

Alimentaria

INVESTIGACIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD



**Especial
monográfico**

Ingredientes y Materias Primas alimentarias

**Aesan
informa**



CHR HANSEN

Improving food & health

Chr. Hansen – La elección natural

Cada día, millones de personas consumen productos que contienen ingredientes de Chr. Hansen en todo el mundo. Chr. Hansen es el líder indiscutible en suministrar ingredientes naturales, seguros y saludables a la industria alimentaria global.

Nosotros suministramos:

- Cultivos
- Enzimas
- Colorantes Naturales
- Probióticos

Creemos que un estrecho trabajo en colaboración con nuestros clientes es clave para crear los nuevos e innovadores ingredientes del mañana.



DIRECTOR GENERAL:
Alfonso López de la Carrera

DIRECTOR CIENTÍFICO:
Dr. Enrique Benítez

DIRECTOR DE PRODUCCIÓN:
C.M. Gallego
produccion@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 Alvarez de Castro, 38 - 28010 Madrid
Tels. +34 91 446 96 59
Telefax: +34 91 593 37 44

IMPRIIME:
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:

Ya en el número anterior, le anunciaba que habíamos decidido estar presentes en las redes sociales por considerar que se han convertido en un medio de comunicación fundamental en nuestra tarea de hacerles llegar la información que tratamos.

Desde ese momento, y hasta el día en que escribo estas líneas, hemos podido constatar de primera mano lo que todos los expertos que habíamos consultado aseguraban: el poder de comunicación de las redes sociales es incalculable.

En menos de un mes, y sin anunciar que estábamos presentes en estas redes, hemos conseguido más de 16.900 vistas de nuestras publicaciones en Facebook. Además, nuestros seguidores en Twitter ya van por 120 y en Facebook por 150.

A esto, hemos de unir que, recientemente, hemos puesto en marcha un e-newsletter, o boletín vía correo electrónico, para hacer llegar las noticias más destacadas a todos aquellos que deseen recibirlo. Le invito a suscribirse en nuestra página web.

La consecuencia más inmediata de todo esto es que las visitas a nuestra web se han duplicado en el último mes y no solo eso, sino también las páginas vistas y los visitantes únicos.

¿Y todo esto para qué? Para que cada vez llegue a más gente y de forma más rápida y fácil toda la información que queremos brindarle.

Además, estas herramientas nos permiten ofrecerle informaciones que antes, por nuestro método de trabajo, nos era imposible hacer. Como ejemplo, en los últimos días hemos asistido a las jornadas "¿Qué hay detrás de un producto innovador?: Alimenta la innovación" y "La huella de carbono. Un nuevo reto para el sector agroalimentario" y en ambas, a tiempo real, hemos informado de su desarrollo vía Twitter.

En un futuro cercano, tenemos más proyectos, todos ellos con el objetivo de informarle cada vez más y mejor y de los que le iremos avisando puntualmente.

Como siempre, queremos recordarle que nuestra web www.eypasa.com, nuestra página en Facebook <http://www.facebook.com/RevistaAlimentaria> y nuestro Twitter <https://twitter.com/RevistaAlimenta> 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 Marín 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	30
Especial Entrevista	32
• Isabelle Fabre, Responsable de Comunicación Internacional de la feria SITEVI	
Especial Eventos	34
• BIET'11 expone las últimas novedades en tecnologías para el sector de la panificación y de la bollería, en Barcelona	
Caso de éxito: Tecnom / Heineken	36
Monográfico Ingredientes y Materias Primas.....	38
• La apuesta por lo natural y los productos para luchar contra la obesidad marcan las tendencias clave del sector de ingredientes alimentarios	
• Especial ferias: “La XXV edición de Food Ingredients Europe –FiE– respalda el modelo de producción sostenible en las empresas”.	
• Caso de éxito: MATCON / HERO	
• Artículo técnico: “ Ácidos grasos como ingredientes funcionales para mejorar el perfil lipídico de los alimentos ”. Aitziber Ojanguren y Josune Ayo. AZTI TECNALIA	
• Artículo técnico: “ Una solución natural para una amplia gama de productos ”. Yves Servotte. BENEIO GROUP	
• Artículo técnico: “ La vitamina D ”. Pascual Bolufer. INSTITUTO QUÍMICO DE SARRIÁ	
• Artículo técnico: “ Fructo-oligosacáridos de cadena corta: una solución estable para enriquecer en fibra ”. Virginia Millán. TEREOS SYRAL	
• Artículo técnico: “ Hacia nuevos alimentos funcionales: producción de microalgas enriquecidas en caroteno ”. María Vázquez, Isabel Vaquero, M. Carmen Ruiz, Mayca Márquez, Benito Mogedas y Carlos Vílchez. INSTITUTO ANDALUZ DE BIOTECNOLOGÍA	



	Páginas
• Artículo técnico: “Alimentos y bebidas: filtración de gelatinas”. Silvia Prieto. 3M PURIFICATION	
Artículos Originales	89
• “Dieta Mediterránea y enfermedad de Alzheimer”. Montserrat Belmar López, Secundino López-Pousa, Silvia Montserrat Vila y Núria Mach	
Artículos técnicos.....	96
• “El sector del huevo: competitividad de mercado tras la aplicación de la normativa de bienestar en las explotaciones de puesta”. Rosa M ^a Estévez Reboredo. AGENCIA ESPAÑOLA DE MEDICAMENTOS Y PRODUCTOS SANITARIOS	
• “Los alimentos tradicionales asumen modernas tendencias: lo último en un plato de sopa”. SIG COMBIBLOC	
• “Etiquetas autoadhesivas funcionales para el mercado de la alimentación y bebidas”. FINAT	
• “Caracterización de vertidos de aguas residuales en la industria cervecera”. L.A. Núñez. UNIVERSIDAD DE BURGOS	
Innovaciones tecnológicas	117
Normalización, certificación y ensayo	130
• “Azucarera, con la calidad y seguridad alimentaria”. Cesáreo Rubio Sarmiento. AZUCARERA	
Actualidad legislativa	134
Leyendo para Ud.....	136
Agenda	137
Directorio de proveedores.....	142

Los institutos tecnológicos del Embalaje, Transporte y Logística (ITENE) y Óptica, Color e Imagen (ALDO) están desarrollando el proyecto de I+D Smart Cold Pack, cuyo objetivo es el desarrollo de un envase alimentario capaz de informar sobre el control de la cadena de frío.

El proyecto –cuya duración es de tres años y está financiado por el IMPIVA de la Generalitat Valenciana y los Fondos FEDER de la Unión Europea– investiga para obtener a bajo coste tintas inteligentes para offset, huecograbado y flexografía aplicadas en envases que reaccionen a los cambios de temperatura de los alimentos y, de esta forma, garanticen su seguridad. Mantener la cadena de frío de los alimentos refrigerados o congelados a lo largo de toda la cadena de distribución implica garantizar la seguridad de los alimentos, mejorando la confianza del consumidor.

Si bien en la etapa de distribución existen medios técnicos y humanos especializados para garantizar el mantenimiento de la cadena del frío, es preciso buscar también un mecanismo que controle o informe sobre posibles roturas de la cadena de frío desde que el producto es adquirido por el consumidor.

Con el objetivo de suplir estas carencias, en este proyecto se desarrollarán envases inteligentes de bajo coste, capaces de informar sobre la temperatura a la que ha sido distribuido un producto durante toda su cadena de suministro, así como de responder a las nuevas necesidades de los consumidores respecto a control y seguridad de los alimentos. Los indicadores podrían informar sobre la temperatura (TI) o pueden mostrar un historial (TTI) a través de un código de color.

Las ventajas de este tipo de envase son evidentes. Desde el punto de vista empresarial, esta tecnología permitirá abaratar los costes al integrar el indicador en el proceso productivo tradicional. Y para los usuarios, servirá

Proyecto Smart Cold Pack, de ITENE: nuevos envases inteligentes que informarán sobre la cadena de frío

para garantizar la idoneidad de los alimentos para su consumo y otorgar a los productos que utilicen estos nuevos envases un matiz diferenciador respecto a otros similares.



I+D+i en ITENE

En otro orden de temas, Rafael Miró, director general de Industria y máximo responsable del IMPIVA, visitó la sede de ITENE y tomó parte en la Junta Directiva que se celebró el pasado 6 de octubre. La visita de Miró coincidió con la conferencia de clausura del proyecto europeo Nafispack, en la que han participado más de 130 expertos en envase activo.

Durante su visita, Rafael Miró señaló que “contar con unas empresas de envase, embalaje, transporte y logística competitivas es esencial para una economía como la valenciana que tiene un alto componente material e importantes flujos comerciales tanto de importación como de exportación”.

Miró trasladó a los empresarios del sector la “voluntad firme” de la Consellería de Economía, Industria y Comercio de seguir apostando por el sector fomentando la innovación, la internacionalización y la diversificación del tejido productivo.

El director general de industria realizó una detenida visita a las instalaciones, laboratorios y plantas de inves-

tigación de ITENE, como el Centro de Simulación de Riesgos del Transporte; el RFID TechCenter, el laboratorio de caracterización de materiales y envases y la planta de desarrollo de nuevos materiales, entre otros.

La labor de ITENE es proporcionar soluciones integrales a la industria en materia de envase, embalaje, transporte y logística. Más del 87% de la actividad de ITENE se orienta a las actividades de I+D+i. En el plano internacional, el centro ha participado en 22 proyectos colaborando con 140 socios distintos y obteniendo unos retornos europeos de 5,4 millones de euros desde 2007.

En el plano nacional, ITENE participa en 9 fondos tecnológicos junto a 26 empresas en proyectos Innpackto e Innpronta.

A nivel regional, ITENE apuesta por la colaboración entre institutos tecnológicos y por la I+D con empresas. En estos momentos, el centro interviene en 35 proyectos del IMPIVA junto a 38 empresas y otros 6 proyectos de relevancia impulsados por la Consellería de Economía, Industria y Comercio de los que forman parte 25 empresas.

Un éxito de muchos:



Gracias al apoyo de empresas, administraciones públicas, centros de investigación y otras entidades, en 25 años la cultura de la calidad ha ayudado a transformar la estructura económica de nuestro país.

Hoy, las empresas tienen a su disposición 29.000 normas técnicas donde encuentran las mejores prácticas; y 62.000 certificados distinguen el trabajo bien hecho.

AENOR, 25 años ayudando a las organizaciones a ser más competitivas.

AENOR Asociación Española de Normalización y Certificación

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

¿Pueden las Redes Sociales ayudarme en mi negocio?

A través de estos nuevos canales y plataformas de comunicación y con **una estrategia adecuada**, prácticamente cualquier empresa y profesional puede obtener una ventaja competitiva y una serie de **resultados concretos** relativos a:

- La captación de nuevos clientes y/o prospectos (ya sean particulares o empresas).
- La fidelización y mejora de la relación y atención de los clientes existentes.
- La percepción de la empresa y de sus profesionales como expertos y líderes en una determinada área o disciplina.
- El posicionamiento de la organización como abierta al uso de nuevas tecnologías y en la vanguardia en su sector.



LinkedIn

facebook

twitter

Google+

flickr

YouTube

Si está interesado en conocer como las Redes Sociales pueden ayudarle a obtener resultados comerciales optimizando el ROI de su empresa, puede concertar una **entrevista sin ningún compromiso** con uno de nuestros Consultores de Negocio, a través de:

email info@activosm.es tel. +34 91 196 52 95 skype [activo.sm](https://www.skype.com/name/activo.sm)

 **activo**
SERVICIOS DE MARKETING
www.activosm.es

SOCIAL MEDIA • MARKETING DIGITAL • ESTRATEGIA

PRÓXIMAMENTE ESTAREMOS EN

I Congreso de Redes Sociales para Profesionales y Directivos

Madrid, jueves 10 de noviembre de 2011
Centro de Convenciones MAPFRE
www.congresoredes.com



La Entidad Nacional de Acreditación –ENAC– ha concedido la primera acreditación al Laboratorio Interprofesional Lechero de Cantabria para certificar las Guías de Buenas Prácticas en vacuno, ovino y caprino de leche. Dichas guías han sido elaboradas por el Ministerio de Medioambiente y Medio Rural y Marino junto con el sector y contienen unas recomendaciones de higiene en las explotaciones, con exigencias que van más allá del mero cumplimiento legal, y que incluyen aspectos relativos tanto a la salud y bienestar de los animales como a los aspectos medioambientales, que hacen que el sistema de producción se adecúe a lo demandado por los consumidores y todo ello supervisado de manera constante por entidades de certificación.

La elaboración de estas guías es una consecuencia más del cambio que se

ENAC garantiza el control de buenas prácticas en explotaciones ganaderas

está acometiendo en cuanto a la gestión y control de las explotaciones ganaderas, lo que a su vez está repercutiendo directamente en la obtención de un producto final de calidad. Este cambio responde a la propia situación actual. A raíz de las crisis alimentarias, el consumidor reclama mayores garantías de que los productos que consume son seguros en toda la cadena alimentaria (de la granja a la mesa), por lo que tanto la producción primaria como la industria se han tenido que adaptar a nuevos estándares, no solo de calidad, sino también de higiene y seguridad. De la misma manera se han hecho cada

vez más comunes en el ámbito agroalimentario la utilización de sistemas de certificación acreditada como medio para trasladar al consumidor la existencia y fiabilidad de los nuevos estándares y aumentar así su confianza en los productos que adquiere.

ENAC desarrolla su actividad en el ámbito estatal evaluando, a través de un sistema conforme a normas internacionales, la competencia técnica de las organizaciones que ofrecen servicios de Evaluación de la Conformidad (laboratorios, entidades de certificación e inspección, etc.) que operen en cualquier sector.



Centre de Recerca en Seguretat
i Control Alimentari

UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA

IV CONGRESO DE INGENIERÍA Y BIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Esta edición se celebrará en Barcelona el **17 de noviembre**, en el Recinto de Gran Vía (Expoquímia) dentro del área “Food Innovation”.

Una información más detallada se encuentra en:

www.eba2011.com



Bioser-BioRad: nueva Balianza en el sector de la seguridad alimentaria

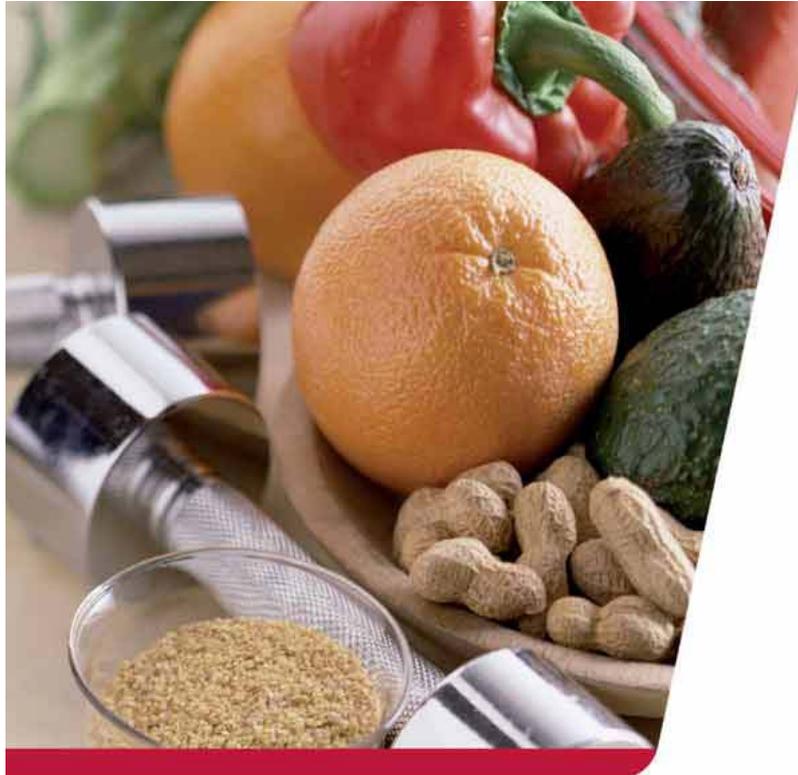
Con el objetivo de proporcionar las mejores soluciones para la seguridad alimentaria, Bioser, S.A. se alía con Bio-Rad Food Science para poder atender las demandas del mercado español.

De ese modo, Bioser, completa su catálogo con la incorporación de un amplio rango de productos de gran calidad, desde nuevos medios cromogénicos hasta las técnicas de biología molecular (con PCR a Tiempo Real). Estos productos permiten minimizar el tiempo en la obtención de resultados, reduciendo costes y mejorando la gestión de calidad. La mayoría de microorganismos patógenos (p.ej. *E.coli*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella spp.*, *Campylobacter...*) pueden analizarse con estas técnicas.

“Los Laboratorios de Calidad y las industrias alimentarias merecen un servicio personalizado. Para ello, la alianza de dos empresas tan sólidas en el mercado y con una experiencia de más de 25 años dando servicio y atención al cliente permitirá ofrecer las soluciones que el creciente mercado español requiere. Con un experto equipo comercial y técnico, y la sinergia con otras representadas de larga tradición en Bioser (como 3M, Biokar Diagnostics, Microgen Bioproducts, Orion, Romer Labs®, etc) estamos convencidos de que Bioser cumplirá las expectativas referidas a la creciente demanda en el nivel de calidad de los productos, servicios y formación”, aseguran los responsables de la compañía.

