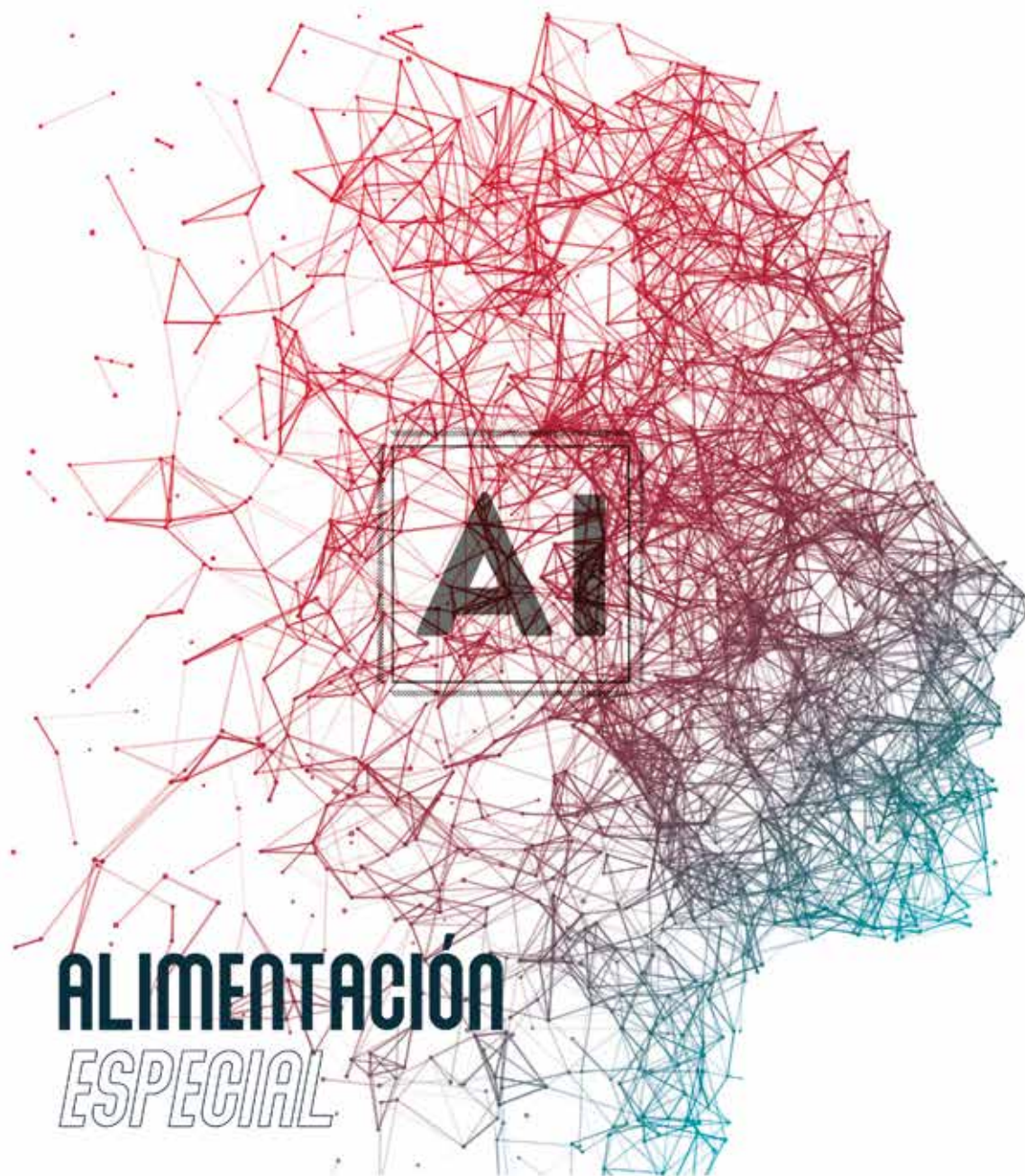


REVISTA:ALIMENTARIA.



ALIMENTACIÓN
ESPECIAL

SERVICIOS

Sistemas ciberfísicos para reducir las pérdidas en el procesamiento

MUNDO ANIMAL

Avance para mejorar el diagnóstico de la tuberculosis bovina

MATERIAS PRIMAS

Aroma de fresa silvestre gracias a un hongo

ONE FOR ALL. ALL IN ONE.

