



GENERACIÓN DE ORO

BEBIDAS

// Avances en la gestión del oxígeno en bodega

ELABORADOS

// El valor de la miel de alfalfa

MUNDO ANIMAL

// Investigan el virus de la peste porcina

**¿Qué harías ante una
caída de suministro
eléctrico?**

**Diseñamos tu plan
de contingencia**

Esfuerzo y buenos alimentos

Esfuerzo, constancia, espíritu de superación, solidaridad, trabajo en equipo... son solo algunos de los valores que acompañan al deporte y de los cuales nuestros atletas nos dan buena muestra en su día a día.

En un año olímpico y paralímpico como es 2020, resulta aún más importante poner de relieve el trabajo que lleva detrás una medalla. Además del que realizan los propios deportistas, que desde luego son los grandes protagonistas, también es crucial el de todo el equipo que llevan detrás. Desde los profesionales que acompañan a los atletas de cada país (preparadores físicos, médicos, nutricionistas, etc.), hasta los organizadores de los eventos y los voluntarios que los hacen posibles, todos tienen como meta que los valores mencionados estén siempre por encima de todo, incluso de los propios récords, resultados y premios.

Como asegura Miguel Carballada, Presidente del Comité Paralímpico Español, en la entrevista que pueden leer en este número: "Necesitamos que sean grandes deportistas, pero sobre todo grandes personas".

Con esta premisa por delante, y teniendo en cuenta el ámbito de nuestra revista, conviene recordar que la alimentación de los deportistas es uno de los pilares que contribuyen a que puedan alcanzar sus objetivos. En las próximas páginas pueden encontrar varios artículos que abordan estas cuestiones.

La unión de ambas esferas: los valores olímpicos y paralímpicos, por un lado, y la alimentación adecuada, segura y equilibrada, por otro, nos conducirán sin duda a unos resultados "de 10".



Fernando Martínez
Director General de Revista Alimentaria
(Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A. - EyPasa)

Staff

Director General: Fernando Martínez
Redacción: M^o Jesús Díez y Sara Cowley
Publicidad: Carolina Gallego y Ana María Vidal

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

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

Controlado por: 

Comité Científico

Guillermo Reglero. Director IMDEA Alimentación
Javier I. Jáuregui Director Servicios Tecnológicos CNTA-Aditech
José Blázquez Solana. Ex Jefe de la U.T de Garantía de Calidad. Laboratorio Salud Pública Madrid

M^a Victoria Moreno-Arribas. Investigadora Científica del CSIC en el Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación CIAL
Nieves Palacios. Jefe de Medicina, Endocrinología y Nutrición del Centro de Medicina del Deporte. Agencia Española de

Protección de la Salud en el Deporte
Prof. Carmen Glez. Chamorro enotecUPM. Dpto. Química y Tecnología de Alimentos. Universidad Politécnica de Madrid
Josu Santiago Burrutxaga. Jefe del Área de Gestión Pesquera Sostenible. Unidad de

Investigación Marina. AZTI
José Miguel Flavián. Fundador GM&Co
M^a Carmen Vidal Carou. Catedrática de Nutrición y Bromatología. Campus de la Alimentación. Universidad de Barcelona

La empresa editora declina toda responsabilidad sobre el contenido de los artículos originales y de las inserciones publicitarias, cuya total responsabilidad es de sus correspondientes autores. Prohibida la reproducción total o parcial, por cualquier método, incluso citando procedencia, sin autorización previa de EyPasa. Todos los derechos reservados.

REVISTA ALIMENTARIA · C/Méndez Alvaro 8-10. 1-B. MADRID-28045 Tfno: +34 91 446 96 59

¡¡SU OPINIÓN NOS IMPORTA!!

Queremos saber qué le han parecido los artículos aparecidos en el presente número y cuáles son los temas que les gustaría que tratásemos en siguientes publicaciones.

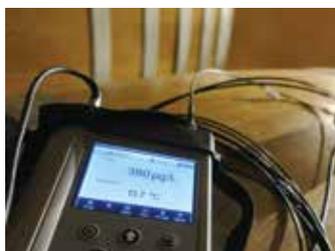
redaccion@revistaalimentaria.es · redaccion@eypasa.com

Sumario

Especial Alimentación Especial

La alimentación de los deportistas destaca por el importante trabajo de adaptación que hay que realizar, no solo a las necesidades concretas de cada disciplina deportiva, sino incluso a nivel de cada individuo en particular, teniendo en cuenta sus capacidades físicas y los objetivos que quiere alcanzar. En un año olímpico como es 2020, esto cobra mayor relevancia aún.

