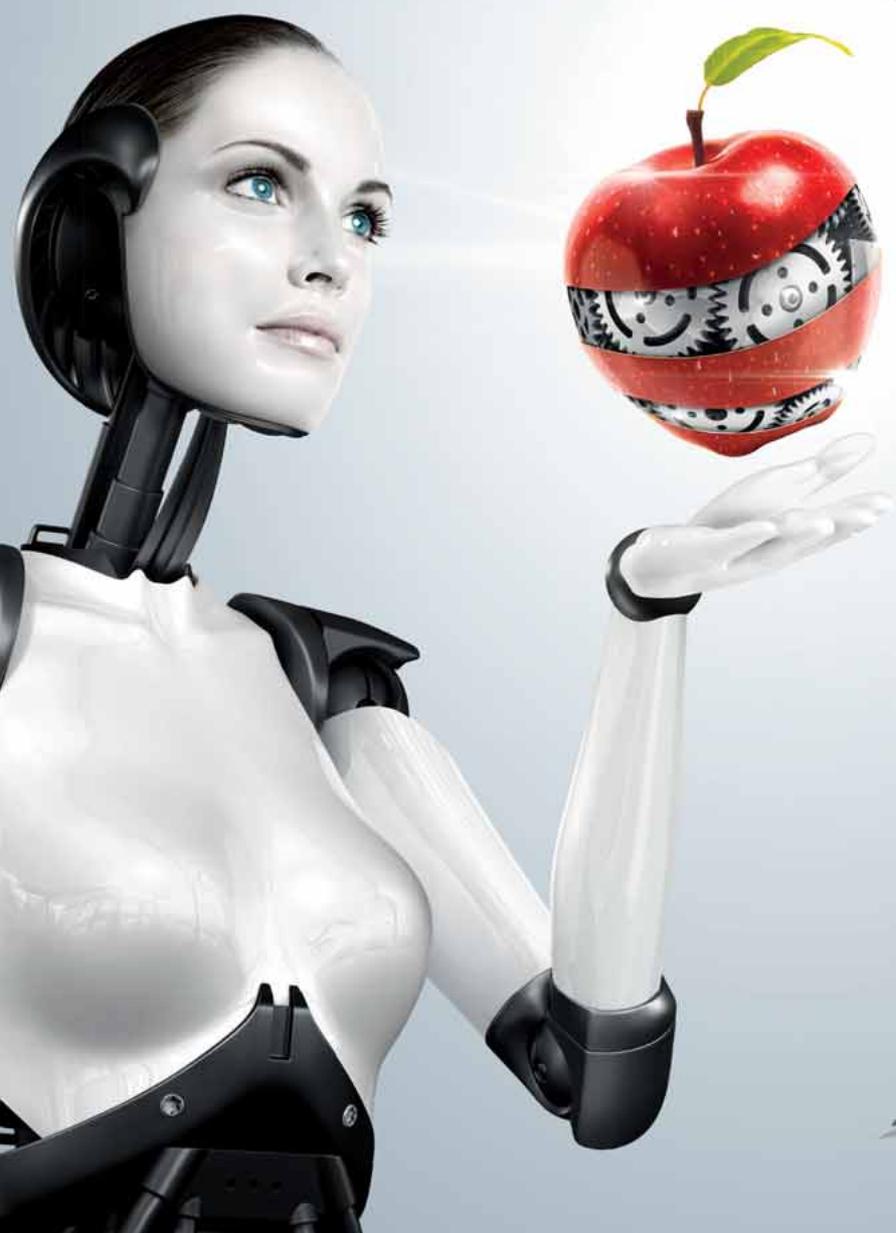
www.anugafoodtec.com

Feria Internacional de
Proveedores para la Industria
de la Alimentación y la Bebida

ONE FOR ALL. ALL IN ONE.

Food Processing | Food Packaging | Food Safety | Food Ingredients | Services & Solutions

COLONIA, 24.-27.03.2015

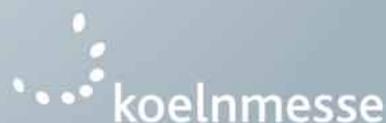


Visite el futuro

de la industria de la alimentación. Las más actuales tecnologías, tendencias, innovaciones. Anuga FoodTec. Para estar siempre al día.

SGM Ferias & Servicios S.L.

Núñez de Balboa, 94 - 1º C
28006 Madrid
Tel. +34 91 3598141
Fax +34 91 3500476
info@koelnmesse.es





LIFE HEALTH
FOOD PRODUCTS

Ingredientes y
Materias Prímas
que alimentan
tu salud



disproquima

LIFE SCIENCE PRODUCTS

www.disproquima.com



Líderes
en el negocio
agroalimentario.

Cajamar ADN Aggro

Desde nuestros orígenes, este ha sido nuestro campo:
**ofrecer investigación, conocimiento, servicio y
soluciones financieras especializadas a agricultores
y empresas del sector agroalimentario.**

Desde siempre. **Forma parte de nuestro ADN.**



cajamar
CAJA RURAL



CAJAMAR
ADN Aggro



GRUPO
COOPERATIVO
CAJAMAR

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

Dar respuesta a las necesidades del cliente es nuestro valor porque conocemos la importancia de su negocio.



