



INDUSTRIA

// FIAB: nuevo equipo para alimentar el futuro.

ELABORADOS

// ¿Cuál es el bizcocho más deseado?

DISTRIBUCIÓN

// Adiós a los frigoríficos vacíos.

We measure it. **testo**



100% APPCC. 0% papel.

Nuevo sistema de gestión APPCC **testo 250** completamente digital.

- Ahorro de tiempo y dinero en los procesos APPCC digitalizados
- Trazabilidad de los datos de calidad en el Testo Cloud
- Siempre listo para auditorías gracias a valores objetivos
- Registro de datos mediante instrumentos de medición con Bluetooth

La mejor protección para nuestros alimentos

Como consumidores, lo queremos todo. Queremos productos seguros, que se conserven en perfectas condiciones durante más tiempo, que sean fáciles de preparar, y que respeten el medio ambiente. La clave para cumplir estos objetivos radica en muchas ocasiones en escoger la mejor solución de envasado o de conservación. En las páginas siguientes veremos cómo los envases están evolucionando a pasos agigantados. Son múltiples las investigaciones que buscan mejorar su protección frente a las bacterias, contribuyendo a obtener alimentos más seguros. Además, se busca alargar la vida útil de los alimentos, y una ventaja clara de este logro es que contribuirá a reducir el desperdicio de alimentos, que sigue siendo una meta fundamental para el sector.

También muy relacionada con el medio ambiente se encuentra la búsqueda de nuevos materiales más ecológicos, que originen menos residuos y/o sean más fáciles de reciclar o degradar. Aunque ya existen varios de estos biomateriales, uno de los grandes retos es conseguir que sus procesos de producción sean cada vez más rentables a nivel económico.

Por último, no debemos olvidarnos del importante papel que tienen los envases a la hora de facilitar el consumo del producto. Por el momento, todavía deben realizarse muchos esfuerzos para hacer que los envases sean fáciles de abrir y cerrar para todas las personas, y para que ofrezcan la información del producto incluso a personas con discapacidad visual. Por nuestra parte, animamos a la industria a avanzar en este camino y hacer sus envases accesibles para todos.



Fernando Martínez
Director General

Staff

Director General: Fernando Martínez
Redactora Jefe: M^a Jesús Díez
Redacción: Erika Jiménez
Publicidad: Carolina Gallego

Legislación: M^a Ángeles Teruel
Administración: Teresa Martínez
Creatividad, Diseño y Maquetación:
Cinco Sentidos diseño y comunicación

Imprime: Rivadeneyra
Edita: Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A.
Depósito Legal: M611-1964
ISSN: 0300-5755.

Controlado por:


Comité Científico

José Blázquez Solana
Jefe de la U.T. de Garantía de Calidad
Laboratorio Salud Pública Madrid

M^a Carmen Vidal Carou
Catedrática de Nutrición y Bromatología
Campus de la Alimentación
Universidad de Barcelona

Julián Rivas
Catedrático de Nutrición y Bromatología
Universidad de Salamanca

Nieves Palacios
Jefe de Medicina, Endocrinología y Nutrición del Centro
de Medicina del Deporte
Agencia Española de Protección de la Salud en el Deporte

Guillermo Reglero
Director IMDEA Alimentación

Javier I. Jáuregui
Director Servicios Tecnológicos CNTA-Aditech

Jesús Vázquez Minguela
Director del Gabinete del Rector de la
Universidad Politécnica de Madrid



aceite de oliva virgen extra

5
elementos

by Finca La Pontezuela

PICUAL

Recepción Temprana
500 ml

aceite de oliva virgen extra

5
elementos

by Finca La Pontezuela

SELECCIÓN PREMIUM

Secret Blend
500 ml

aceite de oliva virgen extra

5
elementos

by Finca La Pontezuela

CORNICABRA

DOP Puntos de Toledo
500 ml



Finca La Pontezuela



Sumario

Especial Conservación

El gran aliado contra el desperdicio.

PÁG. 15



Industria

FIAB: nuevo equipo para alimentar el futuro.

PÁG. 08



Elaborados

¿Cuál es el bizcocho más deseado?

PÁG. 51



Distribución

Adiós a los frigoríficos vacíos.

PÁG. 63

+ contenido

06 La Lupa

08 Entrevista Mauricio García de Quevedo,
Director General de FIAB

15 Conservación

- Conservantes: ¿Amigos o enemigos? ⓘ
- En busca del mejor tratamiento! ⓘ
- Materiales verdes para cuidar el planeta
- Envases que aportan "algo más"! ⓘ

39 Bebidas

- ¿Y si el efecto de tu café durara más? ⓘ
- ¡Alerta! Mentiras sobre el contenido alcohólico ⓘ

44 Frescos

- Mi hamburguesa, ¡con extra de calcio! ⓘ
- Yogures contra parásitos
- Cómo mejorar la producción de rodaballos

50 Elaborados

- ¿Chocolate negro para pedalear mejor? ❤️
- Lo que cuesta producir el aceite

54 Materias primas

- Nuevos mercados para la cebada gracias al I+D ⓘ
- ¿Patatas marcanas? ⓘ

59 Entrevista Ken Hughes, experto en comportamiento del consumidor y el comprador

63 Distribución

- ¿Es fiable el pago por móvil?
- ¡Llegan los megacamiones!

