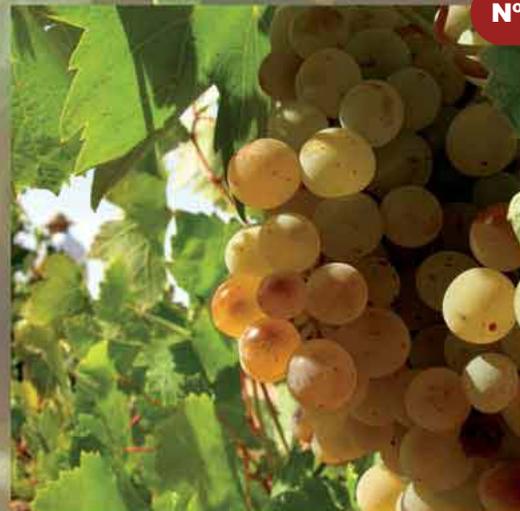


Alimentaria

INVESTIGACIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD



Especial monográfico

Tecnología para el sector Vitivinícola

Aceites y Grasas Comestibles

Aesan informa



VII workshop

MÉTODOS RÁPIDOS Y AUTOMATIZACIÓN EN MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA

25 a 28 de noviembre de 2008

Facultat de Veterinària, Universitat Autònoma de Barcelona (UAB), Bellaterra (Cerdanyola del Vallès)

Organizado por: *Centre Especial de Recerca Planta de Tecnologia dels Aliments*, y
Departamento de Ciencia animal y de los alimentos

Objetivo. Ampliar y difundir los conocimientos teórico y práctico sobre métodos innovadores para detectar, contar, aislar y caracterizar rápidamente los microorganismos habituales en los alimentos y el agua.

Colectivos destinatarios. Directores y técnicos de laboratorios, consultorías e industrias agroalimentarias, y de otros sectores (clínico, farmacéutico, cosmético, químico, medioambiental, etc.); inspectores veterinarios y demás personal de la administración; profesionales de empresas de microbiología; profesores, personal técnico, y estudiantes de 2º y 3º ciclos universitarios; personal de otros centros de investigación; etc.

Ponentes y ponencias, y otras actividades:

- Ponente principal: **Profesor Dr. Daniel Y. C. Fung** (*Kansas State University*, Manhattan, Kansas, EUA): Toma y preparación de muestras. Miniaturización. Galerías de identificación. Membrana hidrofóbica, siembra en espiral, citometría de flujo, técnica de filtración por epifluorescencia directa (DEFT). Métodos basados en impedancia, conductancia y capacitancia; bioluminiscencia (análisis ATP); y colorimetría. Métodos inmunológicos: separación inmunomagnética; ELISA y ELFA; inmunodifusión lateral; inmunoprecipitación; aglutinación del látex. Métodos genéticos: hibridación; PCR; caracterización por ADN (*fingerprinting*, *riboprinting*); biosensores, biochips y microchips; proteómica.
- Ponencia inaugural: **Dra. Cécile Lahellec** (*Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments –AFSSA–*, Alfort, Francia): “¿Satisfacen los métodos aplicados en Microbiología alimentaria, las necesidades reales para implementar la Seguridad alimentaria?”.
- **Sra. Cristina Romero Gonzalo** (INGENASA, Madrid): “Producción de anticuerpos monoclonales y su aplicación en los análisis de alérgenos y micotoxinas”.
- **Dr. Armand Sánchez Bonastre** (UAB): “La *polymerase chain reaction* (PCR)”.
- **Sr. Josep-Julià Antón García** (Grupo Gallina Blanca – Star, Sant Joan Despí): “Implementación del sistema TEMPO en la rutina del laboratorio de Control de calidad”.
- **Sr. David Tomás Fornés** (ainia.centro tecnológico, Paterna): “Normalización y validación de métodos microbiológicos alternativos”.
- **Sra. Zerlinde Balverde Johnson** (*AOAC Research Institute*, Gaithersburg, Maryland, EUA): “Validación de métodos microbiológicos rápidos por parte de *AOAC International*”.
- **Dr. Daniel Ramón Vidal** (Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos –IATA–, CSIC, Burjassot): “Transgénicos, nutrigenética y nutrigenómica en alimentación”.
- **Mesa redonda:** Instrumentación en microbiología de los alimentos, tendencias del mercado mundial, y otros temas de actualidad del sector.
- Sesiones **prácticas en laboratorio**.
- **Empresas de microbiología:** presentaciones **multimedia**, **deminars**, **exhibiciones**.
- Visita a empresa de biología molecular, para **Aplicaciones de la PCR en tiempo real**.
- Talleres: (i) **Separación inmunomagnética de *Escherichia coli* O157:H7: técnica normalizada ISO 16654:2001;** (ii) **Uso de los recursos para microbiología predictiva disponibles en internet.**

Precios. Sesiones prácticas: 50 €. Resto del *workshop*: 220 € (o 110 €/día); estudiantes UAB: 12 €; personal UAB: 40 €; estudiantes no UAB: 130 € (o 65 €/día); socios ACCA: 180 €; suscriptores Alimentaria: 200 €.

Directores. Marta Capellas Puig (marta.capellas@uab.cat) / Josep Yuste Puigvert (josep.yuste@uab.cat).
Teléfono: 93-5811446. Fax: 93-5811494. **Más información:** <http://quiro.uab.cat/workshopMRAMA>.

Entidades colaboradoras:



Sociedad Española de Microbiología



Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació



Association of Official Analytical
Chemists Research Institute

Publicación oficial:





DIRECTOR GENERAL:
Alfonso López de la Carrera

DIRECTOR CIENTÍFICO:
Dr. Enrique Benítez

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

REDACCIÓN:
Alicia Díaz (Redactora jefe)
redaccion@eypasa.com
M^a Jesús Díez
documentacion@revistaalimentaria.es

PUBLICIDAD:
Natalia de las Heras
publicidad@revistaalimentaria.es

SID-Alimentaria:
Henar Prado
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/ Santa Engracia, 90, 4^a - 28010 Madrid
Tels. +34 91 446 96 59
Telefax: +34 91 593 37 44

IMPRIME:
Gráficas Run 100, S.A.

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

Imagen de portada: Rodrigo Díaz Núñez

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

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

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

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

Dr. Buenaventura 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

D. Jorge Jordana
Secretario General F.I.A.B.

Estimado lector:

Como viene siendo habitual, en este número del año les informamos en un monográfico sobre el sector vitivinícola, que además se acompaña con otro monográfico del sector oleícola.

En cuanto al sector vitivinícola, está claro que en los últimos años su mercado ha sufrido y está sufriendo una transformación profunda.

Según podemos leer en el Documento Técnico de Salud Pública nº 115 editado por la Dirección General de Salud Pública y Alimentación de la Comunidad de Madrid, la evolución del consumo en el periodo 1987 a 2004 ha sido de un descenso del 45,7% en cuanto a vinos de mesa, pero un aumento del 41,5% en cuanto a vinos de calidad. Estos datos muestran hacia donde parece dirigirse este sector.

Respecto al sector oleícola, parece que el aceite de oliva sigue ganando la batalla a otros aceites y cada vez más. En el mismo documento citado antes, se nos dice que la evolución en el consumo ha disminuido un 26,4% en el aceite de girasol y un 37,8% en otros aceites y sin embargo ha aumentado un 21,8% en el aceite de oliva. Todo ello referido al periodo 1987-2004.

Por otra parte, y cambiando de tema, me es muy grato anunciarles que estamos preparando un número especial para final de 2008, principio de 2009, que vamos sobre nuevas tecnologías y avances en los distintos sectores alimentarios. Diversos institutos y empresas ya han confirmado su colaboración y confiamos en que resulte ser un número muy interesante.

Por último, recordarles que para cualquier información complementaria pueden consultar nuestras webs www.eypasa.com y www.revistaalimentaria.es o mandarnos un email con sus dudas, sugerencias o comentarios.

Alfonso López de la Carrera
Director General

www.revistaalimentaria.es
www.eypasa.com
www.sid-alimentaria.com



La empresa editora declina toda responsabilidad sobre el contenido de los artículos originales y de las inserciones publicitarias, cuya total responsabilidad es de sus correspondientes autores. Prohibida la reproducción total o parcial, por cualquier método, incluso citando procedencia, sin autorización previa de Eypasa. Todos los derechos reservados.

COMITÉ CIENTÍFICO Y DE PUBLICACIÓN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Dra. Carmen de Vega Castaño
Doctora en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Responsable de Transferencia Tecnología
Centro Tecnológico de la Industria Cárnica
de La Rioja - CTC

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 (CECOPEPESCA)
Secretario General de ANFACO

Alimentaria Informa **6**

AESAN Informa **36**

Especial IPA/EMBALLAGE **38**

Monográfico Sector Vitivinícola **44**

Sector vitivinícola: tradición y nuevas tecnologías al servicio de los vinos de calidad
Denominaciones de Origen Protegidas en la Unión Europea: el Chianti Classico
Jornadas Técnicas de calidad del vino y viticultura: “La calidad del vino depende en gran medida de una buena elección de los tratamientos y su correcta aplicación”
Caso práctico de implantación tecnológica: Pago de Carraovejas- Tipsa VinoTEC
“Derribando el muro entre la biotecnología y el vino”. Juan José Infante Viñolo. Bionaturis
“Cuando el vino sabe a vinagre”. Igor Hernández y Francisca Barbero. Guserbiot
“Beneficios de las soluciones de control de la producción para el sector del vino”. Sara Sanchidrián. Schneider Electric
“La vendimia nocturna evita maceraciones y fermentaciones incontroladas que afectan a la calidad del producto final”. Entrevista a José Luis Núñez. Bodegas Vihucas
“La cualidad que más apreciamos en un vino es que sea un vino con alma”. Entrevista a José Moro. Bodegas Emilio Moro y Cepa 21