Dolmar inaugura laboratorio

Tras el acuerdo alcanzado con la empresa ACI Mancha, Dolmar ha puesto en marcha en sus instalaciones de Alcázar de San Juan, Ciudad Real, un nuevo laboratorio de analíticas enológicas y agroalimentarias que complementa las modernas instalaciones de Rioja. La oferta que se presenta es amplia, ofreciendo además de análisis rutinarios en enología (grado, azúcares, acidez, sulfuroso), análisis cromatográficos (plaguicidas, histamina, ocratoxina A, fenoles volátiles, compuestos halogenados, perfiles aromáticos, etc.), microbiología (bacterias acéticas, lácticas, mohos), etc.



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)

- 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 misteriosos) / 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, analíticas de productos, asesoramiento cumplimiento legislación vigente, programas formativos ...

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 Queiles

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

Move Forward with Confidence





JORNADA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, NUEVOS RETOS DE FUTURO

MADRID 26 de Octubre 2011. Aula COFARES, edificio nuevo Facultad de Farmacia Universidad Complutense de Madrid
Plaza Ramón y Cajal, s/n 28040 Madrid

9:30 ▶ 10:45 h. Presentación

- Luis M^a Gallego Brogeras. *Director General Grupo Analiza Calidad*

9:45 ▶ 10:15 h. Certificación de Producto Agroalimentario-Norma UNE-EN-45011

- Mercedes Morchón Miranda. *Directora Técnica de Garantiza Calidad Agroalimentaria S.L.*

10:15 ▶ 10:45 h. Influencia de los biofilms en los procesos de limpieza para la eliminación de Listeria Monocytogenes

- Enrique Orihuel. *Consejero Delegado de Productos y Servicios para la Higiene Alimentaria Betelgeux*

10:45 ▶ 11:15 h. Pausa café

11:15 ▶ 11:45 h. Líneas actuales de la Seguridad Alimentaria y Nutrición en España

- Juan Julian García Gomez. *Vocal Asesor de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)*

11:45 ▶ 12:15 h. Ley de Seguridad Alimentaria

- Gonzalo Martínez. *Presidente de la Asociación de Consultores y Formadores de España en Seguridad Alimentaria (Acofesal)*

12:15 ▶ 12:45 h. Presentación Másters Analiza Calidad 2011

- Graciela Ugarte. *Responsable Formación Auditar Calidad Consultores*

12:45 ▶ 13:15 h. El Licopeno: aspectos nutricionales y de Seguridad Alimentaria

- Montaña Cámara Hurtado. *Profesora Titular Bromatología y Nutrición. Facultad de Farmacia Universidad Complutense de Madrid*

13:15 ▶ 13:45 h. Contaminaciones emergentes en Seguridad Alimentaria

- Jaime Morales. *Especialista de producto MS de Agilent Technologies*

13:45 h. Fin de la Jornada. Ruegos y preguntas



JORNADA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, NUEVOS RETOS DE FUTURO

BARCELONA 17 de Noviembre 2011. Centro BCIN (Badalona) C/ Marcus Pocius, nº 1. Pol. Ind. Les Guixeres
08915 Badalona (Barcelona)

10:00 ▶ 10:15 h. Presentación

- Joan Solé. *Director Técnico de Analiza Calidad Barcelona*

10:15 ▶ 10:45 h. Influencia de los límites microbiológicos en la Seguridad Alimentaria. Estado actual y futuro

- Luis M^a Gallego Brogeras. *Director General Grupo Analiza Calidad*

10:45 ▶ 11:15 h. Pausa café

11:15 ▶ 11:45 h. Programas de control relacionados con la Seguridad Alimentaria (Generalitat de Catalunya)

- Mireia Medina i Sala. *Jefe del Laboratori Agroalimentari de Cabrials*

11:45 ▶ 12:15 h. Preparación de muestras por microondas. Análisis de Mercurio en alimentos.

- Jesús García de la Fuente. *Especialista Milestone (Gomensoro S.A.)*

12:15 ▶ 12:45 h. Presentación Másters Analiza Calidad 2011

- Graciela Ugarte. *Responsable Formación Auditar Calidad Consultores*

12:45 ▶ 13:15 h. Métodos Rápidos para la Seguridad Alimentaria

- Marineus Bañuls Pattarelli. *Jefe de Ventas 3M Food Safety Department Barcelona*

13:15 ▶ 13:45 h. Nuevos métodos de análisis de contaminantes orgánicos persistentes (COPs) mediante GC-MS/MS.

- José María Sangenis. *Jefe de Producto Cromatografía Thermo Fisher Scientific*

13:45 h. Fin de la Jornada. Ruegos y preguntas



JORNADA APÍCOLA

SALAMANCA 14 de Diciembre 2011. Salon de actos Facultad de Farmacia de Salamanca Universidad de Salamanca

9:30 h. Presentación

- Julian Rivas. *Decano Facultad de Farmacia. Universidad de Salamanca*

10:00 ▶ 11:00 h. Buenas Prácticas Apícolas

- Jose Sanchez Sanchez. *Profesor titular Dpto. Botánica Facultad Biología Universidad de Salamanca*

11:00 ▶ 11:30 h. Café

11:30 ▶ 12:30 h. Nuevos retos en el control de calidad apícola.

Detección de residuos contaminantes en productos apícolas.

- Carlos Cordon Marcos. *Director Técnico Acuacord calidad.*

12:30 ▶ 13:30 h. Trazabilidad en la miel. Exigencias legislativas

- Luis M^a Gallego Brogeras. *Director General Grupo Analiza calidad*

13:30 h. Fin de la Jornada. Ruegos y preguntas





Un nuevo estudio publicado en el American Journal of Clinical Nutrition subraya, una vez más, la contribución del arándano rojo, o *cranberry* a la salud cardiovascular. El estudio se presentó ante la American Heart Foundation como prueba de la importancia para la salud cardiovascular del *cranberry* y otras frutas y verduras. El estudio halló que los participantes que consumían la bebida Cranberry Juice Cocktail de concentración doble experimentaron una reducción significativa en la rigidez arterial, un indicador de enfermedades cardiovasculares. Estos resultados coinciden con investigaciones anteriores que han demostrado que los alimentos que contienen polifenoles —entre ellos el *cranberry*— pueden ser beneficiosos para la salud vascular. La rigidez arterial se midió a partir de la velocidad de onda de pulso carotídeo-fe-

Potencial del zumo de *cranberry* para la salud cardiaca

moral, una técnica importante para cuantificar la función vascular que constituye un buen indicador del riesgo de enfermedades cardiovasculares. El estudio cruzado midió una serie de indicadores cardiovasculares en participantes con factores de riesgo alto de enfermedades cardiovasculares como el tabaquismo y el sobrepeso. Se midieron la tensión arterial y el flujo sanguíneo analizando la significación estadística, además de efectuar análisis bioquímicos de colesterolemia y glucemia. Los participantes consumieron una bebida de zumo de *cranberry* de concentración doble, con un 54% de zumo y dos veces más antocianinas de lo habitual. Esto suponía un consumo diario

de antocianinas de 94 mg, superior al consumo medio actual en EE.UU. (12,5 mg).

El Dr. Joseph A Vita, catedrático de la Facultad de Medicina de la Universidad de Boston y director del estudio, afirmó que “nuestro estudio halló un efecto significativo del jugo de *cranberry* sobre la rigidez aórtica central, reconocida cada vez más como una medida importante de la función vascular que resulta relevante para las enfermedades cardiovasculares”. Por su parte, Christina Khoo, directora principal de ciencias de investigación en Ocean Spray, añadió que “el *cranberry* ha demostrado ser beneficioso para la salud de todo el organismo”.



el colaborador del laboratorio de microbiología

- > OPTIMIZACIÓN de costes analíticos
- > Incremento de PRODUCTIVIDAD



-> Muestreador de aire
Sampl'air®



-> Contador automático de colonias
EC2®



-> Preparación de la muestra
Masterclave® Dilumat S® Smasher®



-> Llenador automático de placas Petri
(para placas de 90mm y 55mm)
APS One®



-> Preparación de medios de cultivo y caldos
Masterclave®



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





Varios estudios clínicos han demostrado ya el efecto moderador de los síntomas de estrés de Lactium®, un producto de Ingredia Nutritional. La compañía continúa desarrollando nuevos estudios clínicos sobre su ingrediente estrella, con el fin de recoger nuevas pruebas suplementarias que permitan a sus clientes comunicar más eficazmente los beneficios a los consumidores, respetando las normas regulatorias actuales.

Lactium® es un hidrolizado de proteína de leche natural que contiene un péptido bioactivo único. Descubierta hace una década por el equipo de I+D de Ingredia Nutritional, en colaboración con investigadores académicos, las propiedades tranquilizadoras de este ingrediente se establecieron tras varios estudios clínicos. Está, en efecto, clínicamente demostrado que Lactium® reduce los síntomas de estrés, unos resultados obtenidos tanto sobre la percepción de los consumidores como sobre la medida de parámetros fisiológicos de estrés.

Con el fin de explotar mejor el potencial de este producto, la compañía ha decidido seguir realizando más estudios. Así, un ensayo clínico en curso, llevado a cabo durante un periodo corto de utilización, muestra resultados muy prometedores. Ingredia podría considerar colaborar con EFSA (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria) para obtener la mejor parte de estos resultados.

EFSA ha rechazado, recientemente, tres demandas de alegaciones relativas a la acción moderada de estrés psicológico del hidrolizado triéptico de caseína, “aunque es importante señalar que estos dossiers no han sido controlados por Ingredia Nutritional, ya que no ha estado implicada en estos trámites”, aseguran los responsables de la compañía. “Por desgracia, datos incompletos y una mala formulación han conducido a EFSA a rechazar estas demandas que habían sido presentadas de manera prematura –en un momento

Lactium®: nuevas pruebas clínicas de su acción como moderador de estrés

donde las reglas de presentación no estaban aún clarificadas”, añaden. Además, estos dossiers han sido presentados bajo el artículo 13.1, lo cual es inapropiado. “En efecto, en el caso de la presentación de un dossier para Lactium®, debe hacerse bajo el artículo 13.5, ya que se trata de un ingrediente patentado cuyos datos científicos y clínicos son prioritarios.

Sobre Ingredia Nutritional

Ingredia Nutritional división del grupo industrial lácteo Ingredia Group, está dedicado al desarrollo, la producción y la comercialización de ingredientes nutricionales basados en la ciencia y soluciones clave en mano, así como productos listos para usar, cuyo destinatario final son las industrias de nutrición y salud de todo el mundo.

Visítenos en

EXPOQUIMIA
Salón Internacional de la Química
Palacio 7, nivel 0 stand D424

GRUPO LLEAL

desde 1874 al servicio de la industria de proceso

**MOLERMEZCLARTAMIZARAMASAR
GRANULARSECARENVASAR**











c. mollet, 53 · P.I. Palou Nord · 08401 Granollers · Barcelona · SPAIN
T. +34 902 374 000 · F. +34 902 375 000 · www.lleal.com · lleal@lleal.com



Optipep, de Carbery, elegido como el hidrolizado proteico de mejor sabor

Un estudio independiente entre consumidores ha colocado a Optipep SN, de Carbery, como el hidrolizado proteico de mejor sabor, con resultados de sabor y palatabilidad globales significativamente mejores que los principales productos del mercado. Degustadas en un producto final por deportistas habituales y usuarios de productos de nutrición deportiva, las nuevas proteínas hidrolizadas de suero lácteo de Carbery obtuvieron una evaluación significativamente mejor en cuanto a sabor global, regusto, sensación en boca, aroma y aspecto.

Carbery encargó este estudio sensorial en profundidad para comprender mejor la actitud de los consumidores en cuanto al sabor y la aceptabilidad en el campo de la nutrición deportiva. En el estudio participaron 300 practicantes habituales de deporte residentes en los Países Bajos, con edades entre 26 y 35 años. La investigación fue llevada a cabo por Opinion Group, un especialista en la evaluación organoléptica de alimentos y bebidas.

Paul Donegan, director de marketing de Carbery Food, ha asegurado que

“los resultados de este estudio detallado son muy alentadores para nosotros y respaldan nuestros estudios propios sobre el excelente perfil gustativo de Optipep SN. A medida que crece el mercado de nutrición deportiva, la demanda de los consumidores en ese segmento presionará cada vez más a los fabricantes para que ofrezcan productos nutricionalmente potentes que generen una experiencia sensorial agradable. Optipep SN cumple ambos objetivos”.

Con Optipep SN, los fabricantes de nutrición deportiva pueden incorporar proteínas de suero lácteo hidrolizadas sin comprometer el sabor ni otras características organolépticas del producto final. Nutricionalmente, ofrece concentraciones elevadas de dipéptidos y tri péptidos, ideales para proporcionar de forma rápida péptidos esenciales para la recuperación y el fortalecimiento de los músculos. También permite a los fabricantes indicar en el etiquetado de sus productos la presencia de proteínas de suero hidrolizadas, lo que puede resultar atractivo para determinados segmentos de clientes.

Pure Circle lanza un nuevo endulzante Stevia

PureCircle, productor de stevia de alta pureza, ha anunciado el lanzamiento de un nuevo endulzante de stevia, bajo el nombre comercial de Alfa. Este nuevo endulzante es ideal para empresas que buscan una mayor reducción calórica en sus productos.

Alfa es un paso natural dentro del portafolio de productos de PureCircle, ya que es un endulzante de stevia de alta pureza, 100% natural. Se compone de una combinación patentada de Glicosidos de Esteviol, desarrollado como una solución para productos que requieran 50-100% de reducción de calorías. Tras un extenso desarrollo y tests sensoriales en el Centro de Aplicaciones Globales PureCircle en Illinois, se identificaron mejoras notables en comparación con los actuales edulcorantes de stevia en el mercado. En particular, su composición permite un dulzor más redondeado y menos amargo en los niveles más altos de reemplazo de azúcar.

La Stevia continúa pendiente de aprobación en la Unión Europea y la EFSA sigue evaluándola.



SEGURIDAD ALIMENTARIA
MEDIO AMBIENTE

- ✓ *Por ti, calidad*
- ✓ *Por ellos, seguridad alimentaria*
- ✓ *Por todos, medio ambiente*

visite nuestra nueva web: analizacalidad.com

Burgos • Madrid • Zamora • Valladolid • Cáceres

Barcelona • Galicia • Andalucía • Salamanca



Todo listo para la celebración de SIMEI-ENOVITIS

Los días 22 al 26 de noviembre abrirá sus puertas la edición 2011 de SIMEI-ENOVITIS, dos salones internacionales especializados dedicados a la enología, al embotellado y a las técnicas de viticultura y olivicultura. Sobre una superficie de más de 35.000 m² de exposición, 647 empresas procedentes de 24 países se darán cita para participar en una de las más importantes manifestaciones feriales del sector de máquinas y equipos para la gestión de la bodega a nivel mundial.

SIMEI es el escaparate internacional ideal para presentar todas las innovaciones técnicas, máquinas, productos y servicios utilizados en la producción, el embotellado y el empaquetado del vino y de bebidas en general.

Por su parte, ENOVITIS, presente en los pabellones 9 y 11, es el lugar don-

de donde se exponen todos los equipos relacionados con el sector de la viña y se ofrece la oportunidad de observar, de forma directa, las últimas propuestas tecnológicas tanto para la viticultura como para la olivicultura: desde la instalación hasta el cultivo, pasando por el tratamiento, hasta la cosecha bien sea manual o mecánica.

Con el objetivo de enriquecer el programa de eventos, han sido organizados, con la colaboración de Unione Italiana Vini, una serie de congresos de participación gratuita considerados como un momento de intercambio de información sobre las temáticas más actuales del sector, como "Desarrollo del empleo de sensores innovadores y su aplicación en viticultura y enología" o "Ahorro energético e impacto ambiental para la industria de las bebidas".

Jornadas de Seguridad Alimentaria de Analiza Calidad

Con el fin de abordar los nuevos requerimientos de administraciones y clientes en materia derivada del control de la seguridad alimentaria, el Grupo Analiza Calidad pone en marcha las Jornadas de Seguridad Alimentaria, organizadas por la consultora del Grupo: Auditar Calidad Consultores.

Estas jornadas (que se celebrarán el 26 de octubre en Madrid; el 17 de noviembre en Barcelona; y el 14 de diciembre en Salamanca) pretenden ser un foro de información y formación, sobre las nuevas tecnologías de control y verificación, de los productos dentro del objetivo de "garantizar la salud de los consumidores".