PÁG. 22



Bebidas

Avances en la gestión del oxígeno en bodega

PÁG. 52



Elaborados

El valor de la miel de alfalfa

PÁG. 55



Mundo Animal

Investigan el virus de la peste porcina

PÁG. 83

+ contenido

- 6 "Nuestro Comité opina..."
- 8 Medio Ambiente Biodiversidad
¡Oilé se merece un olé!
- 12 **Entrevista a Miguel Carballeda, Presidente del Comité Paralímpico Español**
- 20 Especial Alimentación Especial
 - Nuevo consenso sobre suplementos nutricionales para el deportista ❤️
 - Últimas investigaciones sobre la obesidad
 - ¿El atún en conserva puede mejorar la salud cardiovascular?
 - Nueva gama para mejorar la salud osteo-articular 📌
 - Importancia de la hidratación para los deportistas
 - Así es la dieta de las futbolistas de élite
 - La dieta rica en frutas y verduras ralentiza el envejecimiento celular
- 44 Frescos
 - Transformar la sociedad desde la huerta
 - Reclaman una mayor protección para los "bosques azules"
- 49 Conservación
 - Aditivo para envases alimentarios que mata la listeria 📌
- 52 Bebidas
 - Avances en la gestión del oxígeno en bodega
 - La cerveza rinde homenaje al concepto de "terroir"
- 55 Elaborados
 - El valor de la miel de alfalfa
 - Investigan los compuestos del aceite de oliva que reducen el dolor ❤️
- 60 Servicios
 - TJUE: La indicación geográfica "Aceto Balsamico di Modena" no protege el uso de los términos "aceto" y "balsámico"
 - Apuesta por la internacionalización sostenible
 - Las empresas extranjeras mantendrán su inversión en España en 2020
 - Encurtidos: el snack mediterráneo apuesta por la I+D 📌
 - Formación especializada en nutrición deportiva
 - "Las mujeres debemos animarnos a destacar, valorando y divulgando nuestro trabajo"
 - Enfoque continuo hacia la mejora
- 78 Medio Ambiente
 - Cultivos más eficientes gracias a las sobras de la aceituna de mesa
- Nuevas tecnologías para aprovechar el suero de la leche
- 83 Mundo Animal
 - Investigan el virus de la peste porcina
 - Premio JACUMAR para una investigación sobre la cherna
- 88 Distribución y Logística
 - Proyecto piloto para evaluar el pago por reconocimiento facial 📌
- 92 Materias Primas
 - Mejora del perfil saludable de la grasa láctea de quesos de oveja
 - Cambio climático: más riesgo de sequías simultáneas en zonas productoras de trigo
- 98 Artículo: "Cepas bacterianas compartidas por madres e hijos: fuente de nuevos probióticos para la industria láctea"
- 106 En el próximo N°...



HYSTER.[®] UN MUNDO DE SOLUCIONES PARA LOS NEGOCIOS MÁS EXIGENTES.



SOCIOS COMPROMETIDOS.
EQUIPOS ROBUSTOS.™

Genera Industrial es distribuidor exclusivo para España de **Hyster**. Con más de 10 años de experiencia en la gestión de todo tipo de servicios relacionados con la maquinaria y la calidad de un primer fabricante de carretillas con más de 80 años de experiencia y presencia en 130 países.

Contamos con la mayor red de distribución de España con 62 puntos de servicio, un equipo técnico formado por más de 400 personas y 360 talleres móviles para dar asistencia dónde y cuándo cada cliente lo necesite.



- ▶ Gama completa de equipos fiables para cualquier manipulación de mercancías.
- ▶ Sistema de gestión para el almacenaje, gestión de flotas, soluciones de movilidad ...



CONTACTE CON NOSOTROS

Tel.: 911 516 000 E-mail: info@generaindustrial.com

generaindustrial.com

HYSTER, el logo de Hyster y STRONG PARTNERS TOUCH TRUCKS™ son marcas de comercio registradas, marcas de servicio o marcas registradas en los Estados Unidos y otras jurisdicciones.



Tecnología para hacer la compra “A LA CARTA”

Tanto a través de aplicaciones móviles como a partir del análisis de sus datos genéticos, los consumidores buscan una mayor personalización en su alimentación

Los consumidores son cada vez más individualistas y buscan productos y servicios que refuercen su identidad y estén alineados con sus valores. Que lo que consumen se adapte a sus necesidades y personalidad tiene un peso importante en las decisiones de compra de la mitad de los consumidores globales, según los datos de GlobalData (2018).

