

REVISTA ALIMENTARIA



ESPECIAL
Frescos

MATERIAS PRIMAS

Microorganismos y hongos para lograr proteínas alternativas

SOSTENIBILIDAD

Plantas más resistentes gracias a extractos naturales

ELABORADOS

Análisis de la presencia de fitosanitarios en aceituna entera

ftalks

FOOD SUMMIT

VALENCIA
'22

20-21 OCTUBRE

2022

ON SITE
LINE

VALENCIA

Salud y Bienestar /
Biodiversidad y Resiliencia /
Proteínas 4.0 / Digitalización

CONSIGUE TU ENTRADA

#ftalks22

ftalksfoodsummit.com

KMZERO
CREANDO EL FUTURO DE LA ALIMENTACIÓN

EDITORIAL



FRESCOS: EN BUSCA DE UN EQUILIBRIO PARA TODA LA CADENA DE VALOR

Cuando hablamos de productos frescos agrupamos muchos tipos distintos de alimentos: frutas y verduras, carnes, lácteos, pescados, huevos..., cada uno con sus características propias, pero todos con un papel fundamental en nuestra dieta.

Prueba de ello es que, según los últimos datos del “Informe de consumo alimentario en España 2021”, presentados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación el pasado mes de julio, en el año 2021 los productos frescos representaron la parte más importante del consumo doméstico (38,8% en volumen y 42,3% en valor). Los lácteos, frutas y hortalizas protagonizaron el 40,6 % de las compras. Por su parte, carnes y pescados representaron el 10,6% de los kilos consumidos y el 33% del presupuesto.

Por tanto, es una prioridad que, en un momento de incertidumbre y encarecimiento de los costes como el actual, todos los agentes de la cadena colaboren para lograr una

remuneración justa para todos. Esta es una de las cuestiones que abordamos en la entrevista con Enrique Bellés, presidente de INTERCITRUS, la Interprofesional que representa a dos de nuestras frutas más representativas (naranjas y mandarinas): “Entre todos debemos llegar a un precio razonable para todos los eslabones, porque si el agricultor no tiene una remuneración adecuada, no podrá cultivar un producto cada vez mejor”.

Hacia este objetivo, lograr productos cada vez mejores, se encaminan precisamente las investigaciones que recogemos en nuestro Especial Frescos, que les invitamos a descubrir.

FERNANDO MARTÍNEZ

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

STAFF

Director General: Fernando Martínez

Redacción: María Jesús Díez y Alejandra Ospina

Publicidad: Ana María Vidal

Digital: Javier Martínez

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

M^a Teresa García Jiménez. Directora de los Diplomas de Alimentación y Nutrición (1992-2016). Escuela Nacional de Sanidad. Ministerio de Sanidad. Instituto de Salud Carlos III Profesora de la Universidad Francisco de Vitoria Consultora internacional