Food Defense
SOLUCIONES

902 23 26 23

info@masscomm.es

Tenemos todas las soluciones tecnológicas para hacer su empresa más competitiva

Masscomm es el impulsor del **Grupo Food Defense** Soluciones, dentro de las distintas necesidades que requiere el Referencial IFS Food Ver.6 y BRC Food Ver.6 es crear una red segura de tecnología IP para proteger a las empresas agroalimentarias con CCTV, Controles de Accesos y Software de gestión siendo este uno de los objetivos prioritarios de **Masscomm** en la Implantación de **Food Defense**.

Dar respuesta a las necesidades del cliente es nuestro valor porque conocemos la importancia de su negocio. Por ello el cliente puede contar con la instalación de una red independiente para los sistemas de producción y los sistemas de TI de la empresa.

Una red segura y de alta densidad de tráfico Multicast, pero que a la vez es fácil de configurar y resistente a fallos, es la solución que se ajusta a la perfección a las empresas del sector

agroalimentario con los sistemas Application Fluent Network de Alcatel-Lucent Enterprise.

Las ventajas son infinitas:

- Oferta convergente de voz y datos que responde a todas las necesidades de las PYMES.
- Soluciones de gestión unificada que permitan a los escasos recursos de TI responder a las necesidades actuales que permitan cumplir la normativa en el corto plazo y evolucionar.
- Aumento de productividad y reducción de costes. Mediante conversores y procesadores de señales de los autómatas, se puede utilizar la infraestructura de comunicaciones de voz, como un elemento de gestión, emitiendo avisos de alarma y gestión de eventos.
- Más soluciones prácticas. Para trabajadores aislados, el sistema novedoso, hombre muerto.

SOCIOS TECNOLÓGICOS



Life is tasty with us!



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



Giusto Faravelli SpA - Spanish Office
Tel. +34 93 1816473 • Fax +39 02 69717733
faravelli@faravelli.es • www.faravelli.es

Síguenos también en



BERONIA.

LA TIERRA ANTERIOR A LA RIOJA.



Nuestros vinos son el legado de los berones, primeros pobladores de la región conocida hoy como La Rioja.

BODEGA PREMIADA AÑO TRAS AÑO



- BACCHUS DE ORO - Tempranillo EE 2009
- ORO Femmes et Vins du Monde, Mónaco - Graciano 2009
- WINE SPECTATOR 92 puntos - Gran Reserva 2004
- ROBERT PARKER 92 puntos - Reserva 198 Barricas 2004
- ORO IWC - Reserva 2009
- ROBERT PARKER 91 puntos - Reserva 2008

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre
El VINO sólo se DISFRUTA con MODERACIÓN

www.beronia.es
www.tiendaberonia.com

Las conservas, a la conquista de los más pequeños de la casa

Las conservas son una herramienta excelente para poder consumir alimentos de forma cómoda. Además, su oferta es cada vez más amplia gracias a las últimas mejoras en los métodos de conservación y en los envases.

Las frutas y hortalizas en conserva juegan un papel muy importante en mejorar la calidad de la dieta global de los niños, según una nueva investigación presentada recientemente en dos conferencias líderes

“Las innovaciones en el sector conservero hacen que la dieta de los más pequeños mejore”

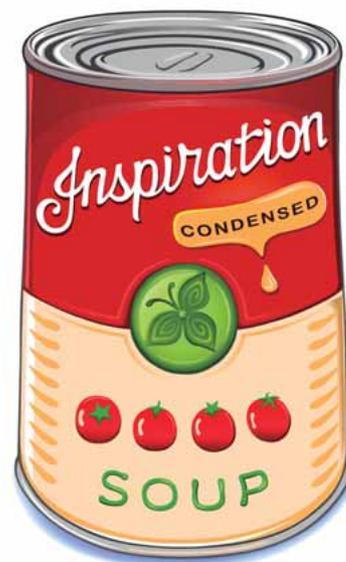
sobre nutrición, la de la American College of Nutrition (ACN) y la de la Academy of Nutrition and Dietetics' 2014 Food & Nutrition Conference & Expo™ (AND FNCE®).

El estudio, financiado por la Canned Food Alliance, ha hallado que los niños que comen frutas y hortalizas en conserva tienen un mayor consumo global de frutas y hortalizas, mejor calidad de la dieta y un mayor consumo de nutrientes en comparación con los niños que no consumen estos productos.

El trabajo ha analizado datos de la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición estadounidense (NHANES) de 2001-2010, que recoge los hábitos de consumo de más de 17.000 niños americanos entre 2 y 18 años. Los datos de la encuesta NHANES se basan en el recuerdo de la dieta durante 24 horas y suele analizar las diferencias dietéticas y fisiológicas entre consumidores y no-consumidores de frutas y verduras en conserva.

Además de comer más frutas y verduras, los análisis mostraron que los niños que comen frutas y verduras en conserva también consumen una dieta mayor en nutrientes necesarios para su óptimo desarrollo y crecimiento, incluyendo proteínas, vitamina A, calcio y potasio. También comieron más fibra y menos grasa.

La investigadora Marjorie Freedman defiende la importancia de incorporar en la dieta todas las formas de frutas y hortalizas, incluyendo variedades en conserva. "Este estudio proporciona un apoyo adicional a los beneficios de ofrecer todo tipo de frutas y verduras a los niños para asegurar que cumplen sus recomendaciones nutricionales y toman los nutrientes que requieren sus cuerpos en crecimiento", explica.



