



Modernización EN LOS VIÑEDOS

FRESCOS

// Merluza la mar de fresca.

CONSERVACIÓN

// Cómo mejorar los alimentos enlatados.

MEDIO AMBIENTE

// Más negocio para el sector quesero.

Life is tasty with us!



1926-2016, con vosotros desde hace 90 años

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

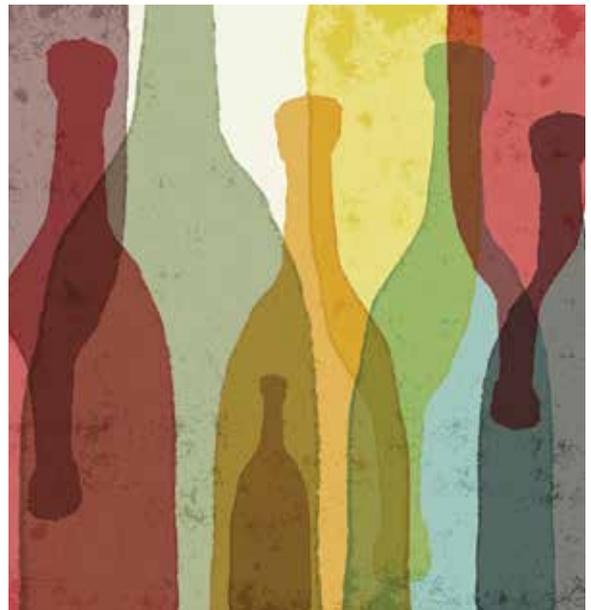


Beber mejor para vivir mejor

Que el cuerpo humano se compone del 70% de agua es del todo conocido. Pero no solo de agua se hidrata una persona, y en este especial sobre bebidas queremos destacar como están evolucionando todos los segmentos que componen este sector. Al igual que empezamos a tener conciencia de la necesidad de mantener unos hábitos saludables en la comida, también debemos empezar a tenerlos con la hidratación de nuestro cuerpo. Todos los tipos de bebidas están haciendo verdaderos avances para que sean cada vez más saludables, al mismo tiempo que sus procesos dañen lo menos posible al medio ambiente.

Tenemos las bebidas refrescantes, las cuales en los últimos años han reducido sus calorías hasta límites inimaginables. La cerveza, de la cual todo se está aprovechando, para de esa manera reducir el impacto medioambiental en su elaboración e incluso recuperar nutrientes para generar nuevos productos. Cómo no, los zumos, los cuales están centrando sus investigaciones para lograr zumos de mayor calidad e incluso saber cuándo es el momento óptimo de la recolección o conocer el contenido en agua de cada variedad.

No podemos dejar de lado el sector del vino, que trabaja en adaptar sus viñedos a las nuevas temperaturas sin que ello conlleve una bajada de calidad. Nuevas tecnologías para controlar los viñedos con drones harán que las vendimias sean de más calidad. Todas estas bebidas hay que embotellarlas, y en esta fase también se está produciendo una revolución, que da como resultado envases más ecológicos e incluso inteligentes, capaces de proteger su contenido contra el fraude.



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: Rivadeneira
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



KAUSAL 2016

6º Congreso Internacional Autocontrol y Seguridad Alimentaria

El Departamento de Salud del Gobierno Vasco está organizando el "6º Congreso Internacional de Autocontrol y Seguridad Alimentaria (Kausal 2016)", que se celebrará los días **25, 26 y 27 de mayo en Vitoria-Gasteiz (Álava)**, con el lema "*Transparencia y Comunicación. Claves en la Seguridad Alimentaria*".

Este Congreso, continuación de los celebrados con gran éxito científico y de asistentes en Bilbao (2010) y Barcelona (2012), pretende reunir a los mejores expertos internacionales en sistemas de autocontrol, y debatir la situación actual del sistema **APPCC/HACCP** a nivel estatal e internacional.

El Congreso va dirigido a los técnicos de calidad y gerentes de establecimientos alimentarios, universidad, técnicos de la administración, empresas de asesoría, organismos científicos, y en general, los técnicos que trabajan en seguridad alimentaria.

