

Alimentaria

INVESTIGACIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD

**Especial
monográfico**

**Aesan
informa**



**Sector de Panificación, Pastelería,
Bollería Industrial y Galletas**

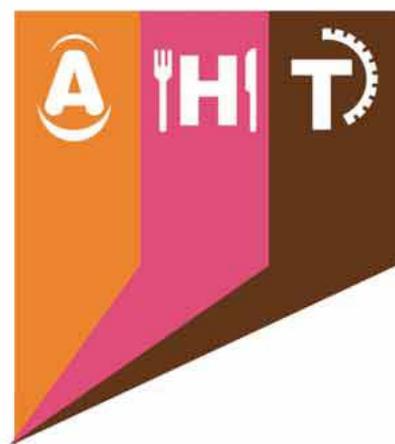
**Sector de Confitería de Azúcar
y Chocolate**





Alimentaria & Horexpo Lisboa

Salón Internacional de la Alimentación Hostelería y Tecnología para la Industria Alimentaria



27-30 Marzo 2011

FIL- Feira Internacional de Lisboa



3 Salones,
Una Gran Feria

+ Oferta + Demanda + Negocio

Alimentaria
Horexpo
Tecnoalimentaria

REGÍSTRESE EN NUESTRA WEB:

www.alimentariahorexpo-lisboa.com

ORGANIZAÇÃO:



PARCEIROS:



MEDIA PARTNERS:





DIRECTOR GENERAL:
Alfonso López de la Carrera

DIRECTOR CIENTÍFICO:
Dr. Enrique Benítez

DIRECTOR DE PRODUCCIÓN:
C.M. Gallego
produccion@eypasa.com

REDACTORA JEFE:
Alicia Díaz
redaccion@eypasa.com

REDACCIÓN:
Alicia Díaz (Redactora jefe)
redaccion@eypasa.com
Sonkyong Cho Kim
documentacion@revistaalimentaria.es

PUBLICIDAD:
Natalia de las Heras
publicidad@revistaalimentaria.es

Legalimentaria:
Noemí Bueno
legislacion@eypasa.com

SUSCRIPCIONES:
suscripciones@eypasa.com

DISEÑO Y MAQUETACIÓN:
lucimagen
lucimagen@lucimagen.com

ADMINISTRACIÓN:
M^a Ángeles Teruel
M^a Teresa Martínez
informacion@eypasa.com

EDITA:



(Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A.)
C/ General Álvarez de Castro, 38 - 28010 Madrid
Tels. +34 91 446 96 59
Telefax: +34 91 593 37 44

IMPRIME:
Runiprint S.A.

DEPOSITO LEGAL: M 611-1964
ISSN: 0300-5755
Impreso en España

Imagen de portada: **Rodrigo Díaz Núñez**

Dr. Antonio Bello Pérez
Profesor de Investigación
Departamento de Agroecología
Centro de Ciencias Medioambientales, CSIC

D. José Blázquez Solana
Jefe de la U. T. de Garantía de Calidad
Laboratorio de Salud Pública (Madrid Salud)

Dra. Rosaura Farré Rovira
Área de Nutrición y Bromatología
Universidad de Valencia

Dra. M^a Luisa García López
Catedrática de Nutrición y Bromatología
Dpto. de Higiene y Tecnología de los Alimentos
Facultad de Veterinaria. Universidad de León

Dr. Buenaventura Guamís López
Director del CER Planta de
Tecnología dels Aliments UAB
Catedrático de Tecnología de los Alimentos
Facultad de Veterinaria
Universidad Autónoma de Barcelona

Dr. Antonio Herrera
Catedrático de Nutrición y Bromatología
Facultad de Veterinaria
Universidad de Zaragoza

Dr. Javier Ignacio Jáuregui
Director Técnico de Laboratorio
Centro Nacional de Tecnología y Seguridad
Alimentaria - CNTA - Laboratorio del Ebro

Estimado lector:

El presente número se centra en los sectores de panificación, pastelería, bollería industrial y galletas, confitería de azúcar y chocolate.

En dichos monográficos informamos, entre otras cuestiones, sobre la búsqueda de productos nutricionalmente mejorados, de la tendencia actual de los "nuevos panes", la valoración tecnológica de masas panarias, la chía como nuevo ingrediente en productos de panadería, la incorporación de fibra procedente de subproductos agroindustriales en la elaboración de magdalenas bajas en calorías y la fortaleza del sector de confitería a través de la apuesta por productos más saludables.

En la sección de artículos originales, reproducimos un interesante artículo sobre el desarrollo de un sistema APPCC en la industria artesana de elaboración de productos de pastelería.

También recogemos un amplio informe sobre la celebración de Health Ingredients Europe & Natural Ingredients, así como un informe previo a la celebración de Intersicop 2011, que tendrá lugar los próximos días 24 al 28 de marzo.

Por último, incluimos una interesante entrevista con Víctor Pascual, Director de Alimentaria & Horexpo Lisboa 2011, en la que nos desvela, entre otros asuntos, los motivos de la celebración conjunta de Alimentaria, Tecnoalimentaria y Horexpo Lisboa, la influencia de la coyuntura económica actual en la marcha del sector ferrial y los objetivos y previsiones que tiene con respecto al salón internacional que dirige.

Como siempre, queremos recordarle que nuestra web www.eypasa.com le ofrece cualquier información complementaria que desee.

Alfonso López de la Carrera
Director General

www.revistaalimentaria.es
www.eypasa.com
www.legalimentaria.es



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.

COMITÉ CIENTÍFICO Y DE PUBLICACIÓN

Dr. Rogério Manoel Lemes de Campos
Doctor en Ciencias Veterinarias
Departamento de Tecnología y Ciencias de los Alimentos
Universidad Federal de Santa Maria (UFSM/RS)
Brasil

Dra. Rosina López-Alonso Fandiño
Profesora de Investigación
Instituto de Fermentaciones Industriales
CSIC

D^a Teresa M. López Díaz
Presidenta de A.C.T.A.-Castilla y León

Dra. Manuela Juárez
Profesora de Investigación
Instituto del Frío (CSIC)

Dr. Abel Mariné Font
Catedrático de Nutrición y Bromatología
Facultad de Farmacia
Universidad de Barcelona

Dr. Josep M. Monfort
Director del Centro de Tecnología de la Carne
Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA)

Dr. Josep Obiols Salvat
Presidente de A.C.C.A.

Dr. Guillermo J. Reglero Rada
Catedrático de Tecnología de los Alimentos
Facultad de Ciencias
Universidad Autónoma de Madrid

Dr. Julián C. Rivas Gonzalo
Catedrático de Nutrición y Bromatología
Facultad de Farmacia. Universidad de Salamanca

Dr. Vicente Sanchis Almenar
Catedrático de Tecnología de los Alimentos
Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria
Universidad de Lleida

Dr. Francisco A. Tomás Barberán
Vicedirector Centro de Edafología y
Biología Aplicada del Segura - CEBAS

Dra. M. Carmen de la Torre Boronat
Dpto. Nutrición y Bromatología
Universidad de Barcelona

Dr. Jesús Vázquez Minguela
Doctor Ingeniero Agrónomo
Profesor titular de Universidad de Ingeniería Forestal
Director de la Escuela Técnica de Ingenieros Agrónomos
Universidad Politécnica de Madrid

Dr. Juan Manuel Vieites Baptista de Sousa
Doctor de Ciencias Químicas
Director General del Centro Técnico Nacional
de Conservación de Productos de la Pesca
y de la Acuicultura (CECOPESCA)
Secretario General de ANFACO



Páginas

Alimentaria Informa.....	6
AESAN Informa	22
Entrevista	23
• Víctor Pascual, Director de Alimentaria&Horexpo Lisboa 2011	
Especial eventos: Jornada CNTA	26
• CNTA muestra sus innovaciones en una jornada divulgativa	
Especial eventos: HiE&Ni 2010	30
• El sector de ingredientes saludables cobra protagonismo en Madrid	
Monográfico Sector Panificación	46
• La búsqueda de productos nutricionalmente mejorados marca la tendencia en el sector de panificación y pastelería	
• Especial eventos: “ INTERSICOP 2011 reunirá una amplia representación de los sectores de panadería, pastelería e industrias afines ”	
• Especial eventos: “ El Foro de Panes de Calidad promocionó las marcas de calidad diferenciada en el sector ”.	
• Artículo técnico: “ Panadería con beneficios ”. Tim Van der Schraelen. BNEO	
• Artículo técnico: “ Valoración tecnológica de masas panarias con aceite de oliva ”. M.T. Gimeno, A. Sanmartín, M. Elía, A. García-Agulló. INNOPAN	
• Artículo técnico: “ La chía en Europa: el nuevo ingrediente en productos de panadería ”. Esther Iglesias Puig y Mónica Haros. IATA-CSIC	
• Artículo técnico: “ Incorporación de fibras procedentes de subproductos agroindustriales en la elaboración de magdalenas bajas en calorías: evaluación organoléptica ”. Juan Diego Torres Oquendo, Beatriz Caballero Santos, Elena Madera Bravo, Carlos Fernández López, Beatriz Navarro Guindo, Magdalena Tudela Carrasco y José María Fernández Ginés. INNOFOOD I+D+I	
Monográfico Sector Confitería	84
• El sector de confitería muestra su fortaleza en el mercado a través de la apuesta por productos más saludables	
Artículos originales.....	92
• “ Desarrollo de un Sistema APPCC en una industria artesana de elaboración de productos de pastelería ”. Francisco Pérez-Nevado, Emilio Aranda Medina, Manuel	



	Páginas
Serradilla Sánchez, M. José Benito Bernáldez, Alberto Martín González, Alejandro Hernández León y M. de la Guía Córdoba Ramos	
Artículos técnicos.....	101
• “Seguridad, adherencia y tolerancia de la incorporación de productos cárnicos funcionales a la dieta de los niños con diabetes mellitus tipo 1”. J. Guerrero Fernández, R. Gracia Bouthelier, I. González Casado, V. Palanca Orts, C. Barbas Arribas, M. González Lorente, A. Cifuentes Gallego, E. Ibáñez Ezequiel, F, F.J. Señoráns Rodríguez, G. Reglero Rada. UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE MADRID	
• “Validación interna de un procedimiento analítico para la determinación de aceite mineral en aceites comestibles de origen vegetal”. Pedro A. Burdaspal, María José Nogueiras y Teresa M ^a Legarda. CENTRO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN (AESAN)	
• “Un vistazo a las tendencias en el proceso y envasado de productos de alimentación que han marcado 2010”. Daniela Thiele, Andreas Leitze y Martin Tanner. BOSCH PACKAGING	
• “Determinación de sólidos solubles totales en sandías intactas mediante espectroscopía de infrarrojo cercano”. I. Cayuela, J. Pozo-Dengra, A. Conesa, M.C. Manjón, M.C. Galera. FUNDACIÓN PARA LAS TECNOLOGÍAS AUXILIARES DE LA AGRICULTURA	
Innovaciones tecnológicas	122
Normalización, certificación y ensayo	129
• “Implementación de sistemas de Calidad en una empresa alimentaria. Caso Grupo Dulcesol”. Joaquín del Río. GRUPO DULCESOL	
Leyendo para Ud.....	133
Actualidad legislativa	134
Agenda	137
Tablón.....	141
Directorio de proveedores.....	142



En la reunión de la Junta Directiva de la CEOE, con motivo del nombramiento de los vicepresidentes y la designación del nuevo Comité Ejecutivo, celebrada el pasado mes de diciembre, se ha ratificado como vicepresidente a Jesús Serafín Pérez, presidente de la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB).

Tras el nombramiento de Juan Rosell como nuevo titular de la patronal, la Junta Directiva decidió reducir el número de vicepresidentes de 21 a 9. De esta manera, la industria alimentaria –primer sector manufacturero del país– sigue ocupando un puesto de relevancia dentro de la organización empresarial española, desde que Serafín Pérez ya fuera nombrado vicepresidente de la CEOE en abril de 2009.

Actualmente, la Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas

FIAB mantiene la vicepresidencia de la CEOE

engloba a 47 asociaciones sectoriales, que representan cerca del 90% del volumen de negocio del sector. Cabe destacar la posición clave y estratégica que actualmente tiene la industria de alimentación y bebidas en España, ya que representa el 8% del PIB general y el 14% del PIB industrial. En términos de empleo, formada por un total de 30.823 empresas, ocupa a cerca de medio millón de personas, lo que supone un 17% del empleo industrial y el 2,5% del total de España.

Acerca de Jesús Serafín Pérez

Jesús Serafín Pérez desarrolló, desde el año 1977, su actividad empresarial en la industria de alimentación

y bebidas como primer ejecutivo del Grupo de Empresas de Aguas de Fuensanta.

Su vinculación con el mundo asociativo le hizo asumir durante veinte años la presidencia de la Asociación Española de Aguas de Bebidas Envasadas (Aneabe) y dos mandatos de la Asociación Europea y Mundial de Aguas Envasadas.

Desde el mes de abril de 2007 es presidente de la patronal alimentaria española, FIAB, y en 2009 se convirtió en el primer español en la historia en estar al frente del mayor sector industrial de la Unión Europea, con más de trescientas mil compañías, cuatro millones de empleos y 913.000 millones de euros de ventas netas.

El presidente de AECOC, Juan José Guibelalde, y la directora general de Industrias y Mercados Alimentarios del Ministerio de Medioambiente y Medio Rural y Marino, Isabel Bombal, firmaron, el pasado mes de diciembre, la renovación de un acuerdo de colaboración destinado a impulsar el desarrollo del sector agroalimentario.

La renovación de este acuerdo, que AECOC y el MARM mantienen desde abril de 2006, permitirá seguir colaborando en siete áreas fundamentales:

1. Mejorar el conocimiento que tienen los consumidores del funcionamiento de la cadena alimentaria, mediante el desarrollo de actuaciones de información y comunicación.
2. Proporcionar una mayor transparencia al mercado y una adecuada información a los operadores y a los consumidores.
3. Ampliar y reforzar la información sobre el comportamiento del consumo alimentario en todos los ámbitos, doméstico y extradoméstico.

AECOC y el MARM acuerdan seguir colaborando para el desarrollo del sector agroalimentario

4. Mejorar la competitividad de la industria y los productos agroalimentarios.

5. Desarrollo de actuaciones de divulgación de estudios, trabajos e informes relacionados con la producción, la industria, el comercio y el consumo alimentario.

6. Desarrollar acciones de sensibilización hacia el sector agroalimentario y la sociedad, en materia de alimentación y bienestar.

7. Desarrollo de actuaciones en materia de relaciones interprofesionales, de calidad alimentaria, promoción agroalimentaria, trazabilidad, etiquetado, normativa alimentaria.

El acuerdo firmado permitirá a la asociación empresarial, que reúne a cerca de 25.000 empresas, y al

Ministerio seguir aunando esfuerzos para aportar eficiencia, transparencia y competitividad al sector agroalimentario español hasta diciembre de 2015.