67 Servicios

- Novedades en la legislación de contaminación radiactiva ⓘ
- El lado oscuro de las certificaciones ⓘ
- ¡Atento! Que no te engañen con el azafrán ⓘ

85 Medio ambiente

- Reutilizar para ayudar
- ¡Que no se escape ni una mala hierba! ⓘ

88 Alimentación Especial

- Croquetas sin gluten más baratas! ⓘ
- ¿Espermatozoides más poderosos? ❤️

95 Mundo animal

- En busca de la proteína perfecta
- Productos de acuicultura más saludables ⓘ

98 Artículo: "Cómo detectar residuos de antibióticos en carne"

106 En el próximo número...

La Lupa



APLAUSOS



Apoyo a los más necesitados

Campofrío ha donado más de 500.000 Kg de producto a bancos de alimentos, entre ellos el Banco de Alimentos de Burgos. Además cuenta con una planificación del proceso productivo para reducir el índice de desperdicio de alimentos en nuestro país. Por todo ello, el Banco de Alimentos de Burgos le ha entregado su diploma de socio de honor, durante el primer acto conmemorativo de los 20 años de vida que cumple la organización en esta provincia en 2016. Eduardo Miguel Orense, Director de Recursos Humanos del Sur de Europa de Campofrío Food Group, ha destacado “el orgullo y la satisfacción” que supone este nombramiento para la compañía.



Recompensa por lanzar nuevos productos

El Ministerio de Economía y Competitividad del Gobierno de España ha entregado el sello PYME Innovadora, reconocimiento que se otorga a los negocios activos en materia de innovación para reconocer su labor investigadora y de mejora, a la empresa de galletas y chocolates Arluy. Dicha compañía ha llevado a cabo diferentes proyectos de innovación para investigar nuevos desarrollos en lo relativo a materias primas, envases y procesos, y así obtener productos que se adapten a las necesidades de toda la familia.



Investigar en limpieza tiene premio

La Dirección General de Innovación y Competitividad del Ministerio de Economía y Competitividad (MINECO) ha otorgado a Betelgeux el sello PYME Innovadora. Dicho sello reconoce los años que la empresa lleva apostando por la innovación en materia de seguridad alimentaria e higiene industrial. Betelgeux ha realizado diversos trabajos nacionales e internacionales, como los proyectos BIOLISME I y II o el Cleaning & Desinfección, que han colocado la innovación como uno de los pilares básicos de la filosofía de la compañía, obteniendo nuevos productos que hacen más eficiente la limpieza en las industrias alimentarias, y ahora el sello en innovación.

TORRES



Buenas puntuaciones para unos vinos de tres siglos

Los vinos de Bodegas Torres han obtenido excelentes puntuaciones en las guías vinícolas más importantes del 2016, logrando que varias referencias de sus productos se sitúen por encima de los 90 puntos en comparación con el año anterior. Un total de 26 marcas de vino de la familia Torres -17 tintos, 8 blancos y 1 rosado- se sitúan en la franja de los 90 a 100 puntos, mientras que 6 vinos obtienen 95 puntos o más, una puntuación solo disponible para los vinos considerados excepcionales. La lista la encabezan, con 98 puntos, tres vinos: dos del Penedès, Reserva Real 2010 y Mas La Plana 2010, y uno del Priorat, Perpetual 2011.



ABUCHEOS



Críticas a la ganadería española

Ganaderos franceses acusan a nuestro país de competencia desleal, mientras protestan por los bajos precios de leche, la carne de cerdo y de vacuno. Según el presidente de la Federación Regional de Sindicatos de Explotadores Agrícolas de Bretaña, Thierry Coué, “No se nos puede comparar con productores europeos que utilizan productos que no se nos permiten y que tienen una mano de obra más barata”. Además el presidente de la Federación Francesa de Sindicatos de Explotadores Agrícolas del departamento de Mayenne, Philippe Jean, comentó que “en España se consumen el doble de antibióticos que en Francia”. (El Economista)

Acuerdo pisoteado

Las empresas de Leche Río han mantenido los mismos precios de la leche en las facturas, que ya han recibido la orden de pago, de las entregas del mes de diciembre, pese a firmar el acuerdo lácteo. El propietario del grupo, Jesús Lence, ha admitido que el precio base en las facturas ya abonadas fue de 0,30 euros para “las ganaderías sostenibles”, que son proveedoras de la marca Leyma Natura, y de 0,27 euros para las granjas “intensivas”, que se encargan del suministro a sus industrias de Lugo y A Coruña. (La Opinión de A Coruña).



Empleos perdidos

Bimbo cerrará la fábrica que tiene en Palma de Mallorca y a partir de ahora abastecerá a la isla desde sus plantas en la Península. Pero, según ha confirmado la compañía, este cierre supondrá la presentación de un expediente de regulación de empleo (ERE) que afectará a 34 personas. Por su parte UGT ha comentado que la media de edad de la plantilla está entre 30 y 40 años, lo que preocupa a la secretaria general de la Federación de Industria y Trabajadores Agroalimentarios (FITAG) del sindicato, Rosario García, porque no se cumplen las “condiciones para poder negociar prejubilaciones”. (Expansión)



Engaño de un ministro

Tras un presunto fraude en los contratos de la empresa AcuaMed (Aguas de las Cuencas Mediterráneas) la Guardia Civil registró la sede de la compañía, y detuvo a 13 personas, entre ellos al director general de la empresa, Arcadio Mateo del Puerto, destituido días después por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Además, un testigo del caso ha asegurado que el ex ministro de Agricultura Miguel Arias Cañete es uno de los responsables de las adjudicaciones ilegales que llevó a cabo esta empresa pública para la construcción de infraestructuras dependientes del Ministerio de Agricultura. Por otro lado, Ecológicos en Acción cree que la AcuaMed y Acuae deben disolverse.