Monográfico Aceites y Grasas Comestibles **84**

El consumidor demanda aceites y grasas comestibles más saludables

Artículos Originales

Situación actual y propuestas de mejora de las almazaras inscritas en la D.O. “Aceite Campo de Montiel”. I. Operaciones preliminares **92**
J.E. Pardo, J.D. Granell, J.M. Núñez, A. Alfaro, E. López, C. Neumeister, E. Fernández, C. González, J. Hurtado y A. Alvarruiz

Situación actual y propuestas de mejora de las almazaras inscritas en la D.O. “Aceite Campo de Montiel”. II. Procesado de la aceituna **97**
J.E. Pardo, J.D. Granell, J.M. Núñez, A. Alfaro, E. López, C. Neumeister, E. Fernández, C. González, J. Hurtado y A. Alvarruiz



Influencia de la fermentación maloláctica espontánea en la composición de los vinos tintos Cencibel elaborados en Castilla-La Mancha	102
P.M. Izquierdo, E. García Romero, S. Gómez Alonso y M. Ll. Palop Herreros	
Alimentos más seguros, mejor negocio. Una nueva metodología APPCC para el sector de la hostelería y restauración colectiva	107
E. Taylor, J.Z. Taylor y M.C. Marco Castillo	
Artículos técnicos	112
Tecnologías de calentamiento: el fluido térmico	
Carles Ferrer. Pirobloc	
Innovaciones tecnológicas	115
Colaboración	125
Protección del origen y la calidad de los vinos: organismos independientes de control	
Begoña Gamarra Sanz. Bureau Veritas	
Normalización, Certificación y Ensayo	129
AENOR	
Consultorio técnico de Calidad y Seguridad Alimentaria	131
CESIF	
Leyendo para Ud.	132
Actualidad Legislativa	133
Agenda	136
Directorio de proveedores	140

ELENA ESPINOSA APUESTA POR UNA POLÍTICA DE I+D+I PARA IMPULSAR EL CRECIMIENTO DEL SECTOR DE PRODUCTOS PESQUEROS

La Ministra de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (MARM), Elena Espinosa, ha destacado la apuesta del Gobierno en políticas de I+D+i para impulsar el crecimiento del sector de los productos pesqueros congelados.

Espinosa ha hecho hincapié en que la Secretaría General del MARM fomentará el desarrollo tecnológico de la industria a través de subvenciones a fondo perdido, de los proyectos concentrados en la Plataforma Tecnológica de la Pesca y la Acuicultura, en cuyo órgano rector se encuentra Conxemar, y de la herramienta de innovación que constituyen las oficinas Pescaplus, una de las cuales está situada en Vigo. La Ministra ha subrayado que al potencial de las industrias elaboradoras se suma la alta cuota de consumo de productos pesqueros congelados que, en los hogares españoles, ha tenido, en

los últimos años, un incremento espectacular, que responde a la capacidad del sector para adaptarse a las crecientes exigencias de calidad y a los nuevos hábitos y necesidades de consumo de una sociedad moderna, mejor informada y que se mueve deprisa.

Sostenibilidad medioambiental

Según Elena Espinosa, esta dinámica de crecimiento regular y constante debe tener en cuenta un componente decisivo: la sostenibilidad medioambiental. En esta dirección hay que seguir trabajando para introducir sistemas de gestión que contemplen el ahorro energético y de recursos, mediante la mejora de procesos y la reducción de residuos, de vertidos y de emisiones contaminantes a la atmósfera.

Por otro lado, la Ministra ha recordado que las empresas de transfor-

mación y comercialización podrán recibir también las ayudas procedentes del Fondo Europeo de la Pesca, dirigidas a la implantación de métodos innovadores de la producción y a la reducción del impacto en el medio ambiente, que servirán para mejorar las condiciones de trabajo en el sector.

Por último Elena Espinosa ha puesto de manifiesto que esta estrategia de modernización propuesta por la Secretaría General del Mar alcanza una dimensión económica con la creación de un Fondo de Depósito, dotado con 21 millones de euros, destinado a proporcionar apoyo financiero, mediante préstamos a largo plazo, aportaciones de capital con salida pactada y otros mecanismos, a las iniciativas empresariales de diversificación de la actividad pesquera y acuícola.

NUEVAS NORMAS SOBRE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN LOS ALIMENTOS

El pasado mes de septiembre entraba en vigor un nuevo Reglamento que establece normas revisadas sobre los residuos de plaguicidas en los alimentos. La razón de esta revisión, según fuentes de la Dirección General de Sanidad y de los Consumidores, es que las normas aplicables antes de 1 de septiembre de 2008 eran complejas. Para algunos plaguicidas, la Comisión fijaba los LMR (Límite Máximo de Residuos), mientras que para otros, los Estados miembros eran los responsables. Para algunos plaguicidas, además, la Comisión podía fijar los LMR, pero los Estados miembros podían fijar LMR más altos. Incluso, para algunos plaguicidas, no existía ningún LMR.

Los comerciantes y los importadores, que debían utilizar 27 listas de LMR nacionales, padecieron la confusión respecto a los LMR que debían respetar.

Por su parte, para los consumidores, la confusión acarreó temores respecto a la seguridad de los residuos de plaguicidas, particularmente en caso de que el alimento excediera los LMR en un Estado miembro y fuera aceptable en otros Estados miembro.

El nuevo Reglamento contempla todos los productos agrícolas destinados a la alimentación humana y a piensos animales, y lista los LMR para 315 productos frescos. Estos LMR se aplican también a dichos productos después de su transformación, teniendo en cuenta las operaciones de dilución o concentración durante la transformación.

El Reglamento se refiere a los plaguicidas actuales o previamente utilizados en la agricultura, dentro y fuera de la Unión Europea (alrededor de 1.100). Si un plaguicida no se menciona específicamente, se aplica un LMR general por defecto de 0,01 mg/kg.

El Reglamento hace referencia a la seguridad de todos los grupos de consumidores, incluyendo, entre otros, los bebés, los niños y los vegetarianos. La evaluación de seguridad de los consumidores incumbe a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), según la toxicidad del plaguicida, los niveles máximos empleados en los alimentos y las diversas dietas de los consumidores europeos.

Los agricultores, comerciantes e importadores son responsables de la seguridad alimentaria, incluida la conformidad con los LMR. Para asegurarse de que esto se realice de manera adecuada y uniforme, la Comisión dispone de tres herramientas: el programa plurianual de control coordinado de la UE; los laboratorios comunitarios de referencia y la Oficina Alimentaria y Veterinaria de la Comisión.

VINITECH BORDEAUX

DEL 2 AL 4 DE DIC. DE 2008

Un mundo de intercambios
en un mundo que cambia



Prioridad al intercambio, las ideas, las innovaciones

En el **Foro de las Ideas**, asista a conferencias, debates, mesas-redondas, talleres, etc. En el espacio **Perspectivas, Novedades & Innovaciones** explore las tendencias de la vinificación, la enología o el marketing, descubra a los galardonados con los **Trofeos de la Innovación** y, al margen del salón, visite los **Châteaux y Bodegas Cooperativas** más innovadores de la Región de Burdeos.

Programa en vinitech-bordeaux.com

La mayor cita del sector en 2008

Con la exposición de los mejores equipamientos y técnicas, el salón Vinitech intensifica sus ventajas: **el intercambio, la participación y el encuentro** entre profesionales para una extensa puesta en común de ideas, competencias y soluciones acordes con sus preocupaciones.

3 sectores claves destacados

Descubra toda la oferta en materia de equipos, maquinaria, productos, procedimientos y técnicas organizada en torno a los tres sectores claves del mercado **Viticultura, Vinicultura, Envasado y Lanzamiento en el Mercado**. Visite espacios especializados como **Edificios y Arquitectura** dedicado a la construcción de bodegas y edificios y **Vinos, Imágenes y Objetos** dedicado a la promoción y la valorización del vino.



vinitech-bordeaux.com **VINITECH**

BURDEOS, CIUDAD PATRIMONIO MUNDIAL DE LA UNESCO LE RECIBE EN SU MARCO EXCEPCIONAL BRINDÁNDOLE LA OPORTUNIDAD DE ALTERNAR LAS VISITAS A LOS CHÂTEAUX CON LOS DESCUBRIMIENTOS TURÍSTICOS.



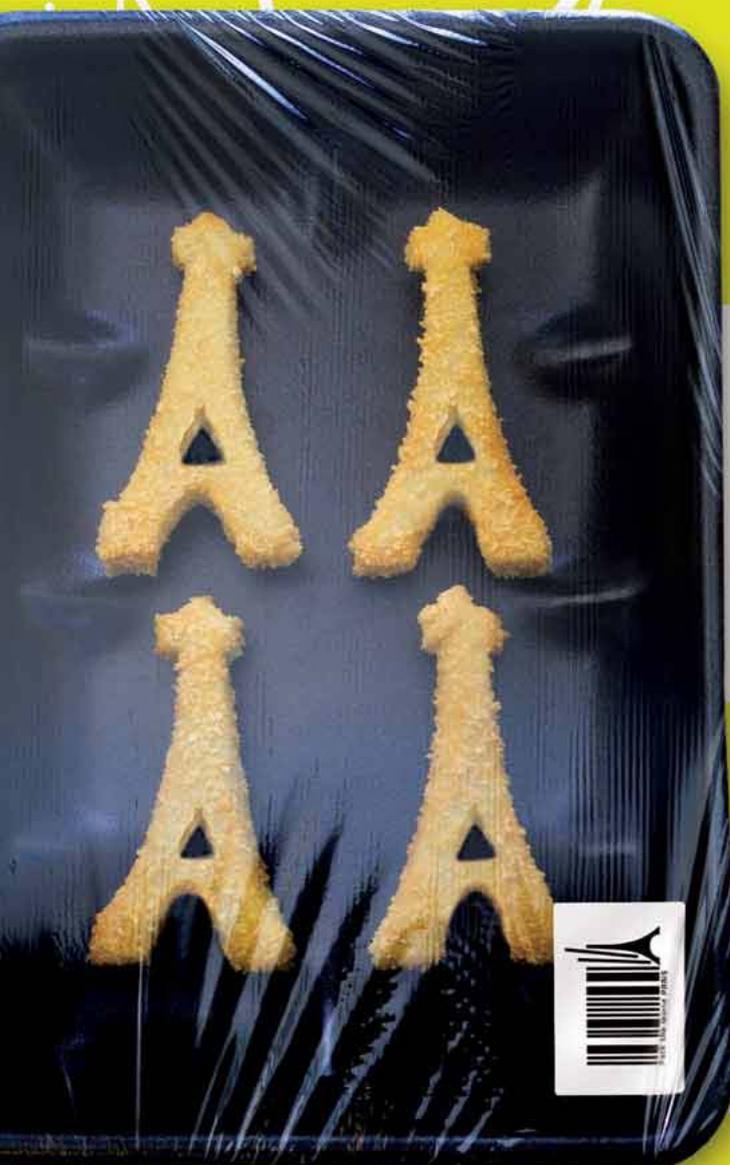
Para más información sobre Vinitech (paquete viaje, visitar el salón, exponer) contacte:
Servicom Consulting & Marketing - Viviane Seguilion - José Abascal, 44 - 4ºD - 28003 MADRID
Tel: 00 34 91 395 28 88 - Fax: 00 34 91 442 48 89 - servicom@servicomconsulting.com