AECOC, una asociación que agrupa a fabricantes y distribuidores

Con cerca de 25.000 asociados, AECOC es una de las mayores asociaciones empresariales del país y la única en que fabricantes y distribuidores de diversos sectores trabajan conjuntamente para aportar mayor valor al consumidor.

Las empresas asociadas a AECOC facturan, en su conjunto, más de 180.000 millones de euros anuales, lo que supone cerca del 20% del PIB nacional.



La confianza se gana con la calidad

Una empresa sólo es verdaderamente competitiva cuando ha conseguido la confianza de sus clientes. Las certificaciones de AENOR son las más reconocidas, porque apoyan el esfuerzo de las organizaciones que trabajan para ser cada vez mejores, abordando con calidad su compromiso en ámbitos como el medio ambiente, la seguridad o la oferta de productos y servicios fiables. Cada vez que veas una etiqueta de AENOR estarás viendo a una empresa o institución que responde cien por cien a tu confianza.

AENOR
El valor de la confianza

AENOR INTERNACIONAL: Chile, Brasil, México, Perú, Panamá, El Salvador, Guatemala, Rep. Dominicana, Portugal, Italia, Polonia, Bulgaria, Marruecos.

AENOR: 902 102 201 - info@aenor.es - www.aenor.es



ENAC, designada como Organismo Nacional de Acreditación en España

La Entidad Nacional de Acreditación –ENAC– ha sido designada por el Gobierno como Organismo Nacional de Acreditación en España. La designación fue resuelta en el Consejo de Ministros del pasado 17 de diciembre con la aprobación del Real Decreto 1715/2010 que aplica lo establecido en el Reglamento (CE) nº 765/2008, que fija el marco en el que ha de desarrollarse la actividad de acreditación en los Estados Miembros y establece una serie de obligaciones para éstos.

Dicho Reglamento, enmarcado en el conjunto de medidas tomadas por la Unión Europea para mejorar el funcionamiento del mercado interior, supuso un paso fundamental para clarificar el papel de los Organismos Nacionales de Acreditación y para armonizar su funcionamiento en toda la Unión.

El documento fija un modelo de acreditación basado en la existencia de un único Organismo Nacional de Acreditación que actúa sin ánimo de lucro, formalmente designado por cada Estado Miembro y dotado por éste de autoridad pública para el ejercicio de su actividad de acreditación. Todo ello con el fin de garantizar que los organismos de acreditación europeos se ajusten a los mismos criterios y se rijan conforme a unos principios de funcionamiento y organización comunes, de forma que se asegure el máximo nivel de protección del interés público en ámbitos como la salud y seguridad en general; la salud y seguridad en el trabajo; la protección de los consumidores; y la protección del medio ambiente; y se garantice que todos los Estados miembros confíen en los certificados de conformidad emitidos por los organismos acreditados en cualquier Estado miembro, reduciéndose así costes y obstáculos a la circulación de productos y servicios en Europa.

España ya había incorporado desde hacía tiempo a su ordenamiento jurídico y en su práctica diaria, a través de ENAC, la doctrina y los requerimientos que la Unión Europea y los Organismos Internacionales venían acordando para este sector de actividad, dando cumplimiento a la inmensa mayoría de las cuestiones contenidas en el Reglamento Comunitario y que han culminado con la designación, por parte del Gobierno, de ENAC como único organismo nacional de acreditación al que encomendar el ejercicio de la actividad de la acreditación al servicio del interés general.



SHARED VALUES – SHARED SUCCESS

Brenntag Alimentación y Nutrición

Iberia tiene un compromiso con sus clientes y proveedores: impulsar la creatividad e innovación que les permitan aprovechar al máximo las nuevas tendencias y desarrollos del mercado.

Gama de productos

- **Diseño de Alimentos:** una amplia gama de colorantes, aromas y saborizantes, para producir alimentos atractivos.
- **Tecnología Alimentaria:** almidones, estabilizantes y emulsionantes para obtener la estructura deseada.
- **Salud y Nutrición:** minerales, fibras, azúcares y edulcorantes, así como aditivos funcionales, le ayudarán a conseguir una alimentación sana.
- **Seguridad Alimentaria:** antioxidantes y conservantes que garantizan la calidad a lo largo de toda la vida útil del producto.

Lo que Brenntag ofrece

Amplio conocimiento en el desarrollo y la elaboración de productos, asistencia técnica por parte de nuestro equipo comercial, solvencia y calidad en la marcas de nuestros proveedores, así como innovadoras soluciones logísticas, son algunos de los numerosos servicios personalizados que Brenntag le ofrece para mejorar su competitividad.

El mejor ingrediente, su confianza en nosotros.

Brenntag Iberia
Área Especialidades
C/ Tuset 8-10, 08006 Barcelona,
España
Tel: +34 93 218 44 04
Fax: +34 93 218 15 90
Email: alimentacion@brenntag.es
www.brenntag.es

El Grupo Frial obtiene la patente europea para Vidalim®

La oficina de patentes de la UE ha concedido al Grupo Frial y al Grupo de Investigación en Ciencias de la Alimentación de la Universidad Autónoma de Madrid (UAM) la patente europea a la fórmula Vidalim® para el desarrollo de productos cárnicos funcionales, en primera instancia, y a la posibilidad de la aplicación de la fórmula en otros alimentos y otras áreas de negocio, como los suplementos nutricionales y la cosmética.

Antioxidantes y ácidos grasos

La fórmula patentada en Europa, pionera en el campo de la alimentación, es una combinación de antioxidantes naturales (extracto supercrítico de romero, vitamina E y otros) y ácidos grasos omega-3 de cadena larga (EPA y DHA). Se incorpora a los productos cárnicos para equilibrar la relación de ácidos grasos poliinsaturados omega-6/omega-3 y para añadir una actividad biológica antioxidante, todo ello con el fin de contribuir a la prevención de enfermedades crónicas cardiovasculares, inmunológicas y neurodegenerativas a través de la alimentación.

Para Paloma Frial, presidenta del Grupo Frial, "la obtención de esta patente supone un reconocimiento a la labor investigadora y de desarrollo que durante casi una década hemos desarrollado junto con la Universidad Autónoma de Madrid. Esta patente nos garantiza el uso exclusivo de la fórmula Vidalim en toda Europa y avala que es una innovación real en la alimentación funcional. A partir de ahora, contamos con una fórmula innovadora que tiene múltiples aplicaciones tanto en la alimentación –como es el caso de la productos cárnicos ya en el mercado–, como en otros alimentos y otras áreas de negocio como suplementos nutricionales y la cosmética".

El proceso de patente ha supuesto más de seis años, en los que el Grupo Frial ha presentado toda la investigación y desarrollo de la fórmula aplicada en la actualidad en la gama de productos FrialVida (pechuga de pavo, jamón cocido y salchichas). Y según los estudios de análisis químicos y funcionales in vitro, los ingredientes añadidos se mantienen inalterables durante todos los procesos tecnológicos de fabricación, conservación del producto y preparaciones culinarias como la fritura.



Nueva Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición

Madrid, 12 de abril de 2011

Auditorio Unidad Editorial



Asociaciones colaboradoras:



ainia
centro tecnológico

Publicaciones colaboradoras:



Portal colaborador:

DIARIO MEDICO.COM

Colabora:



Nueva forma de inscripción a través de conferencias

● ● ● y formación.com

Atención al cliente y ayuda a la navegación

902 99 62 00



Beneo, uno de los principales fabricantes de ingredientes funcionales, ha estado presente en ISM 2011 donde mostró sus nuevos conceptos de confitería saludable y sin azúcar.

La empresa presentó su Colección de Dulces, con una amplia gama de ideas innovadoras y creativas para los caramelos sin azúcar, caramelos masticables no cariogénicos o alternativas naturales a los colorantes artificiales.

Los nuevos conceptos que se presentaron en el stand incluyen caramelos rellenos, que combinan el caramelo masticable y duro, o los caramelos "verdes", que apoyan una producción sostenible. La Colección de Dulces muestra el enfoque pionero de Beneo para el mercado de la confitería sin azúcar y demuestra que los conceptos nuevos, sanos y sabrosos son posibles. Junto a las ideas sobre combinaciones de va-

Beneo presenta sus soluciones para confitería en ISM 2010

rios sabores y texturas, también muestra lo que la confitería del mañana puede hacer, con sabores de larga duración, baja higroscopicidad para una vida útil del producto mejorada, productos de distintas formas y distintas combinaciones de sabores, limitadas por la imaginación, y no por la tecnología.

Los caramelos "verdes" están aumentando su popularidad entre los consumidores y fabricantes de confitería al mismo tiempo. Teniendo esto en cuenta, ha lanzado este concepto de caramelo "verde" con "Amoretto", un caramelo con sabor a amaretto y con "Cobeca", un caramelo de café. Debido a su baja higroscopicidad, los caramelos que contienen Isomalt no requie-

ren de un embalaje adicional y, al ser un ingrediente de origen natural, reduce aún más la huella de carbono de un producto.

Además, presentaron los primeros caramelos masticables "amigables con los dientes", totalmente digeribles, con sabor a menta y rellenos de chocolate, que contienen el carbohidrato de próxima generación de Beneo, Palatinose™. Las pruebas que se realizaron demuestran que al añadir a los productos de confitería Palatinose™, se crea una masa estable y menos pegajosa, que permite una mayor facilidad de manejo y deriva en caramelos masticables que mantienen su forma intacta.



CENTRE ESPECIAL DE RECERCA PLANTA DE TECNOLOGIA DELS ALIMENTS

El Centre Especial de Recerca Planta de Tecnologia dels Aliments (CERPTA) trabaja con la aplicación de nuevas **tecnologías**, **nanotecnologías** y **tecnofuncionalidad** para la mejora de la seguridad alimentaria, el valor nutritivo de los alimentos y el diseño y la producción de alimentos funcionales.

Asesoría

- ✓ Resolución de problemas en la elaboración de alimentos
- ✓ Asesoramiento en el desarrollo de procesos y productos
- ✓ Valoración de ventajas competitivas de procesos o productos innovadores
- ✓ Aplicación de requisitos legales (APPCC, etiquetado de alimentos, etc.)
- ✓ Vigilancia tecnológica de un sector

I+D

- ✓ Ejecución de proyectos I+D+i
- ✓ Diseño de nuevos procesos y productos
- ✓ Aplicación de tecnologías de conservación
- ✓ Aplicación de nuevas tecnologías (HHP, UHPH, PEM...)
- ✓ Nanoencapsulación de componentes bioactivos
- ✓ Diseño y producción de alimentos funcionales

Calidad

- ✓ Optimización de procesos
- ✓ Pruebas y análisis de laboratorio
Pruebas a escala industrial
- ✓ Validación final
- ✓ "Know-how" para poner en marcha instalaciones.

Formación

- ✓ Cursos adaptados a los intereses y objetivos de las empresas
- ✓ Apoyo docencia en licenciaturas y grados de Veterinaria y Ciencia y Tecnología de los Alimentos y postgrados de la UAB

CERPTA
Campus de la Universitat Autònoma de Barcelona
08193-Bellaterra (Barcelona)

Tel: +34 93 581 14 47
Fax: +34 93 581 20 06
www.cerpta.com



IMEGEN y Applied Biosystems presentan nuevos desarrollos para análisis de material transgénico

El Instituto de Medicina Genómica, laboratorio de referencia en análisis genético situado en el Parque Científico de Valencia, y Applied BioSystems (parte de Life Technologies), compañía multinacional dedicada al desarrollo y comercialización de herramientas, consumibles y servicios biotecnológicos, han desarrollado conjuntamente un panel de kits basados en PCR en Tiempo Real para el control de material transgénico en alimentos y piensos. Un Organismo Transgénico o modificado genéticamente (OMG) es aquel en el que se ha alterado la información genética propia con la adición de muy pocos genes (generalmente uno) procedentes de otro organismo, normalmente de otra especie. Esta incorporación de material genético exógeno proporciona ventajas económicas, como resistencia a plagas y patógenos, retraso en el proceso de maduración, resistencia a las condiciones ambientales extremas, aumento del valor nutricional de algún alimento, etc. El consumidor se enfrenta diariamente a productos transgénicos de origen vegetal y fermentados (pan, dulces, bebidas, derivados lácteos). Aunque las implicaciones en la salud de los consumidores de alimentos transgénicos son objeto de continuo debate, la normativa europea obliga a indicar en las etiquetas de los alimentos si tienen algún componente que ha sido modificado genéticamente (OGM), es decir, si



es transgénico. Esta normativa afecta tanto a los productos alimenticios como a los piensos que se usan para el consumo animal. Su texto exige que se indiquen los ingredientes que contienen o están compuestos por OMGs, siempre que el evento transgénico esté aprobado y supere el 0,9% de su composición. Por debajo de este porcentaje, su presencia se considera accidental y no es necesario especificarla. Para aquellos eventos transgénicos no aprobados en la Unión Europea, no está permitida su presencia en ningún tipo de alimento o pienso. La determinación de este porcentaje exacto de material transgénico en una muestra requiere, por un lado, de procedimientos de extracción de material genético sensibles y robustos y por otro, de la utilización de técnicas moleculares muy precisas. Los kits desarrollados por el Instituto de Medicina Genómica y Applied Biosystems son el resultado de años de innovación tecnológica y aportan al mercado una metodología sencilla y muy sensible adaptable a las herramientas disponibles en la mayoría de los laboratorios de control de calidad de nuestro país.

Kits para análisis de organismos transgénicos en alimentos y piensos mediante **PCR en tiempo real**

GMO Extraction Kit

TaqMan GMO Screening Kit

TaqMan RR Soya Quantification Kit



Especificidad
Sensibilidad
Fiabilidad
Eficiencia
Rapidez
Economía



Solicite información

info@imegen.es / spain.order@lifetech.com
Tel: 96 321 23 40 / Tel: 91 484 69 00

Easyfairs Packaging & Labelling Innovations: todas las novedades del sector del packaging

La IV edición de easyFairs® Packaging y Labelling Innovations se celebrará los días 23 y 24 de febrero en el CCIB - Recinto del Fórum de Barcelona. Más de 100 expositores de packaging de diseño, PLV, branding, ecopackaging, nuevos materiales, embalaje publicitario y de regalo, entre otros, ofrecerán sus soluciones más innovadoras a visitantes procedentes de todos los sectores. Las tecnologías de impresión, codificación, marcaje, trazabilidad y RFID, también tendrán presencia destacada en el salón, junto con lo último en etiquetado y sleeves. Además, como novedad este año, easyFairs® presenta un área específica para empresas de envase y embalaje industrial, PACKTECH.

