

Conservación 4.0

ELABORADOS

// Lanzamiento del primer
aceite de aguacate
Virgen Extra

SERVICIOS

// Siempre, cereales
con semilla
certificada

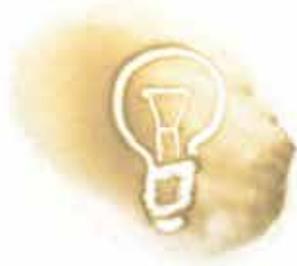
MEDIO AMBIENTE

// Proyecto europeo para
restaurar los suelos
degradados



Premium
INGREDIENTS

A Blendhub Corp. brand 



20 años **innovando para ti.**

The perfect ingredient for **processed food**

www.premiumingredients.com

Más que un envase atractivo

Los envases han jugado, a lo largo de la Historia, un papel importante en el ámbito de la conservación de los alimentos. Un elemento, el packaging, que se ha ido transformando con el paso del tiempo, al igual que lo ha hecho la propia sociedad. Esta relación tan estrecha se refleja en los esfuerzos en I+D+i, efectuados por parte de la industria agroalimentaria, para incorporar en los embalajes en contacto con alimentos: facilidad de apertura, descripción fiel de su contenido y protección del mismo, buena calidad, etc.

Si echamos la vista atrás, se observa cómo el packaging, utilizado dentro del sector de la alimentación y las bebidas, es uno de los que más ha evolucionado. Adaptarse a las tendencias de envasado, obliga también a las empresas, dedicadas a la creación de envases y al diseño del mismo, a reinventarse constantemente con el objetivo de seguir llegando cada vez a un mayor número de consumidores.

Los materiales que pueden emplearse en contacto con los alimentos son numerosos, desde el vidrio, la silicona, el acero inoxidable y, por supuesto, el plástico. En este aspecto, los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos reciben numerosos controles que aseguran que su uso no supone un riesgo para la salud. Por ello, tanto la Unión Europea (UE) como la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) evalúan periódicamente que tanto los productos químicos empleados como los procesos de fabricación se ajustan a las regulaciones que dicta la UE. Así incluyen protocolos de buenas prácticas de fabricación, con el fin de que cualquier migración a los alimentos no suponga riesgos, cambie su composición o modifique su calidad, olor o sabor. La Legislación europea sobre materiales en contacto con alimentos establece que estos materiales no deberán ceder sus componentes a los alimentos en cantidades que puedan suponer un riesgo para la salud humana.



Fernando Martínez
Director General

Staff

Director General: Fernando Martínez
Redactora Jefe: M^a Jesús Díez
Redacción: Ana Camarero
Colaboradora: Liliana Moreno Camargo
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



**ESPECIAL
CONSERVACIÓN**

**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
SOLUTIONES



info@fooddefense-soluciones.com

www.fooddefense-soluciones.com

Sumario

Especial Conservación

Desde la Antigüedad hasta nuestros días, siempre ha existido la necesidad de conservación, con el objetivo de conservar y proteger las cualidades de los alimentos del paso del tiempo

PÁG. 19



Elaborados

Lanzamiento del primer aceite de aguacate Virgen Extra

PÁG. 49



Servicios

Siempre, cereales con semilla certificada

PÁG. 74



Medio Ambiente

Proyecto europeo para restaurar los suelos degradados

PÁG. 81

+ contenido

8 Entrevista a Juan Carlos Castillejo, Presidente de la Asociación Empresarial Española de la Industria de Sanidad y Nutrición Animal (Veterindustria)

19 Especial Conservación

- Una bacteria depredadora que mata
- Bioplásticos que aumentan la vida
- Las conservas en tiempo de guerra
- Envases de vidrio, cada vez más resistentes
- Ganarse al público joven
- Tratamientos de nitrógeno para mejorar la resistencia
- Mayor precisión en el envasado
- Procesos de alta calidad
- Packaging de cartón
- Envases biodegradables
- Alimentos frescos por más tiempo
- Nice Fruit, fruta congelada que respeta la esencia del alimento
- La fruta hecha packaging

47 Bebidas

- Mejores vinos
- D.O. con Rh vasco

49 Elaborados

- Lanzamiento del primer aceite de aguacate Virgen Extra

50 Entrevista a Rafael Úbeda, Presidente de Castillo de Tabernas

56 Servicios

- Food Defense, como marco de trabajo
- La repercusión de la nueva Ley de Patentes en la industria alimentaria
- La innovación en el entorno competitivo
- Pintar, pintar y volver a pintar
- La búsqueda de distribuidores para los mercados de exportación
- ¿Beberías un vaso con agua sucia?
- Apuesta formativa en el sector vitivinícola
- Dulces Flores

79 Mundo Animal

- El olor del agua modifica el comportamiento de los peces

84 Distribución

- Tecnología para agro-exportar. ¿Estamos preparados?

