

REVISTA:ALIMENTARIA.



ESPECIAL

Alimentación Especial

SOSTENIBILIDAD

Material vegetal para un cultivo más sostenible del almendro

ELABORADOS

Caracterización del aceite de oliva virgen de Madrid

FRESCOS

Ingredientes funcionales a partir de restos de tomate

Control de contaminación en la Producción Alimentaria

Soluciones de aspiración industriales



www.nilfisk.es

NILFISK

EDITORIAL



ALIMENTACIÓN Y SALUD, UN BINOMIO DE FUTURO

En este Especial recogemos diversas investigaciones dirigidas a mejorar nuestra comprensión de la relación entre alimentación y salud. Por ejemplo, un trabajo de IMDEA Alimentación centrado en la Quimioinformática de alimentos, una disciplina con gran potencial de futuro. También recogemos investigaciones sobre alimentos enriquecidos, nutracéuticos, probióticos, etc.

En cuanto a nuestra entrevista, este año inauguramos un nuevo formato. Cada mes, dedicaremos nuestra contraportada a un sector o una temática de interés y analizaremos su situación, perspectivas y desafíos, de la mano de los mejores expertos.

En este caso, hemos arrancado con tres representantes del sector pesquero, que cerró el año con noticias negativas, pero no pierde la esperanza de que su situación mejore, teniendo en cuenta además que la UE ha nombrado recientemente a su nuevo equipo de comisarios.

Javier Garat, secretario general de Cepesca, asegura: "Pediría un mayor reconocimiento al importantísimo papel que jugamos los distintos agentes del sector pesquero". Por su parte, José María Gallart, presidente de FAAPE (Federación Andaluza de Asociaciones Pesqueras), no duda en reivindicar que "ya es hora de pedir responsabilidades a los políticos. Si nos escuchan a los productores, no se van a equivocar nunca". Para finalizar, María Luisa Álvarez, directora general de Fedepesca, recuerda cómo todo el sector se ha unido para pedir que el IVA del pescado se reduzca al 4%: "Si es un producto continuamente recomendado pero que está cayendo su consumo porque hemos perdido un tercio en 10 años, ¿qué sentido tiene que esté al 10%?".

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

STAFF

Director General: Fernando Martínez
Redacción: María Jesús Díez
Publicidad: Ana María Vidal
Digital: Javier Martínez
Legislación: Luis López
Administración: Teresa Martínez
Creatividad, diseño y maquetación: Blanca Gómez Calvo
Imprime: Industria Gráfica Anzos
Edita: Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A.
Depósito Legal: M611-1964
ISSN: 0300-5755.

COMITÉ CIENTÍFICO

Ricardo Ramos Ruiz. Director adjunto del Instituto IMDEA Alimentación
Inés Echeverría. Directora I+D+i CNTA
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. Consejo Superior de Deportes
Prof. Carmen Glez. Chamorro. enotecUPM. Dpto. Química y Tecnología de Alimentos. Universidad Politécnica de Madrid
José Santiago Burrutxaga. Jefe del Área de Gestión Pesquera Sostenible. Unidad de Investigación Marina. AZTI
José Miguel Flavián. Fundador GM&Co y presidente del grupo de trabajo sobre el Canal Retail de Food for Life-Spain
M^a Carmen Vidal Carou. Catedrática de Nutrición y Bromatología. Campus de la Alimentación. Universidad de Barcelona
Theresa Zabell. Presidenta de la Fundación ECOMAR
Paloma Berenguer Fente. Adjunta al 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
Eduardo Cotillas. Director de I+D+i de FIAB y Secretario General de la Plataforma Tecnológica "Food for Life-Spain"
Rosa Gallardo. Directora de la Cátedra Inteligencia artificial y agricultura-Universidad de Córdoba
Jorge Edwards. Director creativo Edwards Visual Branding & Packaging Design
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-C.
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

En este Especial recogemos diversas investigaciones dirigidas a mejorar nuestra comprensión de la relación entre alimentación y salud. Por ejemplo, un trabajo de IMDEA Alimentación centrado en la situación, retos y avances de la Quimioinformática de alimentos, una disciplina que busca comprender cómo los componentes químicos de los alimentos influyen en la salud humana, facilitando la identificación de mecanismos de acción, la predicción de actividad biológica y el diseño de intervenciones dietéticas personalizadas. **Pág. 25**

Pág. 18 • Quimioinformática de alimentos e IA para investigar compuestos bioactivos en la salud humana

Pág. 21 • Un producto cárnico enriquecido en silicio reporta beneficios en diabetes tipo 2 avanzada

Pág. 22 • Vesículas extracelulares para abordar la obesidad

Pág. 24 • Nutraceuticos: el nutriente farmacéutico

Pág. 27 • PROBJELLY: una revolución vegetal para tu microbiota

Pág. 30 • Estudian la eficacia del ayuno intermitente en la pérdida de peso y la salud cardiovascular de personas con obesidad