Conservas vegetales.



Jacob Pascual Pape

Sales Manager South Europe de Universal Robots

Entrevista



Jacob Pascual Pape lleva dos años trabajando para Universal Robots como Sales Manager para el Sur de Europa y desde el 1 de junio de 2014 está al frente de la filial que abre Universal Robots en Barcelona. Desde la filial en Barcelona se da servicio técnico y comercial al Sur de Europa.

“La flexibilidad llega a los robots industriales gracias a Universal Robots”

Universal Robots desarrolla y comercializa robots industriales adaptables y a un precio ajustado que automatizan y racionalizan todo tipo de procesos industriales. Pasamos a conocer más en profundidad sus características y las ventajas que pueden aportar al sector de Alimentación y Bebidas.

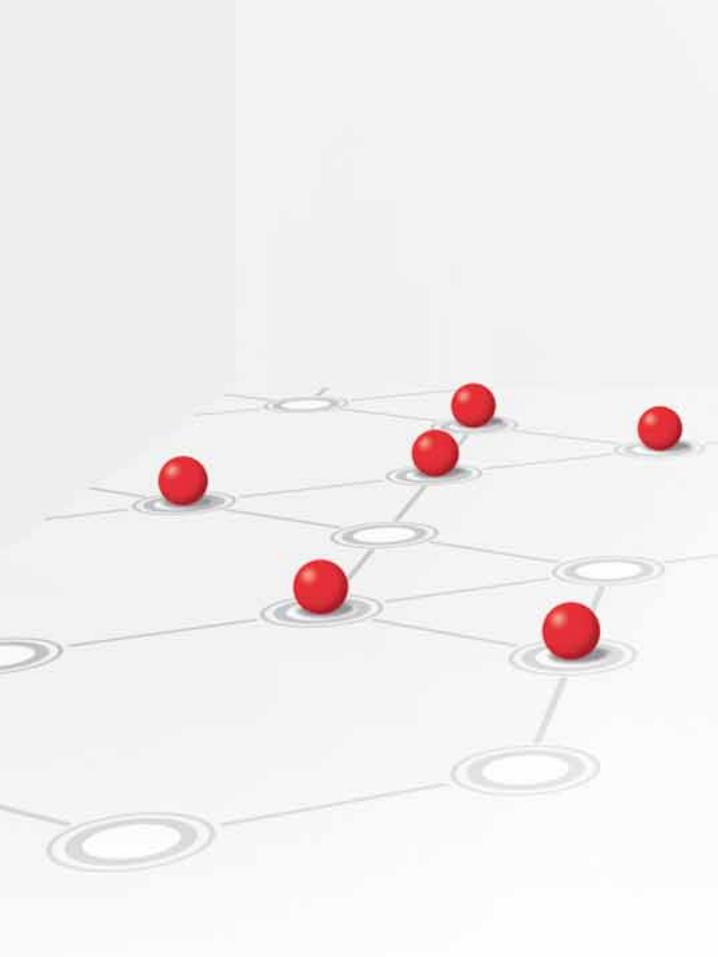
Revista Alimentaria.- Comenzamos con una breve descripción de su empresa: cómo nace, sus objetivos y principales cifras

Jacob Pascual Pape.- Universal Robots fabrica robots industriales ligeros, seguros y fáciles de programar, que posibilitan trabajar en un entorno y espacio compartido con el operario de forma colaborativa gracias al avanzado sistema de control de fuerza y seguridad que incorporan. La compañía fue creada a mediados del año 2005 como resultado de un trabajo de investigación de la Universidad de Odense (Dinamarca) desarrollado por el actual director técnico, Esben Ostergaard. Detectamos una gran demanda de automatizar procesos industriales sobre todo en las pymes, y una falta de soluciones adecuadas a sus necesidades en el mercado. Por sus características, las pymes necesitan especialmente robots flexibles y fáciles de programar que se puedan reubicar en nuevas tareas sin necesidad de incurrir en costes añadidos. Desde entonces UR

ha vendido más de 4.000 de sus robots UR5 y UR10 en 40 países a través de una extensa red de distribuidores.

R. A.- En el caso de la industria de Alimentación y Bebidas, ¿cuáles son las principales ventajas que ofrecen sus brazos robóticos?

J.P.P.- Universal Robots ha desarrollado un robot flexible y económico que puede utilizarse prácticamente en cualquier sector de la industria donde se requiera manipular productos. Pese a que el enfoque inicial eran pymes, las grandes empresas también demandan y utilizan nuestros robots. Entre sus ventajas, destaca su facilidad de programación mediante una pantalla táctil de 12", la posibilidad de trabajar con el robot en un espacio compartido con el operario sin vallado, con lo que representa de ahorro de espacio y flexibilidad, y el bajo coste en su conjunto que permite un retorno de la inversión rápido, típicamente entre 6 y 8 meses.



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".

