

Alimentaria

INVESTIGACIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD



**Especial
monográfico**

Tecnología para el sector de Bebidas

**Aesan
informa**



Consultoría de Industrias Alimentarias

APPCC

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

TRAZABILIDAD

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

Norma BRC (British Retail Consortium)

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

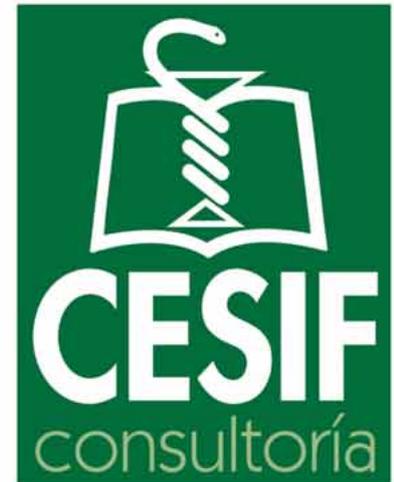
Empresa FORMACIÓN

- Certificados de manipuladores de alimentos.
- Formación continua:

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

Empresa APOYO TÉCNICO

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



MADRID

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

BARCELONA

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

www.cesif.es





DIRECTOR GENERAL:
Alfonso López de la Carrera

DIRECTOR CIENTÍFICO:
Dr. Enrique Benítez

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

REDACTORA JEFE:
Alicia Díaz
redaccion@eypasa.com

PUBLICIDAD:
Natalia de las Heras
publicidad@revistaalimentaria.es

Legalimentaria:
legislacion@eypasa.com

SUSCRIPCIONES:
suscripciones@eypasa.com

DISEÑO Y MAQUETACIÓN:
lucimagen
lucimagen@lucimagen.com

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

EDITA:



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

IMPRIME:

Ediciones Digitales Integradas, S.L.

DEPOSITO LEGAL: M-15864-2012
ISSN: 0300-5755
Impreso en España

Imagen de portada: **Rodrigo Díaz Núñez**

Estimado lector:

En el presente número, además de las secciones habituales, incluimos el monográfico dedicado a los sectores de las bebidas. Tal y como recogemos en él, las innovaciones en sabores, colores, formatos, presentaciones y tecnologías son los retos más importantes del sector de bebidas.

Cinco megatendencias marcan el mercado mundial de bebidas en 2012: la volatilidad y el incremento de los costes de los productos básicos no tiene precedentes; la demanda y, por tanto, el crecimiento de los mercados emergentes, que está siendo dirigido por una ola de nuevos consumidores en los mercados de Brasil, Rusia, India y China; la bifurcación o "escisión" de la demanda de los consumidores que optan o bien productos de precios muy bajos y asequibles, o bien por productos super-premium de precios elevados; un abastecimiento estratégico; y, por último, una convergencia creciente entre los diferentes segmentos que incrementa la escala y mejora la eficiencia de la cadena de suministro.

También es destacable que les ofrecemos un resumen de la sexta edición de Anuga FoodTec que cerró sus puertas el pasado 30 de marzo tras cuatro días de intensa actividad, registrando los mejores resultados obtenidos hasta la fecha, con más de 42.000 visitantes (lo que significa un 25% más que en la anterior edición), procedentes de 131 países. El diseño higiénico, la automatización y el respeto por los recursos naturales han sido los focos de mayor interés en esta ocasión.

Y, por último, hemos asistido al acto de clausura del proyecto CENIT PRONAOs y les contamos los principales resultados. Asimismo, analizamos el Informe Económico FIAB 2011, en el que leemos que la alimentación y bebidas se afianzan como sector estratégico para la economía nacional

Como siempre, quiero recordarle que nuestra web www.eypasa.com, y nuestras páginas en Facebook <http://www.facebook.com/RevistaAlimentaria>, Twitter <https://twitter.com/RevistaAlimenta> y LinkedIn <http://www.linkedin.com/company/2541119> le ofrecen 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. 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. 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 Guamis 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

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

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

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

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

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

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	20
Especial Reportaje	21
• Informe Económico FIAB 2011: alimentación y bebidas se afianzan como sector estratégico para la economía nacional	
Monográfico Tecnología para el sector de Bebidas	24
• Innovar en sabores, colores, formatos, presentaciones y tecnologías, retos más importantes para el sector de bebidas	
• Bebidas refrescantes: cambian los hábitos de consumo pero se mantienen como uno de los motores de la economía	
• Entrevista: Ana Escudero, Secretaria General de ANFABRA	
• Tecnologías emergentes para garantizar la calidad y conservación de zumos y néctares de frutas y hortalizas	
• La sostenibilidad medioambiental, prioridad para el sector de aguas de bebida envasadas	
• La crisis económica afecta negativamente al consumo de cerveza, sobre todo en el sector hostelero	
• Innovación y calidad, apuesta del sector de bebidas espirituosas para luchar contra la caída del consumo	
• Caso práctico: Siemens / Tratamiento de agua en embotellado	
• Caso práctico: LTG / Agua de Francia	
• Artículo técnico: “Bombas en sistemas de filtración de flujo tangencial: un cambio en aplicaciones sanitarias (Pumps in tangential flow filtration systems: a change in sanitary applications)” . Juan Dux-Santoy Roldán y M ^a José Fernández Toral. BORNEMAN ESPAÑA	



	Páginas
Especial Reportaje	76
• “Clausura del proyecto CENIT PRONAOS sobre investigación de alimentos para el control de peso y prevención de la obesidad”.	
Especial Ferias	82
• “Higiene, automatización y sostenibilidad centraron la nueva edición de Anuga FoodTec”	
Artículos técnicos	98
• “La respuesta a la automatización flexible”. Rubén Martínez García. ASTI	
• “Bomba y Albufera: variedades de arroz de calidad culinaria excepcional”. Ramón Carreres. IVIA	
Innovaciones tecnológicas	106
Normalización, certificación y ensayo	116
• “Correcta gestión en toda la cadena”. David Verano Cañaveras. AENOR	
Actualidad legislativa	118
Leyendo para Ud.	120
Agenda	121
Directorio de proveedores	125

El director general de FIAB presidirá el Comité de Alimentación y Agricultura del BIAC

El Director General de la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB), Horacio González Alemán, ha sido nombrado presidente del Comité de Alimentación y Agricultura del BIAC (Business and Industry Advisory Committee), organismo que asesora a los países miembros de la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE). El BIAC, que representa a la industria y al empresariado de los países miembros de la OCDE, actúa como órgano consultivo en aquellas áreas en las que la Organización desarrolla sus trabajos. La OCDE, con sede en París, está formada por 34 estados, y en ella se integran las economías más avanza-

das del mundo, junto a varios países emergentes. El Comité de Alimentación y Agricultura, que encabezará a partir de ahora González Alemán, centra sus actividades en cuestiones tales como la cadena agroalimentaria, la alimentación y la salud, las relaciones comerciales y la sostenibilidad en el sector agroalimentario. La candidatura del director general de FIAB había sido propuesta por la Confederación Española de Organizaciones Empresariales (CEOE), representante español en el BIAC, y contaba con el respaldo de la patronal europea, FoodDrinkEurope, y con el de la mayoría de las federaciones nacionales del sector.

Junta General de CONFECARNE

La Confederación de Organizaciones empresariales del Sector Cárnico de España (CONFECARNE) celebró, recientemente, su primera Junta General del presente año, en la que se analizaron las principales cuestiones de interés para el sector, como la futura Norma de Calidad para los elaborados cárnicos, que ultima el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA); el proyecto de Ley de mejora del funcionamiento de la Cadena Alimentaria; y la transformación de la Especialidad Tradicional Garantizada (ETG) Jamón Serrano en una Indicación Geográfica Protegida (IGP). Asimismo, trasladó al responsable ministerial su interés por el desarrollo de la futura Ley de mejora del funcionamiento de la cadena alimentaria, una de las prioridades del Ministerio para esta legislatura.

La Organización Interprofesional Láctea (INLAC) se reunió el pasado 12 de junio en Asamblea General, con el objetivo de seguir dando vida a la OIA (Organización Interprofesional Agroalimentaria), convirtiéndola en una organización sólida y con competencias importantes, que cumplan con el objetivo de encontrar, día a día, un escenario de estabilidad para el sector lácteo español. Durante la reunión mantenida, representantes de toda la cadena agroalimentaria láctea, como ASAJA, CA, COAG, FeNIL y UPA, trataron aspectos relevantes para la estabilidad del sector lácteo, tales como el nuevo convenio de colaboración entre INLAC y el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente para la aplicación del paquete lácteo; la extensión de norma y la situación de los contratos tipos homologados de suministros de leche de vaca, oveja y cabra.

INLAC elige nuevo Presidente en su Asamblea General

En el marco del encuentro, se procedió a la constitución de los órganos de gobierno y consulta de INLAC, destacando como novedad la creación de tres comités consultivos, uno por cada tipo de leche: vaca, oveja y cabra. José Luís Antuña Álvarez, de Cooperativas Agroalimentarias Españolas, relevará a Román Santalla como presidente de INLAC. La organización tiene un sistema rotatorio de cargos con periodicidad bianual. Santalla había sido elegido presidente el día 8 de abril del año 2010, como representante de la Unión de Pequeños Agricultores. José Luís Antuña Álvarez ejercerá como Presidente de INLAC durante los próximos dos años, compaginando este cargo con los de Director General en FEIRACO

SOC.COOP y Presidente del Clúster Alimentario de Galicia. "El buen entendimiento al que han llegado durante los últimos años el sector productor y la industria láctea ha permitido alcanzar importantes acuerdos y avances. Queremos continuar esta línea y dar continuidad al excelente trabajo realizado por la Junta Directiva anterior y todo el equipo técnico de INLAC. Durante los próximos meses seguiremos trabajando para todo el sector lácteo, teniendo muy presente la inminente extensión de norma y la integración en INLAC de los tres tipos de leche". La Junta Directiva quedará compuesta además por Ramón Artime, como Vicepresidente, Román Santalla, como Secretario, y Luís Calabozo, como Tesorero.

Solicite su credencial de ingreso
en www.sialparis.com

SIAL 2012

The Global Food Marketplace



CONNECTIONS

World innovations
Paris. 21-25 Octubre. 2012

Paris Nord Villepinte® - Francia

www.sialparis.com

an event by
comexposium
The place to be

SIAL, a subsidiary of Comexposium Group

Promosalons España
Tel. 932 17 85 96
Email : promo@promosalons.es



By
SIAL
GROUP
www.sial-group.com

Organizado por CESIF y Eypasa, el pasado 25 de mayo se llevó a cabo la Primera reunión del grupo de trabajo de antiguos alumnos del Máster en Tecnología, Control y Seguridad Alimentaria de CESIF.

El máster, que este año celebra su edición número 17, cuenta con un nutrido grupo de antiguos alumnos que ocupan puestos de distinta responsabilidad en todos los sectores de la industria agroalimentaria.

Desde hace unos meses, un grupo en LinkedIn de estos profesionales, con casi un total de 200 miembros, ha llevado a cabo debates sobre diversos temas de interés para la industria.

Llevados por el afán de realizar nuevas acciones más allá de los debates virtuales, la dirección del Máster, encabezada por Francisco Domingo Zaragoza, y la dirección de Eypasa, liderada por Alfonso López de la Carrera, convocaron la primera reunión del grupo de trabajo.

Este grupo nace con la vocación de ser un equipo de alto rendimiento que proporcione un valor añadido a todo el colectivo al que pertenece.

Entre sus misiones están:

- Ser un foro de discusión de todos los temas que afectan a la industria.
- Ofrecer un lugar para la exposición de nuevos proyectos de negocio.
- Actuar de consultoría para cualquier cuestión que sus miembros necesiten exponer.
- Ser un espacio para el intercambio de información e ideas de desarrollo.
- Constituir un lugar de formación continuada para los profesionales.
- Disponer de una bolsa de empleo.
- Trabajar en la búsqueda de socios, clientes o proveedores.

A lo largo de la reunión, se iniciaron diversos contactos entre varios miembros encaminados a una posterior colaboración comercial entre las empresas en las que trabajan. Asimismo, se hizo una oferta de empleo concreta y se inició otra colaboración para una posible subcontratación de servicios.

Primera reunión del grupo de trabajo de antiguos alumnos del Máster en Tecnología, Control y Seguridad Alimentaria de CESIF



Por su parte, Luis Romero Mendoza, Director Comercial en Laboratorios Labocor S.L. y Vicepresidente, Coordinador Comisión de Laboratorios en ACOFESAL, presentó el 1^{er} Congreso Internacional en Seguridad Alimentaria organizado por ACOFESAL y que se celebra en estos días en Madrid.

Sistema interno de formación

También se ha establecido un sistema interno de formación, mediante el cual, los miembros que se ofrecen para ello imparten conferencias para el grupo sobre diferentes temas de interés. Entre los proyectos de formación que se ofrecieron destacan:

- Uso de herramientas 2.0, que expondrá Álvaro Aguado-Muñoz Olmedilla, Consultor SAP en Ingeniería del Software Avanzado, S.A. (INSA) para IBM Global Services.
- La importancia del Coaching, a cargo de Cristina Guardiola Portellano.
- Proceso de diseño y desarrollo de un nuevo producto, por José Antonio del Castillo Martínez, R&D and SQA Division Manager en Grupo Vips.
- Organización y funcionamiento de un laboratorio, por Pablo Agramunt Castellanos Director Comercial en AGL Pharma & Food.

Esta formación será gratuita por parte de los ponentes y únicamente se abonarán los gastos por la

organización de la jornada “desplazamientos si los hay, servicios de catering y alojamientos si las formaciones son fuera del lugar de residencia”.

Durante el debate que surgió en la reunión, se pudieron escuchar ideas muy interesantes, como la expuesta por Álvaro Aguado-Muñoz, que se puede condensar en la frase: “El producto español es bueno”. De la misma forma piensa José Antonio del Castillo, pero él da un paso más y manifiesta que “hay que tener visibilidad”.

La reunión finalizó con el firme propósito de seguir creando nuevas formas de comunicación y colaboración en estos duros tiempos en los que las alianzas son fundamentales para el crecimiento.

Los asistentes a la reunión fueron: Pablo Andres Agramunt Castellanos, Álvaro Aguado-Muñoz Olmedilla, Inmaculada Alcaide López, Jessica Cardoso Ramallete, José Antonio del Castillo Martínez, Ana Belén Ferreira Solís, Ana Carla García, Elisa García Sanchez, Néstor González Benito, Cristina Guardiola Portellano, Helena Herranz Tomás, Silvia Peña, Susana del Río Isusi, Ana Romeralo Rodríguez, Ana Isabel Salamanca Montero, Luis Romero Mendoza, Tania Tkachenko (Yantselevych) y Marta Valls Oyarzun.



VINITECH SIFEL

EL EVENTO MUNDIAL EN EQUIPAMIENTO Y SERVICIOS
PARA LOS SECTORES VITIVINÍCOLA Y HORTOFRUTÍCOLA

27-29

NOVIEMBRE

2012

BORDEAUX

NINGÚN PROFESIONAL SE LO PERDERÍA

Una oferta mundial única en 2012

Tome parte en una presentación exhaustiva de los equipamientos, productos y servicios esenciales de los sectores vitivinícolas y hortofrutícolas.