Food Processing | Food Packaging | Safety & Analytics | Intralogistics
Digitalisation | Automation | Environment & Energy | Science & Pioneering

COLONIA, ALEMANIA
26.-29.04.2022



Special Edition!
Be part of it -
find out more here!



SGM Ferias & Servicios S.L.

Núñez de Balboa, 94 - 1º C

28006 Madrid

Tel. +34 91 3598141

info@koelnmesse.es

EDITORIAL



RESTAURACIÓN COLECTIVA, MUCHO MÁS QUE “DAR DE COMER”

En este número hemos tenido la oportunidad de entrevistar a Antonio Llorens, Presidente de Food Service España, que nos ha recordado que las empresas del sector de la restauración colectiva “son responsables de la alimentación diaria de más de 8,5 millones de personas de diferentes edades y colectivos”.

Nos ha detallado cómo este sector se adapta a las necesidades nutricionales de segmentos de la población muy distintos: niños, personas mayores, deportistas...; una tarea crucial para la que cuentan con más de 2.000 nutricionistas en sus plantillas.

Y nos ha asegurado que esta función va mucho más allá de “dar de comer”: por ejemplo, los comedores escolares son espacios donde los niños pueden adquirir hábitos saludables, mientras que en el caso de las residencias de la tercera edad, la hora de comer es una oportunidad para hacer un poco más felices a estas personas.

Por otro lado, no quiero dejar pasar la ocasión de hablar sobre la primera edición de los Premios Madrid

Alimenta 21, un nuevo proyecto que he puesto en marcha para poner en valor y reconocer el trabajo del sector agroalimentario de la Comunidad de Madrid. En las siguientes páginas incluimos un resumen de la ceremonia de entrega.

Se trata de una iniciativa que afronto con la máxima ilusión, y que acompaño con el lanzamiento de un nuevo medio de comunicación que se une a la familia EyPASA para complementar a Revista Alimentaria y ConsumidoRA.

Se trata de Madrid Alimenta, el primer medio de comunicación especializado en el sector agroalimentario de la Comunidad de Madrid.

Os invitamos a visitar su web, www.revistaalimentaria.es/ madridalimenta, y sus redes sociales.

FERNANDO MARTÍNEZ

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

STAFF

Director General: Fernando Martínez

Redacción: M^º Jesús Díez

Publicidad: Ana María Vidal

Digital: Claudio Mendoza

Legislación: M^º 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^º 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^º 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 ALIMENTACIÓN ESPECIAL

Uno de los retos y al mismo tiempo oportunidades que tiene por delante la industria alimentaria es adecuar su oferta a los distintos colectivos con necesidades especiales, bien sea por edad, como los niños por un lado y las personas de edad avanzada por otro; bien por su actividad física como los deportistas; bien por padecer una alergia o intolerancia alimentaria; o bien por otras cuestiones, como pueden ser los veganos y vegetarianos. **Pág. 25**

Pág. 26 • ¿Cómo afrontan los consumidores la transición hacia un menor consumo de carne?

Pág. 28 • Panteff cambia el concepto del pan sin gluten

Pág. 33 • Nutrición y envejecimiento saludable: principales aspectos a estudio

Pág. 36 • Identifican una nueva bacteria intestinal capaz de reducir los niveles de glucosa en sangre

Pág. 38 • Relacionan los azúcares y las grasas con la activación de dos moléculas reguladoras del metabolismo

Pág. 39 • Descubren una nueva diana

terapéutica contra la obesidad

Pág. 40 • Descubren que tomar fructosa durante el embarazo provoca anomalías en la gestación de las hijas

Pág. 41 • Inteligencia Artificial para mejorar los hábitos de alimentación

READY?

A NEW HORECA IS COMING



La mayor plataforma de innovación
y negocio para el sector Horeca



+25.000
Profesionales



+400
Firmas
Expositoras



+400
Expertos
Internacionales



8
Auditorios



HORECA WINE
& SPIRITS

NUEVO



HEALTH & SAFETY



DELIVERY
& FOOD AS A SERVICE



FOOD & BEVERAGE
SOLUTIONS



DESIGN
& EXPERIENCE



DIGITAL WORLD



SMART KITCHENS
& EQUIPMENT



SOCIOSANITARIO



NEW CONCEPTS
& FRANCHISES

REVISTA ALIMENTARIA te ofrece un Business Pass gratuito
o 50% de descuento en Premium VIP con el código: **V7G2X**

Regístrate en www.expohip.com

HIP es un evento en colaboración de:

NEBEXT.
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

IFEMA
MADRID

SUMARIO

SERVICIOS

Sistemas ciberfísicos para reducir las pérdidas en el procesamiento

Pág. 46

MUNDO ANIMAL

Avance para mejorar el diagnóstico de la tuberculosis bovina

Pág. 54

MATERIAS PRIMAS

Aroma de fresa silvestre gracias a un hongo

Pág. 66



COMITÉ EDITORIAL

“Nuestro Comité opina...”