**LA EXPOSICIÓN MUNDIAL DE EQUIPAMIENTOS Y TÉCNICAS
PARA LA VIÑA, EL VINO Y BEBIDAS ESPIRITUOSAS**
PARQUE DE EXPOSICIONES DE BORDEAUX-LAC

ipa | world
food
process
exhibition

17-20 NOV. 2008
PARIS-NORD VILLEPINTE
F R A N C I A

Del proceso al
empaquetado alimentario
Visite la mayor fábrica
piloto del mundo



EMBALLAGE
WORLD PACKAGING EXHIBITION

17-21 NOV. 2008
PARIS-NORD VILLEPINTE
F R A N C I A

SOLICITE SU PASE PERMANENTE EN
www.emballageweb.com o www.ipa-web.com
CÓDIGO: ALIMENTARIA

2 FERIAS PARA EL ACONTECIMIENTO MUNDIAL DEDICADO A LAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

An exhibition organized by
comexposium

Promosalons España
Tel.: 91 411 95 80
promosalons@promosalons.es

EL MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACIÓN DESTINARÁ MÁS DE 1.400 MILLONES DE EUROS A LA INNOVACIÓN EMPRESARIAL EN 2009

La Ministra de Ciencia e Innovación, Cristina Garmendia, presidió el pasado 9 de octubre la Jornada de Innovación dirigida al sector empresarial: "El apoyo público a la I+D empresarial", en la que destacó que, "es a través de la innovación como la economía española aumentará su potencial de crecimiento, su renta per cápita y su capacidad de crear empleo de manera sostenida". La Ministra señaló que la innovación no es un fenómeno que pertenezca exclusivamente a los sectores más punteros e intensivos en tecnología, sino que "todos los sectores productivos, y singularmente los más tradicionales, deben considerarla como una condición sine

qua non para sobrevivir y, eventualmente, ganar cuota de mercado". Según Garmendia, las empresas necesitan recurrir a la innovación como instrumento para generar mayor valor añadido y adaptarse a entornos competitivos cada vez más complejos, dinámicos y exigentes. Asimismo, recordó que, "la innovación es posible en todos los ámbitos de la actividad corporativa, no solo en el campo tecnológico, sino también en el área organizativa y en los sistemas de comercialización de los productos". En su intervención, la Ministra destacó que España debe aumentar la proporción del conocimiento científicotecnológico incorporado en los bienes y ser-

vicios que comercializa, mediante una colaboración más activa entre las empresas y el resto de los agentes generadores de conocimiento. Para ello, señaló que su ministerio va a unificar las ayudas y la concentración de los programas de I+D+i empresarial, siguiendo modelos internacionales de referencia, a través del Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI). A través de esta entidad pública empresarial, el MICINN podrá financiar en el 2009 más de 1.600 proyectos empresariales de I+D e innovación tecnológica, contando para ello con un presupuesto de 1.400 millones de euros y una subvención asociada equivalente de 560 millones de euros".



Djazagro

Algérie - Maghreb - Afrique

*The international exhibition for the food processing,
the bakery, pastry and restaurants*

18-21 MAY 2009
ALGIERS

7th edition

RESERVED TO PROFESSIONALS ONLY

Safex exhibition park - Algiers
www.djazagro.com





VI Congreso AECOC de **Seguridad Alimentaria y Nutrición**

18 Noviembre 2008. MADRID

Mirasierra Suites Hotel



Para más información
consulte las últimas actualizaciones del programa
e inscribese en la web de AECOC.

www.aecoc.es

Bloques temáticos

- **CONSUMIDOR, SALUD Y BIENESTAR**
- **¿QUÉ NOS APORTAN LOS ALIMENTOS FUNCIONALES?**
- **¿CÓMO COMUNICAR EN CASO DE CRISIS?**
- **SEGURIDAD ALIMENTARIA: CUANDO LA COLABORACIÓN ES LA CLAVE**

Organizado por:



Ronda General Mitre, 10 - 08017-Barcelona
Tel.: 93 252 39 00 - Fax: 93 280 21 35
www.aecoc.es - info@aecoc.es

Con la colaboración de:



EL PROGRAMA NUTRICIÓN Y SALUD (NUSA) HACE HINCAPIÉ EN LA IMPORTANCIA DE LA FECHA DE CADUCIDAD DE LOS PRODUCTOS

El conocimiento de los productos alimenticios es uno de los principales objetivos del etiquetado. A través de información clara y veraz, ha de infundir confianza en el consumidor hacia el producto que quiere comprar. Sin embargo, y a pesar de existir desde los años 60, continúa siendo motivo de controversia entre consumidores y medios de comunicación. Uno de los aspectos más debatidos del etiquetado es el de la fecha de caducidad, alrededor del cual se plantean preguntas como ¿se puede consumir un producto pasada la fecha de caducidad? o ¿qué diferencia existe entre fecha de duración mínima y fecha de caducidad?

Un caso de especial interés entre los consumidores es el de los productos lácteos. Según José Antonio Mateos, Director del Programa NUSA (Nutrición y Salud), “los lácteos son alimentos seguros que no presentan nunca problemas de carácter sanitario, siempre que se cumplan las fechas de consumo”. Los productos lácteos frescos, sin embargo, requieren unas condiciones de mantenimiento específicas. Respetar la cadena de frío es fundamental no solo para mantener sus características físico-químicas sino también su calidad microbiológica. “El caso de las leches fermentadas y el yogurt es especial, porque este tipo de productos precisan una fecha de caducidad relativamente corta (28 días) para mantener la calidad probiótica de sus fermentos”, complementa Mateos.

La recomendación general es no consumir productos caducados. “No es peligroso para la salud consumir un producto lácteo fermentado, como el queso, pocos días después de la fecha de caducidad porque su acidez y la actividad de los fermentos son suficientes para que ese producto siga siendo seguro”, comenta Mateos. “Pero es distinto en el caso de los productos lácteos frescos no fermentados, como la leche, que una vez abierto el envase son más delicados

y conviene mantener las condiciones de conservación en frío y la fecha de caducidad o de consumo preferente”, añade el director del Programa NUSA.

Por su parte, “las leches fermentadas y los yogourts se pueden consumir si se han mantenido rigurosamente en frío y solo tras unos pocos días de superar la fecha de caducidad. No obstante, sus características probióticas irán perdiendo eficacia con la caducidad del producto”, especifica Mateos.

La fecha de caducidad es una información obligatoria en el etiquetaje de todos los productos alimenticios, aunque en realidad engloba dos conceptos: por un lado, se aplica en aquellos productos microbiológicamente muy perecederos que puedan suponer un peligro inmediato para la salud humana después de corto periodo de tiempo; por otro lado, la fecha de duración mínima indica la fecha hasta la cual el fabricante garantiza que el producto mantiene perfectamente sus características.

TEQUISA

TECNOLOGÍA ALIMENTARIA
FOOD TECHNOLOGY

www.tequisa.com

La tecnología alimentaria que marca un antes y un después en el valor de sus productos.

Somos una compañía líder y de primer orden a nivel mundial en la investigación, desarrollo y fabricación de **ADITIVOS ALIMENTARIOS** para productos de la pesca y del sector alimentario en general.

Disponemos de una amplia gama de **MÁS DE 100 PRODUCTOS** - aditivos alimentarios - que cubren todas las necesidades tecnológicas para el procesamiento de pescados, moluscos-bivalvos, moluscos-cefalópodos y crustáceos y en todas sus posibles presentaciones en el mercado (frescos, congelados, ultracongelados, conservas y semiconservas, pastas o surimi, ahumados, secos, en salazón, cocinados y precocinados, etc.).

Toda una tecnología pensada y adaptada al producto de la pesca y la acuicultura. Productos específicos para dar estabilidad, textura, brillo, color, con **ALTO RENDIMIENTO Y CALIDAD**. Productos con bajo contenido en fosfatos o con total ausencia de ellos. Productos con o sin sulfitos para el procesamiento de crustáceos. Toda una tecnología basada en combinaciones de aditivos alimentarios, autorizados para su uso en productos de la pesca bajo las estrictas Directivas alimentarias de la Unión Europea.



TODA UNA TECNOLOGÍA QUE APORTA CALIDAD Y RENTABILIDAD A SUS PRODUCTOS PESQUEROS EN EL MERCADO.

Para mayor información llamen al **teléfono: +34 986 28 83 23** o envíennos un e-mail a tqi@tequisa.com.

12 noviembre · Madrid

PLAZAS LIMITADAS



LOGIS track'08

Alimentación

En colaboración con:

- ORACLE (Platinum)
- Alfaland (Oro)
- PSION Teklogix (Oro)
- Toshiba (TV)
- Main Memory (Expositor)

Casos prácticos de:

- Sunny Delight
- Dulcesol
- Ardo
- Copesco Sefrisa
- etc...