Asimismo, los visitantes al salón podrán conocer profundizar en las tendencias e incorporar fórmulas de éxito al packaging de sus productos, gracias al triple ciclo de conferencias learnShops que easyFairs organiza junto con ITENE (Instituto Tecnológico del Embalaje, Transporte y Logística), AIMPLAS (Insituto tecnológico del plástico) y ADP (Associació de Dissenyadors Professionals). En total, serán más de 30 ponencias y casos de éxito presentadas por profesionales de referencia en la industria del packaging y el diseño.

Algunos de los temas tratados en este ciclo de conferencias serán: "Innovación y tendencias"; "Diseñar el Packaging del Mañana"; "Designing for success"; "La rentabilidad del buen diseño en el Packaging"; "El Diseño como solución en Mercados Diferentes: casos de éxito en industria alimentaria"; "Building long term brand value: case histories"; "Huella de carbono de envases: un nuevo requisito de los clientes"; "La nanotecnología como herramienta para el desarrollo de materiales más sostenibles"; "Residuos de envase: ¿Reciclar o incinerar?"; "Etiquetas con efectos especiales: captando la atención del consumidor e incrementando su fidelidad"; "Ventajas del Control de Peso en Dinámico"; etc.

"EasyFairs Packaging & Labelling Innovation se concibe como un Salón exclusivo, estrictamente profesional y altamente especializado, que permite a expositores y visitantes ampliar, en tan solo 2 días, su red de clientes y proveedores", aseguran sus organizadores.



Bureau Veritas, líder del mercado mundial en la certificación de esquemas agroalimentarios y en la inspección de productos alimentarios

Bureau Veritas aporta un equipo técnico multidisciplinar y especialistas en los diferentes subsectores alimentarios y a lo largo de toda la cadena de suministro: "de la granja a la mesa".

Algunos de nuestros productos y servicios en el sector agroalimentario son:

Producción primaria

- GLOBALGAP cultivos y acuicultura
- Certificación de fertilizantes
- Tesco Nurture
- Producción Integrada
- Referenciales privados: "Las Patatas del Abuelo"
- Marca de Calidad "Gamba de Palamós"
- Marca de Calidad "Pescaderías"
- DOP "Mexillón de Galicia"
- Marca de Garantía "Carne de Caza-APROCA"
- Certificación pesquerías sostenibles MSC (Marine Stewardship Council)

Sector transformador

- ISO 22000
- BRC Food / Packaging / Storage & Distribution
- IFS Food / Logística
- EN 15593 Certificación para la industria del envase y embalaje alimentario
- Certificación Lista Marco
- Certificación ausencia de DGM
- Protocolo McDonald's SQMS
- Certificación FACE (productos aptos para celíacos)
- EN 15593 Certificación para la industria del envase y embalaje alimentario
- GMP+ / FAMI-QS en el sector de la alimentación animal
- Vinos de la Tierra: Castilla / Castilla y León / Viñedos de España / Cádiz / Ribera del Duero

- Etiquetado facultativo de vacuno / huevos
- Certificación de Aceite de Oliva Virgen Extra
- Ecoetiquetado MSC (Marine Stewardship Council)

Sector restauración

- ISO 22000
- Sistemas de inspección APPCC / calidad de producto / calidad percibida por el cliente (cliente misterioso) / valoraciones de etiquetado / valoraciones nutricionales y de menús

Sector Gran Distribución

- Sistemas integrales de homologación y seguimiento de proveedores a nivel mundial
- Inspección de productos en plataformas logísticas y en origen
- Inspecciones en hipermercados, supermercados y plataformas logísticas: seguridad alimentaria y APPCC / diseño higiénico de infraestructuras / sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria / sistemas de aprovisionamiento logístico / calidad percibida por el cliente ...
- Certificación ISO 9001 / 14001 / 22000 / en supermercados, hipermercados, plataformas, centrales de compra
- Creación de fichas técnicas de producto, pliegos de condiciones, Sistemas Integrales de Gestión de crisis y alertas, validación de etiquetado de productos, análisis de productos, asesoramiento cumplimiento legislación vigente, programas formativos ...

Dto. Agroalimentario - Tel. 912 702 200
info@bureauveritas.es
www.bureauveritas.es



Move Forward with Confidence

BUREAU
VERITAS



Alimentaria

INVESTIGACIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD

Boletín de Suscripción

D. / Dña: _____
Cargo _____
Empresa _____
Dirección _____
Localidad _____
Provincia _____ Código Postal _____
Teléfonos _____ Fax _____
E-mail _____ CIF _____

Deseo suscribirme a la Revista Alimentaria

Edición papel

10 ejemplares
al año al
precio de:

España 199

Europa 338 €

IVA + Gastos de envío incluidos

Edición digital 10 ejemplares todos destinos 152 euros (iva incluido)

Resto de destinos consultar en suscripciones@eypasa.com

Consultar descuentos para miembros de colegios y asociaciones profesionales así como para antiguos alumnos de diversas universidades y escuelas de formación

Forma de pago: (Rogamos escriba una X en el recuadro junto a la opción elegida)

Cheque nominativo a la recepción de la factura

Transferencia Banco Popular ccc. 0075-0111-94-0601253845

IBAN: ES88 0075 0111 9406 0125 3845 BIC: POPUESMM



C/ General Álvarez de Castro, 38 -28010 Madrid
Teléfono: +34 91 446 96 59 -Telefax: +34 91 593 37 44
E-mail: suscripciones@eypasa.com

En función de lo establecido por la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de Diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, EyPASA con domicilio social en la calle Santa Engracia, nº 90 de Madrid le informa de que sus datos van a ser incluidos en un fichero titularidad de esta Compañía y que los mismos son tratados con la finalidad de gestionar su suscripción, así como el envío de información, promociones y publicidad de EyPASA y de terceras compañías del mismo grupo. EyPASA le informa de que puede ejercitar sus derechos de acceso, cancelación, rectificación y oposición enviando una carta a EyPASA la calle Santa Engracia, nº 90, 28010 Madrid a la atención de "Departamento LOPD".

El pasado 30 de diciembre, el Gobierno aprobó a propuesta de la ministra de Sanidad, Política Social e Igualdad, Leire Pajín, dos reales decretos por los que se regula la explotación y comercialización de aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano, y el proceso de elaboración y comercialización de aguas preparadas envasadas para consumo humano. Son coproponentes de estos reales decretos los ministerios de Industria, Turismo y Comercio, de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino y de Ciencia e Innovación (éste último, solo del RD sobre aguas minerales naturales y aguas de manantial).

Estos dos reales decretos obedecen a la conveniencia de separar en dos normas independientes la regulación de las aguas minerales naturales y aguas de manantial, por un lado, y de las aguas preparadas, por otro, debido a las diferencias existentes en relación a los criterios exigidos a estos dos grupos de aguas, en aras de una mayor seguridad jurídica y en consonancia con la regulación comunitaria. Hasta ahora, esta normativa se contenía en una única disposición, que regulaba el proceso de elaboración, circulación y comercio de aguas de bebida envasadas.

De acuerdo con la normativa vigente, las aguas que actualmente se envasan para consumo humano son las aguas minerales naturales, las aguas de manantial, las aguas preparadas y las aguas de consumo público envasadas. Estos decretos definen lo que se entiende por aguas minerales naturales y aguas de manantial y por aguas preparadas para el consumo humano. Además, fijan las normas de captación, mani-

El Gobierno simplifica la normativa de comercialización de las aguas minerales y de manantial y las aguas preparadas

pulación, circulación, comercialización y, en general, la ordenación jurídica de tales productos. Igualmente, se actualiza la normativa vigente aplicando la nueva legislación comunitaria en materia de higiene de los alimentos y de materiales de contacto.

Con estos reales decretos, se garantiza el derecho de información del consumidor respecto de la calidad y origen del agua, a fin de no inducirle a error entre las aguas preparadas envasadas para consumo humano y las aguas minerales y de manantial. Igualmente, se establecen unas condiciones de etiquetado que incluyen información acerca del origen del agua. En todo caso, el objetivo último de esta normativa es garantizar la seguridad alimentaria de las aguas de bebida envasadas.

Con estos dos reales decretos, se consigue simplificar la legislación de las aguas de bebida envasadas, facilitando su aplicación por el sector productor y el control oficial por parte de las autoridades competentes de la Administración General del Estado y de las comunidades autónomas, con el objetivo de garantizar la seguridad alimentaria.

Definición de aguas minerales, de manantial y preparadas

Se consideran aguas destinadas al consumo humano todas las aguas,

ya sean en su estado original, ya sea después de tratamiento, utilizadas para beber, cocinar, preparar alimentos u otros usos domésticos, independientemente de su origen y de si se suministran a través de una red de distribución, a partir de una cisterna o envasadas.

Según lo recogido en estos reales decretos, son aguas minerales naturales aquéllas microbiológicamente sanas que tengan su origen en un estrato o yacimiento subterráneo y que broten de un manantial o puedan ser captadas artificialmente mediante sondeo, pozo, zanja o galería, o bien, la combinación de cualquiera de ellos. Pueden distinguirse claramente de las restantes aguas de bebida ordinarias por su naturaleza, caracterizada por su contenido en minerales, oligoelementos y otros componentes, por su constancia química y por su pureza original.

Las aguas de manantial son las de origen subterráneo que emergen espontáneamente en la superficie de la tierra o se captan mediante labores practicadas al efecto, con las características naturales de pureza que permiten su consumo. Estas características se conservan intactas, dado el origen subterráneo del agua, mediante la protección natural del acuífero contra cualquier riesgo de contaminación.

Las aguas preparadas son las aguas distintas a las aguas minerales naturales y de manantial, que pueden tener cualquier tipo de procedencia y se someten a los tratamientos físico-químicos autorizados necesarios para que reúnan las características de potabilidad establecidas.





Víctor Pascual, Director de Alimentaria&Horexpo Lisboa 2011

“La principal motivación por la que los dos salones emprenden un nuevo rumbo es la de generar mayor valor”

Alimentaria.- Este año, por primera vez, se celebra de manera conjunta Alimentaria, Tecnoalimentaria y Horexpo Lisboa. ¿Qué motivos han llevado a este cambio de formato?

Víctor Pascual.- La principal motivación por la que los dos salones emprenden un nuevo rumbo es la de generar un mayor valor para todos sus expositores y visitantes. Desde que en Alimentaria Exhibitions y Feira Internacional de Lisboa nos pusimos a trabajar en este proyecto, hemos tenido claro que cada salón debería mantener su personalidad específica, y que la unión entre ambos propiciaría una oferta global que facilite la realización de contactos y de operaciones comerciales. Nos encontramos ante dos salones de éxito en Portugal que emprenden un nuevo rumbo, siendo capaces de generar transacciones comerciales con un valor superior a 185 millones de euros y un impacto económico de 18 millones de euros en la capital lusa.

Alimentaria.- ¿De qué modo se aprovecharán las sinergias existentes entre estos salones?

V.P.- Estamos convencidos de que se beneficiarán tanto los expositores

como los visitantes que participen en el salón. El hecho de que estén representadas las industrias de alimentación y bebidas, y de maquinaria alimentaria, así como el sector hostelero en una misma feria, permite poder trabajar con una oferta completamente heterogénea y abarcar un público profesional mucho más amplio.

Alimentaria.- ¿Cómo ha reaccionado el sector ante este cambio?

V.P.- Me satisface comprobar que la respuesta que ha tenido el sector desde que se presentó el proyecto ha sido muy positiva. Todas las instituciones y asociaciones sectoriales del país han mostrado un claro interés desde el primer día, colaborando, implicándose con su trabajo y difundiendo el salón entre sus asociados. Por citar algunas, AHRESP (Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal), FIPA (Federação das Indústrias Portuguesas Agro-Alimentares), APED (Associação Portuguesa de Empresas de Distribuição) o la ACPP (Asociación de Cocineros Profesionales de Portugal), que con su decidido apoyo han mostrado su compromiso con la feria. Asimismo, quiero destacar el inestimable papel de Jorge Henriques, presidente de FIPA y de Mario Pereira Gonçalves, presidente de AHRESP, como presidentes de Alimentaria y de Horexpo, respectivamente.

Alimentaria.- ¿Cómo asume el reto de dirigir este certamen?

V.P.- Con una importante dosis de ilusión, así como con un sentimiento de responsabilidad, ya que nos encontramos ante dos salones de referencia a nivel europeo y con una larga trayectoria en el panorama ferrial portugués, que han decidido emprender un nuevo rumbo de cara a 2011.

Alimentaria.- En un mundo cada vez más globalizado y con un gran crecimiento del número de certámenes feriales, ¿la tendencia general es hacia la concentración de salones para facilitar la tarea a expositores y visitantes?

V.P.- Estoy convencido de ello. Creo que hay que facilitar al máximo el desarrollo de la actividad profesional durante la feria, y evidentemente la opción de concentrar salones durante unas mismas fechas es una buena manera de poder compartir sinergias que beneficien al profesional. Permítame que le facilite un ejemplo muy cercano, como es el de la pasada edición de Alimentaria, en Barcelona. En un entorno económico desfavorable, se optó por desarrollar un modelo de concentración de salones bajo un mismo recinto, satisfaciendo así una histórica demanda de expositores y visitantes. Pues bien, las encuestas realizadas durante la feria mostraron un unánime índice de satisfacción en lo referente al modelo escogido en 2010.

La Jornada, inaugurada por la Consejera de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Gobierno de Navarra, Begoña Sanzberro, contó con la asistencia de más de 80 personas pertenecientes a empresas agroalimentarias, entidades tecnológicas y administraciones públicas de Navarra, La Rioja, País Vasco y Castilla y León.

El evento se completó con otras dos actividades que quieren dar a conocer la labor tecnológica, investigadora e innovadora del Centro. Por un lado, los asistentes pudieron conocer una muestra de productos, resultado de la investigación y los desarrollos tecnológicos surgidos del Centro, entre los que destacaban tres: el limón en rodajas, Luna Lemon, patentado por la empresa Conservas Carcar, que ha sido investigado durante más de dos años por el departamento de I+D+i de CNTA; la gama de productos cosméticos que la Bodega Vega del Castillo ha desarrollado a partir del estudio los extractos antioxidantes de los residuos de uva; y los pimientos del piquillo asados, tratados por Altas Presiones, de la empresa Olus.

Por otro lado, la Jornada se completó con una degustación de aperitivos que tenían como base cuatro productos: algas, quinoa, judía adzuki y judía mungo, cuyas propiedades culinarias, nutricionales y sus posibilidades de aplicación en la industria agroalimentaria han sido estudiadas en CNTA.

Seis ideas clave para estar al día del mercado agroalimentario

La primera parte de la jornada, protagonizada por una sesión de up-date, recogió lo que, en opinión de los técnicos e investigadores de CNTA, y de Nuria Arribas, del Departamento de Innovación y Tecnología de la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB), son seis ideas clave para estar al día de los temas más actuales relacionados con la producción de alimentos y que pasan por el conocimiento del marco legal eu-

CNTA muestra sus innovaciones en una jornada divulgativa

El Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria celebró, el pasado mes de diciembre, la I Jornada de Transferencia de Innovación, diseñada para dar a conocer a las empresas una panorámica general sobre temas de actualidad relacionados con la producción de alimentos: novedades legales, tendencias en innovación, prioridades y novedades en materia de control analítico.

ropeo, el conocimiento de los sistemas de gestión de seguridad alimentaria y sus evoluciones, el conocimiento de las prioridades y novedades en materia de control de especificaciones, la innovación, la determinación de la vida útil de los alimentos y diálogo entre los agentes de la cadena alimentaria.