Págs. 10-11

REPORTAJE

Entregados los I Premios Madrid Alimenta: Un homenaje a las empresas de alimentación de la Comunidad de Madrid

Págs. 12-14

ENTREVISTA

Antonio Llorens, presidente de Food Service España

Págs. 16-22

SERIE P2.0-3.0S

MAYOR RENDIMIENTO EN ESPACIOS REDUCIDOS.



SOCIOS COMPROMETIDOS.
EQUIPOS ROBUSTOS.™



GENERA
INDUSTRIAL

LA NUEVA TRANSPALETA CON
PLATAFORMA DE LA SERIE
P2.0-3.0S DE HYSTER® OFRECE
UN RENDIMIENTO PERFECTO
EN ESPACIOS REDUCIDOS.

IDEAL PARA:

- Carga / descarga de remolques
- Trabajar en el muelle
- Distancias de transferencia de carga extendidas
- Recogida de pedidos (especialmente en aquellos lugares donde se mezclan aplicaciones de picking y carga / descarga)
- Crossdocking

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.



SIDE ARMS AND
FOLDABLE PLATFORM

FIXED SIDE PROTECTION
WITH REAR ACCESS

FIXED REAR PROTECTION
WITH SIDE ACCESS

CONTACTE CON NOSOTROS

TEL.: 911516000 | E-MAIL: INFO@GENERAINDUSTRIAL.COM | WWW.GENERAINDUSTRIAL.COM

Pág. 42 Bebidas

- ¿Cerveza y pan? La mejor combinación para luchar contra el desperdicio alimentario
- Nuevas tecnologías para dosificar el abono líquido según las necesidades del viñedo

Pág. 46 Servicios

- Sistemas ciberfísicos para reducir las pérdidas en el procesamiento
 - Alianza para seguir avanzando en tecnología hiperspectral

Pág. 50 Elaborados

- Secuenciación masiva para la rápida identificación de ingredientes en alimentos procesados
 - Una nueva tecnología ayuda a gestionar la salmuera de la aceituna de mesa

Pág. 54 Mundo Animal

- Avance para mejorar el diagnóstico de la tuberculosis bovina
- Innovación para mejorar la calidad de los pavos ibéricos alimentados con bellota
 - Comprueban que el Cloprostenol mejora la tasa de partos en las cerdas

Pág. 58 Conservación

- Avance para lograr envases para salsas de fácil vaciado
- Nuevo packaging

sostenible, biodegradable y producido a partir de lechuga

Pág. 62 Frescos

- Cómo mejorar el color y la calidad de la granada y la uva de mesa con tratamientos naturales
- El proyecto europeo Tropicsafe logra contener la mayor amenaza para los cítricos
- Estudian la distribución de la población de lenguado común en el norte de la Península

Pág. 66 Materias primas

- Aroma de fresa silvestre gracias a un hongo
- Observan por primera vez una misma adaptación genética en dos levaduras usadas en la fermentación del vino
 - Aplicaciones de las microalgas del Mar Menor

Pág. 70 Distribución y Logística

- Primera hidrogenera de servicio público que utilizará hidrógeno verde generado in situ con energía solar
- El live shopping, experiencias de comercio online en vivo, prueba suerte en España

Pág. 74 Sostenibilidad

- El proyecto 'LIFE 4DOÑANA' inicia las

pruebas a escala comercial de su sistema de riego a demanda

- Cuero vegano y 100% natural gracias a los excedentes del caqui

Pág. 78 Servicios

- “Nanogrado de Transporte 4.0” para capacitar en las competencias digitales más demandadas
 - Segunda edición del Curso Internacional de Ampelografía
- Anteproyecto de Ley para la reforma de la normativa de propiedad industrial: ¿Nuevas estrategias de protección de intangibles?
 - Nueva plataforma para ayudar a las empresas a dar el salto al mercado chino
 - Tecnología para ayudar a reducir la merma en los procesos productivos
 - “Hay que trabajar para visibilizar a las mujeres del sector y para lograr una mayor representatividad”
- La calidad es el motor de nuestro crecimiento

Pág. 98 Artículo:

“Contenido de alcaloides opiáceos en semillas y productos de panadería con semillas de adormidera. ¿Suponen un riesgo para la salud?”