Los objetivos del Congreso, que en esta ocasión pone el acento en la comunicación hacia la ciudadanía como forma de aumentar la Seguridad Alimentaria, son los que a continuación se detallan:

1. Promover la colaboración entre las administraciones públicas, las universidades y centros de investigación.
2. Compartir novedades, así como experiencias de éxito en materia de Seguridad Alimentaria.
3. Proporcionar cada vez una más amplia y completa información a la población para aumentar la seguridad alimentaria, dando respuesta eficaz a las demandas de los consumidores.
4. Poner en valor el papel de los expertos en Seguridad Alimentaria en la transmisión de información veraz a los ciudadanos.
5. Subrayar el compromiso de la Comunidad Autónoma Vasca con la Seguridad Alimentaria y con la transparencia.

Durante el Congreso se abordarán los siguientes **PANELES**:

- Área 1. *Comunicación sobre seguridad alimentaria*
- Área 2. *Transparencia en relación con la seguridad alimentaria*
- Área 3. *Alérgenos*
- Área 4. *Riesgos alimentarios infravalorados*
- Área 5. *¿Hacia la privatización del control oficial de alimentos?*
- Área 6. *Canales cortos de comercialización de alimentos*
- Área 7. *Materiales de envasado*
- Área 8. *Nutrición. Alimentación saludable*
- Área 9. *Smart Solutions*
- Área 10. *Miscelánea*



FECHAS PARA TENER EN CUENTA:

- Plazo para beneficiarse de la cuota de inscripción reducida: 30 de Abril
- Plazo de inscripción: 20 de Mayo
- Plazo para el envío de resúmenes de comunicaciones orales o póster: 5 de Abril

Más información: Secretaría Técnica del Congreso
Tfno: 945 121403. E-mail: inscripciones@kausal.eu
www.kausal.eu

Sumario



Especial Bebidas

Los viñedos se modernizan

PÁG. 19



Frescos

Merluza la mar de fresca.

PÁG. 46



Conservación

Cómo mejorar los alimentos enlatados.

PÁG. 85



Medio ambiente

Más negocio para el sector quesero.

PÁG. 87

+ contenido

- 06 La Lupa
- 08 Alimentación, Salud y Deporte
 - Apoyamos los valores del deporte y los hábitos saludables ❤️
- 10 Especial Innovación
 - La jornada "Innovar para crecer" une al sector 🚀
- 19 Bebidas
 - Toman la "huella dactilar" a los vinos 🚀
 - Las botellas del futuro 🚀
 - ¡Zumos en su punto! 🚀
 - Apuesta por la salud para sorprender y refrescar ❤️
 - Somos lo que bebemos ❤️
- 37 Entrevista S. A. R. D^a Teresa de Borbón Dos Sicilias, Presidenta de Honor de Harambee
- 43 Frescos
 - Queso reducido en colesterol 🚀
 - ¡Sano, sabroso y con menos sal! 🚀
 - Recuperando los sabores de la niñez
- 50 Elaborados
 - ¡No te manches las manos! Chocolate resistente al calor 🚀
 - Pan "supervitaminado"
- 54 Materias primas
 - Amarillo y saludable, el nuevo color de moda 🚀
 - Las frutas saludables llegan de Brasil ❤️
- 60 Distribución
 - ¿Qué nos preocupa al comprar online?
 - Los coches eléctricos pisan el acelerador 🚀
- 63 Servicios
 - Cambios en la legislación de los preparados para lactantes 🚫
 - Detección rápida de patógenos en la palma de la mano 🚫
 - La innovación y la transferencia tecnológica en agroalimentación: motor de la competitividad
- 83 Conservación
 - Nueva arma multiusos contra los biofilms 🚀
- Aquí hay tomate... ¡para fabricar bioplásticos!
- 86 Medio ambiente
 - Atmósfera sin plaguicidas 🚫
 - Compromiso contra el cambio climático
- 89 Alimentación Especial
 - La dieta mediterránea acaba con la obesidad ❤️
 - Viaje alucinante para conocer mejor tu salud intestinal
- 95 Mundo animal
 - Los cerdos vencen al colesterol
 - Ganado ovino alimentado con orujo
- 98 Artículo: "Detección de insectos más eficaz"
- 106 En el próximo número...

La Lupa



APLAUSOS



Igualdad laboral para las personas discapacitadas

La Fundación Másfamilia ha reconocido a Calidad Pascual por su labor como patrono y como entidad certificada, bajo la Iniciativa efr (Empresa Familiarmente Responsable) desde 2008. El proyecto, desarrollado por la Fundación, da respuestas en materia de responsabilidad y respeto a la conciliación de la vida familiar y laboral, y al apoyo en la igualdad de oportunidades. En este caso, Calidad Pascual es una de las principales empresas punteras en temas de RSE (Responsabilidad Social Empresarial), y desarrolla su estrategia en torno a la integración de personas con discapacidad, contando en su plantilla con un 2%, superando así el requisito legal exigido.