Los referentes internacionales de los dos sectores

Entre en contacto con las marcas y los dirigentes mundiales de su sector de actividad. Gracias a los encuentros internacionales de Negocios, identifique y fije una cita, desde hoy, con los expositores de su interés (información e inscripciones en www.vinitech-sifel.com).

Una visita panorámica a la innovación

Descubra, en primicia, los productos más innovadores de ambos sectores que ocuparán toda la parte central de la Feria.

Para más información contacte: Servicom C&M

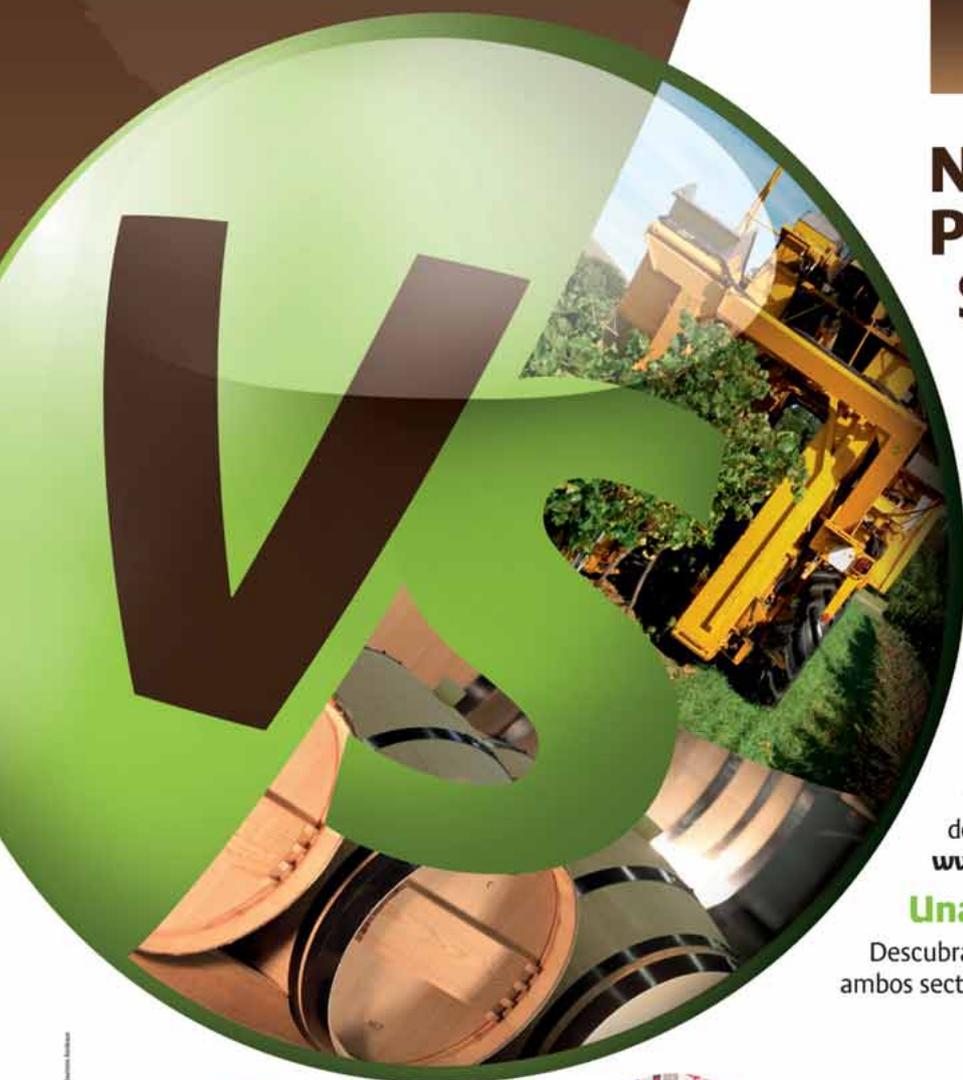
Tel: 91 451 80 95

servicom@servicomconsulting.com

www.vinitech-sifel.com

Un mundo de intercambios en un mundo que cambia

Parque de exposiciones de Bordeaux





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



LycoRed duplica la producción de color rojo natural

LycoRed ha anunciado que la producción de Tomat-O-Red®, el único color rojo natural basado en licopeno aprobado por el FDA y la Comunidad Europea, se ha duplicado durante el pasado mes. “La conciencia de los consumidores sobre el color rojo vegetariano y natural ha llegado a influenciar las decisiones sobre la producción de alimentos tanto de minoristas como productores de alimentos. A pesar de que los lácteos y las bebidas son las aplicaciones principales, debido a la poderosa tendencia hacia productos vegetarianos y naturales, se espera que también se expanda a los sectores de panadería, confitería y cosméticos”, han comentado fuentes de la organización.

“Nos complace ofrecer un color rojo natural, de procedencia vegetal y sin aditivos”, ha asegurado Morris Zelkha, presidente de LycoRed. “Esto es muy importante, dadas las recientes demandas públicas para sustituir el uso del extracto de cochinilla extraído de escarabajos”, añadió. Zelkha ha informado que, con la creciente demanda e interés en Tomat-O-Red®, los niveles de producción aumentan a diario y la compañía está respondiendo a una gran cantidad de preguntas e inquietudes por parte de mayoristas y fabricantes de alimentos y bebidas. “Estamos preparados para asistir a procesadores de todos los tamaños, y de ayudarles a aprovechar los atributos y beneficios del producto”, agregó.

Se espera un crecimiento aún mayor del mercado global del licopeno en los próximos años, tanto como aditivo de color, como en forma de suplemento nutricional. Se estima que el mercado mundial del licopeno pueda llegar a los 84 millones de dólares en 2018 (frente a los 66 millones de dólares de 2010), según un informe del grupo de análisis independiente BBC Research. LycoRed utiliza un proceso patentado para producir Tomat-O-Red®, un compuesto de licopeno rico en antioxidantes. Además de proceder de fuentes vegetales, Tomat-O-Red® es kosher, certificado por halal y categorizado como GRAS (reconocido generalmente como seguro).

Tomat-O-Red® se presenta en diferentes tonos de rojo, tiene larga vida útil y se mantiene estable bajo una variedad de condiciones de elaboración de alimentos, incluyendo altas temperaturas, luz ultravioleta y pH bajo. El color aditivo es apto para múltiples aplicaciones de alimentos y bebidas, incluyendo leche, yogurt, helado, surimi, goma de mascar y los productos de confitería, entre otros.

¡La combinación perfecta de negocios y deleite!

Nuevo: de martes a jueves

Núremberg, Alemania
13 – 15.11.2012

Brau Beviale 2012

Raw Materials – Technologies – Logistics – Marketing

¡Nos vemos en Núremberg!

Promotora
NürnbergMesse GmbH
visitorservice@nuernbergmesse.de

Información
Nuremberg Firal, S.L.
Tel +34 93.2 38 74 75
Fax +34 93.2 12 60 08
fmoreno@nuremberg-firal.com

www.brau-beviale.de

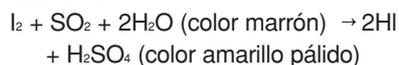
NÜRNBERG MESSE



Panreac presenta Aquametric, su gama de reactivos de Karl Fischer sin piridina para la determinación volumétrica y coulombimétrica de agua. El ensayo de Karl Fischer se lleva a cabo para la determinación del contenido de agua en muestras sólidas, líquidas y, en determinadas circunstancias, en gases. Esta prueba tiene un uso tanto industrial como en laboratorios de control de calidad y es útil para diferentes campos de aplicación.

Existen dos técnicas para la determinación KF de agua: la técnica Volumétrica (para muestras con un contenido de agua mayor de 1 mg) y la técnica Coulombimétrica (para muestras con un contenido de agua menor de 1 mg).

En la técnica Volumétrica, la cantidad de agua se determina volumétricamente siguiendo el método diseñado por Karl Fischer, basado en una reacción tipo RedOx (Yodo-Yoduro), sensible a niveles muy bajos de humedad. La reacción de Karl Fischer es:

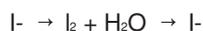


En presencia de una base (imidazol, piridina...) y disolvente KF universal (metanol).

Aquametric: los reactivos Karl Fischer sin piridina de Panreac

La cantidad de yodo consumido durante la valoración es proporcional a la cantidad de agua presente en la muestra.

En la técnica Coulombimétrica, se necesita una célula con dos electrodos: el electrodo indicador y el electrodo generador. Si el electrodo indicador detecta humedad, el electrodo generador transmite una microcorriente eléctrica que provoca que el yoduro se oxide a yodo (generación in situ). Éste, a su vez, se va consumiendo a expensas de la reacción de Karl Fischer para neutralizar la humedad. La cantidad de agua se determina coulombimétricamente gracias a un sistema que permite medir la cantidad de corriente generada durante la valoración. La reacción que tenemos es:



El yodo formado reacciona inmediatamente con el H₂O en relación 1:1. Debido a que la corriente de valoración es baja, solo se pueden determinar cantidades de agua del rango de µg. Por esta razón, la coulombimetría se usa para determinar

el agua en muestras con bajas concentraciones.

Aquametric es una solución completa para todo tipo de laboratorios que efectúen estas determinaciones, ya que, además, incluye patrones de agua, medios de trabajo y disolventes secos para solubilización de muestras en aplicaciones especiales.

El uso de Aquametric proporciona mayor seguridad al no contener piridina ninguno de los reactivos; mayor productividad al obtener puntos finales rápidos, claros y reproducibles; mayor exactitud y mayor estabilidad del factor. Todos los reactivos de esta gama están fabricados por Panreac bajo un sistema de aseguramiento de calidad ISO 9001:2008.



Entre una persona que no tiene nada que comer y otra para la que comer no es un problema, hay unas horas de diferencia. Donde tú haces cola para el cine, otros la hacen para comer. No coincidir no evita el problema, tan solo lo oculta. **Colabora con los Bancos de Alimentos de España, y conoce otra realidad aunque no sea la tuya.**

Analiza Calidad Presenta las II Jornadas de Seguridad Alimentaria

Continuando con su política de difusión de información, participación y acercamiento entre los distintos sectores involucrados en la seguridad alimentaria, el Grupo Analiza Calidad vuelve a reunir a estos sectores en las II Jornadas de Seguridad Alimentaria.

En esta ocasión, contarán con la participación de centros de investigación, industria alimentaria, universidades, Administración Pública y asociaciones. Su celebración está prevista para el 20 de septiembre en Madrid; el 18 de octubre en Burgos; el 15 de noviembre en Barcelona; y en el mes de diciembre en Valencia.

Entre los ponentes confirmados se encuentran personalidades de reconocido prestigio en el ámbito de la seguridad alimentaria, como el Dr. Adolfo Martínez-Rodríguez (Dpto. Biotecnología y Microbiología de los Alimentos de CIAL –AUM-CSIC–, Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación), Juan Julián García Gómez (Vocal Asesor de AESAN –Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición–); José Juan Santos (Director del Grupo Santos, Innovaconcept; Grupo Analiza Calidad, Sección Laboratorio de análisis); Jordi Rovira (Vicerrector de investigación de la Universidad de Burgos); José Antonio Miranda (Jefe del Servicio de Higiene de Alimentos, Consejería de Sanidad de la Junta de Castilla y León); Pedro Pozuelo (Servicios de higiene y seguridad alimentaria en industria); Rubén García (Especialista ICP-MS en Agilent Technologies); Judith Furque (Inspectora de certificación de Garantiza Calidad); José Juan Rodríguez (Profesor titular de Nutrición y Bromatología y Director del grupo Biorisc de la UAB); el Dr. Esteban Abad (Laboratorio de Dioxinas, Instituto de Diagnóstico Ambiental y Estudios del Agua, Consejo Superior de Investigaciones Científicas); José Manuel Gil (Agrofood OCA Instituto de Certificación, S.L.U. OCA – CERT); el Dr. José Antonio Muñoz (Doctor en Ciencias Químicas por la Universidad Autónoma de Barcelona y Especialista de aplicaciones en cromatografía –HPLC, GC,GC-MS– de Thermo Fisher Scientific en España); Rebeca Egido Castaño (Responsable de auditorías de calidad en Auditar Calidad Consultores, Grupo Analiza Calidad).



LÍDERES CERTIFICANDO LÍDERES

SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

IFS

BRC

ISO 22000

FSSC 22000

GLOBAL G.A.P.

CALIDAD PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS

TRAZABILIDAD

DOP/ ETG

IGP JAMÓN SERRANO

PLIEGOS PARTICULARES

PROD. AGROALIMENTARIO

 917.997.706

www.ocacert.com
comercial@ocacert.com

El pasado 30 de mayo se celebró una Jornada organizada por AESAN, sobre el Reglamento de Información al Consumidor. Pilar Farjas, Presidenta de AESAN, manifestó en el acto de inauguración que uno de los grandes objetivos de la normativa común europea es poner en marcha las acciones necesarias para completar y modernizar la legislación alimentaria en el marco de la Unión, con el fin de garantizar una mejor aplicación de la misma y aportar más transparencia a los consumidores. El pasado 22 de noviembre, se publicó en el Diario Oficial de la Unión Europea el Reglamento (UE) nº 1169/2011, sobre la información alimentaria al consumidor, cuyo principal objetivo es garantizar el derecho de los consumidores a una información completa y veraz en relación con los alimentos que compran y consumen, asegurando la protección de su salud y de sus intereses económicos, permitiéndoles tomar decisiones informadas y utilizar los alimentos de forma segura. La propuesta originaria de este Reglamento fue presentada por la Comisión Europea en enero de 2008. El largo tiempo transcurrido desde la presentación de la propuesta hasta su publicación da una idea de las dificultades y los retos que planteaba la consolidación y actualización de las normas vigentes en materia de etiquetado, cuyas exigencias databan, en ocasiones, del año 1978, y que pretende ser la base para garantizar el más alto nivel de protección de los consumidores, asegurando al mismo tiempo el funcionamiento correcto del mercado interior. Estos retos no finalizan sin embargo con la publicación del Reglamento, siendo ahora cuando, tanto los sectores productivos como las administraciones públicas, se enfrentan a los desafíos que supone la puesta en marcha de las nuevas exigencias en materia de información alimentaria.

Jornada sobre el reglamento de información al consumidor

En la Jornada han participado como ponentes representantes de la Administración, Industria, Consumidores y de la Comisión Europea. La principal intención de la misma ha sido difundir las principales novedades sobre el etiquetado de los alimentos derivadas de la adopción del Reglamento (UE) Nº 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, planteándose como objetivos:

- Identificar los aspectos novedosos de la norma, tanto en lo relativo al etiquetado general como en lo relacionado con la información nutricional.
- Conocer la opinión de los consumidores, los fabricantes y la distribución en relación con el nuevo texto legal.
- Identificar aquellos aspectos sujetos a un desarrollo posterior.

A la Jornada han asistido más de 300 profesionales de todos los sectores productivos, muchos de ellos pertenecientes a las distintas administraciones públicas.

Al final de la misma, Ángela López de Sá, Directora Ejecutiva de AESAN, expuso de manera concreta las conclusiones de la Jornada, agradeciendo la asistencia a los presentes y animándoles a seguir trabajando en el desarrollo de la implantación del reglamento.

Conclusiones

- El reglamento 1169/2011 nace con la finalidad de racionalizar y modernizar las disposiciones sobre información alimentaria, y tiene como objetivo simplificar la normativa y reducir las cargas administrativas, al tiempo que establece la obligación de etiquetar los alimentos de forma clara, comprensible y legible, para garantizar el derecho de los consumidores a una información completa y veraz.

