

REVISTA:ALIMENTARIA.



MUNDO ANIMAL

Colaboración para evitar las capturas de cetáceos

CONSERVACIÓN

Envases comestibles a partir de residuos agroalimentarios

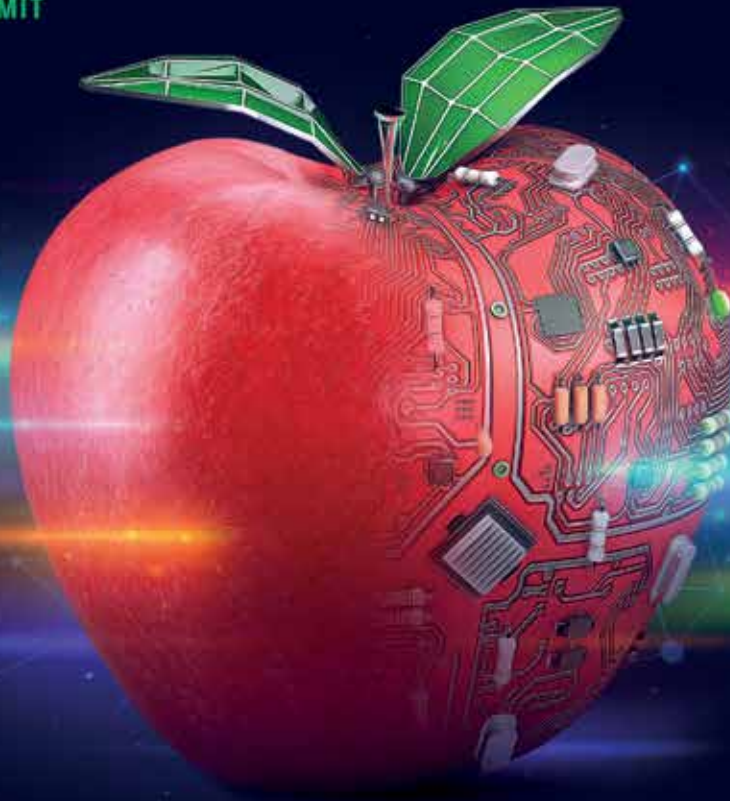
SOSTENIBILIDAD

Bioplástico a partir de plumas de aves



**FOOD 4
FUTURE**
BILBAO FOODTECH
WORLD SUMMIT

15-17 JUNE 2021
BILBAO - BEC
#F4F2021



FEED THE UNEXPECTED

Showcase your innovative solutions to the food and drinks industry

FOOD PROCESSING

FOOD PACKAGING

AUTOMATION & ROBOTICS

INTRALOGISTICS

INDUSTRY 4.0

SCIENCE & PIONEERING

SAFETY & ANALYTICS

ENVIRONMENT & ENERGY

Visiting industries



MEAT



BEVERAGE



DAIRY



FRUITS
& VEGETABLES



BAKERY



SEAFOOD



CANNED FOOD



OIL



DISTRIBUTORS

www.expofoodtech.com

Follow us:



Organized by:

NEBEXT
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

AZTI
CENTRO TECNOLÓGICO DE INVESTIGACIONES Y DESARROLLO TECNOLÓGICO

In collaboration with:



Bilbao
FOODTECH

Strategic Partners:



santelmo
SANTALMOS

EDITORIAL



LOS ELABORADOS SIGUEN APOSTANDO POR LA INNOVACIÓN

De forma creciente, los consumidores cuidamos más lo que comemos para tener una mejor salud. Así, según los datos de la última Encuesta de hábitos de consumo que realiza la Mesa de Participación (foro de debate de varias asociaciones de usuarios y consumidores), correspondientes a 2020, más del 90% de los encuestados es consciente de la importancia del binomio alimentación y salud. “Además, este año se ha visto muy reforzado por las circunstancias sanitarias a nivel global”, señalan los autores del estudio.

Desde el sector alimentario tienen en mente esta preocupación y trabajan para mejorar sus productos y que sean acordes con lo que buscan los consumidores. En el caso de los productos elaborados (aceite de oliva, cárnicos, bollería, confitería, salsas, snacks...) continúan lanzando novedades que mejoran su perfil nutricional para que puedan formar parte de una dieta saludable.

Además, los consumidores también buscan productos innovadores y, en

este sentido, en las próximas páginas les presentamos varios desarrollos que van desde el uso de altas presiones para mejorar la conservación de las salsas, hasta la investigación para lograr miel sin necesidad de abejas, pasando por el desarrollo de snacks saludables.