Información e inscripciones:

IDtrack

tel: +34 93 205 47 78

email: info@idtrack.org

www.idtrack.org

www.idtrack.tv

100% logística

en la cadena alimentaria

Procesos logísticos

Logística inversa

Software

Cadena del frío

Tecnologías de identificación

Casos prácticos



ORGANIZA:
IDTRACK
Sure Identification & Traceability

COLABORA

alimentaria
REVISTA DE TECNOLOGÍA E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS



Confía

AENOR certifica la calidad de millones de productos y servicios que están presentes a diario en tu vida. Desde una lavadora hasta un bosque. Desde la calidad de un producto hasta la sostenibilidad medioambiental. Queremos que la calidad sea la norma básica de nuestro mundo. Cada vez que veas una etiqueta de AENOR estarás viendo una compañía o entidad que responde cien por cien a tu confianza.

AENOR. Liderando Calidad y Confianza.



AENOR Asociación Española de Normalización y Certificación

LONZA PARTICIPA EN HEALTH INGREDIENTS EUROPE 2008

En esta edición de Health Ingredients Europe, la empresa Lonza ofrece una degustación de una variedad de alimentos funcionales que contienen ingredientes nutritivos de la compañía. “Este año nos gustaría dirigirnos especialmente a los productores de alimentos y mostrarles posibles nuevas aplicaciones de nuestros ingredientes”, ha manifestado Reto Renggli, Director Marketing & Sales, Nutrition, de Lonza. La cartera de productos que Lonza presentará contiene DHAid™, Carnipure™ y FiberAid™.

Gama completa

DHAid™ es una fuente puramente vegetariana de omega-3 DHA. Al utilizar microalgas presentes en la naturaleza, la innovadora tecnología de Lonza permite que los aceites DHA tengan una calidad superior comparable al DHA comúnmente extraído de los peces de agua fría. Dado que el proceso de producción de DHAid™ de Lonza se basa en recursos renovables, los riesgos medioambientales como la sobrepesca pueden ser evitados. DHAid™ no contiene alérgenos y está libre de todos los contaminantes discutidos en el caso de los mariscos.

Por su parte, Carnipure™ es un grado especial de L-Carnitina. Gracias a un método patentado de producción basado en fermentación, Lonza es capaz de producir L-Carnitina de forma similar al cuerpo humano. Exhaustivas investigaciones clínicas han descubierto que la Carnipure™ juega un papel beneficioso en una amplia selección de aplicaciones, incluidos la recuperación tras el ejercicio, el control de peso y el envejecimiento saludable.

Por último, FiberAid™ es una fibra prebiótica soluble de primera calidad que proporciona grandes beneficios para la salud gastrointestinal combinados con una excelente tolerancia digestiva y propiedades tecnológicas. Es altamente soluble en agua caliente o fría, estable en una gran gama de pH y de temperaturas y forma soluciones de baja viscosidad. Compuesta de arabinogalactosa de alerce, FiberAid™ ha sido aprobada por la FDA de EE. UU. y otras autoridades. Es extraída por Lonza a través de un proceso patentado (US 5756098, EP 866808 y otras patentes) de alerces que crecen en abundancia en los Estados Unidos.



“Nada de aditivos, yo quiero comida natural, de verdad”

Ama de casa,
35 años

Esto es lo que los consumidores de hoy en día nos dicen. Sin embargo, no están dispuestos a renunciar a la calidad o a la comodidad por una etiqueta limpia.

¿Cuál es la solución?



DETERMINACIÓN DE OXÍGENO EN EL VINO PARA MÁXIMA CALIDAD

Desde hace más de 2.000 años, los viticultores intentan mantener el contenido de oxígeno lo más estable y bajo posible. El objetivo es evitar los procesos de oxidación no deseados, que pueden perjudicar la calidad del vino. Según Petra Pütz, responsable de la empresa Hach Lange, la concentración en el vino se mide en varias etapas (producción, almacenamiento, llenado) y, con la nueva tecnología LDO digital, esta determinación es más sencilla y fiable. “El sensor LDO de Hach Lange puede medir el contenido de oxígeno fácil y rápidamente en cualquier sitio, en depósitos, barriles o botellas”, asegura.

Antecedentes

La calidad de un vino está influenciada de forma determinante por su contenido de oxígeno. Dependiendo de la concentración de oxígeno disuelto, pueden tener lugar procesos de oxidación que afectan negativamente al vino, como intensificación del color; formación y multiplicación de microorganismos; pérdida de frescor y aroma; o rápido envejecimiento.

Por otra parte, sobre todo el vino tinto necesita cierta cantidad de oxígeno durante el proceso de maduración, para su desarrollo. Cuando tiene un olor desagradable (formación de sulfuro de hidrógeno) y la estructura de los taninos parece seca y poco atractiva, deberá agregarse más oxígeno al vino tinto joven. Esto sucede normalmente justo después de la fermentación. Durante la fase de llenado, sin embargo, no se deberá agregar más oxígeno.

Sean cuales sean las circunstancias, el conocimiento exacto de la concentración de oxígeno en el vino es de máxima importancia. Sobre todo porque la adición y el consumo de ácido sulfuroso (conservante y antioxidante) dependen principalmente de la cantidad de oxígeno disuelto. La determinación de oxígeno antes de la fase de llenado simplifica, por lo tanto, la correcta dosificación de dióxido de azufre. Lo ideal sería alcanzar la fase de llenado con 0,2–0,5 mg/l de oxígeno disuelto.

Con los medidores electroquímicos digitales HQD, es posible controlar el contenido de oxígeno del vino con el mismo instrumento en los más diversos lugares de medida, ya sea en el barril, en el depósito o en la botella. El electrodo de oxígeno LDO de HACH LANGE, que no requiere mantenimiento, suministra resultados de medida exactos en cuestión de segundos. Gracias a la nueva tecnología LDO, las sustancias presentes en el vino no influyen en el valor; no importa si la medida se efectúa en un vino tinto, rosado o blanco, o si existen turbideces. Hasta 500 valores medidos se pueden almacenar en el HQD o simplemente imprimirlos o transferirlos a un PC.

Novation: todo lo que necesita, ni más ni menos

Gracias al extraordinario rendimiento de los almidones nativos funcionales de Novation, usted puede producir alimentos de alta calidad orgánicos o libres de aditivos, que también sean cómodos y fáciles de preparar.

Novation[®]

La solución fácil en la que puede confiar.

Para deshacerse de los indeseables números E, visite foodinnovation.com/Novation_BanishthoseEs

 **National Starch**
FOOD INNOVATION

IDOKI OFRECE SUS SOLUCIONES BASADAS EN FLUIDOS SUPERCRÍTICOS

Idoki SCF Technologies es una empresa de base tecnológica ubicada en el Parque Tecnológico de Bizkaia que se dedica a desarrollar, producir y suministrar



soluciones a medida basadas en ingredientes naturales limpios para la industria alimentaria.

El hecho diferencial de Idoki es que obtiene estos ingredientes naturales limpios utilizando como herramienta principal la tecnología de Fluidos Supercríticos (FSC), evitando el uso de detergentes orgánicos y otros productos nocivos.

Entre sus proyectos de investigación, están desarrollando diferentes métodos para la personalización de vino, como son la extracción de aromas de vino mediante la tecnología de Fluidos Supercríticos; o la desalcoholización total o parcial del vino.

También desarrollan proyectos, con el fin de valorizar los residuos generados en las bodegas, como por ejemplo, la valorización de los hollejos mediante la extracción de compuestos de interés mediante FSC; o la valorización de las lías para extracción de compuestos de interés.

Por último, también pueden desarrollar productos cosméticos y complementos alimenticios para líneas de vinoterapia a partir de los ingredientes extraídos.

Krones presenta sus soluciones de servicios en BRAU Bevale

La empresa Krones AG ha participado en la feria BRAU Bevale 2008 presentando su nuevo portafolio de servicios. Entre ellos, destaca el nuevo portal interactivo de Internet "LCS Remote Service", donde la compañía resume todos los servicios en línea posibles del servicio posventa LifeCycleService. Por medio de una clave de acceso, los clientes de Krones, así como sus empleados, tienen acceso a este portal desde cualquier lugar del mundo, incluso desde su teléfono móvil. Incluye herramientas como el centro de atención (Help Desk) para preguntas técnicas, diagnóstico a distancia y teleservicio, catálogo y tienda de repuestos eGate y eCat, así como consultas sobre contratos y posibilidades de integración de paquetes de actualización de máquinas.

NIÉGATE A SER UNO MÁS EN EL LINEAL

easyFairs® EMPACK Madrid

5 & 6 Noviembre 2008
Pabellón de Cristal
de la Casa de Campo

El salón del envase, etiquetado
y los procesos de embalaje
y acondicionamiento

- Maquinaria, componentes y tecnología
- Etiquetado, codificación, y marcaje
- Transformadores de materiales
- Embalajes (protección, transporte, y acondicionamiento)
- PLV
- Diseño, creatividad y artes gráficas

Regístrese y obtenga acceso gratuito al doble programa de conferencias especializadas en torno a reducción de costes y diseño & branding

Su invitación gratuita en
www.easyFairs.com/empackmad

easyFairs®
TIME & COST-EFFECTIVE TRADE SHOWS

HANNA INSTRUMENTS CELEBRA UNA SERIE DE JORNADAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS EN ENOLOGÍA

Hanna Instruments ha organizado, con la colaboración de Biolan Microbiosensores y Neiker, cinco cursos en las principales zonas vitivinícolas españolas: Álava, Rioja, Ribera del Duero, Penedés y La Mancha. A estos cursos acudieron numerosos enólogos y responsables de bodegas interesados en conocer las nuevas técnicas de medida que se les presentaban.

Hanna Instruments presentó, a través del enólogo Juan Carlos Antoñanzas, Director Técnico de Hanna Instruments, las nuevas aplicaciones de la instrumentación en el campo enológico, destacando los pHmetros especiales para vinos; la estabilidad tartárica mediante la conductividad; la estabilidad protéica mediante el turbidímetro; las quiebras férricas y cúpricas mediante fotómetros; el nitrógeno asimilable para las levaduras mediante el oxígeno disuelto con un oxímetro en la microoxigenación; y aplicaciones de la medida del potencial Redox.