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

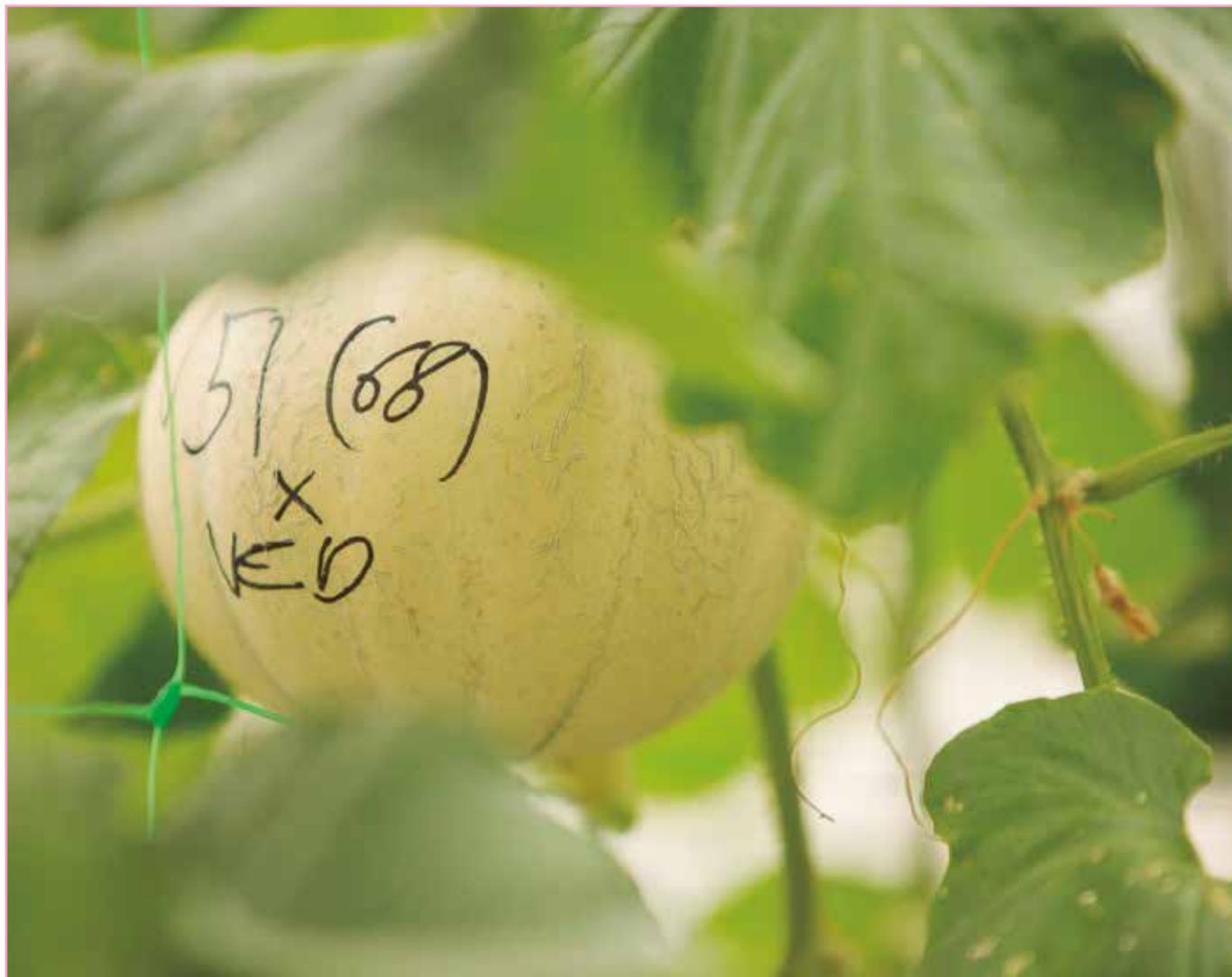
C/Méndez Alvaro 8-10. 1-B.
MADRID-28045

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 FRESCOS

Frutas, verduras, carnes, lácteos, pescados, huevos... Los alimentos frescos ocupan un lugar privilegiado en nuestros supermercados y en nuestra dieta. En nuestro Especial veremos cómo avanzan las investigaciones para mejorar los cultivos y lograr que sean más resistentes a las enfermedades y/o al cambio climático, entre otros temas. **Pág. 25**

Pág. 26 • Avances genéticos para lograr melones con mayor vida útil

Pág. 29 • Secuencian por primera vez el genoma completo del virus de la clorosis de la fruta de la pasión

Pág. 30 • Tecnología basada en

CRISPR para luchar contra una plaga agrícola global

Pág. 32 • Prediciendo la respuesta de los consumidores ante nuevas variedades de mandarina pigmentadas

Pág. 35 • Investigan si el estrés

hídrico mejora la tolerancia a la sequía de la lechuga

Pág. 36 • ¿La carne orgánica sabe mejor?

Pág. 39 • De la cabeza a la cola: nuevos cortes para crear productos pesqueros innovadores, sanos y sabrosos

NO PONGAS PUERTAS AL CAMPO

PONLE



TÍTULO DE EXPERTO* EN COMUNICACIÓN AGROALIMENTARIA

VI EDICIÓN - OCTUBRE 2022

¡RESERVA YA TU PLAZA!

apae@apae.es
976 060 100

INFÓRMATE EN



apae.es/eucagro



usj.es

POSIBILIDAD DE DEDUCCIÓN PARCIAL ADICIONAL POR PARTE DE FUND AE

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

Patrocinadores:



Colabora:

REVISTA ALIMENTARIA

SUMARIO

MATERIAS PRIMAS

Microorganismos y hongos para lograr proteínas alternativas

Pág. 42

SOSTENIBILIDAD

Plantas más resistentes gracias a extractos naturales

Pág. 54

ELABORADOS

Análisis de la presencia de fitosanitarios en aceituna entera

Pág. 66



COMITÉ EDITORIAL

“Nuestro Comité opina...”