- Resultan todavía necesarios trabajos adicionales por parte de la Comisión que garanticen el establecimiento de condiciones unifor-

mes para la aplicación de los aspectos más complejos del Reglamento.

- Las etiquetas de los alimentos deben ser claras y comprensibles para ayudar a los consumidores a tomar elecciones informadas. Una etiqueta legible resulta esencial para garantizar los anteriores requisitos.

- La información alimentaria debe garantizar satisfacer tres tipos de derechos de los consumidores: a la información, a la salud, la protección de sus intereses económicos.

- Dada la importancia de la información sobre la presencia de alérgenos y sustancias que causan intolerancias, dicha información debe facilitarse también en los alimentos sin envasar. La implementación de esta obligación, tanto por el comercio minorista como por la restauración, constituye uno de los grandes retos de este Reglamento.

- El conocimiento de los principios básicos sobre nutrición, y la información nutricional pueden ayudar al consumidor a tomar decisiones informadas en relación con su dieta

- Dicha información debe ser sencilla y fácil de comprender, a lo que puede ayudar la repetición de ciertos elementos en el campo visual principal o cara frontal.

- Los operadores económicos, y en especial las pequeñas empresas, deben contar con orientaciones claras y periodos transitorios amplios que les permitan integrar las nuevas exigencias en las estrategias de la empresa.

- La mejora de la competitividad de la industria y la distribución alimentaria europea va a depender de un correcto desarrollo y aplicación del Reglamento.

- Resulta imprescindible la colaboración entre las administraciones públicas y los operadores económicos para garantizar una interpretación homogénea de los nuevos requisitos que satisfagan las demandas de los consumidores en relación con etiquetas cada vez más claras y fiables.





“Sin embargo, en este contexto de debilitamiento, la industria de alimentación y bebidas logró mantener sus ventas netas en 2011, con un crecimiento del 1,77%, en gran medida gracias al importante impulso que las empresas del sector están haciendo en el exterior. Además, en términos de empleo, el sector también ha logrado mantener la ocupación, empleando a 446.300 personas. De esta forma, el sector de alimentación y bebidas sigue la línea mantenida desde el inicio de la crisis y se afianza como sector estratégico para la economía nacional; pero el análisis económico también nos demuestra un potencial extraordinario si sabemos orientarlo correctamente y las políticas públicas puestas en marcha empiezan a rendir sus frutos. Este debe, pues, ser nuestro empeño”, asegura González Alemán.

El Informe Económico FIAB 2011 lleva a cabo un completo análisis de la situación económica actual, tanto a nivel mundial, como español; y analiza en detalle el comportamiento del sector de alimentación y bebidas.

Contexto mundial

Tal y como recoge el Informe, la economía mundial, a excepción de unos pocos países emergentes, sigue instalada en bajas tasas de crecimiento, tras haber tocado fondo en el año 2009. La recuperación que parecía apuntarse a comienzos del año 2011 se fue desvaneciendo en los últimos trimestres, entrando en recesión algunos países.

A las dificultades que se venían arrastrando desde el año 2008, se sumaron tres acontecimientos en 2011 que agravaron la situación: el incremento del precio del petróleo (y el de algunas materias primas, en particular las de origen agrario, por los usos de la tierra para otras producciones distintas de las de alimentos), el terremoto de Japón (que afectó a la producción de energía y a la producción industrial del país, lo que provocó la ruptura de algunas cadenas de distribución para

Informe Económico FIAB 2011: alimentación y bebidas se afianzan como sector estratégico para la economía nacional

“La Gran Contracción es, posiblemente, la denominación más precisa de la situación que atraviesa gran parte de la economía mundial desde el año 2008, cuando ésta se resintió de sus propios excesos”. Con estas palabras resume Horacio González Alemán, Director General de la Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB), el momento económico actual en el Informe Económico 2011, que ha publicado recientemente la entidad.

otros países) y la crisis de la deuda soberana en la Zona Euro.

La producción industrial registró tasas positivas de crecimiento en Estados Unidos (2,9%) y en Alemania (1,5%), pero en la Zona Euro, en su conjunto, el crecimiento fue negativo (-2%). Por su parte, los precios se mantuvieron moderados, aunque ligeramente por encima del objetivo del 2%.

El Informe FIAB destaca que la contracción no ha llegado a muchos países emergentes, aunque es cierto que el crecimiento en ellos ha sido más bajo que en años anteriores. El PIB de China creció un 9,7% y el de India un 7,1%. En América Latina, Argentina y China crecieron, respectivamente, un 8,5 y 6,1%, mientras que Brasil (3%) y Venezuela (2,3%) registraron las tasas más bajas.

Situación en España

En cuanto a la economía española, tras dos años de crecimiento negati-

vo, en el año 2011 experimentó un crecimiento del 0,7%. Aunque durante los dos primeros trimestres las previsiones eran mejores, después de verano la economía moderó su paso para, en el último trimestre, volver a experimentar tasas negativas.

La caída se debió, fundamentalmente, a la baja demanda nacional, según el Informe FIAB, tanto por parte del consumo privado como del público. La caída de este último buscaba cumplir con los compromisos de estabilidad asumidos con la Unión Europea, aunque finalmente no se cumplieron, alcanzando el déficit público una cuantía equivalente al 8,5% del PIB (el compromiso era del 6%).

El sector exterior, como ocurrió en años anteriores, viene efectuando una aportación positiva al crecimiento. En 2011, las exportaciones aumentaron un 10,4% y la balanza comercial con la UE presentó un saldo ligeramente positivo para España.

Independientemente del segmento de bebidas de que se trate, cada una de estas grandes tendencias se espera que tenga un impacto significativo en la industria, tanto en 2012 como más allá, según recoge un informe de Rabobank International titulado "Best of Times, Worst of Times", en el que ofrece una mirada global a la industria de bebidas para este año.

Las cinco tendencias son:

- Volatilidad: la volatilidad y el incremento de los costes de los productos básicos no tiene precedentes. Ya sea impulsado por el cambio climático, por los cambios en los valores y gestión de los terrenos agrícolas o por las inversiones especulativas, el caso es que los precios finales del azúcar, el café o los cítricos se están incrementando mucho.

- Crecimiento de los mercados emergentes: este crecimiento está siendo dirigido por una ola de nuevos consumidores en los mercados BRIC (Brasil, Rusia, India y China). Los compradores tienen una mayor renta disponible y buscan, cada vez más, productos y marcas que se ajusten a un estilo de vida más alto.

- Bifurcación o "escisión" de la demanda de los consumidores: asistimos a un fenómeno de "escisión" que está creciendo en todos los segmentos de bebidas (aunque en algunos más que en otros, como veremos). Así, los consumidores de bebidas de los mercados desarrollados se decantan por uno de los dos extremos del espectro de valor, o bien productos de precios muy bajos y asequibles, o bien productos super-premium de precios elevados.

- Abastecimiento estratégico: las compañías globales de bebidas tienen la necesidad de construir y administrar una mejor relación coste-efectiva de su cadena de suministro y apuestan por ello.

- Convergencia creciente entre los diferentes segmentos: las principales empresas de bebidas refrescantes se dirigen hacia el mercado lácteo; los

Innovar en sabores, colores, formatos, presentaciones y tecnologías, retos más importantes del sector de bebidas

Cinco megatendencias marcan el mercado mundial de bebidas en 2012: volatilidad, demanda de los mercados emergentes, bifurcación del valor, convergencia en la distribución y búsqueda de fuentes sostenibles. Las empresas de bebidas que cuenten con la visión y los recursos para adelantarse a estas tendencias serán las que brillen con luz propia en este año 2012.

distribuidores de cervezas adquieren distribuidores de vinos y licores; y los cerveceros adquieren marcas de bebidas refrescantes. Esta convergencia incrementa la escala y mejora la eficiencia de la cadena de suministro.

Según el informe de Rabobank, cada una de estas megatendencias implica tanto oportunidades como riesgos para las empresas. El reto para los líderes empresariales será comprender hacia dónde conducen estas tendencias, y ser capaces de desarrollar un plan estratégico que aproveche la oportunidad de mercado.

No todos los segmentos de bebidas van a sentir del mismo modo estas megatendencias. Por ejemplo, las be-



bidas refrescantes y carbonatadas son menos vulnerables a la volatilidad de los costes de las materias primas

valor [Del lat. valor, -ōris].

Tal como lo define National Starch Food Innovation, el valor para la industria alimentaria es ~

1. Velocidad de puesta en el mercado;
2. Innovación centrada en el cliente probada;
3. Ayuda con etiquetado limpio, etiquetas sencillas y naturalidad;
4. Texturas preferidas del consumidor;
5. Ingredientes nutricionales con alegaciones de salud con opinión positiva de la EFSA;
6. Competencia en la formulación técnica para ahorrar tiempo y dinero;
7. Capacidad para sustituir ingredientes caros por alternativas funcionales;
8. Solución de problemas para mejorar la eficiencia;
9. Tendencias del mercado y anticipación a las necesidades del consumidor;
10. Soporte Culinology®;
11. Soporte sensorial;
12. Presencia y recursos globales respaldados por el conocimiento local.

Para saber cómo podemos añadir valor a su proceso de desarrollo de productos, contacte con nosotros hoy mismo:

Tel: +49 (0) 40 23 91 54-0 Info.food@nstarch.com
www.foodinnovation.com

Culinology es una marca registrada de la Research Chefs Association



EXBERRY®

Alimentos Colorantes

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

GNT

PERFECT SOLUTIONS
FROM NATURAL SOURCES

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

La industria de las bebidas refrescantes juega un papel relevante en la economía española. Los 4.551 millones de litros fabricados en 2010, de los que más de cuatro quintas partes eran bebidas con gas, pueden valorarse en casi 6.000 millones de euros de facturación, tal y como recoge el Informe Socioeconómico del sector de Bebidas Refrescantes publicado el pasado mes de noviembre por la asociación que representa a esta industria, ANFABRA. Este informe ha contado con la colaboración de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales de la Universidad de Zaragoza y analiza la industria del sector de refrescos en el tejido económico de nuestro país.

La industria de los refrescos se sitúa como uno de los motores de la economía española, tanto por los puestos de trabajo que genera como por su facturación y la generación de riqueza en otros sectores. Prueba de ello, asegura el informe, es que cada año genera más de 61.000 empleos, directos e indirectos, en España.

Existen alrededor de 70 fábricas de características muy diversas. Dentro de este abanico se incluyen grandes marcas con plantas que emplean a más de 1.000 personas, con capacidad para fabricar 15 millones de botellas de refrescos al día, hasta pequeñas empresas familiares con menos de 5 trabajadores, que venden sus bebidas gaseosas por su provincia y alrededores.

Geográficamente, el sector tiene un peso especial en Cataluña, Andalucía, Madrid y Comunidad Valenciana, donde se acumulan las dos terceras partes de la facturación.

La producción de bebidas refrescantes ha perdido peso relativo en la industria de la alimentación y bebidas en los últimos años, por las caídas tanto en los volúmenes fabricados como en los precios, debido a la recesión económica general. En cuanto a volúmenes, el mercado se contrajo pasando de los 4.797 millones de li-

Bebidas refrescantes: cambian los hábitos de consumo pero se mantienen como uno de los motores de la economía

La industria española de bebidas refrescantes es uno de los sectores referentes en cuanto a innovación y lanzamiento de nuevos productos. Por ello, los departamentos de I+D+i son uno de los pilares del sector, cuyo objetivo, según ANFABRA (Asociación de Bebidas Refrescantes), es ofrecer los últimos avances para diversificar la oferta de refrescos para todos los gustos.

Imagen: ANFABRA



tros de 2007 a los 4.556 en 2010. La reducción afectó más a las bebidas con gas que a las bebidas sin gas. Por lo que se refiere a los precios, crecen menos que los de la industria de la alimentación, el sector industrial en su conjunto o el IPC general, ya que se adaptan a las características de la demanda y a la competencia en

el mercado español. Baste señalar que los precios de agua mineral, refrescos y zumos cayeron un 2,3% en 2010, tasa que contrastó con el 0,8% que crecieron los precios de los alimentos, el 5,3% que lo hicieron los productos industriales o el 3% que se incrementó el IPC general. El sector se está abriendo a la competencia in-

Optimize Your

¿Gran calidad, fantástico sabor y grandes ahorros? Con nuestros ingredientes, usted puede tenerlo todo. Nuestros expertos en formulación le mostrarán cómo nuestro rango de edulcorantes pueden integrarse en sus bebidas nuevas y existentes para producir la bebida ideal. Un producto con menos azúcar, menos calorías y más sabor para sus consumidores; y, menores costos de fabricación para usted. ¿No cree que debería optimizar sus bebidas? Infórmese mejor en www.yourdrinksolutions.com



Manufacturing
Costs
Beverages
Shakes &
Dairy Drinks
Sales
Flavoured
Waters
& Teas
Sport &
Energy
Drinks
Quality & Taste
Carbonated
Soft Drinks
Juices
Profit Margin
Bottom Line
Concentrates

Como resultado de nuestro patrimonio, en Tate & Lyle comprendemos como edulcorar mejor que nadie. Nuestro equipo de expertos de Beverage OPTIMIZE™ elegirá la combinación exacta de ingredientes para sus productos, con el fin de reducir sus costos y aumentar sus márgenes.



Por lo tanto, formule sus bebidas con Tate & Lyle – y no dude que cada gota le ahorra dinero. Póngase en contacto con nosotros ahora mismo en yourdrinksolutions@tateandlyle.com

our ingredients – **your** success

TATE & LYLE



En segundo y tercer lugar, en cuanto a volúmenes de producción, se sitúan las bebidas de naranja y limón con gas, con una participación relativa del 11% y del 7%, respectivamente, en dicho ejercicio. Las gaseosas representan el 5,5% por ciento del mercado, seguidas de las bebidas para deportistas o isotónicas, las primeras de las bebidas refrescantes sin gas. Otros refrescos importantes son los de diversas frutas, té, lima-limón y tónicas, todos ellos con un peso en la producción total de entre el 2 y el 4%. Vamos a ver estos datos con más detalle.

Las ventas del sector de las bebidas refrescantes español descendieron cerca del 2% en el último año, lo que rompe la ligera recuperación alcanzada en el anterior. Como viene ocurriendo en los últimos tiempos, la caída ha sido más acusada en hostele-

ría, con un descenso de ventas cercano al 6%. Las ventas siguen lideradas por los refrescos de cola, que copan en torno al 50% del mercado, seguido de la naranja y el limón. Según los datos de la consultora Nielsen, a julio de 2011, los refrescos de cola light y las bebidas energéticas son las que más han subido (4,6% y 10%, respectivamente).

Las bebidas para deportistas también crecen, al igual que en periodos anteriores, aunque de forma algo más contenida, alcanzando un incremento cercano al 3%. La tónica y la lima-limón también experimentan alzas en torno a un 1 porcentual. En el lado opuesto, algunas de las categorías que más habían despuntado en pasados ejercicios, como las que mezclan distintas frutas o las de té, han descendido considerablemente sus ven-

tas (-35%, las de frutas y -4% las de té).