Por otro lado, en este número incluimos una entrevista con José Luis Molina Zamora, responsable del Grupo de Trabajo Smart Agro de AMETIC, que nos explica las ventajas que aporta la digitalización para el sector agroalimentario: “Aporta eficiencia económica, pero también eficiencia operativa, reducción del desperdicio alimentario, eficiencia energética, menor consumo de agua, reducción de agroquímicos...”.

FERNANDO MARTÍNEZ

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

STAFF

Director General: Fernando Martínez

Redacción: M^a Jesús Díez y Sara Cowley

Coordinación: Cristina García Blanco

Publicidad: Ana María Vidal

Digital: Claudio Mendoza

Legislación: M^a Ángeles Teruel y Alexandra Teruel

Administración: Teresa Martínez

Creatividad, diseño y maquetación:
Cinco Sentidos diseño y comunicación S.L.

Imprime: Gráficas Jomagar S.L.

Edita: Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A.

Depósito Legal: M611-1964

ISSN: 0300-5755.

COMITÉ CIENTÍFICO

Guillermo Reglero. Director IMDEA Alimentación

Javier I. Jáuregui Director Servicios
Tecnológicos CNTA-Aditech

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

Theresa Zabell. Presidenta de la Fundación
ECOMAR.

Pilar Jiménez Navarro. Jefa del Departamento
Laboratorio de Salud Pública
Subdir. Gral. de Salud Pública de Madrid

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



ESPECIAL ELABORADOS

El aceite de oliva virgen es uno de los alimentos que suscita más estudios e investigaciones para seguir ahondando en sus beneficios para la salud. Por su parte, el resto de productos elaborados (cárnicos, bollería, confitería, salsas, snacks...) continúan lanzando novedades que buscan mejorar su perfil nutricional para adaptarse a las necesidades de los consumidores y poder formar parte de una dieta saludable. **Pág. 25**

Pág. 26 • Calidad y seguridad alimentaria como prioridad en la industria de las Nueces de California

Pág. 28 • Una parada a tiempo

Pág. 31 • Alta presión para producir alimentos más saludables y con etiquetas más limpias

Pág. 32 • Revolución en el diseño de

alimentos: llega la pasta que cambia de forma

Pág. 33 • Identificados los principales componentes proteicos del aceite de oliva virgen extra (AOVE)

Pág. 34 • Tecnología de visión para seleccionar las mejores aceitunas

Pág. 36 La Unión Europea aprueba el

“Tenebrio molitor” para alimentación humana

Pág. 38 • ¿Miel sin abejas? ¡Es posible!

Pág. 40 • Fichas técnicas para elaborar snacks saludables a partir de frutas y frutos secos

Pág. 41 • Desarrollan un aderezo de vinagre de Jerez con algas

NO PONGAS PUERTAS AL CAMPO

PONLE



TÍTULO DE EXPERTO* EN COMUNICACIÓN AGROALIMENTARIA

¡RESERVA YA TU PLAZA!

apae@apae.es
976 060 100

POSIBILIDAD DE DEDUCCIÓN PARCIAL ADICIONAL POR PARTE
DE FUNDACIÓN

*El título de EXPERTO UNIVERSITARIO EN COMUNICACIÓN AGROALIMENTARIA es una iniciativa de la Asociación de Periodistas Agroalimentarios de España y la Universidad San Jorge

Patrocinador:



Knowledge grows



Colabora:



¡INFÓRMATE EN



apae.es/eucagro



usj.es

SUMARIO

MUNDO ANIMAL

Colaboración para evitar las capturas de cetáceos
Pág. 42

CONSERVACIÓN

Envases comestibles a partir de residuos agroalimentarios
Pág. 46

SOSTENIBILIDAD

Bioplástico a partir de plumas de aves
Pág. 66



COMITÉ EDITORIAL

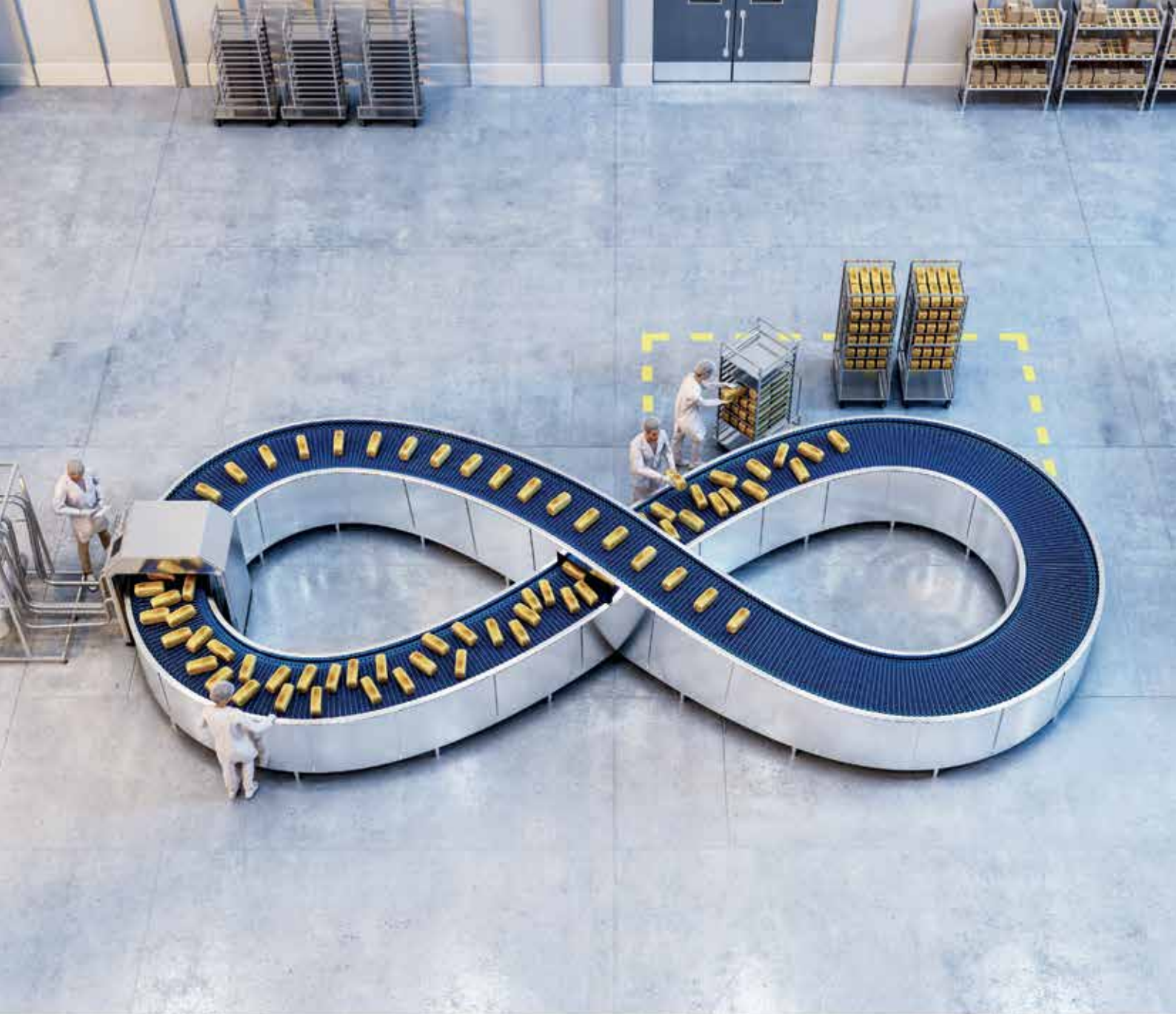
“Nuestro Comité opina...”
Págs. 10-11

PUBLIREPORTAJE

“GLP, un paso hacia la sostenibilidad del planeta”
Págs. 12-14

ENTREVISTA

José Luis Molina Zamora, Responsable del Grupo de Trabajo Smart Agro de AMETIC **Págs. 16-22**



Una planta de infinitas posibilidades

Hablemos.

¿Te preocupan los armónicos y los problemas que generan en tus instalaciones? ¿Necesitas lograr una mayor eficiencia? ¿Buscas soluciones resistentes a condiciones de limpieza extrema? ¿Quieres optimizar todos los aspectos de tu producción? Nuestra cartera integral y nuestro enfoque consultivo abarcan desde la energía hasta el paletizado. Ya sea si necesitas obtener una trazabilidad total de tus equipos o simplemente una mayor eficiencia, tenemos la respuesta. Descubre las infinitas posibilidades que ofrece tu planta en: to.abb/K5IXSh0h



ABB

Pág. 42 Mundo Animal

- Colaboración para evitar las capturas de cetáceos
 - Avances en la investigación sobre uno de los virus de mayor impacto para el sector porcino