1. Conocimiento del marco legal europeo. Patricia Ruiz, Responsable de Departamento de Tecnologías de la producción de CNTA, comentó la importancia de tener un esquema claro del Marco Legal europeo que establece las normas de juego para cada uno de los actores de la cadena agroalimentaria. En su opinión, la calidad y seguridad de los alimentos se ha convertido en una de las mayores preocupaciones de los ciudadanos europeos y, así, el papel técnico de la EFSA y el papel promotor de la Comisión Europea son fundamentales en el mantenimiento del máximo nivel de seguridad y calidad de los alimentos. Puntualizó los cuatro focos principales en los que se centra la legislación europea, como son las políticas de protección al consumidor, con un mayor control y regulación sobre sustancias que puedan acarrear problemas de salud en consumidores;

la regularización de la publicidad de productos novedosos, consecuencia del rápido crecimiento en el mercado de productos con claims nutricionales o saludables; la ampliación de la información disponible de un alimento al consumidor, o lo que es lo mismo, modificación del etiquetado para hacerlo más transparente, comprensible y accesible al consumidor medio; y, por último, el refuerzo de los sistemas de garantía de productos alimentarios fabricados en la UE como pueden ser las producciones ecológicas, denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas.

2. Conocimiento de los sistemas de gestión de seguridad alimentaria y sus evoluciones. Para Cristina Gorraiz, del departamento de Asistencia Técnica de CNTA, es muy importante el conocimiento de los sistemas de gestión de seguridad alimentaria y las evoluciones que estos están teniendo con el paso de los años, así como la puesta al día de otros sistemas nuevos, como la Food Safety System Certification (FSSC) 22000, un nuevo esquema de certificación para productores de alimentos. Gorraiz también quiso incidir en el cambio que en

Consultoría de Industrias Alimentarias

APPCC

- Implantación del sistema y de sus prerequisites.
- Actualización del sistema ya implantado.
- Auditorías.

TRAZABILIDAD

- Asesoramiento.
- Legislación nuevos requisitos.
- Asesoramiento e implantación de un sistema de trazabilidad.

Norma BRC (British Retail Consortium)

- Auditorías previas a la implantación.
- Asesoramiento e implantación.

Empresa FORMACIÓN

- Certificados de manipuladores de alimentos.
- Formación continua:

- APPC.
- BRC.
- ISO.
- Cursos "In Company".

Empresa APOYO TÉCNICO

- Cuestiones higiénico-sanitarias.
- Inspecciones de la administración.
- Apertura de nuevas instalaciones.
- Control de calidad externo.
- Envasado por productos.



MADRID

General Álvarez de Castro, 41
Tel. y Fax: 915 938 308
28010 Madrid

BARCELONA

Monasterio, 10
Tel. y Fax: 932 052 550
08034 Barcelona

www.cesif.es



especial eventos

Febrero | 420
Alimentaria | 2011

agentes leudantes con sodio y reduciendo entre un 20 y un 35% el contenido en sal en productos de panificación.

- **Skin'Pure, de Laboratoire PYC:** se trata de un nuevo suplemento para las imperfecciones de la piel. Contiene zinc –que tiene reconocidas propiedades como antioxidante y regulador del sebo– y un complejo de proteínas lácteas rico en lactoferrina. Los estudios muestran una reducción de las imperfecciones en un 71%, tras un mes de uso, y del 95%, tras dos meses de uso. Es fácil de utilizar, como suplemento diario. Se presenta en dos formatos, como una bebida en polvo saborizada y en stick.
- **Clarinol CLA, de Lipid Nutrition:** es un ingrediente innovador para el control de peso, el único del mercado con una doble eficacia al reducir la grasa corporal y aumentar los músculos magros.
- **Neptune Krill Oil (NKO), de Neptune Technologies & Bioresources:** este ingrediente acaba de obtener la aprobación de declaraciones de propiedades saludables y terapéuticas por su reducción del riesgo específico de enfermedades cardiovasculares y salud de la mujer en el Departamento de Salud de Canadá.
- **Natural Vanillin Replacer, de Prova:** Prova ha desarrollado una línea específica de aromas naturales para reemplazar a la vanilina, con un coste moderado. Dependiendo de las aplicaciones, la vanilina no tiene el mismo impacto: en chocolate, se utiliza a dosis muy bajas para redondear; en panadería o en algunos productos de confitería, las dosis son, en general, mucho más elevadas, para compensar la pérdida de aromas en los procesos de cocinado y horneado. El desarrollo de Prova está diseñado para una aplicación focalizada, con el fin de ofrecer estabilidad al calor en panadería y solubilidad en sistemas grasos, como en el caso del chocolate. Las formulaciones cumplen con la nueva regulación de aromas y ofrece una completa gama: extractos puros, aromas naturales de vanilina, etc.
- **VegBoost, de Roquette:** se trata de una alternativa a la leche, 100% vegetal, fuente de fibra y sin lactosa, ni gluten, ni isoflavonas ni OGMs y con numerosos beneficios nutricionales. El producto tiene una suavidad y sabor similar al de la leche. Esta nueva bebida está basada en dos productos ya probados por Roquette: la proteína de guisante Nutralys y la fibra prebiótica Nutriose. No contiene grandes alérgenos pero sí múltiples beneficios para los consumidores, gracias a sus orígenes vegetales: alto valor nutricional y fácil digestibilidad.

Plus!
Don't miss
the world-leading
Conference



Vitafoods™
Europe 

The Global Nutraceutical Event

10 - 12 May 2011

GENEVA PALEXPO | Switzerland

Register today:

- ✓ FREE fast-track entry
- ✓ FREE Event Guide
- ✓ SAVE €100 entrance fee

The must-attend event of the year

Register online now for **FREE** at
www.vitafoods.eu.com/ali

Organised by



an Informa business

Portfolio includes

Vitafoods
Asia 

Plus **FREE** entry to:

FPE Finished
Products
EXPO

Join us on



Follow us on





El mercado español de bollería y pastelería industrial ha tenido un comportamiento mejor de lo esperado y ha crecido en torno a un 5%, hasta situarse en unas 183.500 toneladas, según el MARM. Han sido algunas de las referencias más clásicas, como los bizcochos, los croissants y las napolitanas, las que han tenido unos índices de crecimiento más importantes, entre el 18% y el 10%. Por el contrario, el pan de leche, durante los últimos años uno de los productos más dinámicos, apenas creció un 0,8%, mientras que el brioche perdió un 12,6% de ventas. En cuanto a la bollería frita, la rosquilla, que constituye el producto de mayor peso en valor dentro de este mercado, habría visto reducir sus ventas en torno a un 5%. Las magdalenas aparecen como la principal partida en volumen de este mercado, con el 30,2% de todas las ventas, aunque su cuota en valor se reduce hasta el 17,5%. A continuación aparecen los croissants (11,6% en volumen y 9,1% en valor), las rosquillas (11,3%, pero 21,1% en valor, convirtiéndose en este caso en el grupo más importante), la bollería variada (8% y 8,7%), el pan de leche (7,5% y 6,3%), los sobaos (6% y 4,3%), los bizcochos (5,3% y 6,2%), las napolitanas (4,8% y 4,3%), los pastelitos (2,6% y 5,8%), los bollos con relleno (2,6% y 4,9%), los bollos con pepitas (2,4% y 3,5%), las palmeras (2,4% y 2,7%), las tortas (2% y 1,9%), los brioques (1,4% y 1,3%), las cañas (1% y 1,2%) y los gofres (0,9% y 1,2%), según Mercasa. En el caso del pan de molde, los panes con corteza representan el 76,5% de todas las ventas en volumen y el 60% en valor. Los panes sin corteza presentan porcentajes del 21,2% y del 36,6%, mientras que otras presentaciones acaparan los restantes 2,3% y 3,5%.

Panificación

En España, se producen anualmente alrededor de 2,3 millones de toneladas de pan, de las que algo más del

La búsqueda de productos nutricionalmente mejorados marca la tendencia en el sector de panificación y pastelería

Las tendencias en el sector de panadería, pastelería y galletas, en línea con lo que ocurre en el resto del sector alimentario, se dirigen a la búsqueda de productos saludables. Ante este panorama, la industria apuesta por la inversión en I+D+i, con el objetivo de lanzar al mercado productos nutricionalmente mejorados pero sin perder la esencia tradicional que caracteriza al sector.

81% está compuesto por pan sin envasar y el restante 19% por panes envasados o industriales. A estas cantidades, hay que añadir la producción de masas congeladas, que se sitúa en torno a las 600.000 toneladas, por un valor cercano a los 900 millones de euros. El crecimiento de las masas congeladas ha sido muy notable durante los últimos años, ya que en 1998 apenas se producían 182.000 toneladas. En la actualidad, el pan precocido congelado representa cerca del 80% en volumen y el 65% en valor de toda la producción de masas congeladas. El precio medio del pan congelado llega a 1,5 euros/kilo, muy por debajo del de las masas congeladas destinadas a bollería industrial (2,6 euros/kilo), según Mercasa. El consumo de pan ha venido descendiendo en España durante los últimos años, a pesar de las campañas publicitarias, del incremento de población y de algunos repuntes durante la pasada década. El aumento del precio del pan ha sido muy importan-

te, ya que en 2001 su precio unitario era de 1,70 euros/kilo, mientras que en 2008 llegó a los 2,49 euros/kilo. Dentro del mercado global del pan, el pan normal o pan del día, ya sea de tahona o elaborado a partir de pan precocido, acapara la mayor parte de las ventas, ya que representa el 81% del total en volumen y el 79% en valor. A mucha distancia, se sitúan los panes industriales, con cuotas respectivas del 11,5% y del 14% y los panes integrales, con un 7,5% en volumen y un 7% en valor. Dentro del consumo del pan del día, el formato de barra o pistola es el más popular, con cerca del 75% de todos los consumos. Le siguen en importancia las baguettes (10%), las chapatas (7%) y el pan payés (4%), mientras que el 5% restante corresponde a los otros tipos de pan fresco. En los últimos tiempos, se ha ampliado de manera muy significativa la oferta disponible de panes en nuestro país. En el caso del pan de molde, son algunas nuevas referencias, entre las que

de Agricultura de EE.UU. (USDA, por sus siglas en inglés).

Bean y Schober tuvieron algún éxito en desarrollar panes libres de gluten producidos con harina de otros granos, pero no pudieron hacer los panecillos altos al estilo tradicional porque se extendieron demasiado. Según Bean, el pan se consideró de calidad más baja comparado con el pan a base de trigo. Los panes libres de gluten se hacen con maíz, sorgo o arroz.

En estudios previos, Bean y Schober descubrieron que la zeína, la cual es un subproducto ampliamente disponible de la molienda húmeda de maíz y la producción de etanol, puede ser usada para hacer una masa más semejante a la masa a base de trigo. Sin embargo, la masa a base de zeína todavía no satisfizo los estándares de los investigadores, porque careció de resistencia y los panecillos producidos con la masa todavía fueron demasiado planos.

Bean y Schober descubrieron que quitar aún más de la grasa de la superficie de la proteína de zeína les permite a las proteínas pegarse semejantes a las proteínas de trigo, lo que las dota de las mismas propiedades de elasticidad de la masa a base de trigo.

Según Bean, aunque el experimento produjo una masa más aceptable, es posible que el sorgo demuestre ser un mejor grano para uso porque está libre de gluten. Bean usó el maíz en sus experimentos como un paso intermedio para lograr el ideal en los panes libres de gluten: una masa semejante a la que es a base de trigo, utilizando las proteínas de otros granos para hacer productos con una textura esponjosa.

Los resultados de esta investigación podrían ser útiles para los millones de personas que padecen la enfermedad celíaca.

Los resultados de esta investigación han sido publicados en el *Journal of Cereal Science* y en la revista *Agricultural Research*.

Pan de algas marinas contra la obesidad

Otras investigaciones se dirigen hacia la búsqueda de productos nutricionalmente mejorados. Así, por ejemplo, el pan de algas marinas puede ser la clave para combatir la obesidad, ya que la fibra que contiene puede reducir la absorción de grasas en un 75 por ciento, según un estudio hecho por científicos de la Universidad de Newcastle (Inglaterra). El material fibroso conocido como alginato es mejor a la hora de prevenir la absorción de grasas que la mayoría de los tratamientos que se compran para ayudar a bajar de peso, según los expertos.

El doctor Iain Brownlee, que encabezó el equipo que hizo este análisis, ha señalado que sus pruebas su-



¡Sr. Industrial de Panadería, Confitería y Pastelería!

ENRIQUEZCA y MEJORE sus Productos ALIMENTICIOS con Omega 3, transformándolos en Funcionales y dotándolos de mayor VALOR AÑADIDO, mediante la adición y mezcla de nuestros Ingredientes Nutracéuticos ricos en Omega 3, derivados de la Semilla de Chia



Las Semillas de Chia se han convertido en la espina dorsal de nuestra especialidad nutracéutica, destinada en su totalidad a la INDUSTRIA DE ALIMENTACIÓN (Productos Horneables, Cárnicos y Lácteos)



Buscamos distribuidores para España y para el Exterior

Para más información, contactar con:
ChiaSa Group Inc. (USA) - ChiaSa 2F SL (España)
46120 Alboraya (Valencia)
Nº de Teléfono (+34) 96 372 42 22
Nº de Fax (+34) 96 356 53 75
Email: chiasa@chiasa2f.es
www.chiasa2f.es - www.chiasagroup.com

tiguas de trigo, es necesario encontrar un acuerdo entre panaderos y productores, que permita compensar su menor productividad". Para paliar esta diferencia entre variedades, Joan Serra destacó que "desde el IRTA de Mas Badia se estudian también las prácticas culturales que se adecúen mejor a las características del material más antiguo". Sin embargo, si por un lado las variedades Anza y Florence Aurora permiten obtener harinas que se adaptan fácilmente a los modernos procesos industriales de panificación, por otro, la calidad de las variedades más antiguas dificulta la aplicación de los mismos métodos, de modo que la labor artesanal de los panaderos para conseguir un pan de calidad será más importante.