El envase más empleado en el cómputo de ventas registradas en 2011 es el plástico PET (56%), seguido de las latas (26%) y el vidrio (13%). Estos dos últimos acumulan descensos, mientras que el PET ha aumentado en los años anteriores. Estas tendencias están directamente relacionadas con el sostenimiento de las ventas en el canal de distribución y del consumo en el hogar, donde los envases de PET tienen más presencia. En cambio, envases como el vidrio, con fuerte presencia en hostelería, han caído.

Los cambios de hábitos influyen en las ventas

Uno de los fenómenos que se ha observado en el sector, a raíz de la cri-



Colorante Tomat-O-Red® Natural y Vegetariano

LycoreRed les ofrece colorantes rojos de procedencia natural del tomate



- Colorante aprobado por la FDA y la Unión Europea
- Altamente estable
- Solubles en aceite y agua
- Fáciles de maniobrar





Gentle on flavour, tough on germs.

Cuando el sabor verdadero encuentra la protección perfecta.

Como solución antimicrobiana, la tecnología VELCORIN® controla un amplio rango de microorganismos indeseables, inclusive a bajas concentraciones.

Pruebe nuestra tecnología VELCORIN® y benefíciense de:

- Ningún efecto en el sabor de la bebida.
- No requiere declararse en el listado de ingredientes*
- Gran espectro de uso en un amplio rango de bebidas, vinos y envases.
- Buena relación coste beneficio y fácil de usar.
- Servicio completo que incluye la tecnología de dosificación VELCORIN® DT.
- Amplio soporte técnico al cliente.

* Esta frase aplica a muchos países. Por favor contáctenos para más información.

Más información en: www.velcorin.com | e-mail: alberto.herrera-camara@lanxess.com

VELCORIN® es una marca registrada de LANXESS Deutschland GmbH.

LANXESS
Energizing Chemistry



distancia, con un importante incremento de ventas en valor del 19%. En el segmento de bebidas con base leche, Pascual Bifrutas se sitúa líder, con ganancias de un +6% respecto al año pasado, y seguido por la marca de distribuidor.

En resumen, se trata, por tanto, de un mercado marcado por los altibajos, que está incrementando su cuota especialmente gracias al segmento de bebidas refrescantes funcionales, y que está ampliando su oferta en el mercado.

Sensitum, la bebida de los estados de ánimo

Un ejemplo de estas bebidas funcionales lanzadas al mercado es Sensitum, cuyos responsables la han presentado como "la bebida de los estados de ánimo". Se trata de tres variedades de bebidas refrescantes: energizante, relajante y excitante. En su campaña de marketing, la compañía insta a los consumidores a elegir cada una de ellas en función de su estado de ánimo:

- "¿Te sientes cansado, fatigado, sin fuerzas para hacer nada? Es el momento de tomar una Sensitum Energizante, que revitaliza el estado de ánimo, recupera la energía, activa el estado físico, aumenta la capacidad de concentración", aseguran. La bebida cuenta con una potente composición para afrontar situaciones de esfuerzo físico extremo y estimular el metabolismo. Es una bebida sin gas que contiene proteínas, azúcar, cafeína, taurina, vitaminas y minerales, elaborada con extractos naturales de frutas, té verde y lima-limón.

- "¿Estás al límite, eres víctima del estrés y necesitas relajarte y respirar tranquilidad? Ponte cómodo y prepárate una Sensitum Relajante, la bebida de extractos naturales con propiedades antiestrés". Se trata de una bebida sin gas, con extractos 100% naturales de plantas aromáticas con propiedades relajantes: melisa, pasiflora, camomila y manzana, sin colorantes

ni conservantes. "Es un refresco antiestrés, que relaja el organismo, alivia el nerviosismo y la tensión, y favorece la digestión", aseguran sus responsables.

- "¿Estás cansado de la rutina y necesitas experimentar nuevas sensaciones? Prepara un ambiente especial y tómate una Sensitum Excitante en buena compañía, la bebida que estimula los sentidos y proporciona un universo de nuevas sensaciones". Se trata de una bebida premium sin gas, que nace de la unión de extractos 100% naturales seleccionados y otros con propiedades de estimulación de

las sensaciones, como gengibre, cardamomo y canela, además de café. "Es una bebida para ocasiones de disfrute personal y en buena compañía, ya que tonifica y estimula el cuerpo y los sentidos", aseguran sus responsables.

Aspectos nutricionales

Uno de los retos a los que se enfrenta el sector de bebidas refrescantes es la superación de la "mala prensa" que tienen algunos de sus productos, debido al alto contenido calórico.

Desde la industria insisten en que un consumo moderado de este tipo de

**enjoy taste.
enjoy diversity.**

Martin Bauer Group

EXTRACTOS HERBALES QUE APORTAN PLACER Y SABOR
Plantextrakt, la unidad de negocio de Martin Bauer Group, es pionera en la extracción de plantas medicinales, tes y frutas, y ha trabajado manteniendo una calidad estandarizada en todos los productos, hasta lograr una posición destacada en la industria de alimentos y bebidas, presentando conceptos funcionales e ideas de éxito como son las nuevas «Strong Tea Infusions», infusiones que se producen sin ningún proceso de concentración y por tanto ofrecen el aroma auténtico y genuino de la planta. Plantextrakt pertenece a the nature network®, una red de compañías internacionales que ha evolucionado hasta ser el mayor grupo de negocio en el área de plantas, tes y extractos vegetales.
Dentro de Martin Bauer Group, un equipo de especialistas y científicos cualificados, reúnen sus conocimientos para diseñar productos de alta calidad.

the nature network®

www.martin-bauer-group.com

BACEIREDO, S.L. | c/ Portal del Rey 3, oficina 10 | 01001 Vitoria | Tel.: 945 125002 | Fax: 945 124807 | e-mail: baceiredo@nutraceuticos.net

Alimentaria

INVESTIGACIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD

Boletín
de
Suscripción

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

Modalidades de suscripción

Suscripción completa: Suscripción a 10 números consecutivos a la revista desde la fecha de inscripción
(Precios indicados para los 10 números)

Edición papel: España 205 € / Europa 349 €
Edición digital: Suscripción on-line 156 €

Suscripción parcial: Suscripción a 5, 6, 7, 8 o 9 números de libre elección a lo largo del año posterior a la fecha de inscripción
(Precios indicados POR CADA número contratado)

Edición papel: España 22,5 € / Europa 38,4 €
Edición digital: Suscripción on-line 17 €

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 NIB 0075-0111-94-0601253845
IBAN: ES88 0075 0111 9406 0125 3845 BIC: POPUESMM**

www.revistaalimentaria.es

Síguenos en:



C/ General Álvarez de
Castro, 38 - 28010 Madrid
E-mail:
suscripciones@eypasa.com



EyPASA

Ediciones y Publicaciones
Alimentarias S.A.

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 General Álvarez de Castro, 38 de Madrid le informa de que sus datos van a ser incluidos en un fichero titularidad de este 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 General Álvarez de Castro, 38 - 28010 Madrid a la atención de "Departamento LOPD".



Entrevista a Ana Escudero, Secretaria General de ANFABRA

“La apuesta por la diversidad de productos es clave para enfrentarse al contexto económico actual”

Alimentaria.- ¿Cuáles han sido los datos de producción y ventas del sector de bebidas refrescantes en el año 2011?

Ana Escudero.- Los últimos datos de producción de ANFABRA indican que la fabricación de bebidas refrescantes en España supera los 4.600 millones litros. Estas cifras están muy relacionadas con los datos de consumo, ya que los refrescos que bebemos se fabrican aquí, por lo que este sector inyecta a la economía española un total de 12.000 millones de euros anuales. Además, se generan 61.000 empleos directos e indirectos, sin contar otros muchos relacionados con el mundo de la hostería, sector clave para las bebidas refrescantes. El cierre del año en cuanto a ventas ha sido ligeramente superior a 2010, pero continúan las caídas en hostelería, canal clave para el sector de las bebidas refrescantes, al que se destina el 30% de la producción. Bares, restaurantes y cafeterías son unos de los lugares preferidos por los españoles para beber refrescos. No olvidemos que en España es consumo de refrescos está muy vinculado a los momentos de ocio y a las relaciones sociales. Ahora salimos menos, y optamos por beber nuestro refresco favorito en casa, por eso han crecido las ventas en distribución.

Alimentaria.- ¿Cuál ha sido el comportamiento de cada categoría de bebidas?

A.E.- El refresco de cola, seguido del de naranja y el limón son los más demandados y copan cerca del 50% de

go, aunque destaca la fidelidad a los sabores clásicos, proporcionalmente crecen más otros sabores con menos tradición como las bebidas refrescantes de té o las bebidas para deportistas. Ésta es una tendencia que se viene observando en los últimos años. También, el crecimiento superior al 10% de la tónica, motivado fundamentalmente por la moda de los combinados y cócteles, con o sin alcohol.

Alimentaria.- ¿Y el del consumo? ¿Cómo es este consumo, comparado con el del resto de Europa?

A.E.- En España tenemos un consumo muy social, vinculado a momentos de ocio y a las relaciones sociales. Es una diferencia muy significativa con otros países de Europa, especialmente los nórdicos. Aquí preferimos beber los refrescos fuera de casa, en establecimientos de hostelería, y en compañía de amigos y familiares. El verano y los fines de semana son momentos de consumo importantes, ya que se une el calor y el aumento de la necesidad de hidratación con la disponibilidad de más tiempo libre para las relaciones sociales.

Alimentaria.- ¿Cómo han evolucionado los patrones de consumo de estos productos a lo largo de los años?

A.E.- El interés por el aspecto físico y por cuidar la línea ha aumentado significativamente en la sociedad en los últimos años y, con ello, la demanda de refrescos sin calorías. En

marcado la última década ha sido el constante incremento de refrescos light, con cerca de cero calorías. También han crecido mucho en oferta y en demanda las bebidas sin gas, entre las que destacan las de té y las de deportistas. En la actualidad, las bebidas light, suponen el 30% de la producción en España y las bebidas sin gas el 20%.

Alimentaria.- ¿Cuáles son las tendencias actuales que marcan el mercado?

A.E.- La tendencia es ofrecer una gran diversidad de productos para que cada consumidor pueda elegir la bebida refrescante que más se adapte a sus gustos y necesidades en cada momento. Esto es consecuencia de la apuesta por la investigación, que permite lanzar una media de 80 propuestas al año, incluyendo nuevos sabores, presentaciones, envases, etc.

En cuanto a sabores y categorías de producto, prevemos que los refrescos light, las bebidas sin gas, las de deportistas, las de té sigan impulsando el mercado en los próximos años.

Alimentaria.- En un contexto de crisis, como el actual, ¿cuáles son las “fórmulas” de evolución y desarrollo de este sector?

A.E.- La apuesta por la diversidad de productos es la clave para enfrentarse al contexto económico actual, para que cada consumidor pueda encontrar el refresco más adecuado a sus gustos y necesidades en cada momento.

Tetra Pak Soluciones de Proceso de bebidas

Reducen los costes de operación

Las soluciones de Proceso de Tetra Pak permiten a los fabricantes de bebidas ahorrar energía, reducir el consumo de agua y minimizar la merma de producto, a la vez que protegen el medio ambiente. Tetra Pak da garantías de rendimiento de costes de operación durante todo el ciclo de vida de la planta.

Tetra Pak trabaja cada día para obtener el producto de mayor calidad al menor precio.

Consulte www.tetrapak.es



cuando reacciona la enzima. Ésta hace que solo se produzca esa diferencia de respuesta con los polifenoles, no con otros antioxidantes.

Por otra parte, el biosensor puede ser empleado en la monitorización continua de los polifenoles durante los procesos de producción y almacenamiento de la cerveza. Esto resulta fundamental, dado que estos compuestos dictaminan la estabilidad de las bebidas durante esas fases. “La alta selectividad del biosensor, junto con su bajo coste, permite adaptarlo a un amplio rango de muestras agroalimentarias”, asegura Naranjo Rodríguez.

Los investigadores introducen en su biosensor un método propio en la elaboración del electrodo: la utilización de la tecnología sonogel para la fabricación del material conductor. Ésta se basa en el empleo de ultrasonidos de alta potencia, sobre la mezcla, en presencia de un catalizador para impulsar la reacción que lleva a la formación del material base. “Esto hace que la reacción se desarrolle en una superficie muy pequeña, es decir, se focaliza el área de aplicación”, ha explicado el científico.

Esa configuración del dispositivo sobre la que se produce la reacción confiere a los investigadores la capacidad de elaborar electrodos “a la carta”. “Nos permite configurar un nuevo material electroquímico con incorporación de distintos modificantes y nanomateriales con el que elaborar dispositivos de detección que fabricamos nosotros mismos, porque sintetizamos el material base”, asegura el investigador.

Técnica para reconocer el origen geográfico de las cervezas

Investigadores de la Universidad de Sevilla han desarrollado una técnica para reconocer el origen geográfico de las cervezas, basándose en patrones químicos, según informa SINC (Servicio de Información y Noticias Científicas). El contenido en hierro, potasio, fosfatos y polifenoles es determinante. Gracias al modelo, se han podido distinguir cervezas alemanas, españolas y portuguesas con un 99% de eficacia.

“La diferenciación de la cerveza según su origen se puede realizar empleando parámetros relacionados con sus materias primas, como el agua (metales y aniones) y el tipo de lúpulo (contenido en polifenoles)”, ha explicado José Marcos Jurado, químico de la Universidad de Sevilla y director de una investigación para conocer la procedencia de las cervezas. El primer paso es seleccionar mediante un test estadístico las variables que más distinguen a las cervezas, como la cantidad de aluminio, hierro o estroncio, por ejemplo. Después se aplica otro análisis ma-

Máster Tecnología, Control y Seguridad Alimentaria (Edición XVI)

El incremento de la exigencia por parte de las instituciones y de los consumidores de disponer de alimentos que cada vez tengan unos mayores índices de calidad y de seguridad, hace que la Industria Alimentaria demande de manera creciente auténticos profesionales para ocupar diferentes posiciones técnicas dentro de las empresas.

Este programa proporciona los conocimientos necesarios en materia de Tecnología de Fabricación de Alimentos, Control de Calidad, Buenas Prácticas de Elaboración e Higiene Alimentaria, Garantía de Calidad, Sistemas de Calidad y Legislación específica del sector.

MADRID

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

BARCELONA

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





en 2010. Y la tendencia continúa, sobre todo en el caso de las ginebras premium, cada vez más de moda entre los consumidores.

Tendencia negativa en la recaudación por impuestos especiales

Según datos de la Agencia Tributaria, en los primeros tres meses del año la recaudación por impuestos especiales aplicables a las bebidas espirituosas ha caído un 5,5%. Un dato que se suma al acumulado de 2011, un año en el descendió un 4,7%, alcanzando solo los 772 millones de euros. Ya en 2009 se produjo un desplome de la recaudación de un 11% y, aunque, al año siguiente consiguió mantenerse, el volumen recaudatorio se situó entonces a niveles de 2001, un año en el que se recaudaron 779 millones con una tasa mucho menor. “La recaudación ha sido negativa durante la mayor parte de los meses del año. Solamente se aprecian repuntes en cuatro meses de 2011, coincidiendo con la campaña navideña”, afirma Torremocha. “La campaña de verano ya no repercute en la cuenta de resultados de las empresas”.