Biolan Microbiosensores

Biolan Microbiosensores, por medio de Felipe Elexpuru, Director Técnico de la firma, presentó su nuevo equipo de medida para ácido glucónico. Se trata de un revolucionario método que permite medir en 3-5 minutos, con una precisión de 0,05 g/L, el ácido glucónico producido por el



hongo *Botrytis cinerea* y que permite a las bodegas introducir este nuevo parámetro de calidad en la recepción de las uvas.

Neiker-Tecnalia

Por su parte, Neiker-Tecnalia, por medio de las doctoras Ana Díez y Sonia Castañón, presentó las líneas de investigación que desarrollan en los campos de la enología y la viticultura, así como los servicios que pone a disposición del sector vitivinícola.

Para completar la jornada, se invitó al enólogo José María Ibáñez, gran conocedor de la evolución del color en los vinos y de los diferentes métodos de medida, que hizo un repaso de los métodos de análisis más útiles de los que deben disponer las bodegas con el fin de conseguir el máximo nivel de calidad de sus vinos. Asimismo, desarrolló métodos sencillos y prácticos para conocer la maduración de las uvas y su posterior aptitud para la crianza, junto con la manera correcta en la que deben evolucionar los vinos durante su crianza, así como cuándo se debe aplicar la microoxigenación.

Las jornadas finalizaron con una pequeña cata de vinos en lata, procedentes de Argentina y Chile.

Hanna Instruments tiene la intención de celebrar este tipo de cursos en otras zonas vitivinícolas españolas.



Ingredientes naturales para una vida saludable.



Hi Europe / 4-6 Noviembre
(Paris Nord, Villepinte).

Les esperamos en nuestro **stand L58**

eXxentia

PULEVA
Biotech

González Dávila, 18-6ª - 28031 Madrid
Tel. 91 380 29 73 • Fax 91 380 22 79
exxentia@exxentia.com
www.exxentia.com

BUENAS PERSPECTIVAS PARA ANUGA FOODTEC 2009

Cuando aún faltan cinco meses para la celebración del certamen Anuga FoodTec 2009, que tendrá lugar en Colonia (Alemania), los días 10 al 13 de marzo, las perspectivas son bastante optimistas y los organizadores afirman que se confirmarán los buenos resultados conseguidos en la edición de 2006.

El resultado actual de las inscripciones permite calcular que acudirán a la feria unas 1.200 empresas procedentes de 40 países, entre las que estarán los líderes internacionales del sector.

En su quinta edición, la feria monográfica de la alimentación abarcará todos los temas relevantes en la producción alimentaria, desde su procesamiento a la distribución, pasando por el envasado, la higiene y el almacenamiento. El certamen está organizado conjuntamente por la Koelnmesse y la Sociedad Alemana de Agricultura y su periodicidad trienal se corresponde con los ciclos de innovación de los sectores a los que va dirigida.

Anuga FoodTec 2009 ocupará los pabellones 4, 5, 6, 7, 9 y 10 del recinto ferial de Colonia con una superficie bruta de exposición de 110.000 m². Análogamente a lo que ocurrió en la edición anterior, celebrada en 2006, la oferta estará distribuida en cinco núcleos, garantizando de esta forma que los visitantes, a pesar de la complejidad de la gran oferta tecnológica que se presenta, puedan obtener rápidamente una visión completa de conjunto. Los núcleos en que se presenta la oferta son los siguientes:

- Técnica de procesos.
- Técnica de envasado (incluida técnica de llenado).
- Seguridad alimentaria, gestión de calidad, biotecnología, técnica medioambiental.
- Automatización, técnicas de la información, informática, servicios.
- Productos auxiliares tecnológicos, ingredientes.



“Matchmaking” y “Mobile Exhibition Guide”

Junto a los servicios ya conocidos y acreditados, Anuga FoodTec 2009 incluye en su oferta dos nuevos: “Matchmaking” y “Mobile Exhibition Guide”.

“Matchmaking” es una herramienta online que figura en la página web de Anuga FoodTec, a través de la cual los compradores pueden, de forma rápida y con un esfuerzo mínimo, informarse sobre las empresas y los productos que se ofertan en la feria y entrar en contacto directo con los expositores. A través de las contestaciones de los expositores por e-mail, los compradores tienen la posibilidad, ya antes de la feria, de acordar citas para mantener contactos personales durante el certamen.

La otra novedad es la “Mobile Exhibition Guide”, un sistema de navegación e información pensado para ser utilizado por los visitantes durante la feria en el que se reflejará todo el catálogo ferial, informaciones sobre el evento y una reproducción cartográfica del recinto ferial. El sistema se puede cargar en la propia PDA o en el móvil de los visitantes y ser utilizado desde estos terminales. Adicionalmente, se dispone dentro de la feria de terminales estáticos que garantizan también la prestación de este servicio.

Asimismo, el programa paralelo de la Anuga FoodTec tiene un elevado nivel técnico y representa para los profesionales del sector un motivo adicional para visitar la feria.

Calaf
nuances 
Soluciones con gusto



Especialistas en aromas para la industria alimentaria

Culinarios
Productos Cárnicos
Snacks
Horneados
Conservas
Helados y productos lácteos
Confitería
Bebidas

Tel. +34 938 680 900
mail@calafnuances.com
www.calafnuances.com



Satisfacción de los expositores

Las 162 empresas e instituciones expositoras que han participado en Biospain 2008 han coincidido en destacar la elevada cifra de participantes y el intenso programa de trabajo que ha tenido esta cuarta edición.

Así, representantes de Genetrix han señalado que en esta nueva edición de Biospain se ha producido "un salto de calidad tremendo" con respecto a las ferias realizadas anteriormente. Como han explicado, se puede observar cómo el sector de la biotecnología "se va haciendo cada vez más profesional". Del mismo modo, han destacado la implicación de la organización del certamen.

Desde Puleva Biotech Exxentia han recalcado que la exposición comercial ha sido "muy productiva" para

ampliar contactos con otras empresas e instituciones del sector biotecnológico.

Foro de Inversores

En la segunda jornada y última del Foro de Inversores, una de las principales actividades que se han desarrollado en Biospain 2008, se han seleccionado las 5 empresas galardonadas del total de

28, españolas y extranjeras, que se han presentado a este evento en búsqueda de financiación.

Las empresas seleccionadas han sido SpinX Technologies, de Suiza, Cellerix, de España, Alfama, de Portugal, AMT de Holanda, y Sinalo Seafields Internacional, de EE.UU. El panel de expertos que ha entregado los premios, formado por consejeros delegados de grandes compañías farmacéuticas y biotec, consultoras e inversores de capital riesgo, han subrayado que "todas las empresas participantes en el foro tienen grandes posibilidades de financiación, si bien han tenido que elegir solo cinco de estas empresas por considerar que cuentan con los mejores proyectos".

En este foro han presentado sus proyectos 15 españolas y 13 extranje-

ras, procedentes de Portugal, Holanda, Italia, Bélgica, Suiza, Dinamarca, Gran Bretaña, India y EE.UU.

Partnering

Los participantes en la cuarta edición del certamen celebraron, a lo largo de los tres días, cerca de 1.000 entrevistas 'cara a cara' para el desarrollo de negocio, a través del evento Partnering.

Con esta aplicación, los participantes del certamen pudieron introducir el perfil de su compañía, sus productos y tecnología y conocer, además, en su área de trabajo personal, las características del resto de empresas que asistieron a Biospain, y poder así configurar una agenda de entrevistas lo más productiva posible para el visitante.

En total, los más de 1.000 inscritos en el Partnering, procedentes de 30 países y que representaban a 520 empresas e instituciones, celebraron cerca de 1.000 entrevistas 'cara a cara', de las más de 2.700 que se habían solicitado.

Algunos de los participantes, como Grifols Engineering, destacaron la importancia que tiene la celebración de esta actividad para "fomentar e impulsar el negocio en biotecnología no solo nacional, sino internacional, facilitando el acceso a empresas de todo el mundo".

Envasado en Atmósfera Modificada

- Nueva oficina en Barcelona

La llave para Envasar Alimentos Frescos

Cada día más, el consumidor demanda alimentos frescos y envasados de forma que sus propiedades se preserven el mayor tiempo posible. Con el envasado en atmósfera modificada, la industria alimentaria puede satisfacer estas necesidades del consumidor.

PBI-Dansensor, con sus equipos para el Análisis de O₂ y CO₂, Detectores de Fugas y Control de Permeabilidad, aporta las soluciones adecuadas a la industria para Envasar en Atmósfera Modificada y la garantía de un experto líder mundial en la materia.

Para ofrecer una mejor atención a nuestros clientes en España, hemos creado la nueva delegación en Barcelona, desde donde daremos servicio a toda la península.

Visítenos en la feria EMPACK, stand C25, el próximo 5 y 6 de Noviembre en Madrid.