Norma de calidad del trigo

En cuanto a los aspectos legislativos, cabe señalar que se ha publicado el Real Decreto por el que se aprueba la norma de calidad del trigo de aplicación en las operaciones comerciales de trigo blando o duro, excluyendo las que tengan como objeto la siembra. La nueva norma, aprobada en Consejo de Ministros el pasado tres de diciembre, entró en vigor el 12 de diciembre, aunque no será de aplicación obligatoria hasta el primero de julio de 2011. El Real Decreto establece una clasificación de los trigos para su comercialización normalizada dentro del territorio nacional, incrementando así el valor del producto en origen mediante la normalización y la homogeneización de la oferta. Además, prevé devolver al mercado un protagonismo activo en la comercialización cerealista, respondiendo a la demanda del propio sector y con el fin de que la clasificación sea el primer paso para lograr la adecuada trazabilidad del producto.

Los requisitos de esta norma no se aplicarán a los trigos producidos o comercializados con otras especificaciones en el resto de la Unión Europea (UE), ni a los productos originarios de los países de la Asociación Europea de Libre Comercio, partes contratantes en el Acuerdo Espacio Económico Europeo, ni a los Estados con un acuerdo de Asociación Aduanera con la UE.

El texto plantea que, con este Real Decreto, se pretende favorecer a las cerca de 400.000 explotaciones cerealistas que existen en España, al ver su producto sometido a clasificación y tipificación. La nueva normativa contribuirá a impulsar la competitividad del sector primario y agroalimentario, y a reforzar de forma particular los eslabones más débiles de la cadena, poniendo en valor el producto agrario en origen.



FUNDACIÓ
BANC DELS ALIMENTS
BARCELONA

Luchamos cada día contra
el HAMBRE DE AQUÍ

QUIEN TIENE HAMBRE, TIENE HAMBRE AHORA

La Fundació Banc del Aliments de Barcelona, es una entidad benéfica independiente y sin ánimo de lucro que, desde el año 1.987, lucha contra el hambre de AQUÍ. Durante el año 2009 ha repartido gratuitamente 7.402 toneladas de alimentos consumibles en perfectas condiciones, excedentarios o no, donadas por empresas del sector alimentario, entre 296 entidades receptoras homologadas que han distribuido dichos alimentos a 91.862 personas de AQUÍ que pasan hambre.



Carrer Motors, 122, 08040 BCN
Tel. 933.464.404 | Fax 933.466.903

info@bancdelsaliments.org
www.bancdelsaliments.org

Mercabarna:
Longitudinal 2 - Transversal 14,
08040 Barcelona



El mercado español de confitería (sin incluir el chocolate) creció un 1,2% durante 2009, llegando hasta 1.386 millones de euros, según los datos ofrecidos por Mercasa. Atendiendo al volumen comercializado se alcanzaron algo menos de 107.110 toneladas. Estas cifras son positivas, teniendo en cuenta la contracción general de las demandas que se ha producido durante este periodo. Según la Asociación Española de Fabricantes de Caramelos y Chicles (CAYCHI), la partida más importante es la de los chicles sin azúcar (38% del total), seguidos por los caramelos infantiles (33%) y los caramelos para adultos (26%). Los chicles con azúcar apenas tienen importancia y representan un exiguo 3% que tiende, además, a disminuir.

Todos los estudios de mercado indican que son los chicles sin azúcar y los caramelos para adultos los que muestran un mayor dinamismo. En general, son las presentaciones orientadas hacia un público adulto, con propiedades funcionales, con menos contenido calórico y con esencias naturales las que muestran unas mejores perspectivas de crecimiento. Los principales operadores del sector realizan grandes esfuerzos para presentar de manera continua nuevas ofertas que incorporen un mayor valor añadido.

Aunque la producción española de dulces y caramelos es la tercera en importancia dentro de Europa, por detrás tan solo de Alemania y Reino Unido, nuestros niveles de demanda resultan más reducidos, apareciendo en ese caso en la quinta posición en el ranking de consumo. Teniendo en cuenta estos datos, la mayor parte de los estudios de tendencia indican la probabilidad de que el consumo de confitería continúe creciendo en nuestro país durante los próximos años. El incremento de la población inmigrante es interpretado también como un factor positivo para el sector, ya que esos colecti-

El sector de confitería muestra su fortaleza en el mercado a través de la apuesta por productos más saludables

La industria de confitería trabaja para adecuar sus gamas de productos a las nuevas demandas de los consumidores, quienes apuestan por una dieta más saludable. El resultado es la aplicación de ingredientes funcionales o con menor contenido calórico, que permitan cuidarse sin renunciar al placer que supone su consumo.

vos registran unos mayores niveles de consumo de dulces y caramelos que los de los propios españoles.

En cuanto a las demandas dentro del canal alimentario, la principal oferta es la constituida por los caramelos de goma, seguidos a corta distancia por los surtidos, los caramelos balsámicos y mentolados, los infantiles y los vitaminados y de frutas. En el caso de los chicles, el predominio de las presentaciones sin azúcar es prácticamente total. Nuestro país aparece como el líder mundial en lo que hace referencia al consumo de caramelos sin azúcar.

Según las previsiones de CAYCHI, el incremento de las ventas de estos productos en 2010 se situará en torno al 4,5% gracias, fundamentalmente, al comportamiento de los mercados exteriores y al impulso de la innovación. Por primera vez, más de la mitad de la producción, concretamente un 51%, se vendió fuera de nuestras fronteras, a países como Alemania, Francia y Reino Unido. En el sector, que da trabajo de forma directa a unas 4.500 personas, convi-

ven un pequeño número de grupos multinacionales, que dedican grandes esfuerzos de inversión a la fabricación de nuevos productos y a marketing, con un gran número de pymes y empresas familiares, capaces de responder de forma más rápida a las necesidades del consumidor y de especializarse en nuevos canales de ventas y nichos de mercado.

Según CAYCHI, la industria de los chicles y caramelos busca constantemente adaptar su producto a los nuevos hábitos de consumo y a un consumidor cada vez más exigente. El lanzamiento de nuevos productos con texturas, formatos y sabores innovadores, así como la creación de golosinas más funcionales o con un valor añadido a su carácter lúdico, como aquellas que incorporan zumos de frutas, con menos aditivos o sin azúcar, forman parte del día a día del sector. En 2009, el 11,7% de la facturación del sector procedió de los nuevos productos lanzados al mercado, porcentaje que se sitúa 1,5 puntos por encima del de 2008.



EXBERRY®

color realmente natural

- Alimentos que dan color.
- Producidos a base de frutas y verduras comestibles.
- Amplio rango de tonalidades.
- Etiquetado limpio, sin número E.

GNT

GNT Iberia S.L.
tel. +34 93 3429233
iberia@gnt-group.com



po, el grupo de Análisis y simulación de procesos químicos, bioquímicos y de membrana, del Departamento de Ingeniería Química de la Universidad de Murcia, viene desarrollando un extenso trabajo de investigación para la puesta a punto de un proceso de síntesis enzimática de PGPR que, al transcurrir en condiciones de operación suaves, evitan la aparición de los problemas que se originan con la vía química.

El artículo estudia la producción de PGPR, a partir de una mezcla de ácido polirricinoleico y poliglicerol, con 21 lipasas de diferentes fuentes. Solo 12 de ellas mostraron su capacidad para catalizar la reacción de esterificación, siendo todas ellas de origen microbiano. El proceso de selección se basó tanto en criterios de actividad enzimática como económicos. Finalmente, se escogieron las lipasas de *Mucor javanicus*, *Rhizopus arrhizus* y *Rhizopus oryzae*, que fueron inmovilizadas con éxito en una resina de intercambio aniónico y mostraron una capacidad adecuada para ser usadas en la síntesis de PGPR.

En la actualidad, el PGPR se obtiene por métodos químicos, que implican largos tiempos de reacción, elevadas temperaturas y uso de catalizadores, provocándose multitud de reacciones secundarias que inducen la aparición de subproductos que confieren al producto final características indeseables de olor y color.

El proceso se desarrolla en dos etapas:

1. La autocondensación del ácido ricinoleico que permite la obtención del ácido polirricinoleico. En esta etapa de la reacción se hace uso de la lipasa de *Candida rugosa*, se opera a 40°C y en atmósfera inerte.
2. La esterificación del ácido polirricinoleico con poliglicerol. Este proceso se encuentra actualmente en fase de estudio y, a partir de los primeros resultados obtenidos y publicados en este artículo, se puede afirmar que,

a 40°C y atmósfera inerte, se puede sintetizar PGPR usando, al menos, tres lipasas diferentes: *Mucor javanicus*, *Rhizopus arrhizus* y *Rhizopus oryzae*.

Este trabajo representa un prometedor punto de partida para la implantación industrial del proceso de biosíntesis enzimática de PGPR.

Bombones con texturas de relleno optimizadas

Macarena Baylos, investigadora del Centro Tecnológico de la Industria Cárnica de La Rioja (CTIC) presentó, en la pasada edición del VI Congreso

Español de Ingeniería de Alimentos, CESIA 2010, celebrado el pasado mes de octubre en Logroño, un trabajo titulado "Coberturas de chocolate-armonización de aromas de vino D.O.Ca. Rioja y la textura en bombones". En el estudio, se desarrolla un método de extracción de aroma de vino, gracias al estudio de dos parámetros: por un lado el punto de fusión de diferentes matrices lipófilas utilizadas y, por otro, el tiempo de extracción sobre las matrices anteriores. Las matrices lipófilas encargadas de absorber el aroma serían utilizadas directamente en la elaboración del chocolate.



Purity through innovation

www.russellfinex.com

Especialistas Globales en Tamizado y Filtración



La solución para la filtración de chocolate virgen y recuperado

Salvague la calidad de su chocolate con el Filtro Autolimpiante **Russell Eco Filter®**...

- **Incrementa su productividad** con un caudal continuo en un sistema cerrado
- Desmontaje fácil y sin herramientas **reduce los costes de mantenimiento**
- Recircule su chocolate minimizando las pérdidas e **incrementando su aprovechamiento**

Email: sales@russellfinex.com
Llame al: +34 911 286 756



En los últimos años, la elaboración de pasteles y bollería ha sufrido un importante progreso tecnológico, conduciendo a importantes cambios, tanto en términos comerciales como de calidad o de innovación de las técnicas de procesado (1). Sin embargo, la mayoría de los productos de pastelería y bollería artesana tienen, en su estado fresco y sin envasar, una vida útil o comercial muy reducida. En productos envasados, las formas de alteración más comunes son el endurecimiento, pérdidas y ganancias de humedad y la alteración microbiana, especialmente la fúngica (1). Además, y lo que es más importante, este es un grupo de alimentos problemático desde el punto de vista microbiológico, ya que suponen un buen medio de cultivo para una gran cantidad de microorganismos, entre los que están diversos patógenos, como *Salmonella*, *Staphylococcus aureus* o *Clostridium* sulfito reductores, o incluso mohos productores de micotoxinas (2). Algunos comportamientos inadecuados, comunes al resto de alimentos, como el empleo de materias primas de baja calidad, o una manipulación y almacenamiento incorrectos, van a fomentar la aparición de esos peligros (2, 3, 4, 5).

El APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) es un sistema preventivo que fue diseñado inicialmente por la NASA para el control de la seguridad microbiológica dentro del programa espacial de los Estados Unidos (6). La aplicación de este sistema de control presenta diversas ventajas, como conseguir una garantía de calidad sanitaria de los alimentos, que permite reducir los costes y es muy útil en las inspecciones oficiales o en los procesos legales; contribuye a consolidar la imagen y credibilidad de la empresa frente a los consumidores y aumenta la competitividad; favorece que el entorno de trabajo sea bueno pues los integrantes de la organización son conscientes del elevado nivel de seguridad

Desarrollo de un Sistema APPCC en una industria artesana de elaboración de productos de pastelería

Francisco Pérez-Nevaldo¹
Emilio Aranda Medina¹
Manuel Serradilla Sánchez²
M. José Benito Bernáldez¹
Alberto Martín González¹
Alejandro Hernández León¹
M. de Guía Córdoba Ramos¹

¹Área de Nutrición y Bromatología, Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos. Escuela de Ingenierías Agrarias (Universidad de Extremadura). Ctra. de Cáceres s/n, Badajoz 06071. E-mail: fpen@unex.es
²Centro Finca La Orden-Valdesequera. Junta de Extremadura.

Resumen

La implantación en la industria de sistemas de autocontrol basados en los principios del análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC) permite ofrecer al consumidor un producto seguro y de alta calidad, así como mejorar la rentabilidad, al reducir las pérdidas durante el procesado. El presente trabajo tiene como objetivo desarrollar un sistema APPCC en una industria artesana de elaboración de productos de pastelería. Para ello, se han analizado las condiciones higiénicas generales de la misma, encontrándose deficiencias en las instalaciones, vestuario e higiene del personal. Se han realizado análisis de los principales peligros microbiológicos durante algunas de las etapas de elaboración de productos de pastelería. Asimismo, se ha analizado la carga microbiana de las superficies y de los manipuladores de alimentos implicados en la elaboración. Los resultados obtenidos indican la necesidad de realizar un control del proceso. En base a lo anterior, se han identificado los principales puntos críticos de control, diseñándose un plan de APPCC de la industria cuya aplicación garantizaría la obtención de un producto seguro para la salud.

Palabras clave: APPCC, pastelería, procesado, microorganismos, calidad.

Summary

The implementation and maintenance in the industry of a procedure based on the hazards analysis and critical control points (HACCP) principles can be used to offer consumers safe and high quality products. In addition, it allows us to improve the profitability by reducing the losses during food processing. The aim of the present work is to develop a HACCP system in an artisan pastry industry. For that purpose, general hygiene conditions of the industry have been analyzed; deficiencies in the facilities, work clothes and personal cleanliness have been found. Major microbiological hazards in some stages of the pastries production have been studied. Also, the number of micro-organisms in surfaces and in food handler involved in the production has been analyzed. The results obtained indicate the need to control the process. Based on these results, major critical control points have been identified, and a HACCP system for this industry has been developed in order to obtain a safety product.



Introducción

Los hábitos alimentarios y el estilo de vida son factores de riesgo a la hora de padecer enfermedades no transmisibles universalmente aceptados. En un estudio publicado en 2003 (1), la Organización Mundial de la Salud puso de manifiesto cómo a través de la alimentación y el fomento del ejercicio se puede reducir la amenaza de una epidemia mundial de enfermedades crónicas. Al definir la manera de reducir la carga de dichas enfermedades crónicas, tales como obesidad, diabetes, enfermedades cardiovasculares, cáncer, patologías dentales y osteoporosis, el informe de la OMS propone que la Nutrición sea ubicada en un primer plano en las políticas y los programas de salud pública.

Los alimentos funcionales son una herramienta dietética de primer orden de importancia ya que, utilizada correctamente por Dietistas, Nutricionistas y otros profesionales sanitarios, puede contribuir muy sensiblemente a mejorar la salud de la población (2).