En este contexto, la patronal cree que una hipotética subida de los impuestos especiales no solo incidirá negativamente en el consumo, agravando la delicada situación de la industria de espirituosos, sino que aceleraría la tendencia recaudatoria negativa de

los últimos años. “Sería un golpe definitivo para muchas empresas del sector, principalmente pequeñas y medianas empresas familiares muy golpeadas por la crisis y que, en muchos casos, se verán obligadas a cerrar, con la consiguiente destrucción de puestos de trabajo, lo que se traducirá en aumento del gasto por subsidio de desempleo y la caída de otros impuestos, como el IRPF o el Impuesto de Sociedades”, comenta Torremocha.

En la actualidad, el consumo de bebidas espirituosas representa el 27,3% del total de bebidas con contenido alcohólico y, sin embargo, recauda más de 73,18% del total de impuestos especiales aplicables al alcohol (1.068 millones de euros). “Las empresas de bebidas espirituosas están sometidas ya a una elevada carga fiscal. Una situación claramente discriminatoria con respecto a otros sectores de bebidas con alcohol”, asegura.

Comercio exterior

Según Mercasa, existe bastante incertidumbre sobre las cifras del comercio exterior de bebidas espirituosas, ya que, al ser mayoritariamente fabricantes y comercializadores grandes compañías multinacionales, muchos de los movimientos no quedan registrados en las estadísticas de exportaciones e importaciones, sino que se consideran traslados dentro de distintas instalaciones de una misma empresa.

“Más allá de esa escasa fiabilidad de los datos disponibles, puede indicarse que más del 60% de las bebidas espirituosas consumidas en España se produce en el exterior”, aseguran fuentes de Mercasa. Esos porcentajes se incrementan en los casos del whisky y del ron, que son las dos principales ofertas de este mercado. El primero se produce, básicamente, en el Reino Unido e Irlanda, mientras que República Dominicana, Venezuela y Cuba son nuestros principales proveedores en el caso del ron. Todas las ginebras premium se producen en el extranjero, fundamentalmente en el Reino Unido. Otras bebidas populares, como el vodka o el tequila, son importadas en su práctica totalidad.

Según Mercasa, la única bebida espirituosa producida en España y que presenta unas cifras significativas de exportación es el brandy. Así, de una producción de 52,5 millones de botellas, el 54,6% se destina al mercado interior, mientras que el restante 45,5% (unos 23,8 millones de botellas) se vende fuera de nuestras fronteras. Filipinas, Guinea Ecuatorial, Alemania, México, Nigeria, Reino Unido y China aparecen como los principales mercados de destino de este comercio exterior.

Consumo

Durante el año 2010, el consumo total de bebidas espirituosas ascendió a cerca de 194,7 millones de litros y

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



NUCE

INTERNATIONAL

MILAN • 25-27 SEPTEMBER 2012

fieramilanocity

THE INTERNATIONAL NUTRACEUTICAL, COSMECEUTICAL,
"FUNCTIONAL FOODS & DRINKS" AND "HEALTH" INGREDIENTS TRADE EXHIBITION



2011 EDITION

- 4,300 VISITORS
- 180 EXHIBITORS
- 30 CONFERENCE SESSIONS
- 160 SPEAKERS

ORGANIZED BY

**ARTENERGY
PUBLISHING**
S.p.A.

ARTENERGY PUBLISHING S.r.l.
Via Antonio Gramsci, 57 - 20032 Cormano (MI) Italy
Tel.: +39-02-66306866 - Fax: +39-02-66305510
E-mail: info@nuce.pro

CO-LOCATED WITH

FOOD-ING
THE FOOD INGREDIENTS EVENT
INTERNATIONAL

The International Trade Exhibition and Conference
for Food & Beverage Ingredients

IN COOPERATION WITH


FIERA MILANO

www.nuce.pro

Más del 70% del agua potable consumida a nivel mundial se emplea en la agricultura, lo que implica que todo lo que comemos y la gran mayoría de lo que bebemos está directamente relacionado con el suministro de agua potable. Con el nivel de población existente en el mundo, las necesidades alimenticias y el tipo de vida, el agua es una de las claves para el desarrollo, el crecimiento y la salud de la sociedad del siglo XXI.

Al ser limitada la disponibilidad de agua, se hace necesario conservar y gestionar de forma adecuada los recursos existentes. Por este motivo, la buena gestión y uso de este recurso es un factor estratégico para los negocios y son una clave para mantener la competitividad estratégica que afecta a los costes de operación, mantenimiento e impacto ambiental. Las necesidades de la industria de la alimentación y bebidas de disponer de agua de muy alta calidad, requiere el tratamiento tanto del agua de proceso como del agua residual, con tecnologías punteras, productos, servicios y soporte de proveedores, con amplia experiencia en el sector. Todo ello crea la necesidad de ofrecer soluciones innovadoras, sostenibles y rentables.

El uso eficiente del agua en los procesos de fabricación es cada día más importante. La escasez creciente de este elemento, ejerce una gran presión social, gubernamental y de costes que hace que su optimización sea vital para crear y mantener la competitividad en el mercado global.

Si, en las últimas décadas, los residuos de agua generados en las plantas eran en su mayoría enviados a las plantas municipales para su tratamiento, cubriéndose los costes de su tratamiento con el canon de vertido, en la actualidad ese agua ha de ser tratada en la propia planta antes de su vertido al colector. La legislación actual exige unos niveles de contaminación cada vez más reducidos, lo que obliga a un trata-

Tratamiento de agua en embotellado

Henrique Coltraro¹,
Ángel Macedo²

¹Siemens WT Industry Manager. Email: henrique.coltraro@siemens.com

²Siemens WT Manager. Email: angel.macedo@siemens.com

miento del agua en planta antes de su vertido. En este entorno, el concepto de Vertido Cero se convierte en un objetivo cercano que, en muchas situaciones, puede llegar a ser viable. Este vertido cero es, simplemente, la reutilización del agua de vertido, obteniéndose un agua de reuso regulada por el RD 1620/2007, de 7 de diciembre, que determina los parámetros a considerar para diversos usos del agua. Este reuso nos va a permitir reducir el aporte de agua y los volúmenes de vertido, necesarios para realizar los procesos de producción y de servicios de la planta.

En el análisis del vertido cero, la rentabilidad es uno de los parámetros a evaluar y, aunque muy importante, no es el único, ya que otros como impacto medioambiental, seguridad de suministro, calidad, impacto de la empresa en la sociedad, etc., son hoy conceptos muy importantes que son considerados en la toma de decisiones en muchas corporaciones.

De nuestras experiencias en el área de refrescos, vamos a reseñar algunas aplicaciones:

Malasia, en donde uno de los mayores productores de refrescos, seleccionó la tecnología Siemens para su



Bastidor de Osmosis Inversa, Vantage® M83, con capacidad para caudales de agua producto desde 6 m³/h a 20 m³/h y opera con fluxes desde 20 l/mh a 30 l/mh y recuperaciones del 60% al 80%.

El proyecto CENIT PRONAOS ha durado cuatro años (2008-2011) y su objetivo ha sido la investigación de los factores genéticos, moleculares y nutricionales que regulan los sistemas de control de peso corporal para el desarrollo de alimentos dirigidos a la prevención de la obesidad y al propio control de peso.

Según remarcó José M^a Roset Monrós, Director General de Biosearch Life –compañía líder del proyecto–, “han sido cuatro años de intenso trabajo y esfuerzo de inversión para abordar el problema de la obesidad desde diferentes frentes. Los resultados del Proyecto CENIT PRONAOS darán lugar, en un futuro muy próximo, a una nueva generación de alimentos funcionales que pueda ayudar, desde la nutrición, al grave problema en el que se ha convertido la obesidad”.

Durante estos 4 años, se han desarrollado plataformas bioinformáticas, definido marcadores biológicos, identificado y caracterizado nuevos ingredientes activos y diseñado prototipos de alimentos funcionales cuya eficacia se ha evaluado en modelos animales de experimentación y en estudios de intervención nutricional en voluntarios humanos. “Algunas líneas de trabajo necesitan seguir desarrollándose, pero hemos conseguido importantes logros desde el punto de vista científico para entender los mecanismos de funcionamiento de la obesidad y las empresas participantes han podido aportar a su portafolio de productos importantes hallazgos, muchos de ellos susceptibles de la solicitud de patente”, añadió Roset. El proyecto PRONAOS ha supuesto una inversión global en torno a 25 millones de euros y ha estado subvencionado casi al 50% por el Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI), adscrito al Ministerio Economía y Competitividad, a través del programa CENIT (Consortios Estratégicos Nacionales de Investigación Técnica), dirigido a fo-

Clausura del proyecto CENIT PRONAOS sobre investigación de alimentos para el control de peso y prevención de la obesidad

El pasado 25 de mayo tuvo lugar el acto de clausura del proyecto CENIT PRONAOS titulado “Investigación científica dirigida al desarrollo de una nueva generación de alimentos para el control de peso y prevención de la obesidad”. En él han participado 13 empresas del sector alimentario y cerca de 40 grupos de investigación.



De izqda. a dcha.: Mónica Olivares, José M^a Roset (ambos de Biosearch Life), Elisa Robles (CDTI), Andreu Palou (Universidad Islas Baleares) y Mariano Castro (Gabinete de Iniciativas Europeas).

mentar la cooperación público-privada en I+D.

Obesidad y sobrepeso, un grave problema

Los malos hábitos alimenticios, el sedentarismo y, en general, nuestro estilo de vida actual son factores determinantes de un gravísimo problema

que ha adquirido las características de una auténtica pandemia en los últimos años, y que supone un desafío para la salud pública en los países occidentales: la obesidad y el sobrepeso. Pero, además, influyen múltiples aspectos, como factores genéticos, psicológicos, etc., que lo convierten en un problema muy complejo.

“Para los sectores participantes, Anuga FoodTec ha constituido un auténtico éxito. Su focalización en la industria internacional de la alimentación, en combinación con temas de futuro, como la seguridad alimentaria, la sostenibilidad y la eficiencia del uso de recursos, han consolidado el potencial impulsor de la feria como plataforma para los negocios, la tecnología y el know-how en el sector global de la alimentación”, han manifestado Katharina C. Hamma, Directora General de Koelnmesse GmbH, y el Dr. Reinhard Grandke, Secretario General de la DLG (Sociedad Alemana de Agricultura).

“Anuga FoodTec hace posible a todos los segmentos de la industria alimentaria obtener una visión completa de toda oferta actual orientada a procesos dedicados a la elaboración de cualquier tipo de materia prima en la fabricación de alimentos y bebidas”, añadieron.

A la edición de este año han acudido más de 42.000 visitantes profesionales, procedentes de 131 países, para conocer las últimas novedades en procesado de alimentos, packaging y seguridad alimentaria. Esta cifra representa un incremento del 25% en relación a la edición anterior. Asimismo, se ha incrementado un 16% la cuota de empresas extranjeras participantes en el certamen, que ahora alcanza el 58%. La feria ha registrado, sobre todo, un aumento de visitantes procedentes de Europa del Este, especialmente de Rusia, Ucrania, Chequia y Polonia, así como de Turquía. También se ha incrementado el número de visitantes profesionales procedentes de Asia, destacando la presencia de China, Japón, Tailandia e India. “Los expositores se han mostrado especialmente satisfechos por la internacionalidad y la alta calidad de los visitantes y afirman haber mantenido contactos muy interesantes con ejecutivos de alta dirección. Entre ellos, figuran muchos interlocutores que vinieron con proyectos concretos, de

Higiene, automatización y sostenibilidad centraron la nueva edición de Anuga FoodTec

La sexta edición de Anuga FoodTec cerró sus puertas el pasado 30 de marzo, tras cuatro días de intensa actividad y registrando los mejores resultados obtenidos hasta la fecha, con más de 42.000 visitantes (lo que significa un 25% más que en la anterior edición), procedentes de 131 países. El diseño higiénico, la automatización y el respeto por los recursos naturales han sido los focos de mayor interés en esta ocasión.



forma que se espera un negocio post-ferial muy prometedor”, han asegurado desde la organización del certamen.

La encuesta llevada a cabo entre los visitantes ha confirmado la importancia del concepto transversal de la feria y más de un 83% de los visitantes

consultados califican la oferta de Buena o Muy Buena.

Asimismo, se ha incrementado más de un 10% la participación de expositores en Anuga FoodTec. Un total de 1.334 empresas, procedentes de 41 países, han mostrado sus innovaciones técnicas en el certamen.



AGV se corresponde con el acrónimo de “Automated Guided Vehicle” o en castellano Vehículo de Guiado Automático y, como su nombre indica, es un vehículo que no necesita conductor para realizar las tareas para las que fue diseñado.

Pero un AGV es mucho más que esto, y es aquí donde reside su gran flexibilidad.

Entre los AGVs, encontramos los easybots, unos pequeños vehículos diseñados a medida, que se caracterizan por su sencillez, tanto en el uso como en los componentes integrados. Esta gama está especialmente dirigida a automatizar procesos donde la precisión no es el principal requerimiento, abaratando significativamente el coste del vehículo. Este tipo de soluciones son de aplicación en procesos de ensamblaje, por lo que resulta de gran utilidad en sectores industriales como el de la automoción.

Los AGVs estándar son vehículos que nacen de vehículos comerciales estándar a los que se les implementa con los componentes necesarios para hacer que funcionen en modo automático sin alterar por ello su funcionamiento en manual. Por ello, en función de la tarea a desempeñar pueden tomar la forma de un apilador, una máquina contrapesada o una máquina retráctil.

Los AGVs para grandes cargas son aquellos diseñados y destinados al transportes de aquellas cargas que superan las 20 toneladas de peso. Normalmente estos vehículos alcanzan unas dimensiones de longitud fuera de lo habitual, acordes a la carga a transportar.

Pese a esta clasificación, en todo AGV podemos observar hasta 5 módulos comunes, que lo definen y lo dotan de unas características básicas e imprescindibles:

Módulo mecánico: Este módulo se corresponde con el diseño, la forma o la máquina estándar que contiene al AGV. Normalmente, es preferible utilizar máquinas de mercado para su

La respuesta a la automatización flexible

En los últimos años, los AGVs se han mostrado como la gran alternativa para una automatización flexible.

Rubén Martínez García

Ingeniero Técnico Industrial
Coordinador de Relaciones con Stakeholders
Automatismos y Sistemas de Transporte
Interno, S.A.U.
Email: asti@asti.es
Web: www.asti.es

automatización, dado que de éstas cuentan con múltiples ventajas sobre las máquinas diseñada a medida. Los fabricantes de vehículos industriales invierten grandes cantidades en I+D, para mejorarlas, ampliando sus funcionalidades y garantizando unos estándares de calidad muy altos. Adicionalmente, su reparación es más sencilla ya que se encuentran fácilmente todo tipo de repuestos y se puede conservar su utilización en modo manual.

Aunque hay otras ocasiones en las que, dadas las características especiales de la tarea a llevar a cabo, es necesario desarrollar una mecánica a medida que se ajuste a éstas, sin renunciar por ello a la robustez y fiabilidad de la máquina.

Módulo de sistema de guiado: Hay múltiples sistemas de guiado que van desde los más rígidos, como las vías, sistemas de filoguiado o spots magnéticos, que requieren de obra civil para su instalación, al más flexible, el de guiado láser, que se adapta fácilmente a cualquier cambio en el proceso o en las instalaciones, sin requerir más instalación que un láser en el vehículo y varios reflectores en planta.