 **PBI Dansensor**
EXPERTS IN MODIFIED ATMOSPHERE PACKAGING

PBI-Dansensor España S.L. · Dr.Roux 123 · 08017 Barcelona · Tel.: + 34 93 2052286 · info-es@pbi-dansensor.com · www.pbi-dansensor.es

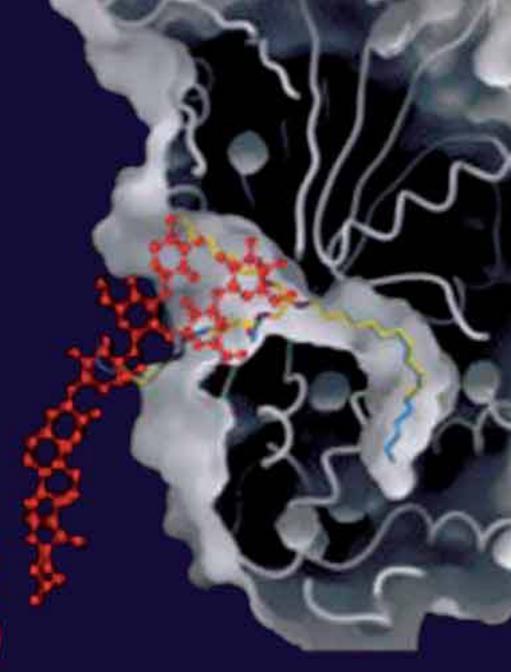
EMPACK
Madrid, 5 y 6 Nov. 2008
stand C25



Los productos envasados en MAP se conservan por más tiempo



Control de calidad de un envase MAP con un CheckMate II



CMIBM 2008

VI Reunión del
Grupo de Microbiología Industrial
y Biotecnología Microbiana de la SEM

Barcelona 12-14 noviembre 2008

Más información:
www.ub.edu/CMIBM2008



ENOMAQ

2009

17th salón internacional de maquinaria
y equipos para bodegas
y del embotellado

17th international show of winery and
bottling machinery and equipment

10-13/02/2009

ZARAGOZA
(España-Spain)

www.enomaq.es



Coincide con:
Coinciding with:

tecnovid
2009

OLEOMAQ
2009

Oleotec
2009



FERIA DE ZARAGOZA

ROBERTO SABRIDO, NOMBRADO NUEVO PRESIDENTE DE AESAN

El Consejo de Ministros aprobó el pasado 26 de septiembre, a propuesta del ministro de Sanidad y Consumo, Bernat Soria, el nombramiento de Roberto Sabrido Bermúdez como presidente de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), en sustitución de Félix Lobo.

Hasta este nombramiento, Sabrido era consejero de Sanidad del Gobierno de Castilla-La Mancha. Es licenciado en Medicina y Cirugía por la Universidad Complutense de Madrid, diplomado en Sanidad y máster MBA en Administración y Gestión de Servicios Sanitarios y diplomado en Dirección de Hospitales por la Universidad de Castilla-La Mancha y la Escuela Nacional de Sanidad.

La toma de posesión tuvo lugar el día 1 de octubre y estuvo presidida por el ministro Bernat Soria, quien durante su intervención formuló uno de los retos que tendrá que afrontar la seguridad alimentaria: mantener los estándares de seguridad y calidad a los que están acostumbrados los países de nuestro entorno en un mundo cada vez más globalizado.

“Periódicamente nos vemos sorprendidos por problemas o crisis alimentarias que ponen en evidencia que, a pesar de los avances logrados y de la disponibilidad de nuevas tecnologías, existen espacios de mejora en los que debemos trabajar desde todos los ámbitos”, explicó Soria.

En este sentido, recordó que el man-



tenimiento y mejora de los niveles de calidad y seguridad no son labor de un solo país: “Son muchos los Organismos Internacionales que se dedican a mejorar la seguridad alimentaria en el planeta: la OMS o la FAO, por ejemplo. No olvidemos que la seguridad alimentaria es un derecho reconocido en la Declaración Universal de los Derechos Humanos”. El ministro enumeró algunas de las herramientas con las que contamos para mejorar la seguridad: “La UE establece una amplia legislación –la más estricta del mundo-, aplicable a todos los países y a todos y cada uno de los eslabones de la cadena alimentaria”. Esta legislación dispone, además, de “importantes herramientas de coordinación, inspección y sanción”, aseguró.

En este campo, gracias a la creación de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), existen ya procedimientos unificados en todos los países de la UE. Además, se cuenta con los sistemas de alerta internacionales (INFOSAN) y el Sistema coordinado de Intercambio rápido de información (SCIRI).

El ministro recordó, por otra parte, los estrechos vínculos que existen entre alimentación y salud y se refirió a las políticas puestas en marcha y desarrolladas por la AESAN para mejorar la nutrición de la población española, especialmente de los más pequeños, como la estrategia NAOS.

En cuanto al nuevo presidente, Soria manifestó que “Roberto Sabrido es un hombre bien conocido por todos los que trabajamos en el Ministerio. Ahora le proponemos trabajar por y para el Sistema Nacional de Salud, pero desde un lugar distinto: AESAN”.

“Tengo la certeza de que el nuevo presidente de la AESAN reúne experiencia más que suficiente para abordar con éxito esta nueva etapa. Con él daremos cumplimiento al compromiso de garantizar a los consumidores y a los ciudadanos una seguridad alimentaria integral y una mejor formación y calidad en materia de nutrición”, concluyó el ministro, que agradeció a Félix Lobo “su entusiasmo y su dedicación durante su etapa al frente de la AESAN”.

LA EFSA EMITE SUS PRIMERAS OPINIONES SOBRE LAS SOLICITUDES DE DECLARACIONES SALUDABLES

El panel sobre productos dietéticos, nutrición y alergias de la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), ha adoptado su primera serie de opiniones en relación a las solicitudes de declaraciones saludables relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y el desarrollo y salud de los niños, que se encuentran bajo el ámbito del artículo 14 del Reglamento (EC) N° 1924/2006 de 20 de diciembre, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.

Se trata de ocho declaraciones, cinco de las cuales se refieren a la salud de los niños y tres a la reducción de un factor de riesgo de enfermedad.

Las opiniones científicas describen las conclusiones de la evaluación del panel de expertos sobre la sustentación científica que apoya a las solicitudes de las declaraciones saludables. Estas opiniones servirán de base a la Comisión Europea y a los Estados Miembros, en los siguientes pasos que son la posible autorización de las mencionadas declaraciones saludables.

LOS SALONES IPA/ EMBALLAGE 2008 MUESTRAN LA INNOVACIÓN EN EL SECTOR ALIMENTARIO DESDE EL PROCESAMIENTO HASTA EL ENVASADO

Paris acogerá durante los días 17 a 21 de noviembre a todo el sector alimentario en la nueva edición de IPA, Salón Internacional de los Procesos Alimentarios, que se celebra de forma conjunta con EMBALLAGE, Salón Internacional del Embalaje. En ambos salones se podrá contemplar toda la oferta relativa a innovación tecnológica para la industria de alimentos y bebidas, desde equipos de procesamiento y transformación de los productos hasta su acondicionamiento y envasado.

En cuanto a cifras, entre ambos salones reciben alrededor de 135.000 visitantes y 3.000 expositores. A la edición anterior, en 2006, acudieron 135.210 visitantes, de los cuales un 38% eran internacionales.

IPA ofrece espacios dedicados a Innovación y Trazabilidad

IPA 2008, que se celebra del 17 al 20 de noviembre (un día menos de duración que EMBALLAGE), cubrirá una amplia gama de sectores, para lo cual se divide en dos zonas:

- IPA MATIC: este espacio reúne a los expositores de equipamientos, maquinaria y soluciones para la industria de los productos cárnicos y el pescado.

- IPA MULTIFILIERE: zona dedicada a los equipos y maquinaria dirigidos a la industria láctea, panadería-pastelería, confitería, frutas y verduras, platos precocinados, así como toda la oferta transversal que engloba los dispositivos de control alimentario y sanitario, laboratorios, tratamientos térmicos y vestuario profesional.

Contará con el Foro Innovación e Investigación, que ofrece conferencias sobre el desarrollo sostenible, la energía, el frío, el bioprocesamiento, la reglamentación o los últimos equipos y sus altas prestaciones, así como con el Espacio Seguridad Alimentaria-Trazabilidad, que albergará las ofertas en materia de soluciones de identificación, informática de gestión y producción y software especializado.

Asimismo, se celebrará el Concurso IPA de Innovación/ Trofeo SIEL, que premia las innovaciones más destacadas de entre todas las novedades presentadas en el salón.

BioMateriales y Tendencias en Embalaje

Por su parte, EMBALLAGE, además del alimentario, se dirige a sectores como el cosmético, farmacéutico, bienes de consumo, etc. Para facilitar la visita, se dividirá en varias zonas:

- B&L: espacio dedicado a las máquinas de envasado de líquidos.
- Zona de máquinas de envasado alimentario.
- Espacio de embalajes y recipientes alimentarios.

También estarán presentes todos los sectores relacionados, como el marcado-codificado, la impresión, las etiquetas y todas las prestaciones logísticas, entre otros.

Otra zona de interés es el Espacio Tendencias, que expone las novedades (envases, máquinas, softwares, accesorios...) más destacadas y representativas. Entre los casi 500 productos nuevos que se dan a conocer en cada edición, un jurado seleccionará los más sobresalientes.

El Congreso Pack.Vision es otro de los puntos de interés de EMBALLAGE 2008. Se trata del primer Congreso Internacional del Diseño de Packaging, que reunirá a fabricantes de embalajes, agencias de diseño, gabinetes de creación y otros expertos para debatir sobre los futuros retos del packaging. A través de una veintena de conferencias, se tocarán cuestiones como la creación de valor mediante el packaging, las últimas iniciativas para desarrollar envases más respetuosos con el medio ambiente (materiales compostables, etiqueta verde que toma en cuenta la huella de carbono, etc.) y embalajes prácticos, fáciles de abrir y cerrar, entre otros temas.

Además, esta edición incluye como novedad el Espacio BioMateriales, que

tratará las soluciones emergentes y los principales retos del sector.

Finalmente, por primera vez, IPA y EMBALLAGE ofrecen un servicio de encuentros de negocios, los Gold Meetings, que permiten poner en contacto a compradores y ofertantes de soluciones durante todo el salón.

Encuestas de IPA sobre inversión y seguridad alimentaria

IPA ha realizado dos encuestas exprés entre más de 300 profesionales internacionales para valorar la situación actual en materia de proyectos de inversión en equipos en el sector alimentario, así como en materia de seguridad alimentaria.

En cuanto a la primera encuesta, realizada en enero de 2008, muestra que el 67% de los encuestados tienen proyectos de inversión para 2008 en equipamientos de proceso y en máquinas de envasado.