Contarán colaboración de un elenco de participantes, tanto públicos como privados, de los más activos dentro del sector, y en los cuales han pretendido

reunir a todos los integrantes de referencia de la cadena alimentaria: administración, productores, servicios externos de calidad y clientes: la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), el Laboratori Agroalimentari de Cabrils (Generalitat de Catalunya); la Universidad Complutense de Madrid (Facultad de Farmacia); la Universidad de Salamanca (Facultad de Farmacia y Facultad de Biología); la Asociación de Consultores y Formadores de España en Seguridad Alimentaria (ACOFESAL); la Asociación de Científicos y Tecnólogos de Alimentos de Castilla y León (ACTA-CL); Garantiza Calidad Agroalimentaria; Agilent Technologies; Thermo Fischer Scientific; 3M Food Safety; Gomensoro; Betelgeux; y Acuacord calidad, Laboratorio Agroalimentario.



QUIEN TIENE HAMBRE, TIENE HAMBRE AHORA

Ayúdanos a AYUDARLES con tu donación de alimentos

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 2010 ha repartido gratuitamente 8.200 toneladas de alimentos consumibles en perfectas condiciones, excedentarios o no, donadas por 420 empresas del sector alimentario, entre 306 entidades receptoras homologadas que han distribuido dichos alimentos a 103.744 personas de AQUÍ que pasan hambre.



**FUNDACIÓ
BANC DELS ALIMENTS**
BARCELONA
Lluitem ARA contra la fam d'AQUÍ

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

info@bancdelsaliments.org
www.bancdelsaliments.org

Mercabarna: Longitudinal 2 -
Transversal 14, 08040 Barcelona



La calidad de las innovaciones presentadas por los expositores de SITEVI confirma nuevamente su posición de líder mundial y de salón de referencia de los sectores viña-vino y frutas-verduras. Desde hace años, esta posición se apoya en la capacidad de los fabricantes internacionales de producir nuevas herramientas de trabajo en la viña, desarrollar técnicas enológicas al servicio de la eficiencia en la elaboración, la crianza y el acondicionamiento de vinos de calidad, y también, en el caso del sector de frutas-verduras, de proporcionar herramientas especializadas y técnicas cada vez más innovadoras adaptadas a todas las problemáticas arborícolas y hortícolas.

Este año, y tras una larga deliberación, el jurado ha seleccionado 21 productos de entre las 66 candidaturas presentadas. En el palmarés de esta cosecha 2011 hay 3 medallas de oro, 8 de plata y 10 distinciones.

Si bien las innovaciones referentes a materiales destinados a la viticultura y la enología constituyen una parte importante del palmarés, hay que destacar un enorme desarrollo de las innovaciones dedicadas al sector de las frutas y verduras. La recolección de aceitunas es un eje importante, con la llegada de máquinas que ya no son híbridas sino que se dedican totalmente a la mecanización de la cosecha de este fruto precioso que requiere una atención muy particular.

Además de las innovaciones de este sector, una de las grandes tendencias es la reducción del tiempo de trabajo, lo que ayuda a los profesionales de los sectores del vino, las frutas y las verduras a producir mejor, más rápido y garantizando su seguridad. Una tendencia presente en los trabajos vitícolas para volúmenes más elevados, vinícolas con la selección y el despalillado de la vendimia y el acondicionamiento, donde es imprescindible la flexibilidad para ofrecer lotes adaptados a los distintos mercados.

Otra de las principales preocupaciones de los industriales es una mayor pre-

SITEVI presenta el Palmarés de la Innovación 2011

cisión en la ejecución de los trabajos. Naturalmente, esto concierne a los dos sectores: precisión y gestión de los lotes de frutas y verduras con máquinas multifrutas, que puedan gestionar calibres grandes y pequeños; precisión de los trabajos de viticultura, con un control más selectivo de los insumos o en vinificación con un control drástico de los vinos (medición del SO₂, pH, etc.). Sin olvidar la comunicación: electrónica embarcada, GPS, etc. que de-

jan paso a equipos agrícolas o servicios que recurren a las nuevas tecnologías electrónicas y de software (NTIC) con la vista puesta en la precisión y la trazabilidad de los trabajos. El respeto de las normativas medioambientales con una fuerte concienciación sobre el balance de carbono también es uno de los ejes principales de este Palmarés 2011.

Todos los galardonados pueden consultarse en la web de SITEVI.

Djazagro
THE INTERNATIONAL FOOD INDUSTRY EXHIBITION IN ALGERIA

10th edition

23-26 APRIL 2012 - ALGIERS
SAFEX EXHIBITION PARK

A NEW DIMENSION
A NEW SECTOR
DJAZAGRI

www.djazagro.com

un événement / un stand by
come-posium



IX Congreso AECOC de Seguridad Alimentaria y Nutrición

16 DE NOVIEMBRE 2011. MADRID

HOTEL SILKEN PUERTA AMÉRICA

Descubra los principales retos en Seguridad Alimentaria y Nutrición en un gran Punto de Encuentro

¿QUÉ TRATAREMOS?

- ¿Cómo afrontar los retos de la Salud y Nutrición en el siglo XXI?
- Publicidad y alimentación saludable
- Riesgos emergentes en Seguridad Alimentaria
- ¿Cómo será la alimentación del futuro?
Empecemos a prepararnos
- Comunicación con el consumidor:
Una nueva realidad
- Crisis alimentarias.
¿Hemos aprendido algo?

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

- **Empresas de la Industria:**
Directores de las Áreas de Calidad, Seguridad Alimentaria, Innovación, Nutrición y Legal.
- **Empresas de Distribución:**
Directores de Calidad y Responsables de la Seguridad Alimentaria.
- **Administraciones Públicas:**
Responsables de la Gestión de la Seguridad Alimentaria.

Para más información
e inscripciones:
www.aecoc.es



Patrocina:

TRACEONE[®]
accelerate innovation

Organiza:

AECOC

El Presidente de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, Roberto Sabrido, ha participado en el 66.º Período de Sesiones de la Asamblea General de la ONU en la Reunión de Alto Nivel sobre Prevención y Control de Enfermedades no transmisibles, celebrada en Nueva York los días 19 y 20 de septiembre de 2011. En dicha reunión, se aprobó una declaración política sobre la Prevención y Control de las enfermedades no transmisibles. Se ha tomado esta iniciativa por parte de la ONU al reconocer que las enfermedades no transmisibles son una amenaza para las economías de muchos Estados Miembros y que pueden aumentar las desigualdades entre países y poblaciones, constituyendo estas enfermedades uno de los principales obstáculos para el desarrollo en el siglo XXI, que socavan el desarrollo social y económico en todo el mundo y ponen en peligro la consecución de los objetivos de desarrollo convenidos internacionalmente.

En esta declaración política, se reconoce que estamos ante un reto de proporciones epidémicas y, por ello, se propone responder al desafío mediante un esfuerzo de todos los gobiernos y toda la sociedad, reforzando los políticos y los sistemas de salud nacionales, fortaleciendo la cooperación internacional así como la investigación y el desarrollo. En su intervención ante la Asamblea General, el Presidente de la AESAN puso de manifiesto la experiencia existente en España de lucha contra estas enfermedades, como es la reciente ley

AESAN, presente en la Reunión de Alto Nivel sobre Prevención y Control de Enfermedades no transmisibles de la ONU

aprobada en enero de 2011, sobre la prohibición total de fumar en lugares públicos cerrados, y la Estrategia Nacional para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad (NAOS), así como la Estrategia Nacional sobre Drogas. También puso de manifiesto que los sistemas de salud pública son uno de los más importantes factores de cohesión social ya que son un elemento clave para el desarrollo económico y social. Asimismo, se manifestó la voluntad del Gobierno de España para colaborar en todas aquellas acciones de cooperación internacional destinadas a promover y promocionar la salud de las poblaciones.

En esta Declaración de la ONU, es especialmente reseñable el artículo 43, enmarcado dentro del apartado de reducción de los factores de riesgo y creación de entornos que promuevan la salud y que dice lo siguiente:

Artículo 43: Promover la ejecución de intervenciones multisectoriales eficaces en función de los costos en beneficio de toda la población para reducir los efectos de los factores de riesgo comunes de las enfermedades no transmisibles, a saber, el consumo de tabaco, la dieta malsana, la inactividad física y el consumo perjudicial de alcohol, mediante la aplica-

ción de acuerdos y estrategias internacionales pertinentes y de medidas educativas, legislativas, reglamentarias y fiscales, sin perjuicio del derecho de las naciones soberanas a determinar y establecer sus políticas fiscales y de otra índole, según proceda, implicando a todos los sectores competentes, a la sociedad civil y a las comunidades que corresponda y adoptando las siguientes medidas:

- a) Alentar la elaboración de políticas públicas multisectoriales que creen entornos equitativos de promoción de la salud que empoderen a las personas, a las familias y a las comunidades para que adopten decisiones saludables y lleven vidas saludables.
- b) Formular, reforzar y aplicar, según proceda, políticas y planes de acción públicos multisectoriales que promuevan la educación para la salud y los conocimientos sobre la salud, entre otras cosas mediante la educación basada en datos empíricos y estrategias y programas de información dentro y fuera de las escuelas y campañas de concienciación pública, como factores importantes para promover la prevención y el control de las enfermedades no transmisibles, reconociendo que en muchos países apenas se ha comenzado a poner un fuerte acento en la transmisión de conocimientos sobre la salud.



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, POLÍTICA SOCIAL
E IGUALDAD



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición



“Las innovaciones permitirán adaptarse a las nuevas prácticas de producción y a mercados en plena mutación”

Isabelle Fabre | Responsable de Comunicación Internacional de la feria SITEVI

Alimentaria.- ¿Cómo se estructura esta edición de la feria?

Isabelle Fabre.- La edición 2011 de SITEVI que se celebrará del 29 de noviembre al 1 de diciembre en Montpellier, se configura como la feria de referencia para el sector vid/vino y fruta/verdura/oliva.

Desde los primeros meses de la apertura, la superficie está casi completa con la presencia de los líderes mundiales en todos los sectores. Cerca de 750 expositores de 22 países presentarán sus nuevos productos con más de 1 000 marcas. Quiero recordar que 145 expositores vendrán por primera vez en SITEVI.

Alimentaria.- ¿Cuáles son sus puntos fuertes?

Isabelle Fabre.- Obviamente, una oferta completa de equipos, equipa-

mientos presente en los stands de los expositores como broche los 21 productos premiados por el Palmarés de l'Innovation. A destacar: el fuerte desarrollo del área fruta/verdura/oliva con un 38% más de expositores. Un 2º punto fuerte: la organización de numerosas animaciones que permitirán a los visitantes intercambiar, debatir con profesionales durante conferencias y talleres.

Alimentaria.- ¿Qué novedades presenta respecto a ediciones anteriores?

Isabelle Fabre.- SITEVI 2011 organizará los 1ºs Encuentros Internacionales que permitirán a los visitantes analizar la situación de manera transversal respecto al Bag-In-Box para el sector vid/vino o sobre el acondicionamiento y las novedades del sector fruta/verdura/oliva.

Además, contamos con un programa intenso con 23 conferencias y 18 talleres sobre temáticas económicas, sociales y técnicas.

Se organizará un foco sobre las profesiones en colaboración con interlocutores franceses a través de Talleres sobre oficios de futuro y jobs-dating

entre expositores y candidatos; así como visitas de campo gratuitas que aportarán una visión complementaria a los Encuentros Internacionales. Por último, habrá demostraciones exteriores que permitirán presentar con dinamismo los equipos.

Alimentaria.- ¿Cuáles serán las cifras de participación?

Isabelle Fabre.- A día de hoy, 750 expositores de 22 países y más de 1.000 marcas estarán presentes en la feria durante los 3 días, es decir un aumento del 5% respecto a 2009.

Con 145 nuevos expositores y un 36% más de expositores internacionales, la oferta de la feria será todavía más completa.

Alimentaria.- Háblenos de su dimensión internacional y del papel que juega España (tanto en expositores como en visitantes).

Isabelle Fabre.- España es el segundo país extranjero en número de expositores, con más del 50% de superficie reservada y numerosos nuevos expositores, en particular, en los sectores de vinificación/enología y packaging. Hemos observado que las empresas españolas están a la búsqueda de nuevos mercados internacionales.

En término de visitantes, España es el primer país extranjero con numerosas delegaciones de Cataluña, Castilla, Valencia, Murcia, País Vasco, etc. Además, SITEVI cuenta con una cobertura mediática excep-

España es el segundo país extranjero en número de expositores, con más del 50% de superficie reservada y numerosos nuevos expositores, en particular, en los sectores de vinificación/enología y packaging

Las jornadas BIET (Baking Ingredients Enzymes Technology) se han consolidado como un punto de encuentro imprescindible para fabricantes, usuarios, investigadores y distribuidores de tecnología y productos innovadores del sector de la panificación, para dar respuesta a las crecientes demandas de la industria y el consumidor.

Barcelona fue la ciudad elegida por los organizadores, donde los días 31 de mayo y 1 de junio, participaron reconocidos especialistas de universidades, centros de investigación e industrias sobre las tendencias de futuro en los ingredientes, enzimas y tecnologías para la panificación. También se expusieron las últimas novedades presentadas al mercado y los productos de próximo lanzamiento. Los Workshops monográficos de aplicación estuvieron a cargo de las empresas patrocinadoras.

Algunos de los temas de las ponencias (celebradas en español y en inglés) fueron los siguientes:

- Ingredientes y nuevas tecnologías en panificación.
- Productos funcionales en panificación.
- Ingredientes para prologar la vida útil.
- Masas madre: algo más que sabor.
- Desarrollo de nuevos productos de panadería: nuevas tendencias.
- Análisis de la industria molinera en España.
- Fibra dietética en productos de panadería.
- Pan: opción saludable.
- Desarrollo organoléptico en productos de panadería.
- Solución a los problemas como el descarrillado, los alvéolos irregulares no deseados, etc.

Alimentos funcionales

El pan es la base de la dieta occidental por antonomasia. Debido al desarrollo industrial a gran escala, el sector de la panificación ha contribuido al nacimiento y a la proliferación de

BIET'11 expone las últimas novedades en tecnologías para el sector de la panificación y de la bollería, en Barcelona

En las jornadas, se analizaron las nuevas formas de producción, las demandas de los consumidores y los recientes productos lanzados al mercado. Además, los expertos recomendaron incluir el consumo de pan para las personas que siguen una dieta.

nuevos productos. Muchos de ellos se han ido adaptando a las necesidades de los consumidores, como por ejemplo, los productos de IV y V gama. Hoy en día, los consumidores tienen al alcance la información de cualquier alimento y, si quiere profundizar en ellos, la tabla de valoración nutricional satisface en cierto modo a nivel general. Además, son quienes demandan productos que, al mismo tiempo que cumple con las necesidades nutricionales para que el cuerpo funcione, y que tengan efectos saludables y beneficiosos. En otros, incluso, se pide que reduzcan el riesgo de contraer enfermedades.

Cristina M. Rosell, del Departamento de Ciencia Alimentaria del Instituto de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos, rescató la definición de 'alimento funcional' siguiendo la American Dietetic Association, la cual dice que son "los alimentos o ingredientes alimenticios que tienen un beneficio potencial en salud más allá de sus contenidos nutrientes cuando son consumidos en cantidades habituales como parte de una dieta variada".

Los productos probióticos más comunes son los yogures, las leches líquidas

y los quesos como el requesón. Sin embargo, ahora la industria se ha enfocado a producir otros alimentos que contengan estos microorganismos.

Vuelta a los orígenes: la masa madre

Los productos de panadería han experimentado un crecimiento muy rápido en los últimos años. Esto se debe a la gran variedad de tamaños y raciones, listos para el consumo inmediato. La tendencia de producción actual es reducir el tiempo del proceso de cocinado, disminuir el tiempo de la fermentación, crear una demanda mayor de productos congelados y precocidos, y que sean de larga duración. No obstante, si se atiende a todos estos procesos, el producto final pierde aroma y sabor. Para compensar estos inconvenientes, los expertos proponen a la industria del pan realizar fermentaciones más largas, utilizar ingredientes alternativos o emplear uso de masas madre tradicionales.

Luc Dominique Guillaume definió el concepto de masa madre como "una mezcla de harina, agua y sal que ha sido fermentada con microorganismos".

TATE & LYLE

Bueno para

SU



paz interior reputación desarrollo futuro resultados salud estabilidad



Nuestros ingredientes en sus alimentos y bebidas

Somos un proveedor global líder de ingredientes y soluciones de alta calidad que sus consumidores desean.

Nuestros ingredientes agregan sabor, textura, nutrición y una mayor funcionalidad a los productos que millones de personas utilizan o consumen cada día en todo el mundo.

Nuestra cada vez mayor gama de productos, servicios y soluciones, se basa en sus necesidades y está fundada en nuestra pasión por la innovación y la adición de valor añadido.

Sus consumidores esperan lo mejor. Asíciense con Tate & Lyle para brindárselo.

**Tate & Lyle hace la diferencia.
Viva la experiencia hoy.**

RESISTAMYL™, THINGUM™ and CREAMIZ™ Cook-up starches MERIGEL™ Instant starches GLUCAMYL Glucose syrups
ISOSUGAR® High fructose syrups CESAGUM® Locust Bean Gum MERISWEET™ Dextrose MERIZET® Native starch
SPLENDA® Sucralose MALTOSWEET™ Maltodextrins HAMULSION® and FRIMULSION® Stabiliser Systems
STA-LITE® Polydextrose fibre FRUCTOPURE® Fructose Hydrocolloids CESAPECTIN® Pectins
PROMITOR™ Soluble gluco fibre Acidulants and speciality citrates

nuestros ingredientes – su éxito



Siempre en movimiento...