En un término medio encontramos el guiado óptico por banda pintada y el magnético por banda magnética, que requieren de un acondicionamiento

de las instalaciones menor y por lo tanto menores dificultades para adaptarse a cambios futuros.

Este grado de flexibilidad, es inversamente proporcional a su coste, por lo que es necesario un estudio para encontrar aquel de respuesta a nuestras necesidades de la manera más eficiente.

Módulo de alimentación y recarga:

Los vehículos se mueven mediante baterías, pero hay varios tipos de baterías en función de sus necesidades de mantenimiento y de duración. De manera similar, hay múltiples sistemas para garantizar la recarga de baterías. El más básico se reduce al cambio manual, pero hay sistemas que contribuyen a realizar el proceso de manera más eficiente como es la carga en caliente y el cambio automático de baterías. El primero consiste en aprovechar los tiempos muertos del AGV, para recargar parcialmente sus baterías, mediante acceso a una estación acondicionada a tal efecto. El sistema de cambio de baterías automático por el contrario, es un sistema que garantiza cargas completas aunque en este caso para el cambio de baterías tampoco es necesaria intervención física alguna.

Módulo de seguridad: los AGVs, conviven con personas y con otras máquinas, en las instalaciones pero de manera totalmente segura. Por

El Rector de la Universidad Politécnica de Valencia, Juan Juliá Igual, y el Consejero Delegado de Betelgeux, Enrique Orihuel, han firmado un acuerdo para colaborar en el fomento de la innovación y la modernización del sistema productivo. Según fuentes de la Universidad Politécnica: "La empresa Betelgeux destaca por su apuesta por la Investigación y el Desarrollo, que desarrolla tanto a través de sus propios departamentos como mediante numerosos convenios suscritos con universidades desde 2008 hasta la actualidad".

Para el Rector, este convenio reafirma el compromiso de la UPV con el tejido productivo valenciano, y con el mundo de la empresa. "Desde la UPV procuramos fomentar esa colaboración absolutamente necesaria que debe existir entre la

Betelgeux y la UPV firman un acuerdo para fomentar la innovación en el sistema productivo

Universidad y la empresa en estos difíciles momentos que estamos viviendo", aseguró Juan Juliá, quien destacó, además, que el objetivo prioritario de la UPV es la empleabilidad de sus titulados. "Por eso, alianzas con empresas punteras como ésta siempre son enriquecedoras e importantes", añadió.

El director del Campus de Gandía de la UPV, Pepe Pastor, institución que ha promovido la firma del convenio, ha manifestado su satisfacción porque se produzca una mayor integración de los esfuerzos entre el tejido empresarial y las Universidades. "La transferencia de conocimiento entre

las universidad y las empresas es fundamental para que se dé el cambio en el modelo productivo que nos ayude a recuperarnos económicamente", aseguró.

Betelgeux está colaborando en la actualidad con el Departamento de Ciencia Animal de la UPV con un proyecto europeo denominado FoodSafety Cheese. Con la firma de este convenio, según Enrique Orihuel, "Betelgeux renueva su apuesta por estar en la vanguardia científica y también porque esta apuesta repercute en una mejora del entorno más cercano de la organización".

Hanna Instruments ha presentado su nuevo sistema de valoración automática Serie HI902, que realiza todas las modalidades de valoración: ácido-base, potencial de óxido reducción, de precipitación, complexométricas, no acuosas, con ión selectivo y argentométricas. El modelo HI 902C2-02, con dos buretas, permite la posibilidad de realizar valoraciones por retroceso, así como valoraciones más complejas, con punto de equivalencia múltiple.

Tiene capacidad para 100 métodos de titulación, estándar o definidos por el usuario.

Cuenta con potentes algoritmos integrados para detección de punto de equivalencia (algoritmos de detección de primera y segunda derivada, opción de derivadas filtradas, rango configurable para detección de punto final de equivalencia).

Ofrece la posibilidad de seguir la curva de titulación en la pantalla, función muy útil para el caso en el que se realice test de un método nuevo o cuando se quiera optimizar el procedimiento.

Hanna Instruments presenta el nuevo sistema de valoración automática Serie HI902

Asimismo, ofrece un informe completo tras la titulación, detallando los datos de muestra, distintos parámetros y variantes del proceso, incluyendo gráficos transferibles a PC.

Sistema de dosificación "Click Lock"

Cuenta con un sistema de dosificación de gran precisión (<0,1% del volumen de la bureta), así como un sistema exclusivo "Click Lock": el cambio de bureta se realiza rápidamente eliminando el riesgo de contaminación cruzada entre titrantes y sin pérdidas por goteo, gracias al sistema de atornillado de buretas. "Teniendo varias buretas preparadas, el cliente conseguirá un sistema de valoración rápido y versátil en el que no será necesario interrumpir los ciclos de análisis, sustituyendo simplemente la bureta, po-

drá cambiar de método de forma instantánea", han manifestado fuentes de la compañía.

Algunos de los métodos más empleados en la industria alimentaria son los siguientes:

- Acidez titrable: zumos de frutas y vegetales, tomate, salsas de mesa, vinagre.
- Calcio: leche y productos lácteos.
- Cloruro sódico: productos cárnicos, extractos de carne, productos de la pesca, conservas vegetales, pan y harinas.
- Ácido ascórbico: zumos de frutas y vegetales, néctares, mermeladas, cacao en polvo, alimentos funcionales y leche.
- Nitrógeno Kjeldahl: productos cárnicos, leche y productos lácteos.
- Sulfuroso libre y total: vino, conservas vegetales, mermeladas y zumos.

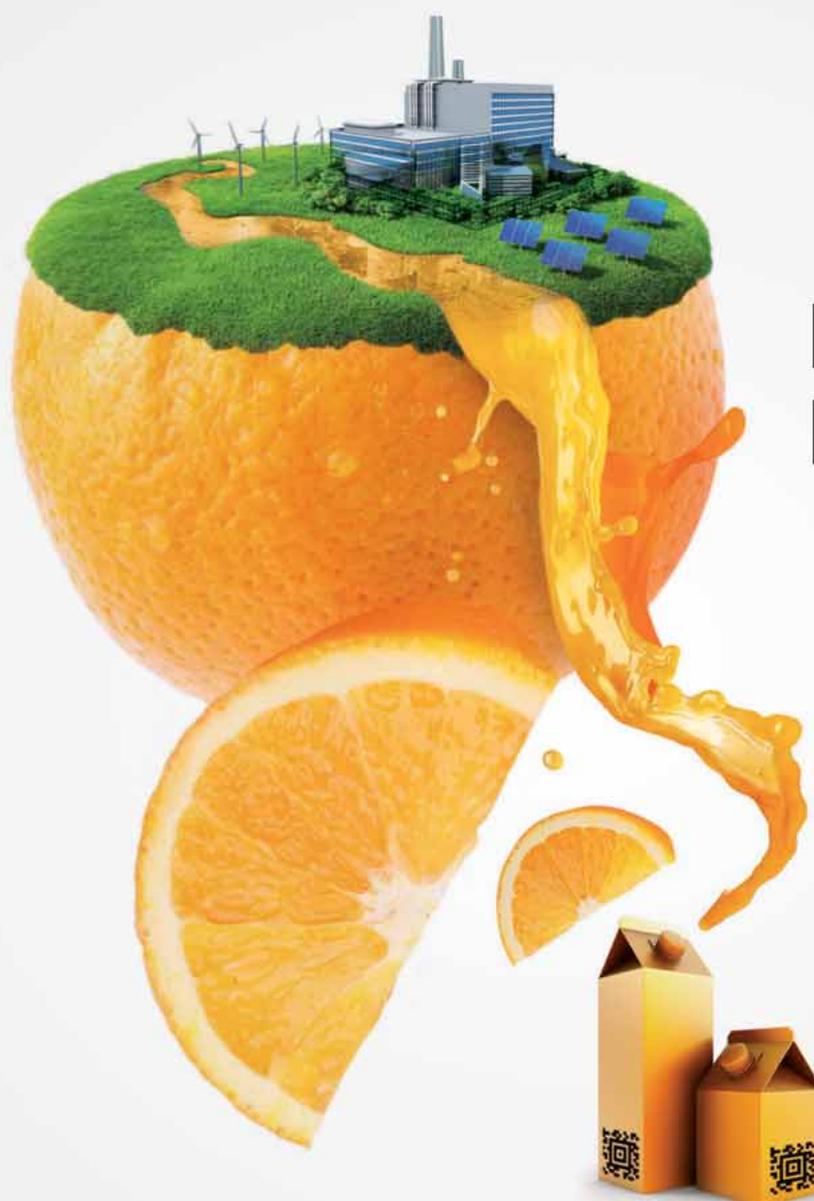
IPA



The Global Food Factory

FERIA DE EQUIPAMIENTOS PARA LA TRANSFORMACIÓN Y EL EMBALAJE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

21-25 OCT. 2012 | PARIS-NORD VILLEPINTE - FRANCIA



DESCUBRA LA INDUSTRIA DEL MAÑANA

Disfrute de una tarifa preferente de 50€
(en vez de 100€ en la feria) en www.ipa-web.com
con el código: IPAESPA hasta el 20 de junio

un événement / an event by
comexposium
The place to be

PROMOSALONS ESPAÑA
Tel: 91 411 95 80
email: promo@promosalons.es

En sinergia con

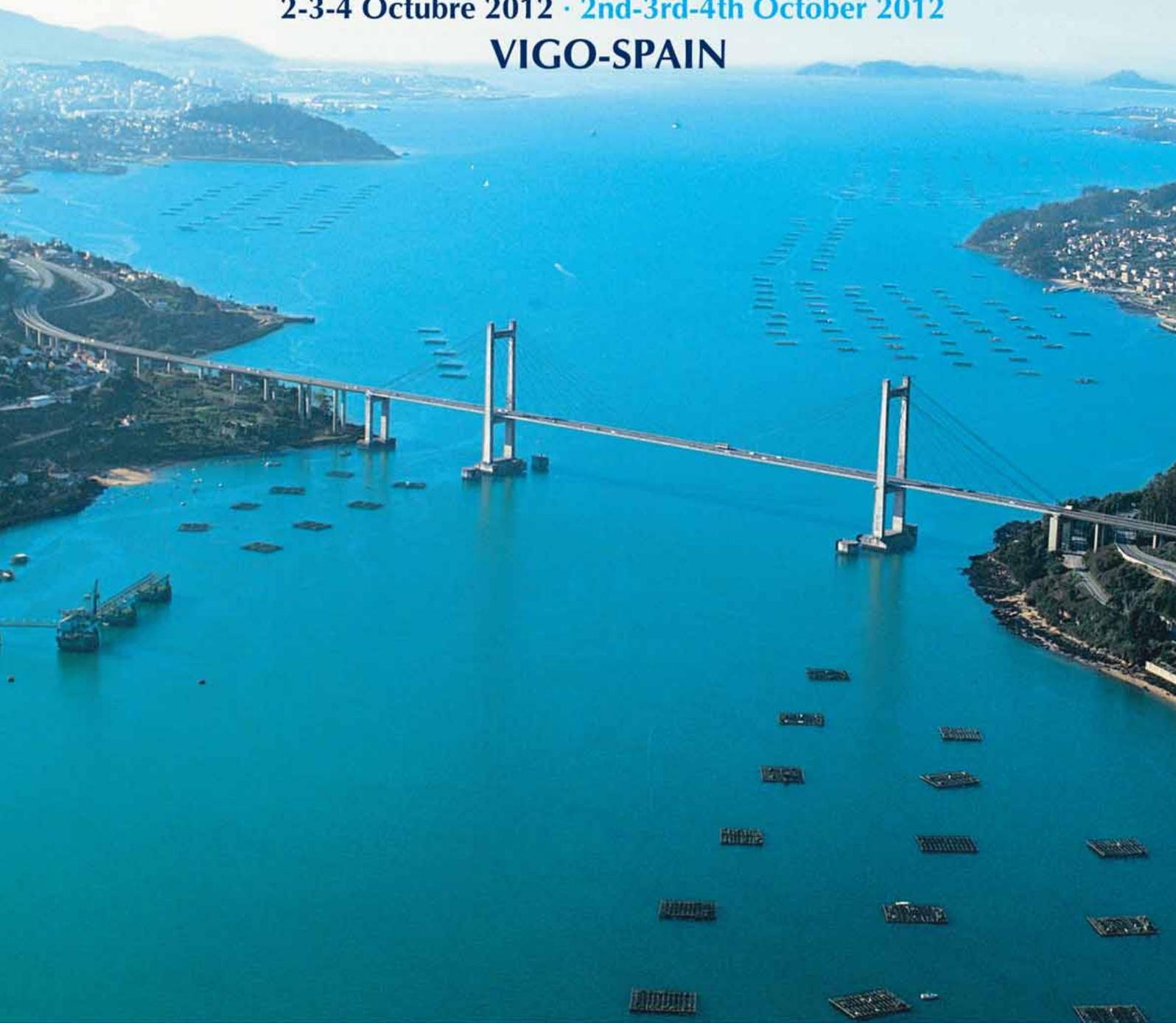
SIAL 2012
The Global Food Marketplace



FLASH
CÓDIGO QR



XIV Feria Internacional de Productos del Mar Congelados
XIV International Frozen Seafood Exhibition
2-3-4 Octubre 2012 · 2nd-3rd-4th October 2012
VIGO-SPAIN



conxemar 2012

Linpac Packaging lanza una solución innovadora para producción de embalajes de comida segura

Linpac Packaging ha desarrollado una gama de soluciones de embalaje inteligente para combatir las bacterias alimentarias, y ayudar a los clientes y vendedores a reducir la cantidad de residuos de comida que generan.

La empresa de embalaje de comida, que ofrece servicios a los sectores de panadería, productos frescos, comida rápida, carne, pescado y productos avícolas, ha estado trabajando junto con varias empresas proveedoras para desarrollar una gama de soluciones de bandejas antimicrobianas y soluciones de películas que reducen el deterioro e incrementan el periodo de conservación de la comida impidiendo el crecimiento de bacterias, moho y levadura.

La tecnología antimicrobiana reduce el riesgo de contaminación por patógenos como el *E. coli*, la salmonela, la listeria y la campilobacteria: la causa más común de intoxicación alimentaria y el tema actual de la mayoría de los debates en la industria alimentaria.

Alan Davey, Director de Innovación en Linpac Packaging, ha declarado que "mientras que la correcta manipulación y preparación de alimentos evita la contaminación con bacterias, otro método seguro para el control y la reducción significativa del riesgo de contaminación bacteriana lo constituye la tecnología antimicrobiana. Hemos desarrollado una gama de soluciones de embalaje avanzadas desde el punto de vista tecnológico, que incorpora agentes antimicrobianos que disminuyen el crecimiento de bacterias que dan lugar al desperdicio de alimentos y a los residuos. De forma crucial, los agentes activos no afectan a las propiedades organolépticas como el sabor y el olor".

Mediante biocidas comprobados y aptos para la comida, Linpac ha desarrollado una nueva gama de bandejas y películas con aditivos que pueden utilizarse de varias formas, dependiendo las necesidades del cliente y la comida que se vaya a embalar. Una opción para los barnices antimicrobianos también es su aplicación en películas y bandejas después de su fabricación. De forma alternativa, las etiquetas o almohadillas con aditivos pueden incluirse en los embalajes de comida. Muchos empaquetadores de carne ya utilizan almohadillas absorbentes para succionar los jugos de la carne y el exceso de humedad, que es la causa principal del deterioro de los alimentos debido a su riqueza en nutrientes para el crecimiento de microorganismos. Con la incorporación de aditivos antibacterianos en la almohadilla absorbente, el crecimiento bacteriano se reduce y, por tanto, la vida útil del producto se ve prolongada.