Págs. 10-12

REPORTAJE

Patatas de calidad durante los 365 días del año

Págs. 12-14

ENTREVISTA

Enrique Bellés, presidente de INTERCITRUS, Interprofesional Citrícola Española

Págs. 16-22

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

Pág. 42 **Materias primas**

- Microorganismos y hongos para lograr proteínas alternativas

Pág. 46 Distribución y Logística

- Camiones eléctricos para una distribución más sostenible
- Lanzan el mayor proyecto de robots móviles autónomos de Europa
 - Colaboración para acelerar el sistema propulsivo de hyperloop

Pág. 50 Alimentación Especial

- Consumir proteína animal se asocia a una menor mortalidad en adultos mayores
 - Descubren por qué la lactancia materna prolongada protege contra la obesidad en la edad adulta
- Sustituir el consumo de cereales por quinoa mitiga los picos de glucosa en sangre tras las comidas

Pág. 54 **Sostenibilidad**

- Plantas más resistentes gracias a extractos naturales
- Una solución ‘redonda’: primer sistema de cápsulas

de café sin cápsulas que no produce residuos

Pág. 58 Bebidas

- Wine Luthier: perfiles de sabor objetivos gracias a la Inteligencia Artificial

Pág. 62 Servicios

- Biosensor para detectar ciguatoxinas y tetrodotoxinas en pescado y marisco
 - Nuevo sensor rápido para detectar Listeria en alimentos

Pág. 66 Elaborados

- Análisis de la presencia de fitosanitarios en aceituna entera
- Nuevo método analítico capaz de suplir con garantías la labor del Panel de Cata
 - Ultrasonidos para comprobar el estado de los alimentos sin tocarlos

Pág. 70 Mundo Animal

- REDaPORC garantiza la excelencia en bioseguridad del sector porcino de capa blanca

Pág. 74 Conservación

- Solución integral que garantiza el mantenimiento de la temperatura durante el transporte

Pág. 78 Servicios

- Curso avanzado “Envases alimentarios reciclables, biodegradables, activos e inteligentes”
 - Máster Propio en Comunicación Internacional, Marketing y Gestión para Profesionales del Sector Hortofrutícola
- Nutriscore: la batalla por el control de la información nutricional
- El fresco del mar, un reto compartido de inteligencia logística
- Quesos de origen vegetal más sostenibles y sin renunciar al sabor
 - “El paso que falta en general, y que está en nuestra mano, es el empoderamiento de la mujer”
 - El Departamento de Calidad debe disponer de herramientas que permitan el análisis de toda la información que confluye en él

Pág. 98 Artículo:

“Calidad y genuinidad de productos lácteos mediante el análisis de las proteínas por espectrometría de masas”

Pág. 106 **En el próximo N°...**



Soluciones e ingredientes naturales para el sector alimentario

Tu tienda **on-line** de aditivos e ingredientes alimentarios



Proteínas, fibras naturales, aditivos y más ingredientes.



Envío con certificado alimentario a toda España.



Garantizamos el mejor precio on-line.



Más información en:
www.vadefood.com

Atención al cliente:
sac@vadefood.com - 935 439 207

ECOMAR Y EL ORGULLO DE COLABORAR CON LA GUARDIA CIVIL

Hace más de 23 años que nuestros destinos se unieron con la misión de proteger el medio ambiente marino

Theresa Zabell Lucas
Presidenta Fundación Ecomar

Hace muchos años que la Fundación Ecomar y la Guardia Civil colaboran en la concienciación y la educación en el medio ambiente marino. Cuando nació ECOMAR, sin pensarlo, ya decidí contar con la Benemérita en todas las actividades que nos propusiéramos hacer. Por eso, desde hace casi 24 años, el logotipo de la Guardia Civil está presente en todas nuestras publicaciones y sus efectivos nos han acompañado siempre en nuestros proyectos de cara al mar. En 1997, estando embarazada de mi hija Olimpia, el por entonces director de la Guardia Civil, Santiago López Valdivieso, me hizo madrina de las nuevas embarcaciones de la Guardia Civil del Mar, que se botaron en Algeciras. Un evento que siempre he llevado en mi corazón.