Pág. 106

En el próximo N°...

POR SU **SERVICIO** • POR TU **NEGOCIO**

POR TI, POR **TIS**

Instalación, Mantenimiento y Reparación de Puertas Automáticas



cualquier
tipo de puerta



40
delegaciones



En
cualquier
lugar



+150
técnicos



4,63 h.
horas
tiempo medio
de respuesta*



+96%
clientes satisfechos*



*Datos certificados por ISO 9001



912 172 213

Golfo de Salónica 73, 5º. 28033 Madrid
portis@otis.com • www.portis.es

PORTIS
Grupo Zardoya Otis

ECOMAR, EL PRIVILEGIO DE PERTENECER A LA PLATAFORMA CLEAN SEAS

La campaña Clean Seas es la coalición mundial más grande y poderosa dedicada a acabar con la contaminación marina por plásticos

Theresa Zabell. Presidenta de la Fundación ECOMAR

A través de la plataforma Clean Seas, el PNUMA está conectando y reuniendo a personas, grupos de la sociedad civil, la industria y los gobiernos para catalizar el cambio y transformar hábitos, prácticas, estándares y políticas en todo el mundo para reducir drásticamente la basura marina y sus impactos negativos. La Fundación Ecomar fue elegida por Naciones Unidas para formar parte de Clean Seas junto a otras organizaciones como el Comité Olímpico Internacional. Hasta la fecha, se han unido 63 países, lo que convierte a la campaña Clean Seas en la coalición mundial más grande y poderosa dedicada a acabar con la contaminación marina por plásticos.

Desde ECOMAR pensamos que estamos en el camino apropiado, y por eso todos los días tomamos medidas para crear una economía global verdaderamente circular en

“Los compromisos de los 63 países signatarios abarcan más del 60% de las costas del mundo”



Theresa Zabell.

la que valoramos lo que usamos. Todos, políticos, empresarios y ciudadanos, debemos trabajar juntos para abordar uno de los desafíos ambientales más graves de nuestro tiempo. Tenemos que cuidar de nuestro planeta, ya que por ahora no tenemos otro para mudarnos.

Los compromisos de los países signatarios abarcan más del 60% de las costas del mundo. Los países sin litoral también se están subiendo a

bordo, viendo el valor de su origen al acercamiento al mar. Países, empresas e individuos se han comprometido a cambiar el rumbo de los desechos plásticos.

ONU Medio Ambiente lanzó la campaña Clean Seas en febrero de 2017 con el objetivo de involucrar a los gobiernos, el sector privado y el público en general en la lucha contra la contaminación por plástico en los mares. La campaña de cinco años aborda la causa raíz de la basura



Campaña Clean Seas.

marina y se enfoca en la producción y el consumo de plástico desechable y no recuperable. Para hacerlo de manera efectiva ser conscientes, comprometidos y activos para enfrentar este problema en su vida diaria y más allá.

Cada año, más de ocho millones de toneladas de plásticos terminan en los océanos, lo que se traduce en graves estragos para la fauna marina, la pesca y el turismo y en un coste mínimo de 8.000 millones de dólares en daños a los ecosistemas marinos. Hasta un 80% de toda la basura de los océanos son plásticos.

Según las últimas estimaciones, al ritmo que se desechan artículos como botellas de plástico, bolsas y vasos tras haberles dado un solo uso, para el año 2050 los océanos tendrán más plásticos que peces y un 99% de las aves marinas habrá ingerido algún plástico.

“Todos, políticos, empresarios y ciudadanos, debemos trabajar juntos”

ECOMAR ya disfruta del privilegio de formar parte activa de esta campaña de Clean Seas que el departamento de Medio Ambiente de la ONU abandera, y se une a otras instituciones internacionales como embajadores del programa de la ONU. ■



Campaña Clean Seas.