Vinos con buena trayectoria

La bodega familiar González Byass, fundada en 1835, ha sido elegida como la "Bodega con mejor trayectoria en los últimos años", en los Premios Verema 2015, por los foreros de Verema, el portal de habla hispana con mayor difusión en temática sobre vino. Más de 4.000 miembros de esta comunidad han reconocido la apuesta de González Byass por valores como la búsqueda de la excelencia, fomento del espíritu innovador y respeto por el medio ambiente. Las excelentes valoraciones y puntuaciones de sus vinos, otorgadas por los miembros de Verema, han propiciado el nuevo éxito de esta bodega familiar.



La alimentación animal crece

Nutreco Iberia, negocio constituido por Grupo Sada, Inga Food y Nanta, ha crecido durante 2015 en volumen de producción, colocando a Nutreco Iberia como la tercera compañía en el ranking de empresas de alimentación en la península Ibérica. Por empresas, Grupo Sada ha aumentado su producción alcanzando los 138 millones de pollos en 2015, lo que supone 2,7 millones de sacrificios a la semana. Estas cifras otorgan a la empresa el liderazgo en la producción de carne de pollo en nuestro país. Por su parte, Inga Food ha comercializado 140.000 cerdos ibéricos, colocándose como líder a nivel mundial en comercialización de esta raza.



Medioambiente a salvo

El PEFC (Programme for the Endorsement of Forest Certification) ha otorgado el certificado de gestión forestal sostenible a la empresa de embutidos Can Durán. Este galardón ha querido reconocer la gestión responsable que realiza la empresa en varias de sus fincas. Éstas se encuentran ubicadas en el entorno más cercano de la fábrica, el parque natural del Montseny, una reserva de la biosfera. En total cuenta con más de 160 hectáreas de bosque certificadas.



ABUCHEOS



Carne caducada en restauración

Diez personas han sido condenadas en Shanghái, con penas de prisión y multas, por la venta de carne caducada o reutilizada a grandes cadenas de comida rápida. El escándalo comenzó en julio de 2014, cuando Husi Food, subsidiaria del grupo estadounidense de procesamiento de alimentos OSI Group, vendió esta carne a cadenas como McDonald's, KFC o Pizza Hut, las dos últimas del grupo Yum! Brands. La cadena local de televisión de Shanghái informó que dichas empresas habían rechazado la carne Husi, por su baja calidad, pero que esta última compañía la había vendido a diversas empresas. (ABC)



Chocolatinas con plástico

Algunos lotes de producto, cuya fecha de caducidad está comprendida entre el 19 de junio de 2016 y el 8 de enero de 2017, de las marcas Snickers, Mars y Milky Way, han sido retirados por la empresa distribuidora de los productos de Mars en España y subsidiaria de Mars Incorporated, Wrigley CO SLU. Estos productos podrían contener pequeños trozos de plástico rojo, después de que un consumidor encontrara un trozo de plástico en una chocolatina. Según la compañía, se trata de un hecho aislado y que no afecta a otros productos de la marca. Además facilita en su web información de los lotes afectados. (El País)



Contratos incumplidos

Miquel Alimentació Grup viene, supuestamente, incumpliendo su relación contractual para el suministro de alimentación fresca y perecedera, bebidas, perfumería, productos de bazar y otros libres de impuestos a barcos mercantes, cruceros, ferries, aviones y hoteles con escala en Europa, según considera Supplier Marítimo. Por ello, la empresa, propiedad del empresario hispano chileno Óscar Silva, reclama 1.000 M€ de indemnización por daños y perjuicios, por incumplimiento de contrato y usurpación de negocio.



Refrescos con un toque de alcohol

La fábrica de bebidas Hartwall en Finlandia lanzó al mercado latas de Pepsi Max, llenas de cerveza. El escándalo salió a la luz cuando un niño, al beber el refresco, comentó a su padre que el sabor era "muy extraño". El padre probó la bebida y notó como la lata contenía cerveza, en lugar de Pepsi. La compañía, que cuenta con dos quejas más, ha retirado el lote defectuoso. Según la directora de comunicación de la compañía, Taina Lampela-Helin, "esto es muy serio. No existe ningún riesgo inmediato para la salud de las personas, pero beber alcohol tampoco es bueno. Si un consumidor prueba el producto, se dará cuenta de que esto no es lo que suele disfrutar". (Food Quality News)