Pág. 46 Conservación

- Envases comestibles a partir de residuos agroalimentarios
- Nueva tecnología para conservar alimentos sin necesidad de refrigeración

Pág. 50 Frescos

- Demuestran que los microbios también alimentan a los peces
- Leche de laboratorio, cada vez más cerca

Pág. 54 Materias Primas

- Aprovechan los residuos del champiñón para crear nuevos bioproductos

58 Distribución y logística

- Modelo sostenible de distribución para los Supermercados
 - Habrá ayudas para transformar camiones diésel pero no para nuevos

Pág. 62 Alimentación Especial

- Una bacteria de la microbiota revierte el deterioro cognitivo asociado al hígado graso no alcohólico
- Industria inteligente para desarrollar nutracéuticos personalizados

Pág. 66 Sostenibilidad

- Bioplástico a partir de plumas de aves
- Ensayos para sustituir el plástico en el cultivo de hortalizas

Pág. 70 Bebidas

- Avances para optimizar la extracción de polifenoles de los residuos del vino
- Nuevo robot autónomo para la viticultura del futuro

Pág. 74 Servicios

- Evalúan las ventajas de las altas presiones hidrostáticas en cárnicos tradicionales
- Tecnología para descubrir el fraude en carne y pescado en segundos
 - Nuevo diploma para ayudar a las empresas a avanzar hacia la Transformación Sostenible

- Formación para elaborar aceites de alta gama
- Regulación de bebidas espirituosas en la Unión Europea: el Reglamento 2019/787

- Piden estudios de impacto antes de ratificar el acuerdo comercial UE-Mercosur

- El impacto negativo del COVID en el comercio internacional ha sido profundo, pero breve

- Integran: fruta sublimada para una vida sublime “Ilusión y formación son las claves para aumentar la presencia de las mujeres en el sector”
 - Del Carnet Oficial de Manipulador de los Alimentos de los años 80... a los smartwatch para alertas alimentarias

Pág. 98 Artículo:

“Puntos clave en el control de *Listeria monocytogenes* en los alimentos listos para el consumo”

Pág. 106

En el próximo N°...

LA CONGELACIÓN PERFECTA A SU ALCANCE



Congelación dirigida para garantizar la calidad, regularidad y vida útil del producto

La tecnología de congelación de JBT® cumple con las exigentes especificaciones requeridas para congelar, enfriar y fermentar. Diseñado para reducir el impacto mecánico durante el proceso y tratar el producto con delicadeza, lo que garantiza máxima calidad y uniformidad del producto final. Dadas las altas exigencias de las líneas para la producción de pizza, el sistema de desescarche secuencial de JBT permite tiempos de funcionamiento prolongados manteniendo la eficacia del túnel durante la producción y por consiguiente una gran capacidad productiva. Desde la invención y patentado del primer túnel de congelación espiral autoportante, FRIGOSCANDIA-JBT ha liderado el sector de la congelación y refrigeración en continuo, definiendo e implantando nuevos procesos industriales. FRIGOSCANDIA-JBT ofrece la tecnología y el conocimiento para el desarrollo de cualquier proceso productivo. No dude en ponerse en contacto con nosotros.

¡Manos a la obra!



CONSTANCIA

La velocidad de aire optimizada maximiza la transferencia de calor y el rendimiento



CONSUMO DE ENERGÍA REDUCIDO

Los exclusivos sistemas de limpieza in situ (CIP) reducen los costes de agua y minimizan los ciclos de limpieza anuales



ESPACIO EN PLANTA REDUCIDO

El diseño compacto del equipo permite ampliar la capacidad e incrementar la producción.



We're with you, right down the line.™

Para más información, por favor contacte con Jesus Gallego, Responsable de Ventas, tel. +34 63 96 11 350 - info-europe@jbt.com - jbt.com



ALTO IMPACTO DE AIRE



IQF (CONGELACIÓN INDIVIDUAL)



ESPIRAL



CONTACTO

PROYECTO ANNUALFOODAGENDA DE EIT FOOD: COMUNICACIÓN PARA EL CONSUMIDOR, UNA OPORTUNIDAD DE POTENCIAR LA INNOVACIÓN EN EL SECTOR

El consumidor reclama avances sobre el papel de la dieta y la nutrición en un envejecimiento saludable y nuevos desarrollos para fomentar la salud inmune

Mariana Silva y M.Victoria Moreno-Arribas
Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL), CSIC-UAM. victoria.moreno@csic.es