... para seguir siendo su mejor socio.

Tereos Syral pone a su disposición sus instalaciones y su amplia experiencia en innovación. Ayudarle en el desarrollo de sus formulaciones es el motor de nuestro negocio.

Nuestro centro de aplicaciones trabaja con usted en:

- Mejora nutricional
- Optimización de costes
- Implementación operacional efectiva
 - Evaluación analítica y sensorial
 - Estudios científicos y de mercado

Tereos Syral es líder Europeo en la producción de almidón, azúcares y otros derivados del almidón, alcohol y proteínas.



Reveals the potential of cereals

www.tereos-syral.com

El informe también recoge que, tradicionalmente, a los alimentos se les añade sal y una cierta cantidad de azúcar no sólo para mejorar su sabor, sino también para ayudar a su conservación. Se enlazan con el agua y así reducen la actividad hídrica de los alimentos, un factor determinante en el crecimiento de microbios y la descomposición de los mismos. Al reducir los niveles de estos nutrientes, se puede poner en peligro la seguridad alimentaria y reducir la vida útil del producto. Las soluciones para ello incluirían una reformulación fundamental, el ajuste de las instrucciones de conservación, nuevos enfoques de envasado y el uso de otros agentes conservantes.

La reformulación para reducir el contenido de sal suele centrarse inicialmente en una reducción gradual. Para reducir de forma más significativa el contenido de sal es necesario utilizar sustitutos o ingredientes que potencien el sabor. La mayoría de ellos presenta limitaciones debido a su sabor. A pesar de estas dificultades, los primeros programas de reducción de la sal se implementaron en los años 70. Dichas iniciativas han logrado reducir de forma notable su consumo y se estima que tuvieron un impacto económico y sanitario importante.

Reducción de grasas

Las principales funciones de la grasa en los alimentos son: aportar calorías y vitaminas liposolubles, y dar sabor, textura y volumen. Los ingredientes utilizados para sustituir las grasas suelen estar basados en las proteínas o los carbohidratos (por ejemplo, patata, maíz, raíz de achicoria, huevo, soja o leche). Todos ellos imitan las propiedades que aporta la grasa a los alimentos.

Los aceites vegetales parcialmente hidrogenados, que son una fuente de grasas trans, suelen sustituirse por otros porque las grasas trans se asocian con un mayor riesgo de padecer trastornos cardiovasculares. Sin embargo, para que suponga un beneficio real es esencial que el aceite sustitutivo reduzca este riesgo. Aunque en Europa las margarinas ya no contienen grasas trans, existen cuestiones técnicas que limitan el progreso en relación con los productos de panadería.

La consistencia es una cuestión fundamental a la hora de reducir el contenido de ácidos grasos saturados y sustituirlos por grasas insaturadas. Cuantos más ácidos grasos insaturados contiene un producto, más blanda se vuelve la grasa, lo que supone un problema para los fabricantes ya que requiere la adaptación o sustitución de las tecnologías de procesado.



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, espesantes, 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

por los expertos de EFSA. Desde 2008, el grupo científico NDA ha evaluado 2.758 alegaciones de salud genéricas en productos con el fin de determinar si estaban sustentadas sobre bases científicas sólidas. Estos trabajos tienen como objetivo ayudar a la Comisión Europea y a los Estados Miembros a establecer una lista de alegaciones autorizadas para los productos alimentarios. Una vez aprobadas, estas alegaciones pueden ayudar a los consumidores a hacer elecciones más prudentes en materia alimentaria.

El Profesor Albert Flynn, Presidente del grupo científico NDA, ha declarado que "este desafío se ha podido llevar a cabo gracias al compromiso de los expertos de nuestro grupo, en colaboración con el personal de EFSA, que han debido hacer frente a una carga de trabajo sin precedentes, en unos plazos muy cortos de tiempo y, a menudo, sobre la base de informaciones muy limitadas".

"A pesar de estas dificultades, nuestros expertos han evaluado las alegaciones de manera sistemática y objetiva, aplicando las normas científicas más elevadas y en los plazos definidos por la Comisión. La evaluación independiente realizada por EFSA ha permitido obtener la conclusión de que un número considerable de alegaciones que llevan los alimentos se sustentan en elementos científicos sólidos, y comprende alegaciones relativas a un amplio abanico de beneficios para la salud", añadió.

Los resultados han sido favorables en todos aquellos casos en los que las pruebas eran suficientes, aproximadamente en uno de cada cinco casos, principalmente las relativas a vitaminas y minerales; fibras nutricionales específicas en relación con el control de glucosa en sangre, colesterol o control de peso; cultivos vivos en yogures y digestión de lactosa; efectos antioxidantes de los polifenoles en el aceite de oliva; nueces, en relación con la mejora del funcionamiento de vasos sanguíneos; sustitutos de la comida y productos de control de peso; ácidos grasos y funciones cardíacas; el papel de una serie de sustitutos del azúcar (como xilitol y sorbitol) en el mantenimiento de la mineralización de los dientes o la disminución de tasas de glucosa en sangre tras la comida; las bebidas que contienen hidratos de carbono/electrolitos y la creatina en relación con el rendimiento deportivo.

Los expertos han emitido un informe desfavorable en los casos en que los informes presentados no permitían establecer un vínculo entre el alimento y el efecto alegado, por razones como la falta de información que permita identificar la sustancia sobre la que se basa la alegación (por ejemplo, *claims* sobre

Novation: tiqu tas limpias para todos.

**Elimine los números E sin
renunciar a la calidad ni
a la comodidad.**

Entendemos que cada uno tiene necesidades distintas. Por eso, durante los últimos 15 años, hemos desarrollado una gama de calidad de más de 20 almidones nativos funcionales Novation® que se adaptan a una amplia variedad de procesos y aplicaciones.

**Todo lo que necesita,
ni más ni menos.**

Novation®

Para más información visite
www.foodinnovation.com



hemos adaptado nuestros productos a las recomendaciones nutricionales de los expertos”.

“HENUFOOD supone ir un paso más allá. Se trata de una clara apuesta del sector alimentario por iniciar un camino hacia el futuro desarrollo de alimentos con beneficios para la salud, desde el conocimiento y el aval científico”, prosigue el portavoz del proyecto. “Además, teniendo en cuenta el actual ritmo de vida y el incremento de la demanda de productos alimentarios saludables, estamos convencidos de que es necesario que la industria realice un esfuerzo por adaptarse a los nuevos retos que se le plantean para contribuir a mejorar la salud de la población desde algo tan básico como es la dieta habitual”, concluye Argenté.

En concreto, HENUFOOD busca reducir el factor de riesgo de patologías crónicas y, por tanto, mejorar la salud de la población en edad adulta, entre los 45 y los 65 años. Sin embargo, los beneficios de este proyecto, basados en el desarrollo de ingredientes y alimentos saludables, pretenden alcanzar al resto de la población, desde la primera infancia hasta la tercera edad.

El objetivo principal de HENUFOOD es conocer los beneficios saludables de los alimentos mediante metodologías innovadoras, de manera que sea posible demostrar de forma científica sus propiedades saludables.

Todo ello permitirá, además, desarrollar productos con valor añadido a nivel nutricional y demostrar sus efectos saludables para la población española.

Con la actual legislación europea en la mano, todos los alimentos con propiedades saludables o funcionales deben demostrar científicamente que ejercen un efecto beneficioso sobre una o más funciones del organismo, además de sus efectos nutritivos intrínsecos, de modo que resulte apropiado para mejorar el estado de salud y bienestar, reducir el riesgo de

enfermedad, o ambas cosas (Fuente: ILSI - International Life Sciences Institute).

Pero, estos alimentos deben seguir siendo alimentos, y deben demostrar sus efectos en las cantidades en que normalmente se consumen en la dieta. Por tanto, no puede tratarse de comprimidos ni cápsulas, sino de alimentos que forman parte de una dieta habitual.

Según el Dr. Javier Morán, coordinador del comité científico de HENUFOOD, “algunos efectos beneficiosos de los alimentos solo se producen gracias al efecto sinérgico de determi-

nados ingredientes entre sí, cuando consumimos ese alimento completo”.

El proyecto busca, por tanto, determinar claramente qué ingredientes son absorbidos por el organismo y producen, realmente, el efecto beneficioso que se les supone.

En concreto, HENUFOOD investigará principalmente la fibra, los ácidos grasos y fitoesteroles, los probióticos, los péptidos activos, los fotoquímicos y el calcio, para detectar los efectos beneficiosos que estos tienen en determinadas áreas de la salud: protección cardiovascular, metabolismo digestivo y del colesterol, acción antio-

Al reconocer nuestros sabores...

¿Cual 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, inimitables y desconocidos. Reinventamos lo tradicional, natural, étnico y actual.

Creamos aromas sin límites...

FLAVOURS DIVISION
Pol. Ind. La Llana - C/ Pont de Can Claverí, 8
08191 RUBÍ (BARCELONA-SPAIN)
Tel: 34-936 977 874 / Fax: 34-935 686 101
e-mail: eurofragance@eurofragance.com

eurofragance
FRAGRANCES & FLAVOURS

Imagine preserving vitality for a lifetime. Think **Newtrition**™



Sounding out the unmet needs of tomorrow's nutrition is essential for a successful business. We want to discover and meet these needs—open minded, with deep insight and in a constant, fruitful dialog with you.

We are looking forward to your feedback at www.newtrition.basf.com

 **BASF**
The Chemical Company



ponibilidad de agua y corrector vitamínico-mineral.

Para reducir la concentración de ácidos grasos saturados e incrementar los insaturados, los investigadores estudiaron dos tratamientos basados en la suplementación con microalgas ricas en ácidos grasos poliinsaturados de cadena larga. El estudio se realizó en dos periodos diferenciados según el estado de lactación de los animales. Los resultados fueron transferidos a las empresas participantes al estar sujetos a una cláusula de confidencialidad.

Compuestos antioxidantes

Sobre la fresa suele haber unas pequeñas hojas verdes que no son comestibles. Se trata de un subproducto al que los científicos y tecnólogos de los alimentos tratan de darle valor. Una reciente investigación conjunta de las universidades de Burgos y Tecnológica de Kaunas (Lituania) parece haber dado con una clave, ya que ha encontrado en estas hojas presencia de antioxidantes que pueden ser empleados en la industria alimentaria como ingrediente funcional.

A partir de la estancia de una estudiante del Programa Erasmus, los dos centros académicos comenzaron una relación investigadora para conocer las características de las hojas de fresa. Ieva Raudoniute, como se llama la alumna, llevó a Burgos su investigación en torno a esta infrutescencia, según se considera exactamente a la fresa. Allí encontró un equipamiento

tecnológico de mayor complejidad que el que tenía en su universidad de origen. El Departamento de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos ofreció sus instalaciones para la realización de un estudio en torno a las capacidades de las hojas, considerado subproducto en la industria. "Es un ejemplo de colaboración entre universidades un tanto peculiar, fruto del Programa Erasmus", subraya a DiCYT María Dolores Rivero, que formó parte del equipo investigador. Los científicos de la Universidad de Burgos trabajan en un ámbito de demanda creciente en la industria: la búsqueda de compuestos bioactivos que permitan la consecución de alimentos funcionales. "Tratamos de reducir los compuestos químicos en los alimentos y substituirlos por naturales", resume la investigadora. Uno de los ámbitos de actuación se encuentra en los compuestos antioxidantes, que permiten una mayor durabilidad de ciertos alimentos. Es el caso de un alimento que se emplea como modelo en la investigación en este campo, el aceite de pescado. Este ingrediente presenta una importante oxidación lipídica, esto es, los ácidos grasos de los que está compuesto se oxidan rápidamente.

En la investigación conjunta, los científicos trataron de prevenir esta oxidación de las grasas con compuestos fenólicos, antioxidantes, extraídos de las hojas de fresa. El subproducto había sido caracterizado en Lituania y los responsables de la Universidad

Tecnológica de Kaunas había obtenido extractos con los que realizar la experimentación. En los laboratorios de Burgos se realizaron las pruebas técnicas, analizando la composición fenólica a partir de un tipo de cromatografía (HPLC), los compuestos volátiles, la actividad antioxidante por método de DPPH y ABTS y estudiando la oxidación del aceite de pescado, observando el perfil de los ácidos grasos y el su color mediante un colorímetro. Para el estudio de los aromas este componente, se empleó también la nariz electrónica de la Universidad de Burgos.

En una segunda etapa del estudio de las características del aceite, los científicos emplearon un panel sensorial con catadores para poder establecer las diferencias que las tecnologías no podían apreciar. El aceite de pescado empleado procedía de la anjova (*Pomatomus saltatrix*), una especie de pescado azul de profundidades medias.

El aceite de pescado es un ingrediente funcional empleado en la industria. Con esta investigación, los científicos trataron de incrementar los efectos que proporciona. El pescado azul es rico en omega-3 un ácido graso poliinsaturado, capaz de disminuir el colesterol en sangre. Con el suplemento procedente de hoja de fresa, realiza una aportación fenólica. "De esta manera, ayudamos a superar uno de los problemas de los ácidos grasos insaturados, su oxidación, a partir de compuestos antioxidantes". La

disproquima

Food & Health Food Food & Health Food Food & Health Food Food & Health Food Food & Health Food



Food & Health Food Food & Health Food Food & Health Food Food & Health Food Food & Health Food

Ingredientes y Materias primas que alimentan tu salud.

Life Science Products

C/ Colón, 575 Nave 18
Polg. Industrial Can Parellada
08228 Terrassa (Barcelona)
Tel. 93 731 08 08
Fax 93 731 49 14

www.disproquima.com
info@disproquima.com



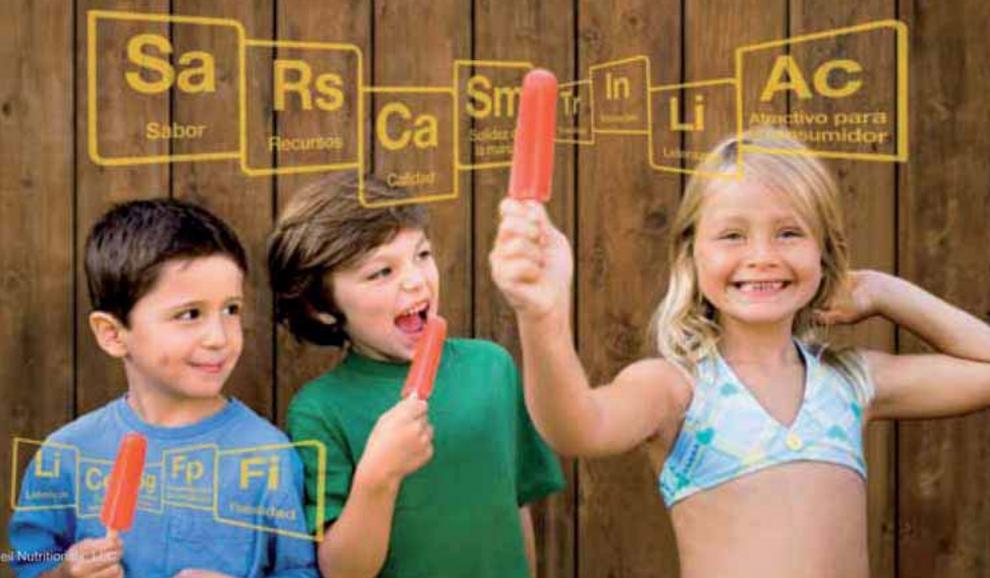
Los ácidos grasos poliinsaturados omega 3, en especial EPA y DHA, han adquirido una gran importancia en la sociedad actual dados sus efectos positivos en la prevención y tratamiento de diversas enfermedades coronarias (hipertriglicemia, infarto de miocardio, isquemia cerebral...), inflamatorias (asma, artritis...) o algunos tipos de cáncer. Por esta razón, y dada la creciente demanda de suplementos nutricionales y alimentos enriquecidos en omega 3, el grupo de investigación en Ingeniería Química y de Alimentos (Iqual) se planteó la necesidad de impulsar una nueva línea de investigación destinada al diseño de procesos de obtención de concentrados ricos en omega 3 de alta calidad, más eficaces, seguros y competitivos que los producidos en la actualidad.

"Una de las tecnologías emergentes con que trabaja el grupo de investigación es la tecnología de fluidos supercríticos", indica a DiCYT Nuria Rubio. El equipo investigador cuenta con una experiencia de más de una década en este ámbito. Un fluido supercrítico es el estado intermedio, a medio camino entre el gaseoso y el líquido, que puede alcanzar una sustancia cuando está en unas condiciones de presión y temperatura por encima de su punto crítico. Iqual trabaja concretamente con dióxido de carbono (CO₂), el cual ofrece interesantes ventajas desde el punto de vista industrial ya que es un excelente disolvente de compuestos poco polares, como el aceite de pescado, tiene un punto crítico moderado (31 grados de temperatura y 73 bar de presión), es inocuo, fácil de conseguir con elevada pureza y económico.