Algunos especialistas sostienen que una dieta equilibrada a base de productos tradicionales es suficiente para mantener un buen estado de salud. Sin embargo, debido a múltiples factores, el establecimiento y seguimiento permanente de una dieta adecuada a las circunstancias de cada individuo resulta muy difícil y la incorporación de alimentos funcionales con eficacia específica, en determinados aspectos nutricionales, puede resultar de gran ayuda (3-5). Por este motivo, ya a comienzos de los años 80 el Gobierno japonés estimuló el estudio de estos alimentos bajo la denominación FOSHU (Foods for Specific Use of Health). En la segunda mitad de los años 90, la Comisión Europea promovió la Acción Concertada FUFOS (Functional Food Science in Europe) para estimular el estudio científico de los alimentos funcionales. De este proyecto surgió el primer concepto de consenso científico de alimento funcional:

Seguridad, adherencia y tolerancia de la incorporación de productos cárnicos funcionales a la dieta de niños con diabetes mellitus tipo 1

J. Guerrero Fernández¹,
 R. Gracia Bouthelier¹,
 I. González Casado¹,
 V. Palanca Orts²,
 C. Barbas Arribas³,
 M. González Lorente⁴,
 A. Cifuentes Gallego⁴,
 E. Ibáñez Ezequiel⁴,
 F. J. Señoráns Rodríguez⁵,
 G. Reglero Rada^{6*}

¹Servicio de Endocrinología Infantil. Hospital La Paz. Madrid. España

²Embutidos Frial S.A. Tres Cantos. Madrid. España

³Facultad de Farmacia. Universidad San Pablo-CEU. Urb. Montepríncipe. Boadilla del Monte 28668 Madrid. España

⁴Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL). C/ Nicolás Cabrera, 9. Campus de Cantoblanco. 28049 Madrid. España

⁵Sección Departamental Ciencias de la Alimentación. Universidad Autónoma de Madrid. 28049 Madrid. España

*Corresponding author: Guillermo Reglero Rada (guillermo.reglero@uam.es).

Catedrático de Universidad (Universidad Autónoma de Madrid). Teléfono: 616 25 03 58

Resumen

Los alimentos funcionales son una importante herramienta dietética que, utilizada correctamente, puede contribuir muy sensiblemente a mejorar la salud de la población. La carne y los productos cárnicos aportan a la dieta proteínas de alta calidad, con un 40% de aminoácidos esenciales, así como vitaminas y minerales. Los productos cárnicos pueden ser enriquecidos en ácidos grasos poli-insaturados omega-3 de cadena larga (EPA y DHA) y antioxidantes de alta actividad, de manera que se puedan cumplir los requisitos nutricionales convenientes para la dieta habitual de los enfermos con diabetes mellitus tipo 1. En el presente trabajo, se ha evaluado la conveniencia, seguridad, adherencia y tolerancia de la incorporación de productos cárnicos funcionales a la dieta habitual de niños con diabetes mellitus tipo 1, estudiándose, asimismo, estos parámetros en niños sanos. Se ha concluido que los productos cárnicos estudiados pueden ser utilizados habitualmente en la dieta de estos pacientes ya que son seguros, no producen alteraciones en los parámetros específicos de control de la enfermedad y son bien tolerados y aceptados.

Palabras clave: Alimentos funcionales, niños diabéticos tipo 1, productos cárnicos.

Summary

Functional foods might be an important tool for Dieticians and Nutritionists to efficiently improve the population health status. Meat and meat products provide high quality protein along with 40% of essential amino acids, vitamins and minerals. Conventional meat products can be supplemented with specific fatty acids (for instance, long chain polyunsaturated omega-3 fatty acids, ω -3 PUFAs, such as EPA and DHA) and potent antioxidants to achieve functional foods with healthier nutritional parameters, appropriate for type 1 diabetics in their normal diet. In the present work, the safety, adherence, tolerance and suitability of incorporating such functional meat products in the normal diet of type 1 diabetic children has been evaluated; the study has been extended to healthy children. As a result, it can be concluded that the functional meat products can be used regularly in the diet of type 1 diabetic children since they are safe, with a high level of tolerance, do not produce significant changes in the specific parameters of diabetes control and are well accepted by the patients.

Key words: Functional foods, type 1 diabetic children, meat products.

Baker Perkins ha desarrollado una gama de singulares productos de confitería blandos de alto valor utilizando un sistema de depositado de cabezal múltiple –copas de toffee, completo con diferentes rellenos, remates y /o inclusiones–.

La tecnología del depositador de tres cabezales para producir estos productos, combinada con la tecnología de molde de goma flexible, puede producir productos de lujo de alta calidad más económicamente que muchos procesos convencionales.

El primer cabezal deposita una copa de toffee; el segundo, un relleno –siendo fondant, praliné, chocolate, confitura y gelatina algunas de las posibilidades–. Un tercer cabezal puede añadir un remate, como chocolate, o incluso incorporar trozos de frutos secos o de frutas. El baño de chocolate después del enfriamiento y el desmoldeado establecido constituye una característica adicional.

El proceso utiliza la tecnología de “disposición en capas” probada a “lar-

Baker Perkins: productos de confitería blandos depositados de alto valor

go plazo”, de Baker Perkins. Un tiempo de reposo, entre cada depósito, permite que el anterior se endurezca parcialmente antes de que se deposite el siguiente. Esta separación física significa que cada depósito pueda implicar distintos componentes de variados colores, texturas y aromas. El potencial para el desarrollo de productos innovadores y brillantes puede calificarse de amplio.

El nuevo ServoForm Gemini Plus es un depositador de triple cabezal para productos de tres capas a “largo plazo”. Se trata de un desarrollo de la unidad Gemini de doble cabezal que se utiliza para productos de confitería de dos componentes dispuesto en capas a “largo plazo”. Se utiliza un sistema de depositado de cabezales



múltiples con moldes de metal para nuevos caramelos duros de tres capas a “largo plazo” con un aspecto genuino de tipo ‘sandwich’. El tiempo de reposo asegura la definición distinta entre capas: la aplicación más atractiva es un ‘sandwich’ de Xylitol cristalizado entre dos capas de caramelo duro exento de azúcar.

Pactiv lanza al mercado Slide-Rite®, un sistema inteligente de cierre deslizante. Este sistema resellable, que ha tenido gran éxito en EE.UU. desde hace muchos años, es conocido en diversas áreas de aplicación en el mercado europeo, sobre todo en el sector alimentario.

Como si de una cremallera se tratase, el deslizador permite abrir y volver a cerrar de manera sencilla y segura los envases en un solo movimiento. Las bolsas quedan perfectamente selladas, incluso tras numerosos usos; el contenido queda seguro y protegido. De esta manera, se conserva más eficientemente la frescura y el aroma de los alimentos. Su sencillo manejo permite abrir y volver a cerrar las bolsas, incluso en lugares en los que se han de emplear guantes. Estas ventajas convierten las bolsas Slide-Rite® en un sistema de envase ideal para pro-

Slide-Rite® de Pactiv: un cómodo sistema resellable para un envase flexible

ductos que no se emplean una vez, sino varias. Además de fruta, carne y embutidos, existen otros muchos ejemplos de aplicación como dulces, productos de confitería y panadería o pasta. El cierre deslizante evita al consumidor tener que reenvasar el contenido después de haber abierto el envase por primera vez.

Josef Honert, director de mercadeo y ventas de Pactiv Europe, ha explicado las ventajas de los deslizadores: “se trata de un sistema de envasado extraordinario y muy práctico para alimentos de alta calidad. Sus excelentes propiedades ópticas y sus ventajas prácticas hacen que los productos envasados en una bolsa

Slide-Rite® sean más atractivos y aumenten su valor”.

Otra ventaja importante es el alto grado de reconocimiento de las bolsas en las estanterías (punto de venta), lo que proporciona a los productos contenidos una ventaja competitiva decisiva con respecto a la competencia. Al mismo tiempo, estas bolsas aumentan la fidelidad del cliente: “aquellos que ya lo han utilizado y se han beneficiado de las ventajas de este sistema de envasado versátil e inteligente siempre volverán a hacerlo porque ayudan a nuestros clientes a la hora de vender sus productos”, ha resumido Josef Honert.

Cómo aumentar la eficiencia de los procesos logísticos
y de distribución, optimizar recursos y reducir costes

Almacén Automatizado

- »» **Ventajas e inconvenientes en la subcontratación** del almacén automatizado
- »» Automatización en centros logísticos de **e-commerce**
- »» Resolución de averías: cómo conseguir el **mantenimiento autónomo**
- »» **Integración** del almacén en la **cadena de suministro**
- »» **Picking automatizado vs. manual**: análisis de ventajas e inconvenientes
- »» Recepción de mercancías: **integración EDI, sistemas de verificación automática**
- »» Integración **ERP y SGA**

- 10** Expertos
- + 9** Experiencias Prácticas
- + 3** Asesores Tecnológicos

para aprender de los aciertos y errores en sus proyectos de implantación y pruebas

ABERTIS TELECOM

GRUPO LECHE PASCUAL

IBERIA CARGO

ITENE

KNAPP IBERICA

KNIPPING ESPAÑA

MARIE CLAIRE

MECALUX

METRO DE MADRID

PRIVALIA

ROCHE DIAGNOSTICS

SABIC INNOVATIVE PLASTICS

ULMA HANDLING SYSTEMS

Llámenos e
infórmese

902 12 10 15

www.iir.es

Madrid, 8 de Marzo de 2011

Media Partner

Patrocinadores

Co-Patrocinador



A lo largo de los últimos cincuenta años, la industria alimentaria en España ha experimentado un ingente desarrollo evolutivo, enmarcado en un clima de profundos cambios políticos, una situación general de prosperidad económica y una creciente globalización cultural de la sociedad. El tejido industrial en el sector de la alimentación, ha pasado, en este periodo de tiempo, de una estructura primaria, que trataba de abastecer un mercado incipiente con productos básicos escasamente transformados, a constituir, hoy en día, uno de los elementos clave para el desarrollo económico del país, dada su profunda relevancia y peso económico y es que, según la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas, la industria alimentaria cerró 2009 con unas ventas netas por valor de 84.600 millones de euros. Esta cifra supone el 14% de las ventas netas del total de la industria y el 8% del PIB español y lo posiciona como el primer sector industrial de la economía española y el quinto de Europa. Fruto del desarrollo económico, tecnológico y organizativo que experimenta la industria alimentaria en España durante este periodo de tiempo, se produce la necesidad de implementar sistemas de calidad capaces de sistematizar la organización de las empresas para aumentar su productividad y, al mismo tiempo, ofrecer garantías a los clientes que pretendan consumir los productos.

En el caso que nos ocupa, trataremos la evolución conceptual que ex-



Implementación de sistemas de calidad en una empresa alimentaria. Caso Grupo Dulcesol

El Grupo cuenta con los certificados AENOR en ámbitos como la Gestión de la Calidad, Ambiental, Innovación y conforme a los Protocolos de la Distribución Europea IFS y BRC.

Joaquín del Río | Director de Calidad, I+D y Medio Ambiente de Grupo DULCESOL

Sumario

Es en el marco actual donde cobra especial trascendencia la implementación de Sistemas de Gestión de la Calidad ágiles y seguros, ya que no existe una garantía mayor de optimización de recursos que tener un sistema de calidad bien arraigado en toda la organización.

perimenta una empresa familiar de panadería, bollería y pastelería industrial, desde la pequeña panadería de los años cincuenta de la que parte, hasta el grupo empresarial consolidado a la vanguardia del sector que es hoy en día, y de las necesidades, dificultades y oportunidades que le han llevado a implementar los diversos Sistemas de Gestión, como el de la Calidad según la norma ISO9001, Gestión de la I+D+i según la norma UNE-166002, Gestión Ambiental ISO14001, y la certificación conforme a los Protocolos de la Distribución Europea IFS y BRC, certificados por un tercero independiente y con el reconocimiento de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR).

Antecedentes

El logro de lo que hoy en día es Dulcesol está cimentado en la perse-

verancia de su fundador, Antonio Juan. Las duras jornadas de trabajo en la panadería de su padre le hicieron plantearse el inicio de otro tipo de negocios, como el de la fruta. Después de varios fracasos, no tuvo más remedio que trabajar en la panadería familiar. Sin embargo, su carácter emprendedor le condujo a asociarse con los tres horneros de Villalonga para crear una panificadora, a través de la cual poder suministrar el pan incluso a los pueblos colindantes, aprovechando el monopolio que existía en aquella época y que no permitía instalar nuevas panaderías. Sin embargo, tras unos años boyantes, dada la carestía de pan y la amplitud del mercado, hacia mediados de los años sesenta desapareció la prerrogativa existente sobre el negocio y aumentó la competencia. Las escasas expectativas de futuro llevaron a la familia a plantearse el abandono de la empresa.



A

nálisis sensorial

AENOR presenta la segunda edición de la guía práctica de Análisis Sensorial, cuyo objetivo es examinar las características sensoriales de los productos, necesario en el control de la calidad, en los estudios de mercado y en la definición de las denominaciones de origen. Está especialmente dirigida a los estudiantes de esta disciplina académica y para los laboratorios que desarrollan su actividad en el ámbito de la Norma UNE-EN ISO/IEC 17025.

Como novedades en esta segunda edición:

- Revisa y actualiza la anterior edición, agrupando las 21 normas UNE de mayor interés práctico en la actualidad, relativas a la aplicación de técnicas y métodos normalizados destinados a establecer con precisión las propiedades de los productos a través de los sentidos.
- Las guías para el personal de los laboratorios.
- Las nuevas metodologías no disponibles hasta ahora.

Las normas son susceptibles de revisiones periódicas para asegurar su actualidad y consonancia con los progresos de la industria y de la sociedad. Por esta razón, aunque todas las normas contenidas en este manual están vigentes a la fecha de cierre de edición. Puede ocurrir que en el futuro las modificaciones que se produzcan en el catálogo de normas UNE afecten a esta selección. Las 21 normas UNE que componen este manual proporcionan especificaciones referentes a:

Terminología, Sala de Cata y Utensilios

- UNE-EN ISO 5492:2010 Vocabulario.
- UNE-EN ISO 8589:2010 Guía para el diseño de una sala de cata.
- UNE-ISO 16657:2007 Copa para la cata de aceite de oliva.
- UNE 87022:1992 Copa para la degustación de vino.

Metodología y pruebas

- UNE-ISO 6658:2008 Análisis sensorial.
- UNE-EN ISO 5495:2009 Prueba de comparación por parejas.
- UNE-EN ISO 4120:2008 Prueba triangular.
- UNE-EN ISO 10399:2010 Ensayo dúo-trío.
- UNE-ISO 4121:2006 Utilización de escalas de respuestas cuantitativas.
- UNE-ISO 8587:2010 Ordenación.
- UNE 87025:1996 Perfil de textura.
- UNE 87017:1992 Perfil olfato-gustativo.
- UNE-ISO 13301:2007 Medición del olor, de la sensación olfato-gustativa y del gusto mediante el procedimiento (EFA-3).
- UNE-ISO 13302:2008

Modificaciones producidas en las sensaciones olfato-gustativas de los productos alimenticios debidas al envase.