Novedad 2015

Comunity Manager para Empresas Alimentación

120€ /mes

Sin Permanencia

1.000 fans/mes



Los ácaros del jamón, a raya gracias a otro ácaro predador

Es una alternativa al tradicional untado con mantequilla y aceite

La Fundación Centro Tecnológico Andaluz del Sector Cárnico (TEICA) presentó en el II Simposio Internacional de Productos Cárnicos Fermentados y/o Curados, celebrado los días 20 al 23 de octubre en Valencia, sus avances en una línea de investigación para llevar a cabo el control integrado del ácaro que afecta al jamón en la bodega. Participa en este proyecto Antonio López, experto en ácaros del jamón de TEICA.

Este proyecto, en fase de desarrollo, puede estar en un par de años en el mercado, favoreciendo la eliminación de este ácaro sin afectar al producto final, ya que se trata de un control biológico, a través de otro ácaro predador.

El coordinador del área de I+D+i de TEICA y doctor en Veterinaria por la Universidad de Córdoba (UCO), Francisco Requena, explicó: "Es un control

"Aunque existen productos para eliminar este ácaro, no están permitidos"

totalmente biológico de este insecto que puede acabar con la producción de una bodega. Actualmente existen productos para eliminarlo, pero no están permitidos. Lo esencial es que no se dañe al jamón".

Este ácaro se desarrolla alrededor de los hongos que favorecen la maduración del jamón en la bodega. En la actualidad, el sector optaba por la eliminación mediante el untado de mantequilla y aceite, una técnica tradicional con un elevado coste para el productor, en mano de obra y en tiempo, ya que se debe tratar pieza por pieza.

Al Simposio asistieron más de 120 especialistas en el área de los productos cárnicos, procedentes de 18 países. En las siete sesiones científicas sobre Microbiología, Agentes de curado y alternativas, Generación del aroma y su percepción, Sustancias bioactivas y funcionalidad, Seguridad, Sostenibilidad y eficacia energética y Avances en Instrumentación analítica, se presentaron 18 conferencias invitadas, 19 comunicaciones orales y más de 58 pósteres.

Se incluyeron además dos Workshops: uno sobre el proyecto BACCHUS, del 7º Programa Marco de la UE, en el cual se presentaron los últimos resultados de la generación de péptidos bioactivos en productos fermentados y madurados, sus mecanismos de acción y su biodisponibilidad; y otro llamado PROMETEO, que versó sobre estrategias para el control avanzado de la calidad y seguridad de carne curada y fermentada. La próxima edición del Simposio se celebrará en Clermont-Ferran (Francia) en otoño de 2017.



Jamones en bodega. Foto: TEICA.

¡Cuidado! Productos etiquetados como "Sin lactosa" sí la contienen

Puede llevar esta mención un producto con un 0,1% de lactosa

FACUA-Consumidores en Acción ha solicitado recientemente al Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad que regule el etiquetado de los productos sin o con bajo contenido en lactosa, normativa inexistente en la actualidad. La asociación ha detectado, tras recibir numerosas consultas de usuarios en torno a esta cuestión, que la mención "Sin Lactosa" que realizan algunos productos resulta confusa para el consumidor, dado que pueden darse casos en los que, a pesar de

"La legislación solo obliga a indicar la proporción de lactosa que contiene el producto"

la mención, sí contengan una cierta proporción de este componente.

La legislación actual para el etiquetado de productos alimenticios obliga a incluir los ingredientes, pero no regula menciones como Sin lactosa, algo que sí ocurre con otros componentes como el gluten. El Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios se limita a indicar que debe indicarse la proporción del ingrediente (lactosa) en el etiquetado, algo que provoca que, con un 0,1% de lactosa, un producto pueda llevar la mención Sin lactosa.

FACUA considera que el Gobierno español debe tomar medidas en relación a esta situación de desinformación o información incompleta que reciben los ciudadanos en productos como la leche o el chocolate, dado que la lactosa puede ser potencialmente peligrosa para las personas intolerantes a ella. Además, la asociación demanda a las autoridades sanitarias que sean ambicio-

sas en relación a la protección del consumidor, para que los usuarios puedan tomar una decisión más informada al comprar sus productos alimenticios.

En este sentido, FACUA solicita que, aunque no exista una directiva europea específica en torno a la lactosa, las autoridades españolas deberían tomar ejemplo en algunos países de su entorno que ya han introducido un etiquetado escalonado, que permita al usuario saber si un producto no tiene realmente ningún contenido en lactosa, bajo contenido o alto contenido en lactosa.

Por último, la asociación reclama una investigación en profundidad en torno a los niveles de tolerancia a este ingrediente sobre cuyos resultados pueda basarse la legislación correspondiente, de tal manera que la información final que recibe el consumidor cuando acude al etiquetado de un producto sea la más precisa posible y le permita así tomar una decisión formada de compra.



Los lácteos, claves para la alimentación.