En actualidad, los ácidos omega 3 se obtienen normalmente en forma de ésteres etílicos y mediante procesos de separación convencionales que en ocasiones implican "el uso de altas temperaturas y de disolventes orgánicos" explica Nuria Rubio. El trabajo de investigación, financiado en sus orígenes a partir de un proyecto del Plan Nacional del Ministerio de Ciencia e Innovación y actualmente por la empresa Pescanova, plantea la obtención de estos ácidos grasos (de valor añadido en la industria alimentaria y farmacéutica) en forma de acilglicéridos, más estables frente a la oxidación y más fáciles de metabolizar, y a través de un proceso que utiliza bajas temperaturas (no superiores a cuarenta grados Celsius) y medio de CO₂, "un gas inocuo que no deja residuos".

Porque hay mucho más en juego que la rentabilidad. Para nosotros, es fundamental.

Sus clientes acuden a usted en busca de un producto seguro, de alta calidad y con el mejor sabor. Y eso es exactamente lo que puede ofrecerles con la sucralosa SLENDA® de Tate & Lyle. Cuando se trata de marcar la pauta en cuanto a calidad, fiabilidad y coherencia, no estamos dispuestos a transigir. Nuestros clientes no se conformarían con menos. ¿Y los suyos?



© Tate & Lyle 2010 SLENDA® y el logotipo de SLENDA® son marcas comerciales de McNeil Nutritionals, LLC.

Para más información sobre la Sucralosa SLENDA® en España y Portugal, contacte con su distribuidor local:

BRENTAG
SPECIALTIES

ESPAÑA
Brenntag Química, S.A.
Área Especialidades
División Alimentación
C/ Tuset, 8-10
08006 Barcelona
España
Tel.: +34 93 218 4404
Fax: +34 93 218 15 90
alimentacion@brenntag.es
www.brenntag.es

PORTUGAL
Brenntag Portugal, Lda.
Departamento Alimentação
Estrada de Albarraque, Linhó
Manique de Cima
2710-297 Sintra
Portugal
Tel.: +351 219 248 800
Fax: +351 219 248 845
susana.silva@brenntag.pt
www.brenntag.pt

TATE & LYLE
CONSISTENTLY FIRST IN RENEWABLE INGREDIENTS

car productos cárnicos reestructurados diversos de cualquier tipo de carne. Los investigadores lo han aplicado en planta piloto para la obtención de hamburguesas y salchichas de ternera y de cerdo, así como filetes reestructurados de carne de ave. De estos productos, las hamburguesas y los filetes son los que mejor puntuación han conseguido en las pruebas de cata realizadas y comparados con otros productos bajos en sal.

La adición del alga a los productos cárnicos se realiza en forma de polvo y con un tamaño de partícula controlado, tras haber eliminado los restos de grasa animal de la materia prima cárnica. Además, y como parte del procedimiento desarrollado, se pueden incorporar aceites vegetales y marinos para mejorar la calidad de la grasa del producto final. Eso, unido al contenido en minerales y la fibra dietética de las algas, hacen que el producto resultante tenga una calidad nutricional mejorada.

Ingredientes saludables para reducir el riesgo de enfermedades: proyecto HIGEA

El proyecto nacional Higea, que durante cuatro años ha buscado nuevos ingredientes alimentarios que ayudan a reducir el riesgo de enfermedades, ha concluido con unos interesantes resultados. Así, se han obtenido ingredientes y matrices alimentarias que ayudarán a reducir la obesidad, la diabetes y los problemas cardiovasculares a través de la alimentación. Estos resultados se han validado y verificado científicamente mediante ensayos clínicos realizados por un equipo del Hospital Clínico de Valladolid, de manera que algunos de ellos ya se han aplicado a determinados alimentos producidos por algunas de las 14 empresas agroalimentarias que han colaborado en el proyecto.

El proyecto Higea surgió para dar respuesta a los nuevos hábitos alimentarios de la sociedad actual, que

reclama productos más saludables que ayuden a disminuir el riesgo de padecer enfermedades como la obesidad, la diabetes o los trastornos cardiovasculares. Por eso, se puso en marcha en 2007 con una inversión de 24 millones de euros, según la información de Cartif recogida por DiCYT. Para hacer frente a esta realidad, se creó un consorcio multidisciplinar integrado por diversas empresas alimentarias, empresas fabricantes de ingredientes, empresas de base tecnológica y grupos de investigación especializados, que han permitido abordar con éxito el proyecto en todas sus fases.

Entre las 14 empresas que constituyen el consorcio hay fabricantes de galletas, de harinas, de mermeladas, de concentrados omega-3, de snaks, chocolates, embutidos, pescados y mariscos, frutas, vinos, productos lácteos y aceites. Además han colaborado siete organismos de investigación: Cartif, Ainia, Azti Tecnalia, CNTA, la Universidad Autónoma de Madrid, la Universidad San Pablo CEU y la Universidad de Zaragoza, todos con una acreditada experiencia en la colaboración con empresas del sector agroalimentario y en la transferencia de tecnología.

Una de ellas, Galletas Gullón, con sede en Aguilar de Campoo (Palencia), ha liderado el proyecto. Como explicaron a DiCYT fuentes de la compañía, el objetivo es “la búsqueda de productos sanos que no pierdan su buen sabor, porque el siglo XXI está caracterizado por eso, la sociedad quiere cuidarse con productos sanos que a su vez sean apetitosos”.

Los trabajos de investigación de Galletas Gullón se han desarrollado en el Centro Tecnológico Cartif, ubicado en el Parque Tecnológico de Boecillo (Valladolid). En este sentido, se ha trabajado en la mejora del perfil lípido de las galletas, en concreto “en mejorar la grasa vegetal, sustituyéndola por alto oleico que es una grasa que lleva muchos poliinsatura-



Preparados y Coadyuvantes Tecnológicos

Para la Industria Alimentaria

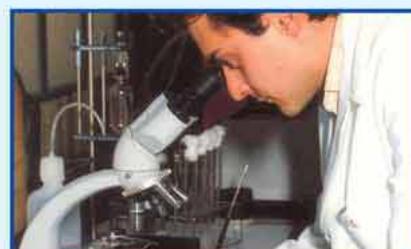
**CALIDAD FIABILIDAD
TECNOLOGIA VERSATILIDAD**



Alta Especialización al Servicio del Sector Cárnico



Investigación Desarrollo e Innovación a su Alcance



ANVISA
Antonio Villoria S.A.
Ana María del Valle s/n
ARGANDA DEL REY (MADRID)
Tel: 91 8 71 63 14 Fax: 91 8 71 65 14
e-mail: anvisa@anvisa.com
web: www.anvisa.com



Vegebrite™ is the line of colouring foodstuffs developed by Naturex. Made from concentrates of fruits, vegetables, edible flowers and algae, Vegebrite™ performs superbly, providing vibrant shades in a wide range of applications. Obtained without selective extraction or isolation, Vegebrite™ gives food and drink manufacturers the increasingly desirable “clean label”. For the best colouring foodstuffs, contact our team of experts today.

www.natcolor.com

NATUREX 
Ultimate Botanical Benefits

FOR MORE INFORMATION CALL
Global headquarters: +33 (0)4 90 23 96 89
E-mail: naturex@naturex.com



des, y los bulbos que se descartan contienen compuestos azufrados y fructanos. Todas son sustancias beneficiosas para la salud.

La producción de desperdicios de cebolla ha aumentado en los últimos años con la creciente demanda de estos bulbos. En la UE se generan anualmente más de 500.000 toneladas de residuos, sobre todo en España, Holanda y Reino Unido, lo que se ha convertido en un problema ambiental. Los restos incluyen la piel seca marrón, las capas más externas, las raíces y los tallos, así como las cebollas que no alcanzan el tamaño comercial y las que han sufrido daños.

“Una solución podría ser emplear los residuos de la cebolla como fuente natural de ingredientes con alto valor funcional, ya que esta hortaliza es rica en compuestos que proporcionan beneficios para la salud humana”, destaca a SINC Vanesa Benítez, investigadora del Departamento de Química Agrícola en la Universidad Autónoma de Madrid.

El grupo de investigación al que pertenece Benítez, junto con científicos de la Universidad de Cranfield (Reino Unido), ha identificado en el laboratorio las sustancias y posibles usos de cada parte de la cebolla. Los resultados los publica la revista *Plant Foods for Human Nutrition*.

Según el estudio, la piel marrón se podría emplear como un ingrediente funcional rico en fibra alimentaria (principalmente del tipo insoluble) y en compuestos fenólicos, como la quercetina y otros flavonoides (metabolitos de las plantas con propiedades medicinales). Las dos capas carnosas externas de la cebolla también contienen fibra y flavonoides. “El consumo de fibra disminuye el riesgo de padecer una enfermedad cardiovascular, dolencias gastrointestinales, cáncer de colon, diabetes tipo 2 y obesidad”, recuerda la investigadora. Por su parte, los compuestos fenólicos ayudan a prevenir la enfermedad coronaria y presentan actividades anticancerígenas. Los

altos contenidos de estos compuestos en la piel seca y las capas de fuera de los bulbos les confieren, además, una elevada capacidad antioxidante.

En cuanto a las partes internas, así como las cebollas enteras que se descartan, los investigadores proponen emplearlas como fuente de fructanos y compuestos azufrados. Los fructanos son prebióticos, es decir, ejercen efectos beneficiosos para la salud al estimular selectivamente el crecimiento y la actividad de las bacterias del colon. Los compuestos azufrados inhiben la agregación de las plaquetas, por lo que facilitan el flujo san-

guíneo y, en general, mejoran la salud cardiovascular. Además, modifican positivamente los sistemas antioxidantes y antiinflamatorios en los mamíferos. “Los resultados indican que sería interesante separar las diferentes partes de la cebolla que se generan durante su procesamiento industrial, y así se podrían utilizar como fuente de compuestos funcionales para añadirlos a otros alimentos”, apunta Benítez.

Microencapsulación

Otra de las técnicas más en boga en el sector de los ingredientes alimentarios es la microencapsulación. Se

El Color Hace la Vida Mágica

Los grandes colores hacen todo más encantador.
Confíe su necesidad de colores a los comprobados expertos de D.D. Williamson.

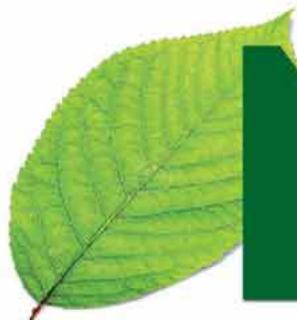
Nuestra amplia variedad de colores naturales – junto con nuestro color caramelo de gran demanda – nos permite vender 150.000 millones de porciones de alimentos y bebidas cada día.

Juntos podemos crear productos fascinantes.

DDWilliamson
Colour With Confidence®

F.I.
EUROPE
Stand 3B47

+1 502 560 5300 ▶ ddwilliamson.com ▶ info@ddwmsn.com



NUCE

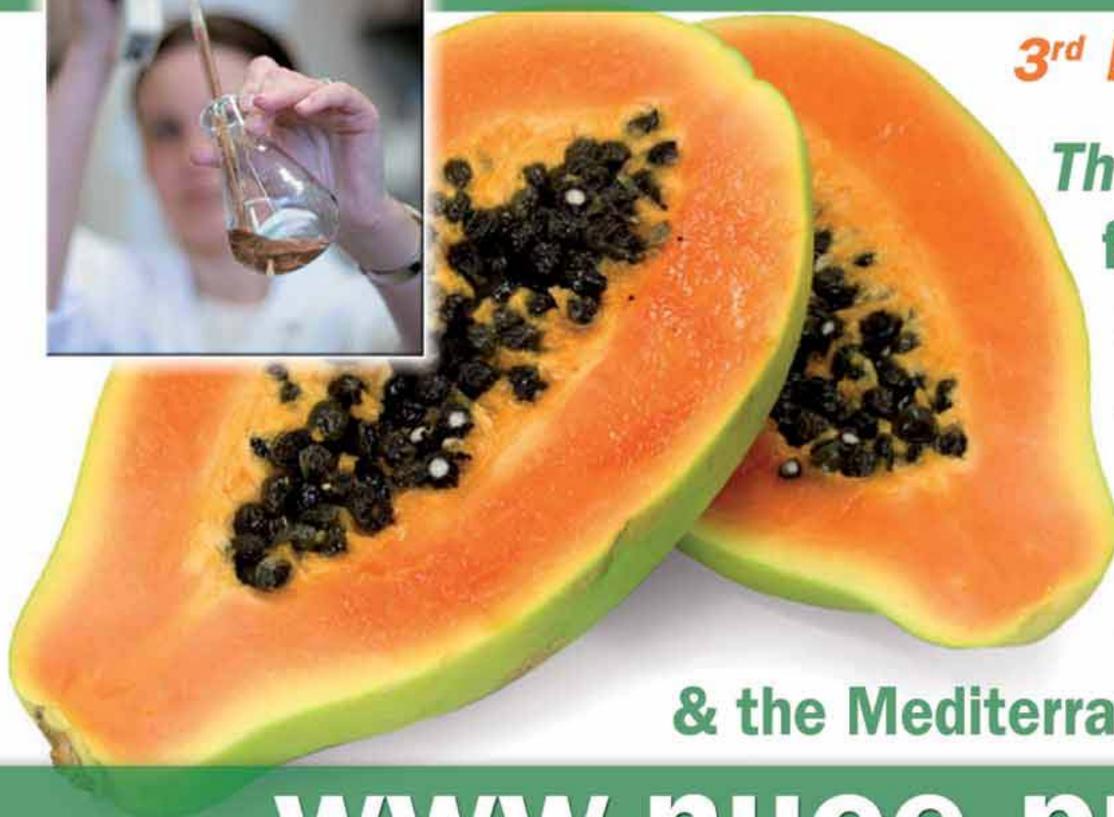
THE HEALTH INGREDIENTS EVENT

INTERNATIONAL 2012

The International Nutraceutical, Cosmeceutical,
"Functional Foods & Drinks"
and "Health" Ingredients Trade Exhibition

MILAN EXHIBITION CENTRE, ITALY
25-27 SEPTEMBER 2012

fieramilanocity



3rd EDITION

The "new hub"
for
Southern
and
Eastern
European
Countries
& the Mediterranean Area

www.nuce.pro

ORGANIZED BY:
ARTENERGY PUBLISHING Srl
Via Antonio Gramsci, 57
20032 Cormano (MI) - Italy
Tel.: +39-02-66306866
Fax: +39-02-66305510
info@nuce.pro



CO-LOCATED WITH:

FOOD-ING
INTERNATIONAL 2012

WITHIN:

LIFE-MED 2012
NUCE algae europe 2012
INTERNATIONAL 2012
BIO TECH

- Innovaciones en colores naturales.
- Antioxidantes naturales.
- Reducción de grasas.
- Reevaluación de las reclamaciones sanitarias.
- Novedades en la panificación.
- Enfermedades cardiovasculares.

Los siguientes ponientes ya han confirmado su asistencia en FI Europe 2011:

- Margaret A. Lawson, Vicepresidenta de Science & Innovation de NATCOL.
- D. D. Williamson, Miembro del Comité Ejecutivo de NATCOL.
- David Jago, Director del Departamento de Innovación y Entendimiento de Mintel.
- Begoña Fafian, Consumer Insights Manager de Coca Cola.
- Valérie Le Bihan, Marketing Manager de Roquette.
- Rudy Wouters, Directora de Aplicación Tecnológica Alimentaria de BENEOL.
- Dr. Edwin van den Woem, CEO de ORAC Europe.
- Neil La Croix, Director del Suministro de Cadenas Sostenibles, de Kraft Foods.
- Anne-Mette Frost, Especialista en la aplicación de antioxidante para la protección de los alimentos, de DANISCO.

Premios FI Ingredients

Los premios 'FI Excellence Awards' reconocen el liderazgo, la visión, la innovación y las estrategias logradas dentro de la industria alimentaria. Desde 1994, la celebración de los premios ha formado parte del programa, además de convertirse en una plataforma más para presentar los logros a nivel internacional.

En las últimas ediciones, ha tenido mayor protagonismo la categoría 'Biodiversity in Food Award' (Premio a la Biodiversidad Alimentaria), que reconoce los esfuerzos de las compañías que promueven los objetivos de la Convention of Biological Diversity (CBD, Convenio sobre la Diversidad Biológica) a través de la cadena de suministro. Dicho convenio fue una iniciativa llevada a cabo por el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA en inglés), que convocó a un Grupo Especial de Expertos sobre la Diversidad Biológica en 1988. Los objetivos son "la conservación de la biodiversidad, el uso sostenible de sus componentes y la participación justa y equitativa de los beneficios resultantes de la utilización de los recursos genéticos".

Desde 1986, FI Europe ha sido uno de los eventos bianuales más vanguardistas. Se ha convertido en el escaparate de los nuevos ingredientes, la adaptación y la innovación entre los mejores profesionales.