El sector alimentario no es una excepción, y hemos visto en los últimos años multitud de lanzamientos de producto e iniciativas que vienen a responder a esta necesidad. Pero no se trata tampoco de una necesidad homogénea, detrás de ella subyacen elementos puramente hedonísticos o de autorrealización, y también importantes motivos de salud. En este último campo tenemos iniciativas como las Apps CoCo, My Real Food y Yuka, que tratan de destilar información nutricional compleja para se pueda interpretar de forma sencilla, o las que requieren que el consumidor introduzca datos sobre su salud y qué alimentos quiere evitar (por motivo de intolerancias, alergias, religión etc) y le ofrecen un consejo algo más personalizado. En este campo tenemos Apps como My Health Watcher en España, o Spoon Guru en el Reino Unido que se integra en la tienda online de algunos supermercados y filtra productos que quieras evitar, o Scandit en USA, que mediante realidad aumentada, apuntando la cámara al lineal del supermercado te muestra que productos no debes comprar según los criterios que hayas establecido.

Otra forma de personalización es la nutrigenética. Viene dada por el análisis de marcadores en nuestra información genética que nos permiten conocer mejor nuestro metabolismo de los hidratos de carbono, las grasas, y otros nutrientes. Basándose en esto, pueden recomendar qué alimentos consumir y cuáles evitar. La oferta es amplia en Estados Unidos, y en el Reino Unido acaba de aparecer en el espacio comercial el DnaNudge, una empresa que permite a los



J. Miguel Flavián
Fundador GM&Co

consumidores de forma muy fácil utilizar esta información de forma aplicada.

El análisis del ADN se puede realizar directamente en la tienda que tienen en Covent Garden, el centro de Londres, y dos tiendas efímeras en dos grandes almacenes de John Lewis. El cliente obtiene el resultado del análisis a las pocas horas, y puede verlo en la App de DnaNudge, que detalla los niveles de riesgo ante ocho parámetros metabólicos. Además se entrega una banda tipo “FitBit” que recoge la actividad física del usuario, otro factor que interviene a la hora de recomendar o no un producto.

“ Varias Apps analizan información nutricional compleja para ofrecer interpretaciones sencillas ”



La asociación con John Lewis es algo más que la cesión de un espacio de forma temporal, han invertido en la empresa para ayudarles a desarrollar un App y les han cedido información del catálogo de alimentos de sus supermercados Waitrose. Esta cadena, que se dirige a consumidores de alto poder adquisitivo, tiene en la salud uno de sus ejes estratégicos, con muchas iniciativas en este campo, desde el etiquetado de los productos hasta la formación especial de sus empleados para poder explicar a los compradores algunos conceptos nutricionales.

El uso es parecido al de los otros servicios que he descrito brevemente en la introducción: el usuario escanea lo que va a comprar, y del cruce de la información nutricional del producto y el perfil genético del usuario, la aplicación recomendará o no el consumo del producto. En caso de recomendar no consumirlo, ofrece alternativas que se adaptan mejor al perfil genético del usuario.

Por ejemplo, si el usuario es propenso a sufrir de hipertensión, la aplicación ofrecerá alternativas al producto bajas en sal.

La aplicación establece recomendaciones según el nivel de actividad física que haya

detectado a través de la banda, sugiriendo evitar alimentos con muchas calorías si no se ha hecho el suficiente ejercicio hasta ese momento del día. Y otro elemento interesante es que, reconociendo que compramos para unidades familiares no solamente para nosotros, te permite almacenar de forma conjunta el perfil genético de los miembros de tu familia, de forma que considera la información de todos a la hora de recomendarte o no la compra de un producto.

Me parece que este servicio supone una ayuda de cara a los usuarios por lo fácil que es de usar y la información que aporta, pero también hay que tomarlo con alguna precaución, al tratar alimentos individuales y no platos o dietas en su conjunto.

Dos de los problemas que tienen estas empresas para ganarse la confianza de los consumidores es la validez de la ciencia detrás de sus análisis y recomendaciones, y la privacidad de los datos que recopilan.

DnaNudge no almacena los datos del análisis ni las muestras, solamente la interpretación del mismo que queda en el perfil que tienes en tu App, además de estar bajo la jurisdicción de la Unión Europea, el GDPR. Las credenciales científicas seguramente pueden verse amparadas por ser un negocio que nace del Imperial College, una institución científica renombrada en este país.

Además, es algo que se puede comprar en un Waitrose, y eso ya le otorga también un nivel de confianza elevadísimo entre los consumidores británicos!

Los compradores ya tenemos otro criterio para elegir qué comprar: además del precio, la calidad, nuestras preferencias... ahora podemos incluir en el cocktail si "le gusta" a nuestro perfil genético!

Me imagino pronto haciendo compras para toda la familia, con varios perfiles almacenados en la aplicación para asegurarme que este plato preparado es adecuado para todos! ■