Los motivos para esta inversión son aumentar la productividad (90%), mejorar la flexibilidad de la herramienta de producción (75,5%) y diversificar la gama de productos (68%). Otras razones son aumentar la seguridad del personal, mejorar la ergonomía y facilidad de uso, ahorrar energía o reducir el consumo de agua y fluidos.

Respecto a la seguridad alimentaria, la segunda encuesta refleja que, en el 58,5% de las empresas, la seguridad de los alimentos está a cargo de una persona dedicada expresamente a este fin. Los riesgos más frecuentes son la contaminación microbiológica (85%), seguida de la contaminación física (77%) y los contaminantes químicos (62%). Las fuentes de contaminación más señaladas son las materias primas, el personal y las máquinas y materiales. La principal solución mencionada para evitar estos riesgos es la limpieza y desinfección (68%).

A continuación, presentamos una breve muestra de las múltiples novedades que los expositores van a mostrar en IPA y EMBALLAGE.

MANNOSTAB® : Un primer año de éxitos en España

Mannostab®: es el primer tratamiento natural para la estabilidad tartárica de las sales potásicas de los vinos.

MANNOSTAB®: PRESENTACIÓN

Mannostab®: Fruto de una larga investigación, surge como consecuencia de una observación experimental, los vinos criados sobre sus lías adquieren una estabilidad natural frente a precipitaciones tartáricas.

El compuesto responsable de esta actividad inhibidora de la cristalización potásica es una **manoproteína de 40 KDa**, que es extraída de la pared de la levadura, por vía enzimática según un proceso patentado (patente nº 2726284).

Mannostab®: es un concentrado de la **manoproteína de 40 KDa** (MP 40) purificado y perfectamente soluble, listo para empleo en la última fase de elaboración de un vino, antes de la última filtración de embotellado.



MANNOSTAB
BREVET N° 2726284

LA INNOVACIÓN MANNOSTAB®

Tratamiento enológico de precisión, **Mannostab®** es una respuesta natural y **no traumática** a las exigencias de estabilidad de los vinos, evita el tratamiento por frío que supone una pérdida de coloides y de calidad organoléptica.

¿CÓMO INHIBE LA CRISTALIZACIÓN?

La observación al microscopio de la evolución de los cristales de bitartrato de potasio introducidos en una solución con o

sin **Mannostab®** muestra que ésta, impide el crecimiento preferencial de ciertas caras; el cristal parece más aplastado. No se desarrolla nada más que en cierta orientación (figura 1), lo que le impide por tanto precipitar. El vino es estable en el tiempo (observaciones hechas después de 5 años de tratamiento).

LOS RESULTADOS

El tratamiento de los vinos con **Mannostab®** consigue unos niveles de estabilidad tartárica comparables a los tratamientos clásicos como el frío, y presenta una acción duradera en el tiempo (más de 60 meses) contrariamente a lo que sucede con el ácido metatátrico.

¿SOBRE QUÉ TIPOS DE VINOS?

Es eficaz sobre todo tipo de vinos:
·Vinos tintos, blancos y rosados
·Vinos tranquilos y espumosos
·Vinos filtrados y los vinos no filtrados (ver figura 2).

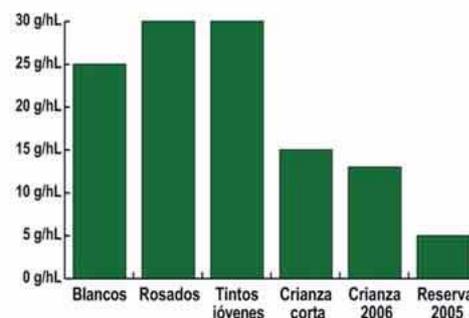


Figura 2: Dosis medias de consumo de Mannostab en función del vino.

Mannostab® preserva las cualidades organolépticas originales del vino.

Con **Mannostab®** los vinos son estables en el tiempo.

Con **Mannostab®** se pueden tratar todos los tipos de vino.

Mannostab® preserva el medioambiente siendo el tratamiento de estabilización más ecológico.

Fecha de muestreo	27/06	30/06	02/07	04/07	07/07
Testigo					
Mannostab®					

Figura 1: Cinética de cristalización en presencia y ausencia de Mannostab® (En presencia de Mannostab® los cristales están aplastados).

MANNOSTAB[®]

NATURAL STABILITY OF WINES

RESULTADOS EN VINOS EN ESPAÑA

Más de 500 muestras de vinos de todas las zonas de España han sido analizadas:

- 3 % de los vinos necesitan dosis altas (vinos blancos muy jóvenes altamente inestables).
- 10 % de los vinos reservas y grandes reservas son ya estables de forma natural (en estos casos una dosis de seguridad de 5 g/hL ha sido aplicada por los enólogos).
- 87% de los vinos han podido ser tratados con éxito, a dosis variables en función del tipo de vino.

GARANTÍAS Y SEGURIDAD EN LOS RESULTADOS

Todas las muestras analizadas y vinos tratados, lo han sido con un control de la ESTABILIDAD TARTÁRICA realizado en LAFFORT, basado en diferentes ensayos:

- Variaciones de Potasio (por absorción atómica), antes y después del tratamiento por frío.
- Variación de la conductividad (STABILAB).
- Verificados por el tratamiento al frío de 6 días a -4°C.

De este modo LAFFORT garantiza el resultado obtenido con el **Mannostab[®]**

Mannostab[®] es un producto coloidal, y debe tenerse en cuenta el tipo de filtración a realizar. LAFFORT le aconsejará sobre la dosis, de acuerdo al vino y al tipo de filtración final a realizar.

COSTE DE LOS TRATAMIENTOS

En función de la dosis de utilización, el coste del tratamiento varía de 1 €/hL (dosis de 5 g/hL) hasta 6 €/hL (dosis de 30 g/hL).

Este coste es comparable con un tratamiento por frío, del orden de 2 a 4 €/hL en función del tipo de equipamiento disponible en la bodega.

Después de un año de experiencia en España, su coste medio de aplicación observado hace del **Mannostab[®]**, un tratamiento particularmente pertinente para los vinos de Crianza y Reserva.

CALIDADES ORGANOLÉPTICAS DE LOS VINOS TRATADOS

Si el **Mannostab[®]** es un producto neutro que no actúa directamente sobre las calidades organolépticas del vino, en todos los ensayos comparativos hechos entre estabilización por frío y tratamiento con la mannoproteína, los vinos tratados con el **Mannostab[®]** fueron preferidos (por duotrio). Se describieron como más frescos y más equilibrados en boca, los vinos pasados por frío como más descarnados.



NATURAL, ECOLÓGICO Y ACTIVO sobre todo tipo de vino de todas las zonas de España, el Mannostab[®] es el tratamiento de estabilización tartárica más respetuoso de las tendencias actuales del mercado y de las calidades del vino.

MANNOSTAB[®] es un producto exclusivo y patentado de:



Txirrita Maleo 12
20100 Rentería (Guipúzcoa)
ESPAÑA
Tlf.: 943 344 068
Fax: 943 344 281
Email: laffort@laffort.es
<http://www.laffort.es>

SECTOR VITIVINÍCOLA: TRADICIÓN Y NUEVAS TECNOLOGÍAS AL SERVICIO DE LOS VINOS DE CALIDAD

Tradición y modernidad se dan la mano en el sector vitivinícola español. El buen saber hacer adquirido tras años de experiencia se une, en las bodegas actuales, con la aplicación de nuevas tecnologías en viticultura y enología. Llevar a cabo un buen control de los vinos, para garantizar su calidad y seguridad, se ha convertido en el objetivo prioritario de muchos bodegueros. Al descubrimiento de nuevas cepas y levaduras aplicables al sector se une, en los últimos años, la investigación genética. Y es que el descubrimiento del genoma de la vid abre las puertas a nuevas técnicas que, a corto y medio plazo, darán mucho que hablar en el sector.

La producción española de vinos y mostos en 2006/07 fue de 42,4 millones de hectolitros, según datos de Mercasa.

La demanda de vinos de calidad producidos en regiones determinadas (v.c.p.r.d.) está en auge, y lo mismo ocurre con los vinos de la tierra y denominaciones geográficas protegidas, intermedios entre los vinos con denominación de origen (DO) y los vinos de mesa.

Según afirma esta entidad, la demanda de tintos comunes y con denominación de origen es muy superior en España a la de blancos. Hasta ahora, debido a dicha peculiaridad, la UE viene prorrogando la autorización para efectuar mezclas en las que se aprovecha la propiedad de algunas uvas tintoreras de dar vinos subidos de color.

Se habla todavía de vinos de doble y triple capa, pero ya está empezando a utilizarse el concepto de "puntos de color", que junto con el grado alcohólico definen más acertadamente los vinos. En la Ley 23, de la Viña y el Vino (10 de julio 2003), se establece la desaparición de estas mezclas, ya que existen cada vez más variedades tintas "directas". Los vinos rosados se elaboran con uvas tintas cuyos hollejos se dejan poco tiempo en contacto con el alcohol obtenido mediante la fermentación del mosto y se evita, así, que le comuniquen todo el color al vino. En definitiva, mediante esta técnica se evita la extracción completa de los pigmentos antocianicos, que son los que le proporcionan color al vino. Los vinos

claretes se obtienen mediante mezclas de uvas blancas y tintas que fermentan conjuntamente. En el mercado existe una cierta indefinición sobre rosados y claretes, algunos de los cuales se elaboran mediante mezclas de tintos y blancos hasta darles el color deseado. Se denominan vinos especiales a los obtenidos mediante técnicas que los diferencian de los vinos ordinarios. Así, se elaboran los vinos espumosos (cavas, granvás, vinos gasificados), vinos de aguja (con ligero sabor pungente debido al anhídrido carbónico que contienen, aunque en menor proporción que los espumosos), vinos dulces (con azúcar natural de la uva que no ha llegado a fermentar), mistelas (vinos con azúcar posteriormente incorporado), vermouths (con plantas aromáticas), licorosos (con alcohol propio o alcohol encabezado), quinados (con quina disuelta), aromatizados (con diversas plantas aromáticas incorporadas), sangrías y "limonadas" (con frutas incorporadas).