 **Vitasterol®**
Fitoesteroles y ésteres de fitoesterol IP

Vitapherole®
Tocoferoles IP

Vitavonoide®
Isoflavonas de soja IP

Vitaslim®
CLA

 **Luteina**

Sistemas Antioxidantes
Hecho a medida

Vitapherole®ECO
(Nueva gama de vitamina E ecológica)

VitaeCaps



MANUFACTURERS OF WELLNESS

www.vitaecaps.com



Introducción

La dieta mediterránea se basa en un sistema de alimentación en el que predomina un consumo elevado de verduras, legumbres, frutas y cereales; una ingesta moderadamente elevada de pescado; una ingesta de baja a moderada de derivados lácteos (en su mayoría quesos y yogures); una ingesta reducida de carne y aves, y un consumo regular y moderado de alcohol, sobre todo de vino con las comidas (Rodríguez, 1999). Es un sistema de alimentación que se estableció a lo largo de la historia en los países ribereños del mar mediterráneo y que ha sido ampliamente estudiado en los últimos años y es considerado como un modelo de alimentación saludable, ya que puede contribuir a un mejor estado de salud y a una mayor calidad de vida (Rodríguez, 1999).

El incremento de la esperanza de vida observado en los últimos años en los países desarrollados ha provocado un aumento de enfermedades ligadas al envejecimiento. El caso más dramático es el de la enfermedad de Alzheimer (EA), una enfermedad neurodegenerativa progresiva originada por unas lesiones cerebrales (Bouchard et al., 1999), que se considera la demencia más frecuente y la enfermedad que más gasto socio-sanitario genera, así como la cuarta causa de mortalidad en la población en general. Con el agravante que, de no producirse ningún cambio en la incidencia de este proceso, la enfermedad se incrementará progresivamente, a razón de 4,6 millones de nuevos casos cada año (Ferri et al., 2005).

En la actualidad empieza a haber amplia consciencia sobre la importancia de la nutrición en la prevención y el tratamiento de las enfermedades crónicas y degenerativas. La evidencia actual sugiere que la promoción de hábitos dietéticos saludables y una mayor adherencia al patrón tradicional de la dieta mediterránea podrían constituir la mejor defensa frente a los cambios del cerebro que envejece y prevenir el ries-

Dieta Mediterránea y enfermedad de Alzheimer

Montserrat Belmar López¹, Secundino López-Pousa^{2,3}, Sílvia Monserrat Vila³ y Núria Mach¹

¹Estudis de Ciències de la Salut. Institut Internacional de Postgrau de la Universitat Oberta de Catalunya (Barcelona)

²Servei de neurociències clíniques. Institut d'Assistència Sanitària, Salt (Girona)

³Unitat de recerca. Institut d'Assistència Sanitària, Salt (Girona)

Resumen

La dieta mediterránea, una combinación de diferentes alimentos, todos ellos con una adecuada composición nutricional, ha mostrado a lo largo de la historia y sobretodo en el momento actual que posee múltiples beneficios que le otorgan un importante papel dentro del patrón alimentario en la promoción de la salud. En general, se puede afirmar que ofrece una relación cuantitativa adecuada, tanto de macronutrientes (hidratos de carbono, proteínas y lípidos), como de micronutrientes. Desde la vertiente cualitativa, la DM aporta sustancias de gran interés nutricional, como los ácidos grasos monoinsaturados del aceite de oliva, los ácidos grasos poliinsaturados del pescado azul y los frutos secos, una rica composición en antioxidantes y fibras provenientes de las frutas, verduras y hortalizas. La enfermedad de Alzheimer (EA) es una demencia que afecta de forma progresiva e irreversible las capacidades de memoria, pensamiento, lenguaje y conducta. Es la demencia más frecuente en personas mayores de 65 años y actualmente afecta a más de 25 millones de personas en todo el mundo. Distintos estudios recientemente han puesto de manifiesto que la adhesión a dieta mediterránea se asocia a un menor riesgo de desarrollar EA debido a los efectos de los ácidos grasos monoinsaturados, los ácidos grasos omega-3, la vitamina E, la vitamina B-12, la vitamina C, los carotenoides, los polifenoles y los folatos. Así, una mayor adherencia al patrón de la DM podrían constituir un método de prevención para el riesgo de enfermedades neurodegenerativas como la EA.

Palabras Clave: antioxidantes, ácidos grasos omega-3, enfermedad de Alzheimer, demencia, deterioro Cognitivo, dieta mediterránea.

Abstract

The mediterranean diet (MD), a combination of different foods containing an appropriate nutritional composition, has shown multiple health benefits throughout history. Generally speaking, it is proved that MD has an appropriate number of macronutrients –protein, carbohydrates, and lipids-, as well as micronutrients. From a qualitative point of view, the MD provides important nutritional substances such as monounsaturated fatty acids (derived from olive oil), polyunsaturated fatty acids (from blue fish and nuts), and a wide range of antioxidant and nutritional fibers (from fruits and vegetables). Alzheimer's disease (AD) is the most common dementia in people above 65 years old and, currently, it affects more than 25 million people in the world. It is progressive and irreversible, and affects cognitive capacity, judgment, verbal processing and behavior. Different research studies on MD and AD have shown that the adherence to a mediterranean diet decreases the risk of developing AD because of monounsaturated fatty acids, omega-3 fatty acids, E, C and B12 vitamins, carotenoids, polyphenols, and folate effects. Therefore, the MD could be considered as a prevention method for neurodegenerative disease such as the AD

Keywords: Alzheimer's disease, antioxidants, cognitive impoverishment, dementia, Mediterranean diet, omega-3 fatty acids.

Introducción

La preocupación creciente de la sociedad por ver satisfecha su necesidad de seguridad y confianza en el sector proveedor de alimentos llevó a las autoridades europeas a plantear cambios en todo el sistema productivo tras las crisis alimentarias de los años noventa y a fomentar la evolución de todo el primer eslabón de la cadena alimentaria hacia explotaciones sostenibles, rentables y fundamentalmente comprometidas en abastecer de una manera responsable a un mercado saturado de alimentos, pero marcado por una clara preferencia de la población por los productos de mayor calidad.

El sector del huevo se ha esforzado de un modo notable los últimos años para poder alcanzar los objetivos legales de sostenibilidad, salud pública, seguridad alimentaria y bienestar animal en los plazos previstos por la normativa sin obviar en ningún momento su compromiso con la industria alimentaria y los consumidores.

De esta manera, en un sector tan lineal y carente de marcas, la trazabilidad, más que nunca, se convierte en la mejor herramienta de trabajo

El sector del huevo: competitividad de mercado tras la aplicación de la normativa de bienestar en las explotaciones de puesta

Rosa M^a Estévez Reboredo

Área de Gestión de Procedimientos. S.G. de Medicamentos de Uso Veterinario. Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios. Ministerio de Sanidad, Política Social e Igualdad

y en una pieza clave para garantizar la puesta en el mercado de productos sanos, seguros y de indiscutible calidad, que cumplen a la perfección con las premisas exigidas por las normativas de higiene alimentaria y se acogen al *Modelo Europeo de Producción*.

Situación actual del sector: la aplicación de la normativa de bienestar en las explotaciones de gallinas ponedoras y sus consecuencias

Los puntos más relevantes a destacar del *Modelo Europeo de*

Producción y que nos hacen diferentes con respecto a los sistemas de cría ganadera de países extracomunitarios, son el compromiso con el medio ambiente, la sanidad y el bienestar animal, aspectos que responden a la preocupación creciente de una sociedad, cada vez más comprometida con la protección de los animales productores y que han obligado a las autoridades comunitarias a regularizar todo el sistema productor intensivo en el ámbito del bienestar animal (Directiva 1998/58/CE y Real Decreto 348/2000, base legal por la que se establecen las normas para la protección de los animales en las explotaciones ganaderas) (1,9).

En el caso concreto del sector de la avicultura de puesta, la publicación de la Directiva 1999/74/CE, y el Real Decreto 3/2002, legislación específica por la que se establecen las normas mínimas de protección de las gallinas ponedoras (2,6), se pretende básicamente promover el bienestar de los animales y el correcto desarrollo de las aves, considerando sus necesidades fisiológicas y etológicas. Desde su publicación se ha venido observando una completa transformación en las explotaciones tradicionales de gallinas de puesta, convirtiéndose éstas en verdaderos sistemas de obtención de alimentos mucho más comprometidos con la



Figura 1: Esquema representativo de la trazabilidad del huevo y los ovoproductos.



Santos Innova lanza su exclusiva gama de productos Sanicheck, que da soluciones al control de la seguridad alimentaria, la trazabilidad y los planes APPCC. Así, los operarios podrán cumplir con los controles establecidos en los procesos de las cocinas y realizar un autocontrol de forma sencilla y sin un elevado coste económico. Sanitest o hisopos, para el control de contaminaciones de superficies y utensilios, asegura la efectividad de las operaciones de limpieza y desinfección exigidas por ley. Existen cuatro tipos de test de control biológico Sanitest: el general y otros tres es-

Santos Innova presenta la gama Sanicheck en seguridad

pecíficos para la detección de *Staphylococcus*, *Coliformes* y *Salmonella*.

Sanicheck ofrece también la posibilidad de almacenar y clasificar las muestras testigo de los platos elaborados, que cumple con la normativa europea 93/43/CE y el Real Decreto 3484/2000, relativo a las toxiinfecciones alimentarias.

Se pueden crear etiquetas de control de caducidad para verificar y respetar

la fecha límite de consumo, etiquetas de control de rotura de la cadena de frío, tapices de descontaminación (alfombras fabricadas con una avanzada formulación de polímeros que proporcionan una superficie lisa y flexible que captura el 99% de las partículas contaminantes), sistema de desinfección de calzado, medidor de compuestos polares para comprobar la temperatura del aceite y el su degradación.

Infaimon lanza sus novedades

Infaimon destaca dos novedades de su gama de productos: el CAD Import Tool y la cámara lineal LT-200CL.

CAD Import Tool

Es un módulo de la biblioteca SAL3D de Aqsense, que permite la fácil generación de una nube de puntos procedente de un fichero CAD. El software utiliza esta nube de puntos como modelo de referencia para comparar con los objetos escaneados, obteniendo así las diferencias entre el objeto real y esta representación virtual. No precisa de un patrón físico de referencia.

Cámara lineal LT-200CL

La cámara se basa en la tecnología 3 CMOS de JAI, es decir, en tres sensores CMOS que se posicionan en las tres caras de un prisma. Cada sensor funciona a una resolución de 2.048 píxeles y a una frecuencia de 31.446 líneas/segundo en 3CCD. Mantiene un alto rango dinámico a una media de 58dB. Es ideal para aplicaciones de visión industrial que necesiten una alta precisión.

MATCON From IBCs to Turnkey Solutions

Visite Expoquimia
Pabellón 7
Stand G790

MEJORE LA PRODUCTIVIDAD Y REDUZCA EL INVENTARIO DE LOS PRODUCTOS ACABADOS

Adopte la Filosofía Lean

Libere Capital

Fórmula



Reduzca el coste Por Kilo

Sea Competitivo

Ensayado



Mezcla



Averigue como la Tecnología IBC de Matcon puede ayudarle a lograr el Lean Manufacturing

Llame al +44 1386 769000
O visite www.matconibc.com



LA FUERZA DE LA COOPERACIÓN

EMPRESAS NUMERARIAS: ABENGOA · ACCIONA · AIRBUS · AIRBUS MILITARY · ALESTIS AEROSPACE · ATLANTIC COPPER · AT4 WIRELESS · AZVI · BANCO SANTANDER · CAF · CAJASOL · CAJA GRANADA · CAJA JAEN · CAJA RURAL DEL SUR · CAJAMAR · CAJASUR · CEPESA · CIAT · CORPORACIÓN GARCÍA ARRABAL · CORPORACIÓN MONTEALTO XXI · COSENTINO · COVAP · DETEA · EMPRESAS MUNICIPALES DE SEVILLA (A.I.E.) · ENDESA · FUNDACIÓN PRASA · GAMESA · GAS NATURAL FENOSA · GEA-21 · GRUPO ITURRI · GRUPO RAFAEL GÓMEZ · GRUPO SACYR VALLEHERMOSO · GRUPO SÁNCHEZ-RAMADE · DEOLEO · HEINEKEN · HERBA RICEMILLS · HOLCIM · IBERDROLA · INDRA · INERCO · ISOFOTON · LABORATORIOS FARMACÉUTICOS ROVI · LA CAIXA · MP CORPORACIÓN INDUSTRIAL · NOVASOFT · PERSAN · SADIEL · SANDO · SOLURBÁN · TELEFÓNICA · TORRESOL ENERGY · UNICAJA · VODAFONE · **EMPRESAS COLABORADORAS:** ABEIMA · ABEINSA · ABENGOA BIOENERGÍA · ABENGOA SOLAR · AGENCIA DE GESTIÓN PESQUERA Y AGRARIA DE ANDALUCÍA · AGENCIA DE MEDIO AMBIENTE Y AGUA DE ANDALUCÍA · ALIATIS · ANAFOCUS · APPLUS+ · ARION GRUPO · AURANTIA · BIOMEDAL · BIONATURIS · BIOSEARCH LIFE · BY TECH · COBRA · CORPORACIÓN EMPRESARIAL ALTRA · CHEMTROL · DECISIONES GEOCONSTRUCTIVAS · DRAGADOS OFFSHORE · EASY INDUSTRIAL SOLUTIONS · FAASA · GHENOVA · GREENPOWER · GRUPO ALBATROS · GRUPO RAFAEL MORALES · GUADALTEL · INGENIA · INGENIATRICS TECNOLOGÍAS · INNOVES · ISOTROL · LABORATORIOS PÉREZ GIMÉNEZ · NEOCODEX · NEURON BPH · PLAN 3 · PRODUCCIONES Y DESARROLLOS ANDALUCES · REDSA · REVERTÉ · SODINUR · TECNOLÓGICA OPERACIONES DE CABLE · TELVENT · TINO STONE GROUP · **EMPRESAS ASOCIADAS:** ADEVICE SOLUTIONS · ADSAT · AGRO SEVILLA · ALENER SOLAR · ALFOCAN · AMBISAT INGENIERÍA AMBIENTAL · ASTER CONSULTORES · BIOTMICROGEN · BRAIN DYNAMICS · CALPE INSTITUTE OF TECHNOLOGY · COMPASS MOBILE · CYCLUS ID · DECISIÓN EMPRESARIAL · DITECSA · EÓLICA DEL ZENETE · EPCOS ELECTRONIC COMPONENTS · ERMESTEL · GMV-SOLUCIONES GLOBALES INTERNET · GRAPESA · GRUPO ARELANCE · HISPACOLD · IBERHANSE · IHMAN · IMP CONSULTORES · INNOBEN · INNOFOOD · INTECNA SOLUCIONES · INTELLIGENT DIALOGUE SYSTEMS (INDISYS) · INYPSA · IRRADIA ENERGÍA · MAGTEL · MILENIO SOLAR · NETEMAN · NEWBIOTECHNIC · OLEAPURE · OMYA CLARIANA · P CRUZ · PROCESOS INDUSTRIALES DEL SUR · PROTOTEC DESARROLLOS TECNOLÓGICOS · RECICLADOS TUCCITANOS · RESBIOAGRO · SAVIA BIOTECH · SEFOSA · SHS CONSULTORES · SISTEMAS PRODETEX · TEAMS · UNIÓN TECNOLÓGICA NOXIUM · VALDEMAR INGENIEROS · VIRTUAL SOLUTIONS · VORSEVI · WELLNESS TELECOM · **UNIMOS PROYECTOS, OBTENEMOS RESULTADOS. GRACIAS A TODOS.**



www.corporaciontecnologica.com

Cinco años trabajando por el desarrollo de la innovación en Andalucía

VLT® OneGearDrive®, VLT® FCD 300 descentralizado, VLT® AutomationDrive FC 302

Danfoss VLT® FlexConcept®

Menos variantes: mayor libertad de elección a coste reducido

Gracias a un menor número de variantes, VLT® FlexConcept® simplifica la planificación de proyectos, la instalación, puesta en marcha y el mantenimiento (especialmente en aplicaciones de cintas transportadoras), independientemente de si se necesita un diseño de planta centralizado o descentralizado.

Los componentes del sistema proporcionan al usuario una máxima flexibilidad con un número mínimo de unidades (como motores, reductores y convertidores de frecuencia), ofreciendo un diseño unificado de funcionamiento y unas funciones estándar.

Hasta un **70%**
de reducción

del número de variantes en la planta gracias al uso de los componentes del nuevo VLT® FlexConcept®.



Platform publica una guía de buenas prácticas de paletización

Tras asistir a la feria Fruit Attraction 2011, este mes de octubre en Madrid, el Grupo Platform, formado por la Asociación Española de Fabricantes de Envases y Embalajes y Envases de Cartón Ondulado (AFCO), ha presentado la "Guía Platform", un compendio de buenas prácticas en materia de montaje, paletizado y carga de los envases de cartón ondulado, con el fin de garantizar la máxima calidad en todo el proceso y optimizar las ventajas del sistema integral de embalaje líder en España. Las recomendaciones se refieren, en concreto, al montaje en máquina del envase, el procedimiento de paletizado y la carga en camión. Además, incluye una lista de puntos clave para controlar en los centros de envasado y paletización. AFCO nació, sobre todo, con la finalidad de fomentar la utilización del cartón ondulado en el transporte y embalaje de productos.