LÁCTEOS DE LA MEJOR CALIDAD



BOFFARD

ANGULO
QUESO DE AUTOR



**Chamois
d'Or**

Chaumes



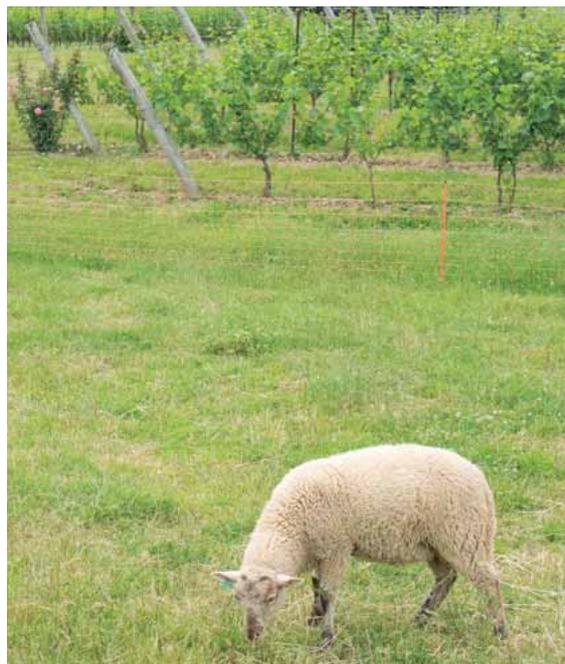
**Saint
Agur**



Del cerdo y del vino se aprovecha el 100%

Alimentan a ovejas con subproductos del vino

Tal y como informan desde el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA), investigadores del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACyL), la Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias de la Universidad de Valladolid (UVA) y el Instituto de Ganadería de Montaña (CSIC) han demostrado que las dietas de corderos de cebo podrían suplementarse con un subproducto de la industria vitivinícola (orujo de uva desecado), sin perjuicio de la calidad de la canal o de la carne. Esta adición podría incluso incrementar ligeramente la calidad de la grasa intramuscular.



Oveja pastando en viñedos.

Este aprovechamiento de subproductos de la industria vitivinícola mediante su inclusión en las raciones de ganado ovino contribuye a reducir su impacto medioambiental y económico. Además de reducir los costes de alimentación, puede presentar ventajas nutritivas y tecnológicas gracias

"El orujo de uva aumentó el contenido en ácidos grasos saludables"

al poder antioxidante de su contenido en compuestos fenólicos.

En concreto, los científicos han estudiado la incorporación de diferentes antioxidantes (vitamina E, concentrado de polifenoles comercial y orujo de uva desecado) tanto en raciones de corderos durante el crecimiento-cebo como en ovejas durante el inicio de lactación. En los corderos y lechazos obtenidos se han analizado los parámetros productivos, la calidad de la canal y de la carne, así como su vida útil cuando es envasada en atmósferas modificadas.

Únicamente la vitamina E ejerció un efecto antioxidante suficiente para dar lugar a un incremento de la vida útil de la carne de 7 a 11 días. Por su parte, el empleo de orujo de uva en las dietas de ovejas en lactación ricas en ácidos grasos poliinsaturados podría ser una alternativa a los antioxidantes convencionales, como la vitamina E, ya que su efecto en la extensión de la vida útil de la carne de los lechazos fue similar, consiguiendo ambos antioxidantes alargar la vida útil desde los 7 hasta los 11 días.

Además, el orujo de uva dio lugar a un incremento de ácidos grasos deseables desde el punto de vista nutricional, como el ácido linoleico conjugado.

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...

Menos costes para los estudios que calculan la vida útil de los alimentos

En el caso de los alimentos listos para su consumo

El Laboratorio de Referencia de la UE sobre *Listeria monocytogenes* ha publicado un nuevo documento de orientación técnica para hacer estudios de vida útil sobre *Listeria* en los alimentos listos para su consumo. Se dirige a las empresas elaboradoras y a los laboratorios microbiológicos que tienen que hacer estos estudios en aplicación del Reglamento (CE) nº 2073/2005.



Listeria monocytogenes.

En la nueva versión se prevé que se pueda hacer una primera evaluación por medio de la microbiología predictiva y/o por medio de un modelo que calcula la variabilidad entre los lotes.

Si el cálculo por microbiología predictiva da como resultado que no hay desarrollo, o que hay un desarrollo limitado, o si el cálculo por el modelo muestra que la variabilidad entre lotes de las características físico-químicas del producto no es significativa, es posible limitar el estudio a un único lote para confirmar este resultado teórico. Esto reducirá considerablemente el coste de los estudios en ciertos casos. También permite que la determinación de las propiedades físico-químicas (al menos pH y aw) del alimento, la medida de la atmósfera gaseosa (para los alimentos bajo atmósfera modificada) y la determinación de la microflora asociada en las unidades de test no inoculadas se pueden efectuar sobre una única unidad de test, mientras que antes se tenía que hacer sobre diversas unidades de test.

“Una nueva guía ayuda a los fabricantes a realizar estos estudios”

3M Placas Petrifilm

30 años

alimentando su confianza

Nueva placa Petrifilm rápida,
para Mohos y Levaduras con
resultados en tan sólo 48 h.

3M Seguridad Alimentaria

3M España S.A.
C./ Juan Ignacio Luca de Tena, 19-25
28027 Madrid
Teléfono: 900 210 584
www.3M.com/es/foodsafety
spainseguridadalimentaria@mmm.com

3M



AENOR

EN ALIMENTACIÓN EL PLATO FUERTE ES LA CONFIANZA

Desde el campo a la mesa, el sector de la alimentación tiene en **AENOR** el aliado para transmitir con fuerza la confianza que demandan consumidores, administraciones o empresas.

Certificaciones.