- Viñedos monitorizados

87 Materias Primas

- Soluciones alimentarias sin número E
- Lácteos con "etiqueta limpia"

89 Frescos

- Elaboraciones más eficientes
- ¿Cuándo dura la vitamina C en las naranjas exprimidas?
- Uvas de mesa protegidas por rayos ultravioleta

93 Alimentación Especial

- Auge de los complementos alimenticios
- Los posos, fuente natural de fibra dietética
- La ingesta de cereales completos, fuente de salud

99 Artículo: ¿Qué factores desencadenan las expectativas de saciedad en yogures?

106 En el próximo N°...

La Lupa



APLAUSOS



La Salve reabre sus puertas en Bilbao

38 años después de su cierre, la fábrica de LA SALVE reabre sus puertas en el bilbaíno barrio de Bolueta, con una inversión de 1,8 millones de euros. "Hace dos años recuperamos un sentimiento, una experiencia, una seña de identidad que significó mucho para esta ciudad en los años 40, 50, 60 y 70 y hoy podemos anunciar que la fábrica vuelve a su lugar natural, a su origen, a su esencia. Y lo más importante, es que no venimos solo con un objetivo de hacer cerveza sino de generar valor local y hacerlo de forma innovadora y respetuosa al máximo con nuestro entorno", según afirma Eduardo Saiz Lekue, socio promotor de LA SALVE.



Javier Garat, reelegido presidente de Europêche

El Secretario General de la Confederación Española de Pesca (CEPESCA), Javier Garat, reelegido presidente de Europêche en la Asamblea General que la organización celebró en diciembre en Bruselas. Garat desempeñará la presidencia de la patronal europea de armadores durante los próximos dos años, cargo que ostenta desde 2009. Según Garat, "la reelección responde, indudablemente, al liderazgo de España en el sector pesquero europeo, dado el volumen de capturas y empleo y por el esfuerzo realizado por nuestra flota para adaptarse a las políticas europeas e internacionales, garantizar la sostenibilidad de los recursos pesquero y la lucha contra la pesca ilegal".



Premiado como "Operador Logístico del Año"

ID Logistics, uno de los principales operadores logísticos a nivel internacional, ha recibido el premio al «Operador Logístico del Año 2016» en Polonia. La compañía ha recibido este galardón en reconocimiento a la implantación de soluciones innovadoras para la cadena de suministro en Polonia que cumplen las normas más estrictas en materia de seguridad, control de calidad y fiabilidad del servicio. Este premio distingue y promociona cada año a los actores logísticos que han contribuido decisivamente al crecimiento del sector y a mejorar la gestión de las cadenas de suministro en Polonia.



Elección del nuevo presidente de FECIC

Joan Costa i Rubirola es, desde el pasado 1 de enero, el nuevo presidente de la patronal cárnica de Cataluña, en sustitución de Michael H.G. Schara, que deja la presidencia después de dos años al frente de Federación Catalana de Industrias de la Carne (FECIC). Costa i Rubirola se ha mostrado ilusionado y satisfecho de presidir durante dos años FECIC y ha manifestado su intención de trabajar por los intereses del sector cárnico catalán, el cuarto sector industrial de Cataluña, para conseguir la visibilidad e importancia que se merece.



ABUCHEOS



Petición de prórroga del IGFEI

Las principales asociaciones españolas de la distribución, de la industria alimentaria y de las explotaciones frigoríficas han suscrito junto con AEFYT, Asociación de Empresas del Frío y sus Tecnologías, Asociación empresarial de las tecnologías del frío en España, una nueva petición al Secretario de Estado de Hacienda, José Enrique Fernández Moya, para obtener una prórroga en la aplicación del 66% del tipo impositivo del Impuesto sobre Gases Fluorados de Efecto Invernadero (IGFEI). También, se solicita que se aborde la reforma en el proyecto de Ley anunciado por el Gobierno para la adopción de nuevas medidas fiscales y tributarias.



Naranjas sudafricanas en DIA

La Unió de Llauradors ha denunciado que a principios de año todavía se podían comprar naranjas procedentes de Sudáfrica en la cadena de distribución DIA. La organización demostró la presencia de naranjas de la variedad Navel a 1,09 euros/kg originarias del país africano tanto en tiendas físicas de supermercados de Madrid o Alicante, como en la tienda online a nivel estatal. La Unió remarca que se trata de naranjas "de lamentable calidad" que contrastan con las valencianas, "que se encuentran en estos momentos en el mejor momento organoléptico". "La entrada de naranjas procedentes de Sudáfrica durante un mes y medio más era, es y será una herramienta evidente de presión de los precios a la baja en origen en manos de los intermediarios", señalan.



Las ayudas para el sector mitilicrultor, en el aire

Las ayudas del Fondo Europeo Marítimo y de la Pesca (FEMP) para el sector mitilicrultor gallego están en el aire después que la mayoría de organizaciones hayan rechazado en la última reunión de la Comisión del Mexillón el plan de modernización de las bateas. El mayor escollo entre la Administración y el sector radica en la ampliación de la superficie de las bateas de 550 a 900 metros cuadrados. Los productores consideran que esta medida les obliga a realizar inversiones de 100.000 euros aproximadamente en flotadores, vigas y puntones secundarios. En cambio, los bateiros se decantan por inversiones que eviten los desprendimientos del mitilido de las cuerdas y mejore la producción.



Retraso en la recolección de la aceituna

Tras los primeros tres meses de campaña, las existencias de aceite de oliva en las almazaras se situaban entorno a las 452.000 toneladas, frente a las 676.000 ton de diciembre de 2016 y las 579.000 toneladas de diciembre de 2015; datos que ponen de manifiesto el retraso con el que este año se está llevando a cabo la recolección. A finales de diciembre, y ante los problemas de la aceituna derivados de las condiciones climatológicas, la producción se ha situado en el entorno de las 543.000 toneladas, que unido a las existencias de la pasada campaña y las importaciones nos dan un volumen total de 813.000 toneladas.