ASTI gana la primera edición de los Premios FAE

ASTI (Automatismos y Sistemas de Transporte Interno) ha sido galardonada con el primer premio FAE a la Innovación, que se entregó el pasado día 15 de septiembre.

El Premio FAE (de la Confederación de Asociaciones Empresariales de Burgos) a la Innovación nació con el ánimo de reconocer la iniciativa y la vocación de las pymes burgalesas en I+D+i. En su primera edición, ASTI ha sido la premiada por los easybots, una alternativa flexible a los AGVs (Vehículos de Guiado Automático).

Se han mostrado realmente eficaces en los procesos de ensamblaje y montaje, donde se encargan de transportar la pieza base entre los distintos puestos de trabajo, evitando que los operarios inviertan tiempo en desplazamientos inútiles. Dada su total flexibilidad, se pueden adaptar a cualquier entorno simplemente con variar su forma y contenido.



219.257 GRANOS

Desarrollamos soluciones tan precisas para el manejo de sólidos que le parecerá que, más que a granel, están tratados uno a uno.



Transporte **neumático**.

Dosificación y **pesada**.

Silos **equipados**.

Automatización de **procesos**.

Intralogística de **sólidos**.

solids system-technik

Etxepare 6, 20800 Zarautz
943 83 06 00
systems@solids.es
www.solids.es





SITEVI 2011

SITEVI 2011 ¡PARTNER DE SU RENDIMIENTO SOSTENIBLE!

29/30/01

NOVIEMBRE · NOVIEMBRE · DICIEMBRE
PARC DES EXPOSITIONS MONTPELLIER/FRANCIA

FERIA INTERNACIONAL PARA LOS SECTORES
VID-VINO Y FRUTAS-VERDURAS

INNOVACIONES • SERVICIOS • INFORMACIONES • INTERCAMBIOS

VITICULTURA

VINIFICACIÓN

ENOLOGÍA

EMBALAJE

ARBORICULTURA

HORTICULTURA

OLEICULTURA

ENERGÍA SOSTENIBLE

MARKETING

¡ INDISPENSABLE PARA USTED, LA FERIA HERRAMIENTA PARA SU DESARROLLO!

UNA FERIA EFICAZ:

- 716 expositores de 22 países, 940 marcas representadas*
- 18 conferencias
- 20 talleres prácticos
- El Palmarés de la Innovación

*cifras SITEVI 2009

UNA FERIA DE ENCUENTROS:

- Encuentros Internacionales de SITEVI: conferencias y debates
 - Viti-vinicultura: el Bag-in-Box
 - Frutas & Verduras: embalaje, acondicionamiento, novedades y desarrollos.
- Un zoom sobre:
 - Las mujeres en la agricultura y la estacionalidad del trabajo (hall 11).
 - Los oficios del futuro con sesiones de job dating.

PIDA SU PASE DE ENTRADA CON ANTELACIÓN
Y RECÍBALO POR E-MAIL
TODAS LAS INFORMACIONES ÚTILES EN

www.sitevi.com





Mondi ha presentado sus últimos lanzamientos:

- Los tipos de kraftliner (estructura de toda caja de cartón ondulado) marrones de ProVantage tienen excelentes valores de estallido y SCT-CD, y un comportamiento en máquina extraordinario. Están disponibles en una gama de gramajes de 90 a 300g/m².
- Los kraftliner blancos de clase superior se usan principalmente como una capa exterior de cajas de cartón ondulado cuando importa la apariencia estética del producto embalado. La gama de gramaje base es de 115 a 250 g/m².

Mondi presenta una gran gama de productos novedosos

- Otra de las novedades presentadas son el ProVantage Kraftliner Aqua y ProVantage Fluting Aqua, unos tipos de papel resistentes parcialmente al agua sin necesidad de tratamiento con parafinas. En las onduladoras no se necesitan unidades de dosificación y, por ello, cabe la posibilidad de aumentar la velocidad de procesamiento.
- ProVantage Fluting Fresco es un envase rígido y de alto nivel de resisten-

cia en condiciones extremas que cumple todos los requisitos.

- Por último, para soluciones de envasado en ambientes de alta humedad y en aplicaciones de cadena de frío, presenta ProVantage Fluting Frigo. Compatible con las condiciones de almacenado más exigentes, ofrece excelentes propiedades de rigidez en condiciones de humedad de 85%-90%. Suele utilizarse para el envasado secundario para el pescado congelado.

Termografías mejoradas, de Testo

La tecnología SuperResolution de Testo representa una notable mejora en la calidad de imagen para todas las cámaras termográficas, pues utiliza métodos y algoritmos de reconocimiento. Con cuatro veces más temperaturas, cada termografía es mucho más detallada, representando una mayor fiabilidad.

Una secuencia de varias imágenes se guardan cada vez que se toma una termografía, a partir de las cuales se realiza un cálculo. El resultado es una imagen de alta resolución, basada en el conocimiento detallado de las características de las lentes de infrarrojos. Esto se logra mediante la optimización de las propiedades de las imágenes de las lentes.

La SuperResolución no se trata de un método de interpolación donde se generan valores artificiales. Todas las lecturas que se almacenan son reales. Está disponible para todas las cámaras termográficas y para quienes ya poseen un modelo Testo, pueden activarlo a través de un software.

¿Reducir el stock aumentando el nivel de servicio?

Sitúe a su empresa en el óptimo

Si desea que su empresa reduzca el stock a la vez que aumenta el nivel de servicio, sitúese en el **punto óptimo** para:

- Mejorar el EBITDA
- Reducir el inmovilizado
- Aumentar el cash-flow operativo

Las compañías líderes en España ya están en el **punto óptimo**. Han incrementado su servicio y reducido notablemente su inventario.

¡Déjenos ayudarle a alcanzar el **óptimo**!

ToolsGroup

Ronda Universitat, 17, 08007 Barcelona ☎ 93 412 57 68
www.toolsgroup.es



Azucarera es el principal operador de azúcar y coproductos en la Península con una amplia base de clientes, participada en su totalidad por la empresa británica AB Sugar (British Sugar), segundo productor de azúcar del mundo, perteneciente al grupo ABF (Associated British Foods), empresa registrada en la Bolsa de Londres, compañía líder mundial en el sector alimentario con operaciones en 44 países en cinco áreas clave: Azúcar, Agricultura, Comestibles, Textil, Ingredientes y 97.000 empleados.

La empresa actual es el resultado de la integración de las siguientes sociedades:

- Fusión de Ebro Compañía de Azúcares y Alimentación y Compañía de Industrias Agrícolas (1990), formando Ebro Agrícolas, Cia de Alimentación.
- Fusión de Ebro Agrícolas Compañía de Alimentación y Sociedad General Azucarera Española (1998).
- Fusión por absorción de Puleva, S.A. para constituir el grupo Ebro Puleva (2000).
- Filialización del negocio del azúcar (2001) y constitución de Azucarera Ebro, S.L.
- Compra de Azucarera Ebro, S.L. por parte de British Sugar (Mayo 2009).

Las actividades principales son la extracción de azúcar de remolacha y el refinado de azúcar bruto de caña, obteniendo como principales subproductos, pulpa (alimentación animal) y melaza (alimentación animal y materia prima en procesos de fermentación: fabricación de levadura, alcohol, ácido cítrico, entre otros).

Cuenta en su cartera de clientes con las principales industrias y distribuidores del sector de la alimentación en España y Portugal, ofreciendo a sus clientes y consumidores una amplia gama de presentaciones de azúcar blanco y azúcar moreno de

Azucarera, con la calidad y seguridad alimentaria

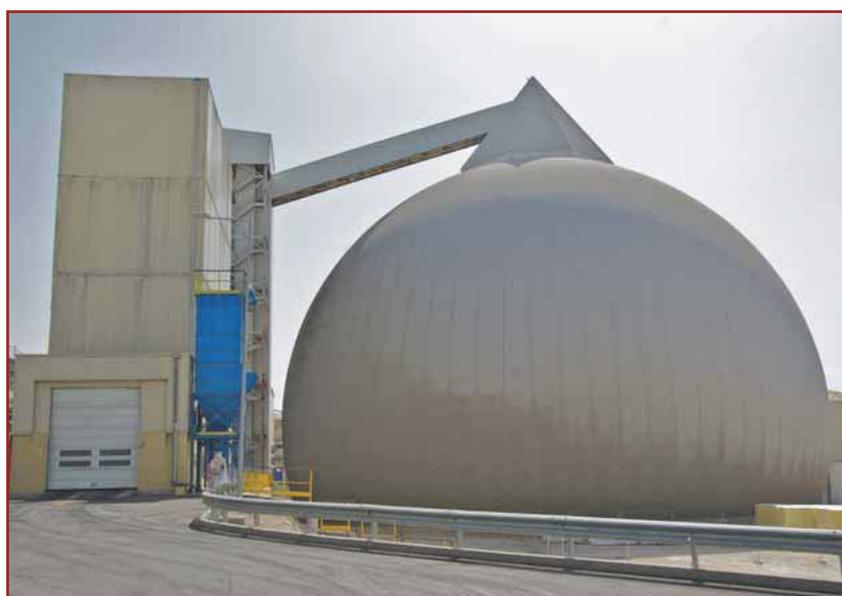
La compañía ha apostado por la diferenciación marcándose como objetivo estratégico ser la empresa líder en calidad y seguridad alimentaria en el mercado ibérico del azúcar

Cesáreo Rubio Sarmiento | Director Departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria de Azucarera



caña integral, para ello ha establecido una joint venture (NCA, Nueva Comercial Azucarera) con el fabri-

cante portugués DAI para la comercialización de azúcar en España y Portugal.





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".



Europea

Reglamento de Ejecución (UE) N°895/2011

de 22 de agosto de 2011

Objeto: Se aprueban modificaciones que no son de menor importancia del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas (Pimiento Asado del Berzo (IB)).

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 08/09/2011



Reglamento de Ejecución (UE) N° 914/2011 de la Comisión Europea

de 14 de septiembre de 2011

Objeto: Modifica el Reglamento (UE) n°605/2010 por el que se establecen las condiciones sanitarias y zoonosológicas, así como los requisitos de certificación veterinaria para la introducción en la UE de leche cruda y productos lácteos destinados al consumo humano.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 14/09/2011



Reglamento de Ejecución (UE) N° 931/2011 de la Comisión Europea

de 19 de septiembre de 2011

Objeto: Relativo a los requisitos en materia de trazabilidad establecidos por el Reglamento (CE) n°178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo para los alimentos de origen animal.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 20/09/2011

Vigor: Entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el Diario Oficial de la Unión Europea.



Reglamento de Ejecución (UE) N° 961/2011 de la Comisión Europea

de 27 de septiembre de 2011

Objeto: Se imponen condiciones especiales a la importación de piensos y alimentos originarios o procedentes de Japón a raíz del accidente en la central nuclear de Fukushima y por el que se deroga el Reglamento (UE) n° 297/2011

Fecha: 28/09/2011

Vigor: El vigésimo día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de la Unión Europea.



Nacional y Autonómica

Resolución de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios

de 25 de agosto de 2011

Objeto: Se publica la Orden de 17 de febrero de 2011, de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente del Gobierno de Canarias, por la que se aprueba el Reglamento de Denominación de Origen de los vinos "El Hierro".

Boletín: Boletín Oficial del Estado.

Fecha: 12/09/2011

Vigor: El día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del Estado.



Valencia

Orden 2/2011 de la Consellería de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua

de 24 de agosto de 2011

Objeto: Se aprueba el reglamento y pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida D.O.P. Requena y su consejo regulador.

Fecha: 09/09/2011

Vigor: El día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de la Comunitat Valenciana.



Cantabria

Decreto 150/2011

de 1 de septiembre de 2011

Objeto: Se modifica el Decreto 16/2005, de 10 de febrero, por el que se regula el sector vitícola en Cantabria.

Fecha: 15/09/2011



Castilla y León

Orden AYG 1197/2011

de 22 de septiembre de 2011

Objeto: Se aprueba el Reglamento de la denominación de origen "Cigales" y su Consejo Regulador.

Fecha: 29 de septiembre de 2011.



legalimentaria



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


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>

Alergias alimentarias, ¿y ahora qué?

El Instituto Tomás Pascual Sanz y la Asociación Española de Alérgicos a los Alimentos y al látex (AEPNAA, entidad sin ánimo de lucro que nació como un grupo de ayuda mutua para hacer frente a las dificultades personales, familiares, sociales, escolares y laborales que la alergia a los alimentos y al látex provocan) publican la segunda edición de este libro, que cuenta con una actualización de los datos. Está avalado por la Sociedad Española de Alergología e Inmunología Clínica (SEAIC) y la Sociedad Española de Inmunología Clínica y Alergia Pediátrica (SEICAP).

“El libro hace un repaso general al cuadro de alergias, pero no se queda solo en explicar en qué consiste la enfermedad, sino que, además, aporta ideas de cómo enfrentarse uno mismo a la alergia, dando recetas y trucos de cocina que hacen el día a día del alérgico más llevadero. Explica la relación entre el deporte y la alergia, diferenciando entre alergia e intolerancia, o exponiendo con claridad algo tan necesario como la directiva sobre etiquetado de alimentos”, indica Ricardo Martí Fluxá en el prólogo.

La presentación del libro tuvo lugar en la Asociación de la Prensa de Madrid. Todos los asistentes lamentaron el desconocimiento de la sociedad en cuanto a alergias. “Descubres un nuevo mundo cuando tienes un alimento sano, saludable y de alto valor nutritivo para casi todo el mundo, pero que es per-

judicial para el alérgico”, aseveraron fuentes de AEPNAA.

Por eso, este libro es excelente al estar dirigido, no solo a alérgicos, padres de niños alérgicos, o alergólogos, sino también a amigos, fabricantes, restauradores, docentes, profesionales sanitarios y autoridades administrativas. Actúa como una guía de consulta en pocas páginas.

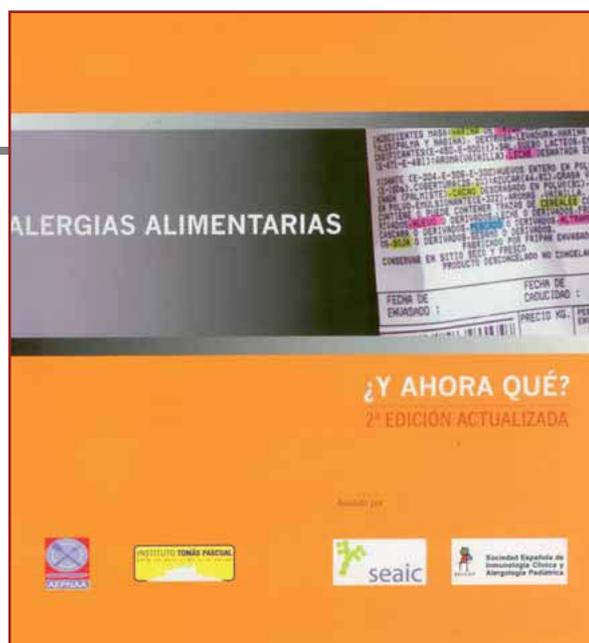
La alergia es una reacción o respuesta inapropiada del organismo ante una sustancia (alérgeno) que es bien tolerada por el resto de individuos. La reacción se presenta de múltiples maneras, ya sea por conjuntivitis con lagrimeo y picor, rinitis, enrojecimiento de la piel, picores, edemas, tos, asma, diarreas, vómitos, etc. La alergia a alimentos se manifiesta como una respuesta exagerada a la ingestión de un alimento (alérgeno), aunque también puede ser debido al contacto o a la inhalación.

Las enfermedades alérgicas afectan al 22% de la población europea y perjudica el 2,5% de la población mundial, según los datos publicados por la World Allergy Organization en 2005. Las alergias tienen diversas causas: debido al polen, a los áca-

ros del polvo, a animales, medicamentos, alimentos o al látex entre otros.

Las principales recomendaciones de los expertos son: prestar atención rigurosa al etiquetado de los alimentos y los cosméticos; limitar al máximo el consumo de productos industriales; preparar la comida del alérgico antes que las demás, una correcta limpieza de las mesas y superficies, evitar la manipulación de los alimentos con guantes de látex en la cocina; retrasar lo máximo posible la introducción de los alimentos más alérgicos en la dieta del niño alérgico; que el alérgico porte en un brazalete, pusera o chapa identificativa con letra clara y bien visible su calidad de alérgico y a qué alimento en concreto lo es.

El libro ofrece varios anexos, un glosario y recetas. También está disponible en la página web del Instituto en formato digital.



Instituto Tomás Pascual Sanz para la salud y la nutrición y la AEPNAA
www.institutomaspascual.es
www.aepnna.org

Editor: Fundación Tomás Pascual
Edición: Segunda

ISBN: 978-84-7867-066-6
Nº páginas: 127



Empack 2011

Fecha: 26-27 octubre 2011

Lugar: Madrid

Asunto: Plataforma comercial que reúne la oferta y la demanda del packaging industrial y presenta todas las novedades del sector. La cuarta edición tratará sobre los sectores de maquinaria y soluciones de envase y embalaje, etiquetado, codificación, marcaje, trazabilidad y RFID, embalaje de transporte, embalaje publicitario, PLV y eco-packaging, entre otros.