El catálogo de certificaciones de **AENOR** es uno de los más completos y cubre las necesidades de las empresas con ambición de ser competitivas, en España y globalmente:

- ISO 22000. Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos.
- Protocolos BRC, IFS y GLOBALGAP.
- Marca  de Frutas y Hortalizas.
- Marca  para Productos Ibéricos y Jamón Serrano.
- Certificación Lista Marco.
- Controlado por FACE. Productos para celíacos.

AENOR laboratorio.

Con más de 1.500 m² prestigiosos profesionales y las últimas tecnologías ofrecen un servicio fiable y eficaz en tiempo y resultados, en tres áreas de actividad:



físico-químicos



microbiológicos



sensoriales

Acreditado por ENAC.

El mejor aliado de la industria alimentaria.

www.aenor.es/sites/alimentacion

AENOR

El valor de la confianza

No lo sueñe... Vivalo



PROMOCIÓN ESPECIAL
10% DESCUENTO
EN WEB Y TELÉFONO

PROMOCODE: BRAR



Visita: www.atlantisbahiareal.com
Teléfono reservas: 928 537 153
Email: reservations.bahiareal@atlantishotels.com



Gran Hotel
Atlantis Bahía Real
FUERTEVENTURA

Huesos más fuertes en mujeres a partir de 50 años gracias al calcio

Nueva alegación para alimentos con al menos 400 mg de calcio

El Reglamento (UE) n° 1228/2014 de la Comisión, de 17 de noviembre de 2014, ha autorizado una nueva declaración de propiedades saludables en los alimentos relativa a la reducción del riesgo de enfermedad. Se trata de la siguiente: "El calcio contribuye a reducir la desmineralización ósea en mujeres postmenopáusicas. Una densidad mineral ósea baja es un factor de riesgo de fracturas óseas osteoporóticas".

"Los alimentos con calcio ayudan a prevenir fracturas por osteoporosis"

Esta declaración solo puede utilizarse en alimentos que aporten al menos 400 mg de calcio por porción cuantificada. Además, se informará al consumidor de que la declaración está dirigida específicamente a las mujeres a partir de 50 años y de que el efecto beneficioso se obtiene con una ingesta diaria de al menos 1.200 mg de calcio de todas las fuentes. Por último, para los alimentos con calcio añadido, la declaración podrá utilizarse únicamente para aquellos destinados a las mujeres a partir de 50 años.

El Reglamento también incluye una serie de declaraciones que se han denegado:

- Clorhidrato de glucosamina: ralentiza/reduce el proceso de destrucción del cartílago del sistema osteomuscular y, en consecuencia, reduce el riesgo de artrosis.
- Proteína de soja: se ha demostrado que el componente rico en proteínas de soja disminuye/re-

duce el colesterol en la sangre, lo cual puede reducir el riesgo de cardiopatías coronarias.

- Combinación de fitoesteroles y Cholesternorm®mix: reduce de forma activa el colesterol.
- Ácido eicosapentanoico (EPA): se ha demostrado que el ácido eicosapentanoico reduce la proporción ARA/EPA en la sangre. Una proporción ARA/EPA elevada es un factor de riesgo en el desarrollo de dificultades de atención en niños que presentan síntomas relacionados con el TDAH. Estos niños también presentan menos hiperactividad y/o menos comportamientos de oposición concomitantes.
- Fitoestanoles (ésteres de fitoestanol): consumir 2 g/día de fitoestanoles (ésteres de fitoestanol) como parte de una dieta pobre en grasas saturadas lleva consigo una reducción del colesterol LDL doble de la que se obtendría con una dieta pobre en grasas saturadas por sí sola. Una tasa elevada de colesterol es un factor de riesgo en el desarrollo de cardiopatías coronarias.



Los lácteos poseen un alto contenido en calcio.



LUBECK99

ESPACIO CREATIVO

TU EVENTO DE EMPRESA EN MADRID

UN ESPACIO EXCLUSIVO DE 200M² DIAFANOS EN EL CENTRO DE MADRID
(BARRIO DE SALAMANCA), DONDE REALIZAR SUS EVENTOS DE EMPRESA

WWW.LUBECK99.COM

91 352 15 26



Nuevos envases alimentarios de plástico de origen natural

Más ecológicos y con alta flexibilidad

El Instituto AIMPLAS (Instituto Tecnológico del Plástico) ha completado con éxito su participación en el proyecto PLAPACK, financiado por el CDTI. El resultado de estos tres años de investigaciones ha sido una nueva generación de plásticos de origen natural, compostables y biodegradables, aptos para el contacto con alimentos, de baja migración y alta flexibilidad.

Esta nueva generación de bioplásticos es una modificación del ácido poliláctico (PLA), por lo que presenta un impacto ambiental menor que los materiales empleados actualmente.

En su formulación se han empleado aditivos de alta compatibilidad con el polímero y se ha logrado mejorar la procesabilidad en equipos convencionales de extrusión e inyección para alcanzar las propiedades y características requeridas en cada producto.



Foto: AIMPLAS.

A partir de este nuevo material se han producido diferentes productos plásticos, desde perchas para ropa resistentes a los rayos ultravioletas y de baja migración para no manchar la ropa, hasta envases para el sector alimentario resistentes a los impactos, a las bajas temperaturas así como a aceites y con propiedades barrera al oxígeno y al vapor de agua. Igualmente, se ha logrado fabricar vasos resistentes a las bajas temperaturas y a bebidas alcohólicas.