La directora general de la Guardia Civil, María Gámez, y yo misma hemos firmado un protocolo de actuación para realizar actividades orientadas a la difusión de la cultura medioambiental en los espacios marinos y costeros. Todo un honor para ECOMAR haber sido recibidos por María Gámez en la sede central de la Guardia Civil de la calle Guzmán el Bueno de Madrid.

Ya en mi época de regatista, la Guardia Civil del Mar estuvo presente en todas mis actuaciones deportivas en las costas de España, por lo que siempre he mantenido la idea de que para la realización



Recogida de residuos. GEAS y ECOMAR.

“Hemos firmado un protocolo para realizar acciones educativas y de concienciación”

de mi “sueño” cuando me retirara, la Guardia Civil debería seguir a mi lado. Así ha sido y así será. No concibo ningún proyecto medioambiental sin la colaboración de la Guardia Civil en sus diferentes cuerpos, ya sean los GEAS o el SEPRONA.

Este año no iba a ser menos, por lo que la Fundación Ecomar y la Guardia Civil hemos vuelto a firmar

un protocolo, que nos compromete a llevar a cabo acciones educativas, de concienciación y participación sobre la necesidad de protección del medio marino y sus playas. Para ello realizaremos actividades y talleres, especialmente dirigidos a jóvenes en edad escolar, que ayuden a conocer mejor cómo cuidar los mares y océanos y su importancia en la salud del planeta.

Esta actuación está enmarcada en el Plan de Sostenibilidad con el que la Guardia Civil ha adquirido el compromiso de asegurar el entorno medioambiental. Dentro de estas acciones, este protocolo de colaboración viene precedido por las participaciones de distintas Unidades de la Guardia Civil, en especial el Servicio Marítimo, en actividades de difusión de la cultura de protección del medio marino y costero que ECOMAR organiza anualmente.

Nuestra experiencia con este cuerpo de seguridad del estado ha sido siempre muy positiva. Cuando hemos realizado cualquier actividad en la costa de España, la Guardia Civil siempre ha estado presente no solo para velar por nuestra seguridad y la de los niños, sino que ellos mismos se han involucrado poniendo a nuestra disposición sus recursos tanto humanos como de infraestructuras.

Siempre alerta y con muchas ganas de colaborar en la educación de nuestros verdaderos protagonistas, los niños.

Sus neumáticas nos han servido para trasladar de una orilla a otra todo lo que habíamos recogido, y su experiencia en el mar nos ha guiado para evitar las zonas conflictivas en cuanto a las recogidas de residuos. Ellos mismos han bajado al “barro” con nosotros y no les han dolido



Recogida de residuos. GEAS y ECOMAR.

“Se enmarca en torno a dos actuaciones: ‘Experiencias Ecomar’ y ‘Aulas Ecomar’”

prendas para remangarse y predicar con el ejemplo ante las miradas incrédulas de algunos niños.

Este protocolo que hemos firmado se enmarca en torno a dos actuaciones principales para lograr el objetivo. Una de ellas son las “Experiencias Ecomar”, donde se realizarán jornadas de limpieza de costas y playas con un taller azul educativo para escolares. La segunda acción son las “Aulas Ecomar”, un programa de talleres en centros educativos para dar a conocer mejor los mares y océanos.

Otro punto acordado fija un

asesoramiento de la Fundación Ecomar sobre acciones, actividades o programas que tengan como finalidad la difusión de la conciencia medioambiental por parte de la Guardia Civil.

En ECOMAR nos enorgullece seguir de la mano de la Guardia Civil en todas nuestras actividades de cara al mar. Ya hace más de 23 años que nuestros destinos se unieron con la misión conjunta de velar por nuestro planeta azul, sitio que las dos entidades estamos de acuerdo en que hay que cuidar al máximo porque de él no nos podemos mudar. ■



Firma del convenio. María Gámez, Directora general de la Guardia Civil, y Theresa Zabell, Presidenta de ECOMAR.