En el contexto actual, la investigación y la innovación en Ciencias de la Alimentación están marcadas por el contexto de transformación impuesto por el reto europeo de crear una marca de sostenibilidad en toda la cadena de valor de los alimentos antes del año 2030 (Green Deal), así como por el impacto de la pandemia COVID-19 que ha acelerado la implementación de muchas de las últimas tendencias en alimentación. En línea con estos retos, el consumidor reclama nuevos avances en la búsqueda de nuevos ingredientes en aras de la sostenibilidad y la salud, el papel de la dieta y la nutrición en un envejecimiento saludable, los desarrollos en inmunoingredientes destinados a fomentar la salud inmune, y la respuesta ante los nuevos enfoques regulatorios sobre alimentación por parte de las administraciones.

“Los eventos incluyen programas de televisión, un cómic para resolver dudas, etc.”

Alentar al consumidor y comprender mejor las áreas de innovación que fomentan su confianza en el sector alimentario y agroalimentario sigue siendo clave; para ello, los canales de comunicación deben fortalecerse como una oportunidad para potenciar una estrategia clara de innovación.

Como ejemplo de éxito, el proyecto #TheAnnualFoodAgenda, financiado por el programa europeo EIT Food (<https://www.eitfood.eu>), por tercer año consecutivo, involucra a los consumidores a pensar en los alimentos que consumen basándose en decisiones saludables y sostenibles, así como a toda la cadena de valor mostrando los últimos avances en el mundo en el campo de la alimentación, e impulsando a su vez la educación en este ámbito a través de programas de capacitación avanzada.

Annual Food Agenda organiza eventos temáticos en tres países: España, Reino Unido y Polonia. El proyecto cuenta con la participación de ocho socios, incluyendo empresas de la industria alimentaria, universidades y centros de investigación de cuatro países: España: Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), Universidad Autónoma de Madrid-IMDEA Alimentación,

Grupo AN; Polonia: Maspex e Instituto de Reproducción Animal e Investigación de Alimentos de la Academia de Ciencias de Polonia; Reino Unido; Universidad de Cambridge, PepsiCo, y Finlandia: VTT-Centro de Investigación Técnica de Finlandia.

Los eventos interactivos organizados están dirigidos



M. Victoria Moreno-Arribas



Una de las actividades celebradas.

al público en general, con un enfoque particular en la población más joven, los productores de alimentos y los interesados en la alimentación. La agenda incluye una variedad de actividades tales como exhibiciones interactivas, cafés científicos y talleres de actividades prácticas dirigidos al público en general con especial atención en la población joven. Todas estas actividades, basadas en técnicas de co-creación, están diseñadas para fomentar el diálogo entre expertos de diferentes campos (ciencia, producción, industria) y consumidores.

Incluso en el difícil escenario del año 2020, se han seguido llevando a cabo 46 eventos temáticos, la mayoría en formato online. Un ejemplo de éxito de estas actividades mediante la colaboración del CSIC con el grupo AN, se desarrolló a través del programa de Navarra televisión "Club Txikipanda", dirigido a

niños y niñas, y que contó con la participación de más de 10.000 espectadores, 4.300 espectadores en primera retransmisión (23.10.20) y 6.250 espectadores en la segunda (24.10.20). En la realización de estos eventos, también se crean diferentes materiales de diseminación, en el año 2020 tuvo una gran acogida el cómic Aventuras en el supermercado, editado por el CSIC, y que ofrece a los consumidores claves para resolver sus dudas en la elección de productos alimentarios (<https://www.cial.uam-csic.es/5064/como-saber-si-un-alimento-es-saludable-seguro-o-sostenible-descubrello-en-el-comic-aventuras-en-el-supermercado/>).

A lo largo de 2021, se están impulsando nuevas actividades sobre Economía Circular, Fuentes alternativas de proteínas, Nutrición personalizada y Producción sostenible de alimentos, hacia el "green deal", entre otras, con la

programación de diferentes eventos para el público general. Además este año el programa tendrá una serie de eventos que se llevarán a cabo exclusivamente en colegios y centros educativos, con los talleres que mayor acogida han tenido en las ediciones de los 2 años pasados, de esta manera se incide en la importancia de tener una alimentación adecuada desde edades tempranas.

“Este año habrá eventos celebrados solamente en colegios y centros educativos”

Toda la información del programa se encuentra disponible en la página web (<http://annualfoodagenda.com/>). ■