“También se han desarrollado vasos resistentes a las bajas temperaturas”

Además de todos estos productos, realizados mediante procesos de extrusión e inyección, también es posible la obtención de estructuras multicapa con el nuevo bioplástico para ajustar tanto las propiedades funcionales como factores estéticos, a un coste competitivo.

El consorcio del proyecto ha estado formado por las empresas Plásticos Erum, Condensia Química, Nanobiomatters, Envaplaster, Papel Plast y Criimpla, que han contado con el apoyo de AIMPLAS y de otros centros de investigación como el departamento de química analítica, nutrición y bromatología de la Universidad de Alicante y el ICTP-CSIC.

#AHORAVASYLORECICLAS

A RECICLAR VIDRIO SI HAY QUE IR, SE VA.



ecovidrio
ENTIDAD SIN ÁNIMO DE LUCRO

**Fabricamos todos
los tipos de envases flexibles.**

O casi todos.



En SP GROUP disponemos de la innovación y los medios necesarios para fabricar **envases de material flexible con calidad y rapidez**. Contamos con un avanzado departamento de I+D+i, tecnología punta y una extensa gama de productos con infinidad de materiales, lo que nos permite crear cualquier tipo de envase flexible... O casi.

Innovador método para el secado de los alimentos

Combina dos técnicas eficaces: las microondas y el vacío

El proyecto MILD-DRY (<http://www.milddry.eu>), financiado por el 7º Programa Marco de Investigación y que ha durado dos años, ha desarrollado una tecnología alternativa para la deshidratación de alimentos sensibles al calor.

La tecnología MILD-DRY combina dos métodos de secado efectivos, las microondas y el vacío, con el uso de frecuencia de microondas variable, por oposición al equipo de secado de microondas asistido existente, que emplea una frecuencia de microondas fija, usualmente 2,45GHz.

“Permite reducir el consumo energético y el tiempo de secado”

La ventaja de poder utilizar diferentes frecuencias para las diferentes etapas del proceso de secado de alimentos se ha confirmado mediante los experimentos llevados a cabo durante el proyecto MILD-DRY.

La influencia de la frecuencia de las microondas es particularmente importante en las últimas etapas del proceso de sacado, cuando el contenido de humedad del alimento es bajo.

Bajo estas condiciones, se puede absorber más energía microondas, necesaria para la evaporación, cuando se utilizan las frecuencias de microondas apropiadas, logrando tasas de secado más rápidas al mismo tiempo que se previene que se produzca un aumento inaceptable de la temperatura durante el secado.

Siguiendo este principio, se ha construido y evaluado un prototipo precompetitivo y se han sentado las bases para un mayor desarrollo en el futuro de la tecnología MILD-DRY en un sistema industrial.

Como destacan desde la empresa IRIS, participante en el proyecto, la tecnología MILD-DRY ofrece una nueva estrategia que apoya el ahorro de energía y reduce el tiempo de secado, y además incluye varios factores que mejoran la calidad, en las cuales están interesados los secadores de alimentos y los proveedores.

El secado de alimentos es una de las técnicas de conservación de alimentos más antiguas, simples y efectivas. Esta meta se alcanza mediante la reducción de la humedad disponible o actividad de agua a un nivel que inhibe el crecimiento de los microorganismos patógenos, reduciendo la actividad enzimática y las tasas de reacción a las que se producen los cambios químicos no deseados.



Frutas secas.

Ferias y Eventos

WORLD OLIVE OIL EXHIBITION 2015

Fecha: 12-13 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)

Asunto: Feria intersectorial y profesional de proveedores para todos los ámbitos del procesamiento y la fabricación de alimentos y bebidas. Se divide en cuatro segmentos de exposición, Food Processing, Food Packaging, Food Safety y Services & Solutions, a los que se suma este año el nuevo segmento Food Ingredients.

Información:

Tel.: +49 221 821-2901 (Matthias Schlüter)

E-mail: m.schluter@koelnmesse.de

<http://www.anugafoodtec.com>

INTERSCOP 2015

Fecha: 13-16 de abril

Lugar: Madrid

Asunto: El Salón Internacional de Panadería, Confeitería e Industrias Afines celebrará el año que viene su décima edición en Feria de Madrid. Interscop aglutina toda la oferta relacionada con la industria de panadería, confitería y afines.

Información: Alberto Díaz

Tel.: +34 917 225 034

E-mail: interscop@ifema.es

http://www.ifema.es/interscop_01

BTA - BARCELONA TECNOLOGÍAS DE LA ALIMENTACIÓN 2015

Fecha: 21-24 de abril

Lugar: Barcelona

Asunto: De nuevo, Bta estará organizada en tres salones: Tecnocárnica, Tecnoalimentaria e Ingretectno. Además y por tercera edición consecutiva, se celebra junto a Hispack. Como novedad, en esta edición Bta amplía su oferta expositiva con la incorporación de maquinaria y tecnología para panadería y pastelería, para la industria láctea, y para equipar comercios, retail y tiendas especializadas en alimentación.