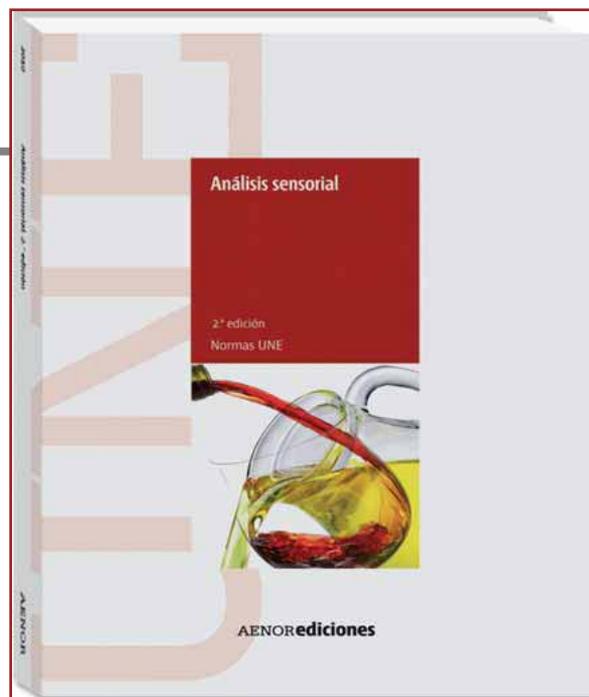
- UNE-ISO 16820:2010 Análisis secuencial.

Metodología de selección y formación de jueces

- UNE 87003:1995 Investigación de la sensibilidad gustativa.
- UNE-ISO 5496:2007 Detección y reconocimiento de olores.
- UNE 87024-1:1995 Catadores.
- UNE-EN ISO 8586-2:2009 Evaluadores sensoriales expertos.

Guías para el personal de laboratorios de evaluación

- UNE-ISO 13300-1:2007 Responsabilidades del personal.
- UNE-ISO 13300-2:2008 Selección y formación de directores del jurado.



AENOR

www.aenor.es
 aenor.publicaciones@aeonor.es

Editor: AENOR
Edición: Segunda
Nº páginas: 456

ISBN: 978-84-8143-705-8
Precio: 36,40 euros



Reglamento (UE) nº 1266/2010 de la Comisión

de 22 de diciembre de 2010

Objeto: Modificar la Directiva 2007/68/CE por lo que se refiere a los requisitos de etiquetado de productos vitícolas.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 31/12/2010

Comentarios: Puesto que los cambios en las normas de etiquetado afectan a la industria, principalmente a las pequeñas y medianas empresas, que precisan un período de adaptación que les facilite la transición a los nuevos requisitos en materia de etiquetado, la Directiva 2007/68/CE preveía medidas temporales que facilitasen la aplicación de las nuevas normas y permitieran que los productos alimenticios comercializados o etiquetados antes del 31 de mayo de 2009, que cumplieran lo dispuesto en la Directiva 2005/26/CE, pudiesen comercializarse hasta que se agotaran las existencias.

Reglamento (UE) nº 15/2011 de la Comisión

de 10 de enero de 2011

Objeto: Modificar el Reglamento (CE) nº 2074/2005 en lo relativo a los métodos de análisis reconocidos para la detección de biotoxinas marinas en moluscos bivalvos vivos.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 11/01/2011

Comentarios: En julio de 2006, la Comisión solicitó a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) que emitiese un dictamen científico para evaluar los límites y métodos de análisis actuales con respecto a la salud humana en el caso de varias biotoxinas marinas contempladas en la legislación comunitaria, incluidas las toxinas de nueva aparición. El 24 de julio de 2009 se publicó el último de una serie de dictámenes.

Reglamento (UE) nº 16/2011 de la Comisión

de 10 de enero de 2011

Objeto: Se establecen medidas de ejecución del Sistema de Alerta Rápida para los Productos Alimenticios y los Alimentos para Animales.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 11/01/2011

Comentarios: De conformidad con el Reglamento (CE) nº 178/2002, la Comisión, los Estados miembros y la EFSA han designado puntos de contacto que representan a los miembros de la red para que la comunicación sea rápida y correcta. En aplicación del artículo 50 de dicho Reglamento y para evitar posibles malentendidos en la transmisión de las notificaciones, solo debe haber un pun-

Europea



to de contacto designado por cada miembro de la red. Este punto de contacto debe facilitar la transmisión rápida a una autoridad competente de un país miembro.

Reglamento (UE) nº 10/2011 de la Comisión

de 14 de enero de 2011

Objeto: Sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 15/01/2011

Comentarios: El presente Reglamento establece requisitos específicos para la fabricación y comercialización de materiales y objetos plásticos: a) destinados a entrar en contacto con alimentos; b) ya en contacto con alimentos, o c) que es razonable suponer que entren en contacto con alimentos.

Directiva 2011/3/UE de la Comisión

de 17 de enero de 2011

Objeto: Modifica la Directiva 2008/128/CE por la que se establecen criterios específicos de pureza en relación con los colorantes utilizados en los productos alimenticios

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 18/01/2011

Comentarios: Las medidas previstas en la presente Directiva se ajustan al dictamen del Comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal, y ni el Parlamento Europeo ni el Consejo se han opuesto a ellas.

Reglamento (UE) nº 1215/2010 de la Comisión

de 17 de diciembre de 2010

Objeto: Se inscribe una denominación en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Montoro-Adamuz (DOP)].

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 18/12/2010

Comentarios: Al no haberse notificado a la Comisión ninguna declaración de oposición de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) nº 510/2006, procede registrar la denominación citada.

legalimentaria

SID-ALIMENTARIA

No pierda el tiempo...

Servicio de actualización "on line" de legislación Alimentaria

- Base de datos **Consolidada** con las legislaciones Europea, Española y Autonómicas permanentemente actualizada.
- Nuevo **Buscador** más potente, sencillo e intuitivo.
- **Imprescindible** para cualquier profesional relacionado con la industria alimentaria.

- Contratación opcional por **sectores alimentarios**.



Cambiar para mejorar

- Solicite, totalmente gratis, un periodo de prueba sin restricciones a:

legalimentaria
SID-ALIMENTARIA

C/ General Álvarez de Castro -28010 Madrid
Teléfono: +34 91 446 96 59
Telefax: +34 91 593 37 44
E-mail: legislacion@eypasa.com
<http://www.sid-alimentaria.es>



Enomaq/Oleomaq 2011

Fecha: 15-18 febrero 2011

Lugar: Zaragoza

Asunto: Estos certámenes profesionales son una cita ineludible en las que el vino y el aceite de calidad, su elaboración y los equipos de proceso son protagonistas. Los diferentes salones aúnan sinergias y responden a las demandas que plantea el mercado y los expositores. Todos ellos apoyan una unión entre ambos segmentos pero desde el punto de vista de la calidad y con un salón de elevado nivel ferial. El binomio aceite y vino presenta importantes puntos comunes, debido a que los sectores vitivinícola y oleícola cuentan con una gran similitud de equipos para elaborar ambos productos

Información: Feria de Zaragoza

Tel.: +34 976 764 705

Fax: +34 976 300 923

E-mail: info@feriazaragoza.com

www.feriazaragoza.com/enomaq.aspx



EasyFairs® Restauración Moderna 2011

Fecha: 16-17 febrero 2011

Lugar: Madrid

Asunto: Cita anual con los profesionales de la restauración moderna que buscan soluciones y novedades en alimentación rápida y bebidas, equipamiento y maquinaria, vending, vajilla y menaje, limpieza, textil, mobiliario, etc. Es la plataforma comercial que permite hacer negocios de manera intensiva con los profesionales de las principales cadenas y franquicias de alimentación, servicio de catering, colectividades y otros establecimientos de comida urbana.

Información: easyFairs Iberia

Tel.: +34 91 559 10 37

E-mail: iberia@easyFairs.com



EasyFairs® Packaging Innovations 2011

Fecha: 23-24 febrero 2011

Lugar: Barcelona

Asunto: Tras el éxito alcanzado la pasada edición y dadas las sinergias existentes en ambos salones en cuanto a visitantes y expositores, la celebración de PACKAGING y LABELLING INNOVATIONS será de nuevo conjunta en el CCIB, Recinto del Fórum de Barcelona. Este año, el packaging de diseño y el ecopackaging ocuparán un lugar relevante dentro del Salón. Además, la zona expositiva se completará con Packaging inteligente, PLV, embalaje publicitario, transformación de materiales, etiquetado, impresión, codificación, trazabilidad y RFID, tecnología y maquinaria.

Información: easyFairs Iberia

Tel.: +34 91 559 10 37

E-mail: iberia@easyFairs.com



Ferías y Congresos



IV Feria Internacional de Productos Congelados FROZEN 2011

Fecha: 1-3 marzo 2011

Lugar: Zaragoza

Asunto: Frozen se ha convertido en la plataforma de comunicación y negocios del sector de los congelados a nivel español y europeo. Los días 1 y 2 de marzo coincidiendo con la feria tendrá lugar la Ronda de Negocios FROZEN 2011, en la que participarán 50 compradores, siendo 25 de ellos extranjeros.

Información: Feria de Zaragoza

Tel.: +34 976 76 47 00

Fax: +34 976 33 06 49

E-mail: info@frozen.es

www.frozen.es/



Qualimen 2011

Fecha: 1-3 marzo 2011

Lugar: Zaragoza

Asunto: Las principales firmas del sector agroalimentario ocuparán los pabellones del recinto ferial zaragozano, que se convertirán en el punto de encuentro de productores y consumidores. Los objetivos son favorecer el comercio empresarial nacional e internacional y servir de plataforma al sector alimentario en su conjunto.

Información: Feria de Zaragoza

Tel.: +34 976 76 47 00

Fax: +34 976 33 06 49

www.feriazaragoza.es/



XIII Salón de la Alimentación

Fecha: 15-17 marzo 2011

Lugar: Valladolid

Asunto: El Salón de la Alimentación apuesta en 2011 por un concepto ferial innovador y profesional, adaptado a los modelos de negocio actuales; un espacio donde mostrar ideas nuevas, encontrar soluciones a problemas específicos, conocer adelantos técnicos y mantener encuentros personales.

Información: Feria de Valladolid

Tel.: +34 983 429 300/209

Fax: +34 983 355 935

E-mail: comercial@feriavalladolid.com

www.feriavalladolid.com/alimentaria/



Tablón de anuncios breves

easyFairs busca ejecutivos de ventas

Perfil:

- Comercialización de los salones profesionales de easyFairs en España.
- Licenciados/Diplomados con experiencia demostrable en ventas, presencial o telefónica, o ambas.
- Se valora conocimientos de inglés y experiencia en la comercialización en el sector ferial, prensa escrita, radio u otros medios de comunicación, así como seguros, trabajo temporal y telecomunicaciones.
- Centro de trabajo en Madrid, c/ Princesa 31.
- Retribución fijo + variable (50%) + Ticket Restaurant.
- Acostumbrados al trabajo por objetivos.
- Buenos comunicadores.
- Buena presencia.
- Edad a partir de los 33 años (no descartamos candidaturas más jóvenes con experiencia demostrada).
- Para solicitar más información: iberia@easyfairs.com

Alimentaria
INVESTIGACIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD

¿Necesita distribuidor?

¿Quiere un socio?

¿Busca personal?

¿Quiere comprar o vender maquinaria?

TABLON DE ANUNCIOS

**Inserte su anuncio aquí y
miles de profesionales lo leerán**

**Contacte con
Natalia de las Heras
Tfno: 914469659**

Email: publicidad@revistaalimentaria.es

www.eypasa.com



Indice

1. Accesorios y mobiliario
2. Aislamiento térmico
3. Automatización de procesos
4. Biotecnología
5. Compresores
6. Control de calidad
7. Envasado maquinaria
8. Esterilización y control
9. Ingredientes
10. Maquinaria de procesos
11. Servicios integrales salud
12. Sistemas almacenamiento
13. Tratamiento de aguas

Para la contratación de publicidad en esta sección, solicite información contactando con:
Departamento de Publicidad
Tel.: +34 914 469 659
publicidad@revistaalimentaria.es

3. Automatización de procesos

SIEMENS

Soluciones para la Industria de Alimentación y Bebidas



Somos especialistas en:

- ✓ Control y monitorización de plantas
- ✓ Gestión eficiente de energía
- ✓ Trazabilidad, eficiencia de líneas, control de calidad, integración planta en ERP
- ✓ Instrumentación, comunicaciones y RFID
- ✓ Motores, servos y variadores

Contacte con nosotros:
 Manuel Cadenas
 alimentacionybebidas.es@siemens.com
 Tel.: 91 514 45 48
 http://www.siemens.es/alimentacionybebidas

1. Accesorios y mobiliario



LEZO, SL



FABRICANTE DE ACCESORIOS Y MOBILIARIO PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Mesas de trabajo // bandejas // carros // moldes // recubrimientos en nuestras instalaciones para todo tipo de procesos: alta temperatura y congelación.

Todo disponible en inoxidable

Pol. Ind. 103 - C/ Urune 26-27
 20100 Lezo / Guipúzcoa
 Tel.943 34 13 33 / Fax. 943 34 04 63
 e-mail: jorge@lezosl.com

2. Aislamiento térmico

Fabricación de paneles sandwich con núcleo aislante de poliuretano y poliisocianurato para congelación, salas blancas, centros de manipulación, mataderos y otras aplicaciones relacionadas con la industria en general.



HUURRE IBERICA

La flexibilidad y la tecnología más moderna para ofrecer la mejor solución en cada caso

Panel HI-PIR
 B,s1,d0

Ctra. C65 km 16
 17244 Cassà de la Selva - Girona
 Telf. 972 463 208 - Fax 972 463 085
 Mail huurre@huurreiberica.com

4. Biotecnología

Sistemas Genómicos

compañía líder en análisis de ADN

Soluciones Biotecnológicas para el control de Calidad y Seguridad Alimentaria

- **SERVICIOS ANALÍTICOS**
 - Organismos modificados genéticamente
 - Alérgenos
 - Patógenos alimentarios
 - AutentiGEN® autenticación genética de alimentos
- **KITS DE ANÁLISIS MOLECULAR**
- **ASESORAMIENTO Y TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA**
- **PROYECTOS A MEDIDA PARA LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA**

Solicite nuestro catálogo: 902 364 669



sistemas genómicos

AGROALIMENTARIA

www.sistemasgenomicos.com

Biomedal DIAGNOSTICS

Soluciones rápidas y seguras para el control de sus alimentos

OleoTest

Controle la calidad de sus aceites y grasas de fritura

- sencillo
- económico
- fiable
- resultados en sólo 2 minutos



GlutenTox Sticks

Tiras analíticas para la detección de gluten

- para todo tipo de alimentos
- fáciles de usar
- rápidas
- precisas y fiables



Para más información contacte con nosotros

Avda. América Vespucio, 3-4
 Planta 1ª / Módulo 12
 Parque Científico y Tecnológico Cartuja 93
 41092 Sevilla España

Tel. +34 954 08 12 76
 Fax. +34 954 08 12 79
 www.biomedal.com
 info@biomedal.com



5. Compresores

Atlas Copco, S.A.E.