Además, pueden añadirse agentes antimicrobianos en la película o en las bandejas con polímero, de manera que formen parte del proceso de producción del embalaje. Este método puede realizarse durante la fabricación de bandejas EPS y rígidas. El embalaje antimicrobiano es apto para productos cárnicos y avícolas, así como productos del sector de la frutería y panadería.

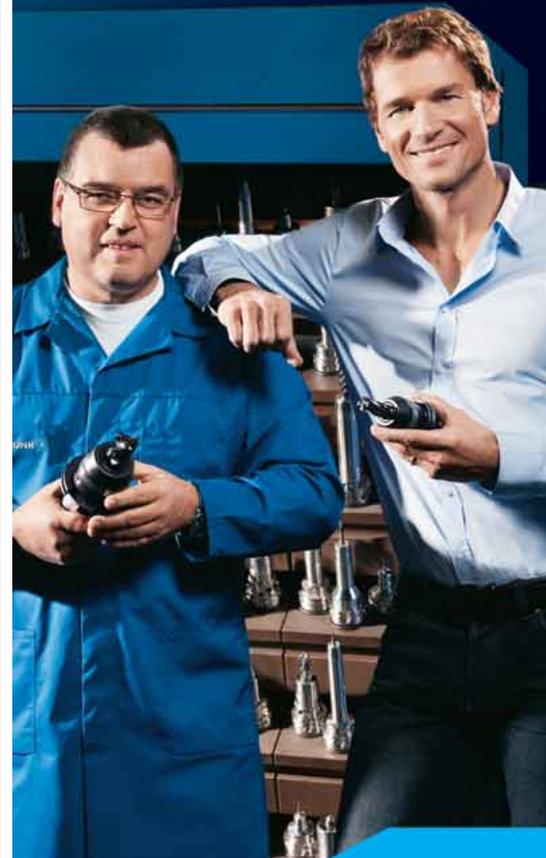
"La novedad de este concepto no se basa en los materiales en sí mismos, sino en su aplicación final, que da lugar a una mejora en la vida útil de los productos embalados. Estamos seguros de nuestro papel a la hora de ayudar a los vendedores a conseguir productos alimenticios más sanos", añadió Davey.

El primer portaherramientas hidráulico con par de apriete hasta 2000 Nm

TENDO E compact, portaherramientas SCHUNK

El primer portero con "chuleta" en el momento preciso

Jens Lehmann, un portero alemán de leyenda



SCHUNK 

Superior Clamping and Gripping



Claus Aichert, producción de soluciones técnicas expansibles, responsable de mecanizado en blando

La seguridad alimentaria es una preocupación que ha ido cobrando importancia en la agenda pública en las últimas décadas. Nuevos hábitos de consumo en los consumidores y la globalización de los mercados han motivado un amplio desarrollo de requisitos legislativos, así como de la exigencia de las cadenas de supermercados.

Por todo ello, la implantación de sistemas que ayuden a gestionar correctamente la seguridad alimentaria, reconocidos por todas las partes interesadas, resulta fundamental en todos los eslabones que intervienen, directa o indirectamente, de la cadena alimentaria.

Hace cinco años, tras la publicación de la Norma UNE-EN ISO 22000:2005 de sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos, AENOR comenzó a emitir los primeros certificados conforme a este documento. El grado de satisfacción de las empresas que han optado por este esquema ha sido muy alto, pues su implantación y certificación en el sector agroalimentario supone un valor añadido. En el gráfico 1, puede verse la evolución de esta certificación, en la que destacan empresas procedentes de sectores que tradicionalmente no tenían la obligación legal de disponer de un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), como las de envases alimentarios. Actualmente, AENOR ha emitido cerca de 150 certificados de Seguridad Alimentaria ISO 22000.

FSSC22000

Por otra parte, a finales de 2010, la Global Food Safety Initiative –asociación liderada por los grandes fabricantes y distribuidores de la industria alimentaria– reconoció el esquema FSSC 22000 desarrollado por The Foundation for Food Safety Certification. Basado en la Norma UNE-EN ISO 22000 y en la ISO/TS

Correcta gestión en toda la cadena

David Verano Cañaveras | Gerente Área Agroalimentaria de AENOR

22002-1, este esquema especifica los requisitos que debe cumplir un sistema de gestión para asegurar la inocuidad de los alimentos para los sectores de procesado de productos perecederos animales y vegetales,

procesado de productos estables a temperatura ambiente y fabricantes de ingredientes (bio) químicos para la industria alimentaria.

Así, el esquema FSSC 22000:2011 exige el cumplimiento de la Norma





Europea

Reglamento (UE) N° 378/2012 de la Comisión de 3 de mayo de 2012

Objeto: Se deniega la autorización de determinadas declaraciones de propiedades saludables de los alimentos relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 04/05/2012



Reglamento (UE) N° 379/2012 de la Comisión de 3 de mayo de 2012

Objeto: Se deniega la autorización de determinadas declaraciones de propiedades saludables en los alimentos, distintas de las relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 04/05/2012



Reglamento (UE) N° 380/2012 de la Comisión de 3 de mayo de 2012

Objeto: Se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a las condiciones de utilización y los niveles de utilización de aditivos alimentarios que contienen aluminio.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 04/05/2012



Reglamento (UE) N° 432/2012 de la Comisión de 16 de mayo de 2012

Objeto: Se establece una lista de declaraciones autorizadas de propiedades saludables de los alimentos distintas de las relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 25/05/2012



Reglamento de Ejecución (UE) N° 428/2012 de la Comisión de 22 de mayo de 2012

Objeto: Modifica el Reglamento (CE) n° 607/2009 por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n° 479/2008 del Consejo en lo que atañe a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, a los términos tradicionales, al etiquetado y a la presentación de determinados productos vitivinícolas.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 23/05/2012



Nacional y Autonómica

Orden PRE/927/2012 de 3 de mayo de 2012

Objeto: Se incluyen las sustancias activas imidacloprid, abamectina y 4,5-dicloro-2-octil-2H-isotiazol-3-ona, en el anexo I del Real Decreto 1054/2002, de 11 de octubre, por el que se regula el proceso de evaluación para el registro, autorización y comercialización de biocidas.

Boletín: Boletín Oficial del Estado.

Fecha: 04/05/2012



Orden PRE/928/2012 de 3 de mayo de 2012

Objeto: Se incluye la sustancia activa creosota, en el anexo I del Real Decreto 1054/2002, de 11 de octubre, por el que se regula el proceso de evaluación para el registro, autorización y comercialización de biocidas.

Boletín: Boletín Oficial del Estado.

Fecha: 04/05/2012



Aragón

Orden

de 7 de mayo de 2012

Objeto: Se publica el pliego de condiciones modificado de la denominación de origen protegida "Jamón de Teruel" y se concede la protección nacional transitoria.

Boletín: Boletín Oficial de Aragón.

Fecha: 27/03/2012



Valencia

Decreto 75/2012

de 18 de mayo de 2012

Objeto: Se regula la obligatoriedad de mantener la trazabilidad en los productos agrícolas de la Comunitat Valenciana y su primera comercialización.

Boletín: Diari Oficial de la Comunitat Valenciana.

Fecha: 21/05/2012



País Vasco

Ley 9/2012

de 24 de mayo de 2012

Objeto: Modificación de la Ley de Política Agraria y Alimentaria.

Boletín: Diario Oficial del País Vasco.

Fecha: 05/06/2012



Legalimentaria

Legalimentaria

LEGISLACIÓN ALIMENTARIA

La herramienta de consulta
más completa y eficaz.

1 2 3

PAGINA PRINCIPAL

CONTACTO

REGISTRARSE

Acceso Usuarios

Bienvenido Legalimentaria

El Servicio de Información y Documentación de EYPASA (LEGALIMENTARIA) es la herramienta de consulta más completa y eficaz para acceder a todas las disposiciones en materia de legislación alimentaria de aplicación tanto a nivel Europeo como Nacional y Autonómico. Desde 1964, LEGALIMENTARIA incorpora y actualiza puntualmente la base de datos de Legislación Alimentaria siendo una ayuda imprescindible para los profesionales y expertos del sector.

Organizada en un entorno web contiene más de 5000 documentos con textos "consolidados" lo que significa que las modificaciones y/o derogaciones se introducen en el texto original para que el usuario tenga la información vigente sin necesidad de manejar varios documentos sobre un mismo tema.

Las disposiciones publicadas aparecen en la web diariamente como documentos originales hasta su consolidación para que el usuario tenga información sin retrasos.

Existen diversas modalidades de acceso según las necesidades del cliente: acceso total, por sectores o documentos sin consolidación.

Introduzca su Nombre de Usuario y Contraseña de Acceso a la Aplicación

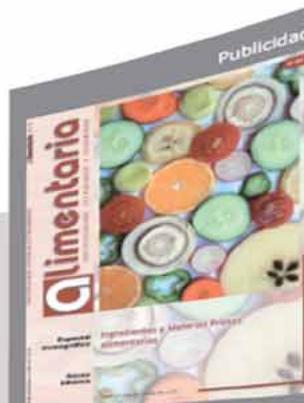
Usuario:

Contraseña:

Enviar

Recordar Clave

Legalimentaria es una empresa perteneciente al grupo...



Revista Alimentaria NEWS

Noticia destacada

El sector de la alimentación comienza a crear empleo de nuevo

La industria de la Alimentación y Bebidas ha comenzado esta semana recuperación en los niveles de empleo y suceso en la industria a 440.000 personas. En concreto, según la última Encuesta de Población Activa (EPA), la tasa interanual de variación del empleo en el sector fue del 0,52%. Esta cifra contrasta claramente con las disminuciones del 0,54% experimentado el empleo total y del 1,57% en la totalidad de la industria. Estos datos de desempleo de la segunda mitad 2011 del Boletín del Sector de la Alimentación, elaborado por la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FEIAB).

PINCHA AQUI PARA SUSCRIBIRTE A NUESTRO BOLETIN



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**.

- 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@eyypasa.com
http://www.legalimentaria.es

¿Sabemos lo que comemos? Claves para una alimentación segura

ÍNDICE

- ¿Quién controla la seguridad de los alimentos que consumimos?
- La red de alertas alimentarias.
- Amenazas y riesgos.
- Los aditivos: ¿son tóxicos?
- Intoxicaciones alimentarias: ¿qué hacer?

La Organización de Consumidores y Usuarios (OCU) lanza una Guía dirigida a los consumidores que, tras asistir a muchas crisis alimentarias, desconfían de lo que comen.

En primer lugar, hace un repaso por los organismos que controlan la seguridad de los alimentos que llegan a los hogares, tanto a nivel europeo como nacional, autonómico y local, especificando qué papel cumple cada una de ellas.

Además, analiza las redes de alertas alimentarias RASFF e INFOSAN, cómo funcionan, de qué modo se activan las notificaciones de alerta, los rechazos en frontera, etc., todo ello con el objetivo final de que, en el momento que se detecta un riesgo en algún producto, éste sea retirado del mercado o, si todavía no está en el mercado, que se impida su llegada al mismo.

La tercera parte hace alusión a las amenazas y riesgos a los que nos en-

frentamos, puesto que el riesgo cero no existe en el sector alimentario. Contaminantes químicos, como pesticidas o residuos de tratamientos veterinarios, micotoxinas, compuestos que se forman durante el procesado, como nitrosaminas e hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP); contaminantes ambientales, como bifenilos policlorados, dioxinas o metales pesados, son algunos de los más frecuentes.

Asimismo, analiza la contaminación microbiológica, dejando claro que la presencia de microorganismos en los alimentos es normal, dentro de unos límites, y que los problemas aparecen cuando se sobrepasan.

La Guía incluye un esquema sobre la higiene en las cocinas para lograr una mejor seguridad.

En el capítulo dedicado a los aditivos, la OCU hace un repaso de los más utilizados en los productos alimentarios, como el rojo cochinita, el sorbato potásico, los sulfitos, el aspartamo, los carragenatos o los glu-

tamatos, indicando sus usos y haciendo una breve valoración de cada uno de ellos. Además, analiza el concepto de Ingesta Diaria Admisible (IDA) y dedica un apartado especial a la población más sensible: los niños.

Por último, incluye un capítulo sobre las intoxicaciones alimentarias, cuáles son sus síntomas y de qué modo hay que actuar ante ellas.

En este capítulo, adjunta información legal sobre cómo reclamar en el caso de que la intoxicación se haya producido en un establecimiento público, contra quién se debe presentar una demanda o cuánto se puede reclamar en estos casos.

La Guía de la OCU se puede solicitar de manera gratuita, llamando al teléfono 900 813 000.



OCU Ediciones, S.A.
www.ocu.es

Editor: José M^a Múgica
Edición: 2012
Nº páginas: 24

Precio: Gratuito llamando al teléfono 900 813 000, de lunes a viernes, de 09:00 a 18:00



Biospain 2012

Fecha: 19-21 septiembre

Lugar: Bilbao

Asunto: Foro para el intercambio de conocimiento, ideas y experiencias entre todos los actores del sector bio, que se ha convertido en la gran plataforma de presentación de la biotecnología española a nivel internacional, permitiendo satisfacer las necesidades comerciales, académicas e informativas del sector. BioSpain integra una exposición industrial y conferencias y una plataforma de negocio, con las jornadas paralelas de transferencia de tecnología. Se estructura en una feria comercial, un evento de partnering, un foro de inversores, sesiones plenarias y conferencias con ponentes nacionales e internacionales, el congreso científico de la Sociedad Española de Biotecnología y un foro de empleo.

Información:

Tel.: + 34 912109374/10

E-mail: lcecilia@asebio.com

www.asebio.com



NUCE International 2012

Fecha: 25-27 septiembre

Lugar: Milán (Italia)

Asunto: La tercera edición de NUCE International, el salón internacional de la industria nutraceutica, la cosmeceutica, los alimentos y bebidas funcionales y los ingredientes saludables, se celebrará de forma simultánea y en colaboración con Food-Ing International, la nueva exposición y conferencia dedicada a los ingredientes para todos los sectores de la industria alimentaria y de bebidas.

Información:

Tel.: +39 0266306866

Fax: +39 0266305510

E-mail: info@nuce.pro

http://www.nuce.pro/



IBA 2012

Fecha: 16-21 septiembre

Lugar: Munich (Alemania)

Asunto: IBA concentra toda la innovación del mundo de la panificación y ofrece una panorámica completa de las novedades del mercado. En ella, se dan cita las empresas de mayor éxito de la industria de la panadería y la pastelería, desde el obrador artesanal hasta la panificadora industrial. Ofrece, asimismo, unas condiciones óptimas de negocio para empresas de hostelería, restauración y catering, cafeterías y tiendas de alimentación.

Información:

Tel.: +49 (089) 949 55-153

Fax: +49 (089) 949 55-159

E-mail: iba@ghm.de

www.iba.de



Ferias y Congresos

Seafood Barcelona 2012

Fecha: 15-17 octubre

Lugar: Barcelona

Asunto: Con el incremento del consumo de pescado y marisco por parte de la población, los compradores necesitan, más que nunca, un lugar al que acudir para abastecerse de productos del mar. Seafood Barcelona reúne en persona a estos compradores con los principales proveedores en una ubicación idónea para que establezcan contactos, obtengan nuevos productos y realicen negocios durante tres días.