Información:

Tel.: +34 935 531 083

E-mail: bta@alimentaria.com

<http://www.bta-bcn.com>

EXPOLIVA 2015

Fecha: 6-9 de mayo

Lugar: Jaén

Asunto: La XVII Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines es el único evento de ámbito internacional en el que están presentes todos los procesos productivos que intervienen en la obtención del aceite de oliva. Incluye de forma paralela el XVII Simposium Científico-Técnico Expoliva, que tratará temas sobre olivar y medio ambiente, tecnología y calidad oleícola, relación entre alimentación, salud y aceite de oliva, etc.

Información:

Tel.: +34 953 086 980

E-mail: general@ifeja.org

<http://www.expoliva.info>

VIII CONGRESO MUNDIAL DEL JAMÓN 2015

Fecha: 25-26 de junio

Lugar: Toulouse (Francia)

Asunto: El programa cubrirá los avances científicos recientes sobre sistemas de alimentación, materias primas, tecnologías de procesado de carne, calidad de los productos, marketing, tendencias de consumo y cuestiones nutricionales.

Información:

Tel.: +33 (0) 563 723 068

Fax: +33 (0) 563 723 032

E-mail: contact@cmjs15.com

<http://www.cmjs15.com>

SEAFOOD EXPO SOUTHERN EUROPE 2015

Fecha: 21-23 de septiembre

Lugar: Barcelona

Asunto: Este encuentro reúne a los compradores más importantes de los sectores de la venta minorista, la restauración, la fabricación y el procesado de pescado y marisco.

Información:

Tel.: +1 207-842-5504

Fax: +1 207-842-5504

E-mail: customerservice@divcom.com

<http://www.seafoodexpo.com/southern-europe>

CONXEMAR 2015

Fecha: 6-8 de octubre

Lugar: Vigo

Asunto: La Feria Internacional de Productos del Mar Congelados sirve de encuentro al sector transformador, distribuidor, importador y exportador de los productos del mar congelados. La próxima edición será la decimoséptima.

Información:

Tel.: +34 986 433 351

Fax: +34 986 221 174

E-mail: conxemar@conxemar.com

<http://www.conxemar.com>

XV CONGRESO NACIONAL DE ACUICULTURA 2015

Fecha: 13-16 de octubre

Lugar: Huelva

Asunto: Organizado por la Sociedad Española de Acuicultura (SEA) en colaboración con el Centro IFAPA Agua del Pino. Como novedad, en esta edición se celebra en paralelo el I Congreso Ibérico de Acuicultura.

Información:

<http://www.seacongresos.org>

Formación

XVIII MÁSTER EN TECNOLOGÍA, CONTROL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Fecha: Abierto periodo de matrícula

Lugar: Madrid y Barcelona

Asunto: Este máster, con una duración de 1.200 horas, proporciona una visión profunda y completa de los distintos sectores de la Industria Alimentaria, mediante una metodología práctica y orientada a garantizar el contacto de los alumnos con los profesionales y las empresas del sector.

Información: CESIF (Centro de Estudios Superiores de la Industria Farmacéutica)

Tel.: +34 915 938 308

Fax: +34 932 052 550

E-mail: fdz@cesif.es

<http://www.cesif.es>

VI MÁSTER EN BIOTECNOLOGÍA DE LA SALUD

Fecha: Abierto periodo de matrícula

Lugar: Madrid

Asunto: Se dirige a Licenciados en Ciencias de la Salud y afines (Biología, Bioquímica, Biotecnología, Farmacia, Veterinaria, Química, etc.), así como a profesionales del sector farmacéutico, alimentario y biotecnológico interesados en adquirir una sólida formación en la gestión de las diferentes áreas de las empresas relacionadas con la Biotecnología.

Información: CESIF (Centro de Estudios Superiores de la Industria Farmacéutica)

Tel.: +34 915 938 308

Fax: +34 932 052 550

E-mail: fdz@cesif.es

<http://www.cesif.es>

Fuentes de la sección

La Lupa:

(¹) Europa Press.

(²) Expansión.

(³) Expansión.

(⁴) Expansión.

(⁵) El Faro de Vigo.

(⁶) El Economista.

(⁷) Libremercado.com

(⁸) Europa Press.

(⁹) ABC.

(¹⁰) Cinco Días.

(¹¹) Europa Press.

(¹²) La Vanguardia.

(¹³) Agroinformación.com



CERO ACEITE = CERO RIESGOS

Atlas Copco fue el primero en proporcionar a la industria de alimentación y bebidas soluciones de aire comprimido exento de aceite de alta eficiencia energética y fiabilidad. En el futuro, continuaremos al frente de esta tecnología por el bien de sus productos.

Para más información entre en www.atlascopco.es

Sustainable Productivity

Atlas Copco

La solución logística para sus productos refrigerados y congelados en España y en Europa



STEF actúa en una de las cadenas de suministro más exigentes, garantizando una gestión eficiente de los diferentes flujos de la cadena de frío, entre -25°C y $+15^{\circ}\text{C}$, de productos indispensables para millones de consumidores. Con más de 20 años de experiencia, STEF es el especialista en la logística de productos alimentarios en la Península Ibérica, respondiendo diariamente a las necesidades de fabricantes, distribuidores y cadenas de restauración.

STEF

EL REFERENTE EN LA LOGÍSTICA DEL FRÍO EN EUROPA