Tfno.: 91 627 91 00

E-mail: ac.spain@es.atlascopco.com



Evite toda contaminación por aceite



Los primeros compresores de aire certificados por TÜV como "exentos de aceite" (ISO 8573-1 CLASE 0)

www.atlascopco.es

6. Control de calidad

bioMérieux España S.A.

BIO-MÉRIEUX INDUSTRY

Soluciones microbiológicas para el control de calidad en su laboratorio
Automatización integral del laboratorio y disminución del tiempo de obtención de resultados

- Preparación de la muestra: PINCH DILUTOR
- Control de patógenos: VIDAS®
- Recuento de Indicadores de Calidad: TEMPO®
- Identificación microbiana: VITEK 2® COMPACT
- Genotipado microbiano: DIVERSILAB®
- Medios de cultivo listos al empleo conforme ISO 11133
- Jornadas, simposios y cursos de formación

bioMérieux España S.A.
C/ Manuel Tovar 45-47
28034 MADRID
Tel. 91 358 11 42, Fax. 91 358 08 40
www.biomerieux.es

OXOID S.A.
part of
Thermo Fisher SCIENTIFIC

Via de los Poblados, 17
28033 Madrid
Tel.: 913 822 023
Fax: 917 642 222

6. Control de calidad

Bioser.com

En Bioser S.A.
le ofrecemos todo lo que necesita para el control de la seguridad alimentaria.

- Medios de cultivo para análisis de microorganismos y aguas
- Control microbiológico por PCR
- Detección e identificación de patógenos
- Detección de residuos y de alérgenos
- Control de higiene de superficies
- Control de temperatura
- Material general y equipamiento de laboratorio
- Seminarios y formación

Bioser

Tel: 93 226 44 77 • bioser@bioser.com

Optimice plazos y fiabilidad de sus controles microbiológicos

- Medios de cultivo preparados
 - Autómatas para el control microbiológico
- Detección rápida de los patógenos por PCR
- Sistemas de recuento en tiempo real
- Mostreadores de aire
- Trituradores, diluidores gravimétricos
- Sistemas de control de temperaturas

AES CHEMUNEX
The Rapid Microbiology Company

AES CHEMUNEX España • Pol. Ind. Santa Margarida II
C/ Albert Einstein, 44 • 08223 TERRASSA (Barcelona)
Tél. : +34 93 785 36 27 • Fax : +34 93 784 72 63

DR. ECHEVARNE
LABORATORIO DE ANÁLISIS

Análisis de materias primas, aguas y alimentos: Técnicas clásicas y rápidas de detección.

Consultoría, asesoramiento, auditoría e inspección.

Formación en seguridad alimentaria.

902 525 500
www.echevarne.com

6. Control de calidad

HANNA
instruments
Instrumentación para la
**SEGURIDAD
ALIMENTARIA**

- Control de temperatura.
- Control de pH.
- Control de la calidad del aceite.
- Control de las aguas de abastecimiento y vertido.
- Laboratorio de Calibración y Certificación.
- Formación y Asesoramiento.

www.hanna.es



902 420 100
info@hanna.es

novasina 
The Art of Precision Measurement

MEDIDORES DE ACTIVIDAD DE AGUA
LA GAMA MÁS COMPLETA



- Exactitud
- Reproducibilidad
- Calibración automática
- Control de temperatura
- Rapidez de la medida
- Robusto y fiable

mathias
C/ Roger de Flor, 293 - 1ª planta 08025-Barcelona
Tel: 93 458 81 00 Fax: 93 207 63 15
comercial@mathiasbcn.com
www.mathiasbcn.com

operon

sales@operon.es
Tel + 34 976 503 597 (Spain)
www.operon.es

Análisis rápidos
con tiras de un solo paso para:

- Detección de gluten en alimentos. Anticuerpo R-5
- Detección de la adulteración de leche con suero



7. Envasado maquinaria

COMATEC PACK

LA MÁS ÁMPLIA GAMA DE MAQUINARIA DE ENVASADO

- Envasadoras de campana
- Envasadoras flow-pack verticales
- Envasadoras Flow-pack horizontales
- Termoselladoras manuales
- Termoselladoras de gran producción
- Envasadoras rotativas para productos viscosos
- Envasadoras lineales de gran producción (8.000 tarrinas/hora)
- Envasadoras "Gable top"
- Llenadoras de botellas "PET"
- Termoformadoras para film flexible y semirígido
- Soluciones completas de envasado



COMERCIAL DE MAQUINARIA Y TECNOLOGÍA S.A.
c/ MARIE CURIE, 22 - P.E. "LA GARENA"
28805 - ALCALÁ DE HENARES
MADRID - ESPAÑA
TEL.: 91 882 56 70 / 57 34
FAX.: 91 882 49 12
info@comatecsa.com
www.comatecsa.com

8. Esterilización y control

STERIBRU

La garantía del líder en esterilización



Data Logger
LOW COST
Autoclaves

21 mm.
9 mm.
22 mm.



FABRICANTES DE AUTOCLAVES DE ESTERILIZACIÓN "STERIBRU"

LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD AL MEJOR PRECIO

TEINCO S.L.
AUTOMATISMOS
INSTRUMENTACIÓN & MAQUINARIA

Manuel Costas Bastos, 38
36317 Candeán
Vigo (Pontevedra)
Tel.: + 34 986 373 329
Fax: +34 986 251 217
comercial@teinco.es
www.teinco.es

9. Ingredientes

ANVISA

PREPARADOS Y COADYUVANTES TECNOLÓGICOS

Para la Industria Alimentaria



ALTA CALIDAD
FIABILIDAD

Alta especialización al servicio del sector cárnico



TECNOLOGÍA
VERSATILIDAD

Investigación Desarrollo e Innovación a su alcance

ANVISA
ANTONIO VILLORIA S.A.
Ana María del Valle s/n
ARGANDA DEL REY (MADRID)
Tel: 91 871 63 14 Fax: 91 871 65 14
e-mail: anvisa@anvisa.com
web: www.anvisa.com




9. Ingredientes



Martin Bauer Group

Expertise

in Teas, Extracts and Botanicals

Bienvenidos a la unidad de negocio Plantextrakt, uno de los productores líderes mundiales en:

- Extractos de plantas y frutas
- Extractos de Té
- Aromas de Té

www.martin-bauer-group.com

c/Portal del Rey, 3 - oficina 10 | 01001 Vitoria
Tel.: +34 945 125 002 | Fax: +34 945 124 807
E-Mail: baceiredo@nutraceuticos.net




Trabajamos para mejorar la calidad de los alimentos y la salud de los consumidores. Creemos que una estrecha colaboración con nuestros clientes es la forma natural para crear soluciones innovadoras:

- ▼ Cuajos y coagulantes
- ▼ Gama completa de colorantes naturales
- ▼ Cultivos para queso, leches fermentadas, vino y productos cárnicos
- ▼ Test de detección de antibióticos
- ▼ Cultivos probióticos con efectos beneficiosos para la salud, documentados

Chr. Hansen, S.A. - La Fragua, 10
28760 Tres Cantos (Madrid)
Tel.: 91 806 09 30
www.chr-hansen.es




en lo natural está el futuro

Extractos vegetales, flavonoides cítricos, edulcorantes, fórmulas y desarrollos a medida para alimentación funcional.

www.monteloeder.com
info@monteloeder.com

Miguel Servet, 16. Nave 17. Elche Parque Industrial
Apto. 580 / P.O. Box 580. Elche (Alicante) SPAIN
T. +34 965 68 52 75 / Fax: +34 965 68 52 76

9. Ingredientes



> **INGREDIENTES** para el sector Lácteo.

> Todos los **PRODUCTOS** necesarios para la Industria Láctea.

> Análisis microbiológicos y fisicoquímicos de productos lácteos y alimentarios

> Implantación y seguimiento APPCC

> Asesoramiento técnico y jurídico



laboratoriosArroyo

C/ 1º de Mayo, 19 A - 39011 - Santander
Tel. 942 33 52 09 - Fax. 942 33 76 22
www.laboratoriosarroyo.com




INGREDIENTES A SU GUSTO

- Almidones, glucosas y derivados
- Proteínas y derivados lácteos
- Edulcorantes naturales
- Harinas, copos, semillas y derivados de malta
- Aromas, saborizantes y colorantes naturales
- Fibras
- Emulsionantes, espesantes, humectantes y desmoldeantes
- Conservantes y acidulantes

Brenntag Iberia
Área Especialidades
C/ Tuset 8-10, 08006 Barcelona, España
Tel: +34 93 218 44 04, Fax: +34 93 218 15 90
alimentacion@brenntag.es, www.brenntag.es




Al servicio de la industria de la alimentación
• ADITIVOS E INGREDIENTES •

- AZÚCARES
- EDULCORANTES, CARGA E INTENSOS
- MINERALES
- CONSERVANTES
- VITAMINAS
- AMINOÁCIDOS
- PRODUCTOS ECOLÓGICOS
- Y UN LARGO ETC...

Desde enero 2010,
comercializamos Neotame

C/ Colón, 579 Nave 18
Polígono Industrial Can Parellada
08228 TERRASSA (Barcelona)

Delegación Norte:
Tel. Móvil. 609 343 851
Tel. 944 439 229
Fax. 944 438 373

Apdo. de Correos 6234
08228 Les Fonts de Terrassa (Barcelona)

e-mail: info@disproquima.com
Tel. (+34) 937 310 808
Fax. (+34) 937 314 914

Delegación Centro:
Tel. 916 595 420
Fax. 916 513 363

9. Ingredientes

Al reconocer nuestros sabores...



¿Cuál es tu sabor?

...tenemos el placer de repetir una buena experiencia.

Un mundo cambiante nos obliga a crear para sorprender, satisfacer y fidelizar un público cada vez más exigente. Eurofragance dispone de los profesionales, la experiencia y la tecnología para crear sabores personales, auténticos, imitables y desconocidos. Revertimos lo tradicional, natural, étnico y actual.

Creamos aromas sin límites...



10. Maquinaria de procesos

Fishbam
Food Technology & Solutions



Soluciones integrales para la industria alimentaria:

- Líneas completas de producción: llave en mano
- Autoclaves de esterilización / pasteurización
- Equipos de cocción
- Túneles de lavado y de secado de envases
- Sistemas de carga y descarga de envases
- Sistemas de dosificado de aceites y salsas
- Mesas de trabajo
- Depósitos de elaboración de salsas
- Automatización de líneas de producción



Fishbam, s.l.
Bolunburu, 19 L
48330 Lemoa (Vizcaya)
Tel: +34 94 631 55 18

fishbam@fishbam.com
www.fishbam.com

11. Servicios integrales salud

Laboratorio de Análisis

Estudios Clínicos (Soporte de "Claims")

Servicios Integrales de Innovación en Salud

Regulatory

I+D+i

quantum experimental

Avda. M-40, portal 17. Planta 1ª Of. 68-69
Pol. Ind. Ventorro El Cano. 28925.
Alcorcón. Madrid

Tel. +34 91 485 53 47
Fax. +34 91 485 54 09
Contacto: info@quantumexperimental.es
www.quantumexperimental.es



12. Sistemas almacenamiento

MEDIO AMBIENTE Y SEGURIDAD

Almacenamiento de inflamables según legislación vigente

¡Nuevo!

Almacenes prefabricados DenSafe.
Resistencia al fuego según nueva norma europea (EN 13501-2).
"En acero, fácilmente trasladables, para colocación en interiores o al aire libre".

DENIOS le ofrece una amplísima gama de productos, un asesoramiento muy competente y el Know-How que sólo posee el fabricante. Solicite ahora de forma gratuita nuestro folleto "Almacenamiento seguro de sustancias peligrosas". Llámennos al **902 88 41 06**

DENIOS ENGINEERING

www.denios.es

ENGINEERING



EQUIPMENT

Expertos en almacenamiento de sustancias peligrosas

www.denios.es

DENIOS SL. C/ Bari, 31, pol. PLA-ZA. Zaragoza

13. Tratamiento de aguas

Agua, Energía y Medio Ambiente

Aema

Oficina CENTRAL
Pol. Industrial El Pilar - C/ Fitero 9
26540 Alfaro (La Rioja)
Tel. 941 18 18 18 - Fax. 941 18 18 10

DISEÑO Y EJECUCIÓN LLAVE EN MANO
DEPURACIÓN Y REUTILIZACIÓN DE AGUAS
POTABILIZACIÓN DE AGUAS
GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DE PLANTAS
TRATAMIENTO DE AGUAS DE PROCESO
CONTROL DE LEGIONELLA
GESTIÓN DE FANGOS Y AGUAS
LABORATORIO ACREDITADO
PLANTAS PILOTO Y PROYECTOS I+D+i
GESTIÓN DE PRODUCTO QUÍMICO
ASESORAMIENTO TÉCNICO Y AMBIENTAL

Especialistas en Soluciones al Ciclo Integral del Agua

info@aemaservicios.com
www.aemaservicios.com

**acreditate como profesional
en nuestra web**

y consigue un pase permanente para todos los días del salón.

**vinos y bebidas · instituciones ·
lácteos · cárnicos y su
tecnología · otros alimentos...**

Salón de la **Alimentación**

15-17 marzo

2011

sólo para el profesional
de martes a jueves

www.feriavalladolid.com

actividades

- Demostraciones de producto; Cocina con sabor
- Espacio Directo
- Recepción de importadores;
- Degustación y exposición de bodegón con productos de expositores
- Actividades para prensa especializada
- Sala de catas
- Maridaje con sumilleres y en cocina
- Amplio programa de jornadas técnicas
- Centro de Negocios

MIEMBRO ASOCIADO

afe



TRANSPORTISTA OFICIAL

IBERIA

**FERIA DE
VALLADOLID**

ORGANIZA / ORGANISED BY



IFEMA
Feria de
Madrid

TU ENCUENTRO
YOUR MEETING

24-28
MARZO
MARCH
2011

INTERSICOP

SALÓN INTERNACIONAL DE PANADERÍA, CONFITERÍA E INDUSTRIAS AFINES
INTERNATIONAL BAKERY, PASTRY AND RELATED INDUSTRIES SHOW



www.intersicop-madrid.ifema.es

LINEA IFEMA / IFEMA CALL CENTRE

LLAMADAS DESDE ESPAÑA / CALLS FROM SPAIN
INFOIFEMA 902 22 15 15
EXPOSITORES / EXHIBITORS 902 22 16 16

LLAMADAS INTERNACIONALES (34) 91 722 30 00
INTERNATIONAL CALLS

FAX (34) 91 722 57 91

IFEMA Feria de Madrid
28042 Madrid
España / Spain

intersicop-madrid@ifema.es