Información:

<http://www.easyfairs.com>



Logistics 2011

Fecha: 26-27 octubre 2011

Lugar: Madrid

Asunto: Encuentro profesional que reunirá a los principales agentes del sector de la logística. Se celebrará junto a la cuarta edición de Empack 2011. Está dirigida, en especial, a los siguientes sectores: operadores logísticos, sistemas automáticos y de automatización, equipos y sistemas informáticos, mantenimiento logístico, empresas de consultoría e ingeniería, etc.

Información:

<http://www.easyfairs.com>



Brau Beviale 2011

Fecha: 9-11 noviembre 2011

Lugar: Núremberg (Alemania)

Asunto: Se trata de una de las principales ferias de la industria de las bebidas, que albergará también todo lo relacionado con las materias primas, tecnologías, logística y marketing.

Información:

Tel.: +49 (0) 9 11 86 06 86 46

Fax: +49 (0) 9 11 86 06 12 46

<http://www.brau-beviale.de/en/contact/>



Expoquimia - Food Innovation 2011

Fecha: 14-18 noviembre 2011

Lugar: Barcelona

Asunto: Expoquimia es la cita de referencia del sector químico en el sur de Europa. Una combinación única de plataforma comercial y encuentro científico en la que se celebrará la primera edición de Food Innovation, un encuentro científico que nace con la voluntad de impulsar el sector alimentario y gastronómico entre emprendedores, profesionales, expertos, compradores e intermediadores.

Información:

E-mail: <http://www.expoquimia.com>

<http://www.masquequimica.com>



Ferias y Congresos



Congreso AECOC de Seguridad Alimentaria y Nutrición

Fecha: 16 de noviembre 2011

Lugar: Madrid

Asunto: En su novena edición, el Congreso de Seguridad Alimentaria y Nutrición, organizado por la Asociación Española de Codificación Comercial (AECOC), dará respuesta a las claves que se plantean en esta materia. Más de 150 responsables de seguridad alimentaria y nutrición de empresas proveedoras y distribuidoras se darán cita en este encuentro.

Información:

Tel.: 93 252 39 00

E-mail: eventos@aecoc.es

<http://aecoc.es/>



ID Track Barcelona 2011

Fecha: 16-17 de noviembre 2011

Lugar: Barcelona

Asunto: IDtrack, empresa española dedicada a la divulgación del estado de las tecnologías en España mediante la creación y organización de eventos, ferias y estudios de mercado, celebrará dos conferencias plenarias y ofrecerá cuatro seminarios en los que se presentarán las soluciones más novedosas en tecnologías de Identificación y Trazabilidad de los sectores Transporte y Logística (LOGISttrack), Industria (INDUSTRIAttrack), Alimentación (FOODtrack) y Salud (SALUDtrack).

Información:

Inés Cegarra

Tel: 93 230 41 30

E-mail: comunicaciones@idtrack.org

info@idtrack.org



Food Ingredients Europe 2011

Fecha: 29 noviembre - 1 diciembre 2011

Lugar: París (Francia)

Asunto: La Feria Internacional de los ingredientes para el sector alimentario celebra su vigésimoquinto aniversario. Espera recibir más de 23.000 visitantes de 100 países distintos, con el objetivo de hacer negocio, conocer las últimas innovaciones del sector y las tendencias que lo marcan.

Información: UBM

Nick Ornstien

Tel.: +31 (0) 20-4099544

<http://fieurope.ingredientsnetwork.com>





FOODtrack'11
Seguridad.Calidad.Nutrición



Congreso Nacional
de las Tecnologías
de **ID**entificación
y Trazabilidad

16 y 17 Noviembre 2011 Barcelona

- Miércoles 16 de noviembre

Visita a las bodegas **CODORNIU** (por gentileza de itelligence)
MÉTODO TRADICIONAL SINCE 1872.

- Jueves 17 de noviembre

Ponencias en el hotel Barceló Sants FOODtrack 2011

"La importancia del modelo logístico en el e-commerce de alimentación"

Ponente: Pol Llagoña Peidró, Responsable Proyectos y Desarrollo Área Logística de **CAPRABO**.

"Simplificar para mejorar en Logística"

Ponente: Imanol Alberdi Uria, Director de Plataformas de **EROSKI**.

"Supermercados Alimerka. La creación de una Plataforma de Distribución del sector Alimentación."

Ponente: Frederic Barea, Responsable Oficina Técnica Robótica de **MECALUX**.

"Soluciones innovadoras en la distribución alimentaria – Caso Jesúman"

Ponente: José Cuesta, Gerente de sistemas SSI **SCHÄFER**.

"Modelo de gestión de operaciones basado en la filosofía Lean Manufacturing. Grupo Kalise Menorquina"

Ponentes: Juan Síntes, Director Industrial de **Grupo Kalise Menorquina**

Iker Gutierrez, Director de Proyectos de **SISTEPLANT**.

"Tecnología de voz aplicada en tienda. Caso Argos"

Ponente: Jordi Soler, Director de Desarrollo Tecnológico de **ZETES** España.



**Zona de exposición con más de 40 firmas representadas
y networking con ponentes y asistentes.**

PLAZAS LIMITADAS

Código promocional (20% Descuento): ALIM2011

Más información: www.idtrack.org

Organizado por IDtrack

Tel: +34 93 205 47 78

natalia@idtrack.org

www.idtrack.org · www.idtrack.tv

IDtrack
DESVELANDO TECNOLOGÍAS



Indice

1. Accesorios y mobiliario
2. Automatización de procesos
3. Compresores
4. Control de calidad
5. Envase y embalaje
6. Filtración
7. Ingredientes
8. Servicios de consultoría
9. Servicios gráficos
10. Servicios informáticos
11. Sistemas almacenamiento
12. Tratamiento de aguas
13. Visión artificial

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

3. 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

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

4. Control de calidad

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

2. Automatización de procesos



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

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








Tel: 93 226 44 77 • bioser@bioser.com

4. 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

testo **103/104**

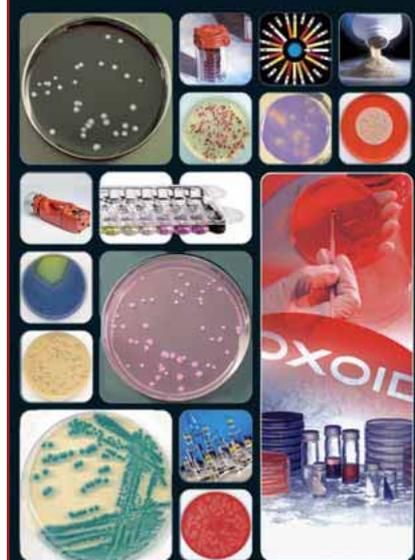


Instrumentos y sondas de medición portátiles y electrónicos, fabricados conforme el estándar ISO 9001, para los siguientes parámetros:

- Humedad
- Velocidad
- **Temperatura**
- Emisiones
- Análisis de agua
- Presión
- Luz/Sonido
- Calidad del aire interior (CO2)
- Analizadores de productos de la combustión
- Medidor calidad aceite de cocinar
- rpm

Instrumentos testo S.A. - Zona Industrial c/B nº2
08348 Cabrils (Barcelona) - Tel: 93 753 95 20 - Fax: 93 753 95 26
www.testo.es - info@testo.es

OXOID



OXOID S.A.
part of
**Thermo Fisher
SCIENTIFIC**

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

4. Control de calidad

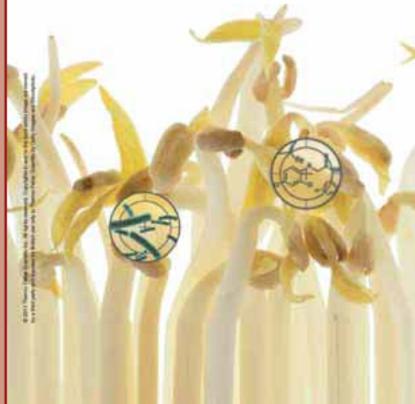
Nuevos desafíos

Los nuevos contaminantes y aditivos inesperados que continúan apareciendo en la cadena alimentaria, requieren el desarrollo de métodos de análisis innovadores. Con nuestra experiencia en Seguridad Alimentaria, nuestros equipos y métodos analíticos hacemos posible la detección de trazas de contaminantes químicos y microbianos en muestras complejas. Ofrecemos soluciones globales diseñadas para afrontar juntos cualquier amenaza en Seguridad Alimentaria, conocida o desconocida.

respuestas innovadoras

¡avanzando con determinación! thermo.com/foodability

**Thermo
SCIENTIFIC**



Pfizer Salud Animal

**IMPROVAC
MÁXIMA
RENTABILIDAD
EN PRODUCCIÓN
PORCINA.**



IMPROVAC CONDUCE LA PRODUCCIÓN PORCINA A UNA NUEVA ERA, PRESERVANDO EL RENDIMIENTO NATURAL DE LOS CERDOS MACHO PROPORCIONANDO LA CALIDAD EXIGIDA POR LOS CLIENTES

- La única vacuna que ha probado su eficacia frente al olor sexual en condiciones comerciales.
- Permite a los productores beneficiarse de la superior eficiencia productiva y calidad de la canal del mechón entero, reduciendo la producción de purines.
- La opción preferida por muchos consumidores para evitar la castración física, mejorando así el bienestar del animal.

Improvac
Un paso adelante

Líderes en Seguridad Alimentaria y Medioambiental

ZEULAB



Test de diagnóstico para la detección de:

- ✓ antibióticos
- ✓ alérgenos
- ✓ patógenos
- ✓ identificación de especies
- ✓ adulteraciones
- ✓ hormonas
- ✓ toxinas
- ✓ equipos incubadores

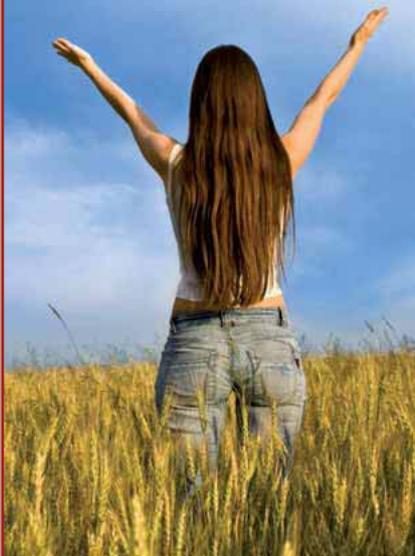
ZEULAB INMUNOTEC, S.L.
info@zeulab.com
Tel: 976.73.15.33
www.zeulab.com

ISO 9001



5. Envase y embalaje

En LINPAC Packaging mantenemos las cosas frescas proporcionando las mejores soluciones de envasado a clientes en todo el mundo.



Tel: +34 985823501
info@linpacpackaging.com
www.linpacpackaging.com

TECNICARTON
INGENIERIA DE EMBALAJE

soluciones
de embalaje
alimentación



www.tecnicarbon.com

valencia - madrid - cataluña - país vasco - andalucía - galicia - portugal



6. Filtración

3M

3M Purification



Soluciones
de Filtración

- Filtros de profundidad
- Filtros de membrana
- Filtros lenticulares
- Sistemas integrados de filtración



3M Iberia
Tlf: 900 210 584
www.3M.com/es/filtracion
filtracion.es@3M.com

7. Ingredientes

ANVISA
A PREPARADOS
Y COADYUVANTES
TECNOLOGICOS

Para la Industria Alimentaria



CALIDAD

FIABILIDAD

Alta especialización al servicio del sector cárnico



TECNOLOGIA

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



BRENTTAG
SPECIALTIES

INGREDIENTES
A SU GUSTO

- Almidones, glucosos 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

CHR HANSEN

Improving food & health



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.L.
La Fragua, 10 - 28760 Tres Cantos (Madrid)
Tel.: 91 806 09 30
Joaquín Molins 5 - 7, 08028 Barcelona
Tel. 93 490 44 66
www.chr-hansen.es

7. Ingredientes



disproquima



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) Delegación Centro:
Tel. 916 595 420
Tel. (+34) 937 310 806
Fax. (+34) 937 314 914 Fax. 916 513 363

e-mail: info@disproquima.com

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. Eurofragrance dispone de los profesionales, la experiencia y la tecnología para crear sabores personales, auténticos, imitables y desconocidos. Reinventamos lo tradicional, natural, étnico y actual.

Creamos aromas sin límites...

 eurofragrance



EXBERRY®
color realmente natural

- Producidos en base a frutas y verduras comestibles.
- Amplio rango de tonalidades y aplicaciones posibles.
- Mayor estabilidad. Etiquetado limpio sin numero E!

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



www.gnt-group.com

7. 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

 the nature network®

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@nutraceutic.com

 **Monteloeder**
improving food

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

8. Servicios de consultoría

Consultoría de Industrias Alimentarias



CESIF
consultoría

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

BARCELONA
Munner, 10
Tel. y Fax: + 34 932 052 550
08022 Barcelona

www.cesif.es



11. Sistemas almacenamiento

MEDIO AMBIENTE Y SEGURIDAD

Almacenamiento de inflamables según legislación vigente



¡Nuevo!

Almacenes prefabricados DeniSafe.
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". Llámenos 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

9. Servicios gráficos



925 54 19 94

lucimagen @ lucimagen .com

lucimagen
MAQUETACIÓN DISEÑO



12. Tratamiento de aguas



Agua, Energía y Medio Ambiente

Aema

Tratamos el Agua,
Mejoramos el Medio Ambiente

DEPURADORAS INDUSTRIALES Y URBANAS
ESTACIONES DE POTABILIZACIÓN DE AGUA
TRATAMIENTO INDUSTRIAL
TRATAMIENTO Y GESTIÓN DE FANGOS
ESTUDIOS Y SOLUCIONES INTEGRALES
GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DE PLANTAS
CONTROL ANTILEGIONELLA
LABORATORIO DE ENSAYOS
PLANTAS PILOTO Y PROYECTOS I+D+I
INSTALACIONES LLAVE EN MANO

Somos expertos en el Sector Agroalimentario

Pol Ind El Pilar - C/ Fitero nº 9
Aptdo. 108 - 26.540 ALFARO - LA RIOJA
Tel. 941 18 18 18 - Fax. 941 18 18 10

www.aemaservicios.com
aema@aemaservicios.com

10. Servicios informáticos

¿Qué nos hace diferentes?

Soluciones en entornos Apple/Windows

Proveedor de Soluciones Globales, siendo parte activa para darles las mejores soluciones en cada momento.

Partner técnicamente importante para todos aquellos clientes que tengan necesidad de integración de redes en entornos Apple/Windows.

- Consultoría y Proyectos
- Venta e Instalación
- Mantenimiento
- Formación
- Internet



mac place
Main Adviser Computer

Pº de la Esperanza, 1 • Entrepunta B • 28005 Madrid
Tel.: 91-473 97 20 • Fax: 91-473 06 24

13. Visión artificial



Iluminación

Ópticas

Cámaras

Frame Grabbers

Sistemas de Visión

Software



INFAIMON
SU ASESOR EN VISIÓN ARTIFICIAL



www.infaimon.com
infaimon@infaimon.com

X workshop
MÉTODOS RÁPIDOS Y AUTOMATIZACIÓN EN
MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA

<http://jornades.uab.cat/workshopmrama>



22-25 noviembre 2011
Universitat Autònoma de Barcelona
Bellaterra (Cerdanyola del Vallès)

Ponente principal
Dr. Daniel Y. C. Fung
(*Kansas State University, Manhattan, KS, EUA*)

Organizado por
Departamento de Ciencia animal y de los alimentos
CERPTA



Destinado a

- Directores y técnicos de laboratorios, consultorías e industrias agroalimentarias, y de otros sectores
- Inspectores veterinarios y demás personal de la administración
- Profesionales de empresas de microbiología
- Estudiantes de grado y postgrado, personal técnico y profesores universitarios
- Personal de otros centros de investigación

Más información

- <http://jornades.uab.cat/workshopmrama>
- Teléfono: 93-5811446 / Fax: 93-5811494
- marta.capellas@uab.cat / josep.yuste@uab.cat

**Descuento especial para
los suscriptores de *Alimentaria***

Ponencias (áreas temáticas)

- Visión general y extensa de los métodos rápidos y miniaturizados, y la automatización en microbiología
- Técnicas moleculares (PCR)
- Validación y aplicación de métodos alternativos en el laboratorio de microbiología
- Transgénicos, nutrigenética y nutrigenómica
- Revisión de *Campylobacter* spp., *Salmonella* spp. y *Listeria monocytogenes*
- Métodos rápidos para detectar virus

Otras actividades

- Sesiones prácticas en laboratorio
- Exhibiciones a cargo de empresas de microbiología
- Talleres (Microbiología predictiva en internet / Sensores para detectar patógenos / Análisis inmunológico de micotoxinas y alérgenos)

Entidades colaboradoras:



Publicación oficial:



Publicación oficial del Workshop MRAMA



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