Información:

Tel: +1 207 842 5563 | Fax: +1 207 842 5505

sales@seafoodbarcelona.com

http://www.seafoodbarcelona.com/



Empack 2012

Fecha: 17-18 octubre

Lugar: Madrid

Asunto: Empack Madrid es la forma más sencilla de contactar con los principales proveedores de envase y embalaje en un ambiente exclusivamente profesional. Celebrado junto a Logistics, la Plataforma Comercial del Almacenaje, Manutención y Logística, el salón también ofrecerá un completo ciclo de conferencias totalmente especializadas y gratuitas.

Información:

easyFairs Iberia

Tel.: +34 91 559 10 37

E-mail: iberia@easyfairs.com

www.easyfairs.com



IPA 2012

Fecha: 21-25 octubre

Lugar: París (Francia)

Asunto: El Salón Internacional de los Procesos Alimentarios invita a expositores y visitantes a proyectarse hacia el futuro, a través de las novedades tecnológicas más sostenibles. La edición 2012 pone el acento en la eco-innovación y en la producción eco-sostenible: huella de carbono, etiquetado ecológico, control del agua, etc.

Información:

Tel.: 00 34 91 411 95 80

Fax: 00 34 91 411 66 99

E-mail: spain@promosalons.com

http://www.ipa-web.com/



Indice

1. Accesorios y mobiliario
2. Aditivos
3. Análisis enológicos
4. Analizadores de proceso
5. Automatización de procesos
6. Bombas higiénicas
7. Compresores
8. Control de calidad
9. Envase y embalaje
10. Financiación y ayudas
11. Ingeniería de procesos
12. Ingredientes
13. Maquinaria de procesos
14. Operadores logísticos
15. Servicios consultoría
16. Servicios gráficos
17. Servicios informáticos

Para la contratación de publicidad en esta sección, solicite información contactando con:

Departamento de Publicidad
Tel.: +34 914 469 659
publicidad@revistaalimentaria.es

3. Análisis enológicos

ENOLOGO

sistema completo
creado por y para el
enólogo

BioSystems, investiga, desarrolla, fabrica y comercializa un sistema de análisis enológico integrado por:

- Reactivos líquidos de larga estabilidad
- Analizadores automáticos Random Accés (Y-15 e Y-25)



Nuevo Analizador Y-25



Línea completa de reactivos

BioSystems

REACTIVOS • INSTRUMENTOS

BioSystems S.A.
Costa Brava 30, 08030 Barcelona
Tel. 93 311 00 00

enology@biosystems.es • www.enology.es • www.biosystems.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. Analizadores de proceso



- Turbidez en cerveza
- Grado Plato en sala de cocción
- % Etanol/Alcohol y extracto
- Oxígeno disuelto óptico
- Detección de interfases cerveza/levadura, cerveza/agua, leche/agua, zumo/agua
- Dosificación de levadura viable en fermentaciones
- Turbidez en zumos
- Color en líquidos
- Brix en zumos y derivados lácteos
- pH y conductividad



ANALIZADORES EN LÍNEA

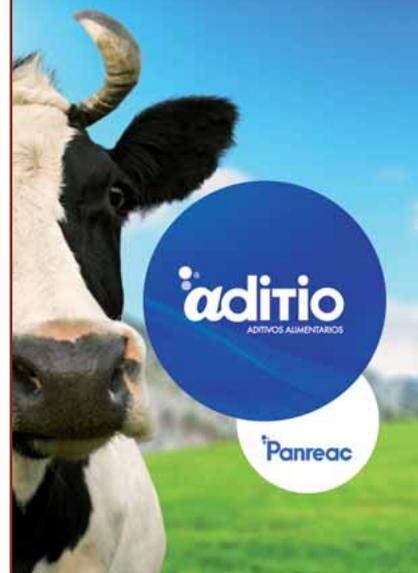
www.anisol.es

E-Mail: anisol@anisol.es • Tel.: 913 528 307

MADRID - BARCELONA - LISBOA

2. Aditivos

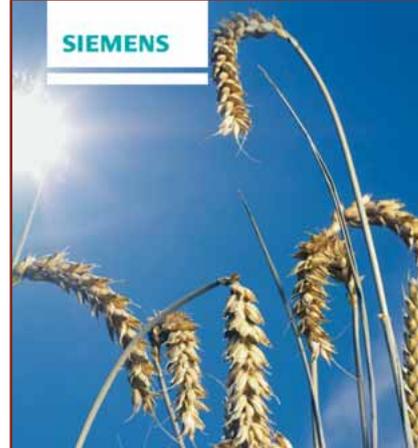
Productos para la Industria Alimentaria



Panreac Química S.L.U.
Tel.: (+34) 902 438 439
Fax: (+34) 937 489 494
e-mail: iberia@panreac.com
www.panreac.com

5. Automatización de procesos

SIEMENS



siemens.es/alimentacionybebidas

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

6. Bombas higiénicas

LA REFERENCIA EN
BOMBAS HIGIÉNICAS



B Bornemann
Pumps

Joh. Heinr. Bornemann GmbH
Gran Via de les Corts Catalanes 583,
5ª planta.
08011 - Barcelona
Tel. 93 4451783
Fax. 93 3063499
www.bornemann.com

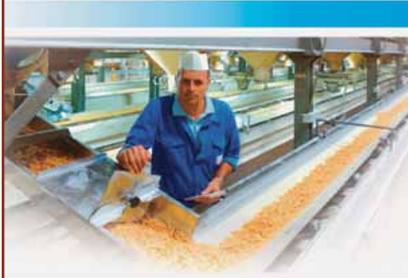
Joh. Heinr. Bornemann GmbH
Industriestraße 2
31683 Obernkirchen
Alemania

7. Compresores

Atlas Copco, S.A.E.

Tfno.: 91 627 91 00

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



Evite toda c
ontaminación
por aceite



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

www.atlascopco.es

8. Control de calidad

bioser.com

En Bioser, S.A.



- medios de cultivo para análisis de microorganismos
- biología molecular
- detección de patógenos
- serotipado de microorganismos
- detección de alérgenos, micotoxinas y OGMs
- detección de residuos de antibióticos y drogas veterinarias
- control de higiene de superficies
- control de temperatura
- material general y equipamiento de laboratorio
- seminarios y formación

Las mejores marcas, el mejor servicio



8. 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 108 We measure it. testo



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

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

Instrumentos testo S.A. - Zona Industrial c/B nº2
08348 Cabriels (Barcelona) - Tel: 93 753 95 20 - Fax: 93 753 95 28
www.testo.es - info@testo.es



Líderes certificando líderes

SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

IFS

BRC

ISO 22000

FSSC 22000

GLOBAL G.A.P.

CALIDAD PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS

TRAZABILIDAD

DOP/ ETG

IGP JAMÓN SERRANO

PLIEGOS PARTICULARES

PROD. AGROALIMENTARIO

☎ 917.997.706
www.ocacert.com
comercial@ocacert.com

8. Control de calidad



OVERTEL
Technology Systems

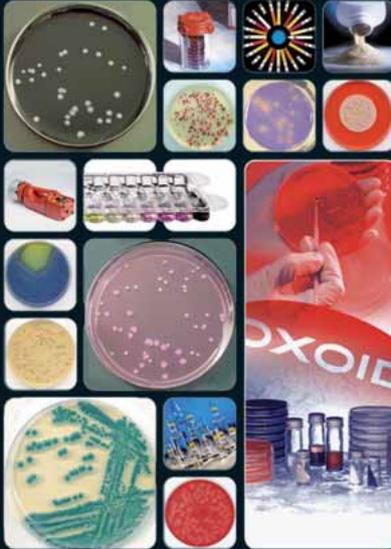
Especialistas en implantación de Sistemas de Gestión ERP y soluciones Sectoriales

RPS- Meat:
Sistema integrado para el Sector Cárnico:

- Recepción de animal
- Sala Despique
- Producción inversa
- Trazabilidad y Calidad
- Distribución

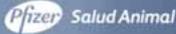
Food Safety:
Calidad y Seguridad Alimentaria integrada con los principales referenciales: ISO 22000:2005, BRC, IFS.

968 321 073
www.overtel.com

OXOID S.A.
part of
Thermo Fisher SCIENTIFIC

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



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 macho 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

8. 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

Thermo SCIENTIFIC



9. Envase y embalaje

TECNICARTON
INGENIERIA DE EMBALAJE

soluciones de embalaje *alimentación*



www.tecnicarton.com

valencia - medid - cataluña - país vasco - andalucía - galicia - portugal - franco

Lanero Embalaje soluciones industriales de embalaje

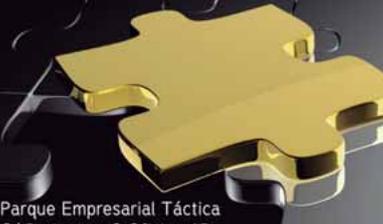
10. Financiación y ayudas



CURIEL
CONSULTORES

FINANCIACIÓN
La financiación con las mejores condiciones para su proyecto, **desde 0% de interés**, con o sin garantías, hasta el 100% del valor de la inversión.

AYUDAS
Optimizamos las ayudas a fondo perdido para sus inversiones.



Parque Empresarial Táctica
C/ Botiguers, 3 Oficina 1B
46980 Paterna - Valencia
Tf. 902 501 349 - 610 643 471
www.curielconsultores.com
operaciones@curielconsultores.com

11. Ingeniería de procesos

Tetra Pak
Líderes en Soluciones de Proceso

Lácteos
Zumos y refrescos
Queso
Helados
Alimentos preparados

Suministro de equipos y proyectos a medida.
Automatización de procesos.
Garantías de rendimiento y seguridad alimentaria.
Servicios de mantenimiento y optimización de plantas.
Auditorías y formación.

Consulte www.tetrapak.es





12. Ingredientes

ANVISA
PREPARADOS Y COADYUVANTES TECNOLÓGICOS

Para la Industria Alimentaria

CALIDAD
FIABILIDAD

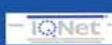
TECNOLOGÍA
VERSATILIDAD

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: 91 871 63 14 Fax: 91 871 65 14
e-mail: anvisa@anvisa.com
web: www.anvisa.com



BRENNTAG
SPECIALTIES

INGREDIENTES A SU GUSTO

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

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



12. Ingredientes

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:

- ▼ Cuaños 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

disproquima

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

www.disproquima.com
info@disproquima.com

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....



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, inimitables y desconocidos.
Reinventamos lo tradicional, natural, ético y actual.

Creamos aromas sin límites...

EUROFRAGRANCE
S.L.
C/ Tuset 8-10, 08006 Barcelona, España
Tel: +34 93 218 44 04, Fax: +34 93 218 15 90
info@eurofragrance.com



12. Ingredientes



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



www.gnt-group.com



- > **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

UN MUNDO
DE SOLUCIONES
NATURALES
PARA AÑADIR
VALOR A TUS VINOS

Substancia de la naturaleza



Lallemand Bio S.L.
C/Zurbano, 71, Oficina 6. 28010. Madrid.
Tfno: +34 441 5053. Fax: +34 91 441 1540
www.lallemandwine.com

12. Ingredientes



Martin Bauer Group

Expertise
in Teas, Extracts and Botanicals

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

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

www.martin-bauer-group.com

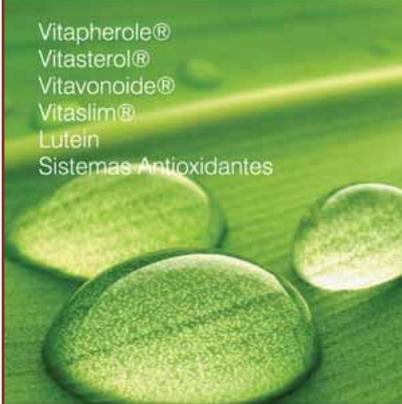
c/Portal del Rey, 3 - oficina 10 | 01001 Vitoria
Tel.: +34 945 125 002 | Fax: +34 945 124 807
E-Mail: baceiredo@nutraceuticos.net



VITAE CAPS ES AHORA VITAE NATURALIS

Porque queremos ser fieles a nuestra filosofía de innovación y progreso, renovamos nuestra imagen manteniendo la máxima calidad en todos nuestros productos.

Vitapherole®
Vitasterol®
Vitavonoide®
Vitaslim®
Lutein
Sistemas Antioxidantes



www.vitaeNaturals.com

13. Maquinaria de procesos



HIGH PRESSURE PROCESSING



Destrucción de patógenos
Extracción de núcleo
Retención de nutrientes
Pasteurización en frío
Aumento de vida útil
Etiqueta limpia
Grana integrada
Fidelidad
Alta producción

Hiperbaric, S.A.
Calle de Treviño, 6
39001 Burgos
Tel. 947 473 874

hiperbaric.com

13. Maquinaria de procesos

GRUPO LLEAL
 desde 1874 al servicio de la industria de proceso
 since 1874 servicing the process industry

**nuestra experiencia
 avala su futuro**



Más de 100 años diseñando y fabricando equipos para la industria de procesos avalan nuestra experiencia.

- Laboratorio de ensayos para el estudio de su producto y el desarrollo del proceso de fabricación.
- Diseñamos y fabricamos equipos y plantas completas a medida de sus necesidades.
- Construcción íntegra en nuestras instalaciones gracias a un equipo humano compuesto por especialistas en calderería, mecánica, neumática hidráulica y electrónica.
- Equipo de asistencia técnica permanente los 365 días del año, para aquellas empresas que producen ininterrumpidamente.

 c. Mollet, 53 P. I. Palou Nord
 08401 Granollers
 tel. +34 902 374 000 F. +34 902 375 000
 www.lleal.com llea@lleal.com

16. Servicios gráficos

im

925 54 19 94

lucimagen @ lucimagen .com

lucimagen
 MAQUETACIÓN DISEÑO

im

14. Operadores logísticos

STX EW EXPRESS

Edificio STX
 Avenida de Suiza 16
 28823 Coslada (Madrid)
 Tel.: 902 11 21 31
 e-mail: atencioncliente@stxew.eu

stxew.eu



17. 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

15. Servicios 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



Epígrafe opcional

alimentaria
 REVISTA DE TECNOLOGÍA E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Imagine aquí su anuncio

www.revistaalimentaria.es
 publicidad@revistaalimentaria.es

Para la contratación de publicidad, solicite información contactando con:
 Alimentaria - Dto. Publicidad
 Tel.: + 34 914 469 659
 publicidad@revistaalimentaria.es

EyPASA

¿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 cómo 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

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

SOCIAL MEDIA • MARKETING DIGITAL • ESTRATEGIA



SIEMENS

Optimized Packaging Line

Simplifique los cambios en la producción de las líneas de embotellado y envasado

¿Cómo pueden los fabricantes de refrescos preparar mejor su producción para los cambios de gustos de los consumidores? "Optimized Packaging Line" es la solución de Siemens que permite automatizar y monitorizar las líneas de embotellado y envasado.

Con ello se simplifican enormemente los cambios de producción, tanto para lotes pequeños como grandes. Ya sea para sabores tradicionales o nuevos, en definitiva, siguiendo las tendencias del mercado.

[siemens.es/alimentacionybebidas](https://www.siemens.es/alimentacionybebidas)