Pág. 32 • Una investigación analiza la importancia de los métodos de cocinado de los alimentos en la salud intestinal

MURCIA® Food 25

#murciafood25

WHERE
TECHNOLOGY
MEETS
COLLABORATION



20 / 21 MAYO 2025
PRESENCIAL + ONLINE

INFÓRMATE

<https://www.b2match.com/e/murciafood2025>

INSTITUTO DE FOMENTO REGIÓN DE MURCIA

✉ victoria.diaz@info.carm.es | 📞 968 362 800 / 968 357 849

SUMARIO

SOSTENIBILIDAD

Material vegetal para un cultivo más sostenible del almendro
Pág. 42

ELABORADOS

Caracterización del aceite de oliva virgen de Madrid
Pág. 54

FRESCOS

Ingredientes funcionales a partir de restos de tomate
Pág. 66



COMITÉ EDITORIAL

“Nuestro Comité opina...”
Págs. 10-11

REPORTAJE

“Gastronomía y seguridad: el pollo frente a las diversas técnicas culinarias”
Págs. 12-15

ENTREVISTA

Entrevista a Javier Garat (Cepesca), M^a Luisa Álvarez (Fedepesca) y José M^a Gallart (FAAPE)
Págs. 100-106

FOOD 4 FUTURE
BILBAO FOODTECH WORLD SUMMIT

13-15 MAY 2025
BILBAO - BEC
#F4F2025

SMART FOOD SOLUTIONS

- 8,000+ PROFESSIONALS
- FROM 34 COUNTRIES
- 250 EXHIBITORS
- 226 STAKEHOLDERS INVOLVED
- 120 MEDIA PARTNERS
- 400 INNOVATIONS SHOWCASED

AGRITECH | FOOD PROCESSING | FOOD PACKAGING | FOOD SCIENCE | FOOD SAFETY
AUTOMATION & ROBOTICS | INDUSTRY 4.0 | FOOD LOGISTICS | REFRIGERATION & CLIMATE | SUSTAINABILITY

ARE YOU INTERESTED IN EXHIBITING AT FOOD 4 FUTURE 2025?
CONTACT OUR SALES TEAM DIRECTLY NOW

www.expofoodtech.com

Pág. 34 **Materias primas**

· Almendra europea: calidad y sostenibilidad para conquistar el mercado desde la Península Ibérica

Pág. 38 **Distribución y logística**

· Estudio sobre el efecto de las 44 toneladas en el transporte en cisternas

Pág. 42 **Sostenibilidad**

· Material vegetal para un cultivo más sostenible del almendro

Pág. 46 **Bebidas**

· Analizan la influencia de las barricas de roble americano en el envejecimiento del vino

Pág. 50 **Food Tech**

· Técnicas de secuenciación masiva para la identificación del método de producción y origen geográfico de los productos del mar

Pág. 54 **Elaborados**

· Caracterización del aceite de oliva virgen de Madrid

Pág. 58 **Food Design**

· La robótica en la gastronomía: el caso del proyecto de paella automatizada del CIFP Hostelería de Leioa

Pág. 62 **Conservación**

· El packaging español, en el "top ten" mundial de los WorldStar Awards 2025

Pág. 66 **Frescos**

· CHERRY4FOOD: Innovación y sostenibilidad para transformar subproductos en ingredientes funcionales

Pág. 70 **Servicios**

· Nace la primera microcredencial en Sumillería de Castilla y León

· Nueva disputa sobre las declaraciones de propiedades saludables de los alimentos: ¿Es el término "probiótico" una alegación de propiedades saludables? Por ahora, sí

· Un estudio señala que la aplicación de medidas espejo mejoraría la salud y el medioambiente a nivel global

· Trazabilidad de mercancías en tiempo real sin necesidad de intervención humana

· "Cada vez más mujeres estamos demostrando que podemos liderar proyectos innovadores y rentables"

· La calidad en Mowi: un enfoque integral hacia la sostenibilidad y la innovación para conquistar la confianza de los clientes

Pág. 91 **Artículo**

· "Destoxificación de ocratoxina A mediante enzimas"

Pág. 98 En el próximo N°...



Cleanity

¿NECESITAS una PROPUESTA INTEGRAL de HIGIENE en la INDUSTRIA ALIMENTARIA?

Contacta con nosotros y te daremos la solución

www.cleanity.com

962 514 153

info@cleanity.com

ACCIÓN POSIDONIA: COLABORACIÓN PARA SALVAR ESTE TESORO MEDIOAMBIENTAL DEL MEDITERRÁNEO

Esta iniciativa pretende mejorar la salud ambiental de las praderas de *Posidonia oceanica*, involucrando al sector pesquero y a la ciudadanía

Theresa Zabell Lucas
Presidenta Fundación Ecomar



Theresa Zabell Lucas. Foto: Fundación Ecomar.

Después de 25 años cuidando de nuestros mares y océanos a través de la sensibilización de lo más jóvenes, en 2024 hemos dado el gran salto de formar parte de la restauración de la naturaleza.

Estamos inmersos en la replantación de posidonia, una planta endémica del Mediterráneo que es un tesoro medioambiental. Presta un gran servicio a nuestro planeta entre los que se encuentran la estabilización del fondo marino y protege la costa frente a la erosión.

Pero me gusta destacar que proporciona oxígeno; siempre pensamos en los bosques como los pulmones que dan vida al mundo, pero nuestros mares juegan un papel fundamental: el 70 % del

oxígeno que respiramos proviene del océano.

Además, es un activo fundamental en la lucha contra el cambio climático, ya que una hectárea de pradera de posidonia secuestra tanto carbono como 15 hectáreas de bosque amazónico.

“Las praderas de posidonia son un ecosistema de gran valor tanto ambiental como socioeconómico”

Acción Posidonia se presenta como una iniciativa que pretende mejorar la salud ambiental de las praderas de *Posidonia oceanica*, involucrando al sector pesquero y a la ciudadanía, promoviendo a su vez la sensibilización ambiental de la sociedad y la I+D en la mitigación del cambio climático. Las praderas de posidonia conforman un ecosistema de gran valor tanto ambiental como socioeconómico, puesto que son uno de los principales sumideros de carbono del Mediterráneo, son zona de refugio y alevinaje de numerosas especies de interés pesquero y previenen de la erosión costera.

Somos cuatro entidades las que vamos a llevar a cabo el proyecto y estas serán nuestras tareas: la Fundación Ecomar, como entidad coordinadora del proyecto y que además aportará toda su experiencia en tareas de educación y concienciación; FEDAS (Federación Española de Actividades Subacuáticas) es el músculo de este proyecto, aportará toda su red de voluntarios y su conocimiento y experiencia en los fondos marinos; CSIC-IMEDEA, que nos brinda el soporte científico para validar todos los procesos a realizar; y FNCP (Federación Nacional de Cofradía de Pescadores), se encargará de la coordinación de jornadas divulgativas con pescadores, facilitando la transferencia de conocimiento y promoviendo la

colaboración en las actividades del proyecto. Sabemos la importancia del sector pesquero en la recuperación de hábitats marinos y por eso es un gran aporte. Además, el proyecto cuenta con la colaboración fundamental de LG y Redeia, entidades que han demostrado su compromiso con mejorar la salud de los ecosistemas marinos.

Dicho proyecto conlleva aparejados una serie de objetivos que se pretenden abordar:

- Avanzar y evaluar la viabilidad de ejecución de técnicas y metodologías para la recolección, cultivo y replantación de *Posidonia oceanica* mediante personal no profesional en áreas del Mediterráneo español en las que las praderas se hayan visto afectadas por la acción antropogénica.
- Desarrollo de técnicas de cultivo *in vitro* de explantos de *Posidonia oceanica* para la restauración de praderas.
- Mejorar la concienciación y la participación del sector pesquero y la sociedad sobre la presión que sufren las praderas marinas y la necesidad de su conservación y protección.

Este proyecto es gracias al conocimiento adquirido a través de la plataforma Bosque marino de Redeia, que se ha llevado a cabo durante la última década en la Bahía de Pollensa con el apoyo de IMEDEA. La continuidad es una alianza estratégica entre la Fundación Ecomar y Redeia para impulsar la conservación y restauración de los ecosistemas marinos hasta 2030, en línea con la reciente Ley de Restauración de

“Evaluaremos la viabilidad de técnicas para la recolección, cultivo y replantación de posidonia”

la Naturaleza de la Unión Europea y con los objetivos globales de biodiversidad y conservación marina de la ONU.

La plataforma Bosque marino nace de la suma de esfuerzos y experiencia en la conservación de los ecosistemas marinos por parte de Redeia y Ecomar, que ahora regalan ese conocimiento a la sociedad y a la comunidad científica, pero, sobre todo, a los ecosistemas marinos.

Nosotros somos unos convencidos de que si educamos y

concienciamos podemos lograr un impacto muy grande en un futuro para mejorar la salud de nuestros ecosistemas marinos. Porque el mar es el 70 % de la superficie de la tierra y sin mar no hay vida.

Contamos con más de 25 años de trayectoria en educación ambiental a través de programas educativos dirigidos especialmente a colegios y centros deportivos.

El proyecto educativo de ECOMAR trabaja de la mano de la transformación digital, para empoderar a las generaciones sobre el cuidado del planeta, encaminado a la difusión del conocimiento, conciencia y respeto por el medio ambiente. Todas las actividades realizadas por la Fundación Ecomar tienen un valor educativo con el objetivo de difundir mayor conocimiento, conciencia y respeto por el medio ambiente, y en particular por el medio marino. ■



Las praderas de posidonia son zona de refugio y alevinaje de numerosas especies de interés pesquero y previenen de la erosión costera. Foto: Fundación Ecomar.