Del vino y de los subproductos de la vinificación se obtiene, mediante la fermentación acética, el vinagre. Esta fermentación transforma el alcohol del vino y subproductos en ácido acético mediante una oxidación controlada. El alcohol para uso de boca se obtiene de los vinos mediante destilación.

Este proceso se designa como la "quemada" del vino. Si la destilación se lleva al final, se obtiene alcohol de elevada graduación utilizado en la elaboración de aguardientes y licores; si la destilación se interrumpe a medio

camino, se obtienen las "holandas" que conservan muchas de las características del vino de partida y que sirven para elaborar brandies y ponches.

Los aguardientes también pueden obtenerse a partir de los orujos, lo que constituye una práctica habitual en muchas regiones españolas.

Los vinos del año son los que se venden aproximadamente en la campaña en que son elaborados, reservándose la denominación vino nuevo para el que se vende recién obtenido.

El vino de crianza es el que permanece más de una campaña almacenado en las bodegas, lo que le confiere características especiales y un mayor valor añadido. Existen denominaciones de origen que operan con vino del año y otras en las que se practica la crianza y se especifica en la etiqueta el año de la cosecha.

Calidad y seguridad

Al igual que ocurre en otros sectores, el interés de los consumidores por adquirir y degustar vino de calidad es cada vez mayor. Según afirmó la investigadora del CSIC (Consejo Superior de Investigaciones Científicas), María Victoria Moreno-Arribas, durante su intervención en el VI Foro Mundial del Vino (celebrado en Logroño los pasados días 23 al 25 de abril), "nosotros tenemos la responsabilidad de hacer un buen control en los caldos que producimos, para garantizar la calidad y seguridad de dichos vinos".

La investigadora destacó el papel de las aminas biógenas en el vino, que

pueden modificar las características sensoriales del mismo y su calidad. “Contamos con herramientas de control que nos ayudan a optimizar la producción tecnológica de los vinos y ofrecer seguridad al consumidor”, aseguró. La formación de aminas biógenas (bases orgánicas con actividad biológica) afecta a numerosos productos alimentarios fermentados que se consumen con más frecuencia que el vino y que cuentan con mayores contenidos de estos compuestos, como el queso, la cerveza, algunos embutidos y los productos cárnicos fermentados, entre otros. Sin embargo, en las bebidas alcohólicas, y especialmente en el vino, las aminas biógenas han recibido una “mayor atención” debido a que el etanol puede aumentar el efecto sobre la salud inhibiendo indirecta o directamente las enzimas encargadas de la detoxificación de estos compuestos. En la práctica, “es importante que el elabo-

rador conozca si sus vinos contienen o no aminas biógenas, y que actúe antes de que se formen. Para ello, es necesario disponer de métodos rápidos y efectivos para determinar de forma precisa la concentración de aminas biógenas”, expuso Moreno-Arribas. La investigadora manifestó que, potencialmente, todos los grupos microbianos que participan en la vinificación pueden estar asociados a la producción de aminas biógenas, pero, sin embargo, “existe un acuerdo general en que la contribución de las levaduras a la concentración final de aminas biógenas en el vino es menos significativa que la de las bacterias lácticas”. Según explicó, la formación de aminas biógenas en el vino es un proceso complejo en el que intervienen diversos factores, principalmente relacionados con las condiciones de la vinificación empleadas en las bodegas y algunos factores ambientales. Teniendo en cuenta que,

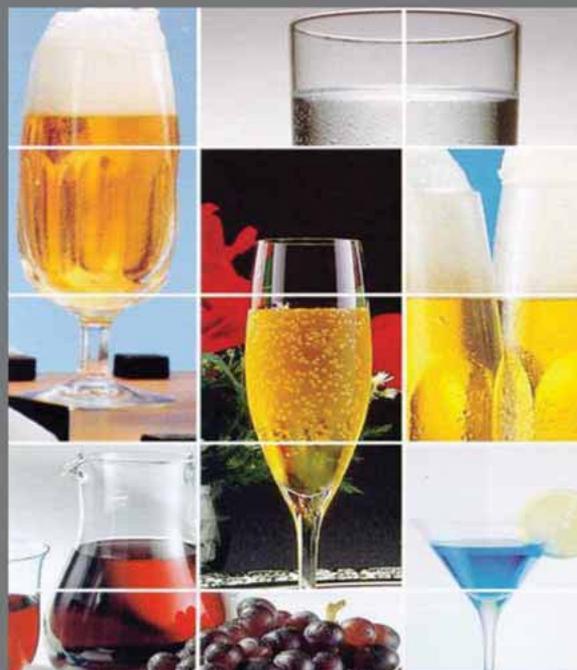
en la mayor parte de los casos, es responsabilidad de los elaboradores y equipos técnicos controlar la producción de aminas biógenas en los vinos que comercializan, la investigadora aconseja la “detección de genes que codifican enzimas descarboxilasas con menor número de aminas biógenas en vinos antes de la fermentación maloláctica”, como la mejor técnica posible. Asimismo, hizo hincapié en que, aunque en un primer momento, el resultado del análisis tras la fermentación alcohólica sea negativo y la fermentación maloláctica comience sin problemas, “es aconsejable realizar otra prueba de detección de bacterias lácticas productoras de aminas después de la fermentación maloláctica ya que, en su opinión, es determinante para dar solución a la situación con un sulfitado rápido y eficaz del vino y evitando el contacto prolongado con las lías, para ofrecer una óptima producción”.



PSH Filtración



Sistemas de filtración para el tratamiento y embotellado de fluidos para la industria alimentaria.



PROCESOS Y SERVICIOS DE FILTRACION, SL
 AVDA. Ossa de Montiel, 27
 02600 Villarrobledo
 ALBACETE
 TEL y FAX: 967 144 537
 E-mail: administración@psfiltracion.com
 Web: www.psfiltracion.com





hah!

Envase con Vidrala y causará admiración entre sus clientes

Cada vino tiene unos atributos de aroma, intensidad, cuerpo o color que lo hacen único. Y en Vidrala tenemos el envase idóneo para resaltar esas particularidades, dando un toque de brillo a todos sus caldos. Sean cuáles sean sus necesidades en cuanto a forma, color y capacidad, tenemos lo que busca, con más de 600 modelos en catálogo.

Además, gracias a la estratégica ubicación de nuestras plantas y almacenes, le aseguramos el suministro más rápido y flexible. Por algo somos líderes en servicio integral con más de 3.000 millones de envases de vidrio al año.



Vidrala: Valor añadido para su producto

VIDRALA, S.A. Barrio Munegazo, 22 - 01400 LLODIO (ALAVA) ESPAÑA

Tel.: 94 671 97 10 - Fax: 94 671 97 17

<http://www.vidrala.com> / e-mail: comercial@vidrala.com





El equipo Boreal le ofrece una refrigeración rápida y homogénea con CO₂ líquido

En un mercado tan especial como el de la producción de vino, los investigadores de Air Liquide han desarrollado técnicas específicas para mejorar cada fase del proceso. Estas contribuyen a resaltar la personalidad de cada cepa, respetar la nobleza de cada cosecha y proteger su calidad desde la uva hasta la copa.

Mediante la inyección de CO₂ líquido, el equipo BOREAL consigue refrigerar la pasta de uva entre la estrujadora y la prensa de manera rápida, sencilla y homogénea, evitando el estrés mecánico de la uva y permitiendo comenzar la fermentación en el momento adecuado.

Trabajamos en estrecha colaboración con los viticultores y los profesionales de este entorno, para diseñar una solución a la medida de su línea de producción y de sus necesidades específicas.

Air Liquide contribuye a la fabricación de múltiples productos de nuestro día a día y a la preservación de la vida, dentro de una gestión de desarrollo sostenible, gracias a soluciones innovadoras basadas en las últimas tecnologías.



Controle la temperatura en su proceso de vinificación

éwin ERP
eniac SISTEMAS INFORMÁTICOS, S.A. **bodega**

nos, que tienen un papel destacado como componentes del aroma afrutado y floral.

La síntesis de monoterpenos está extendida en plantas y en los últimos años se han caracterizado muchos de los genes responsables de su producción. La mejora del proceso se ha conseguido a partir de la introducción del gen LIS de la planta *Clarkia breweri* en la levadura vínica *S. cerevisiae*. Este gen codifica la enzima linalol sintasa, responsable de la reacción de síntesis del linalol, uno de los monoterpenos mayoritarios en ciertos vinos. La cepa modificada es así capaz de producir de novo linalol, es decir, que gracias a esa modificación puede producirlo y sin ella no sería posible.

Como explica Margarita Orejas, investigadora del CSIC en el Instituto de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos (IATA), centro en el que se ha desarrollado la investigación: "Algunas variedades de uva que se utilizan en vinificación tienen un perfil aromático muy neutro, debido a la escasez de terpenos. Gracias a esta modificación genética se consigue aumentar el aroma de los vinos procedentes de esas variedades, una de las características más importantes en la valoración de su calidad. Asimismo, el método puede aplicarse a otras bebidas (cava, cerveza, sidra o sake, entre otras), que podrán tener un aroma más favorable o diferente."

Los componentes del aroma del vino elaborado a partir de mosto de la variedad Parellada fueron analizados mediante las técnicas cromatografía de gases y gases-masas, que demostraron cómo los niveles de linalol pasaron de estar por debajo del umbral de detección olfativa a superarlo.

A excepción del cambio en los niveles de linalol, los vinos producidos con esta cepa son comparables a los elaborados con levaduras comerciales. Además, la capacidad fermentativa de la levadura modificada no cambia. "El trabajo muestra cómo el consumo de azúcar, la producción de etanol y la tasa de crecimiento son iguales que en la cepa sin modificar", asegura la investigadora del CSIC.

Hasta el momento, uno de los procedimientos utilizados para aumentar el aroma se ha basado en la adición de enzimas que actúan sobre los precursores del mismo. Sin embargo, con esta estrategia solo se lograba

Algunas variedades de uva que se utilizan en vinificación tienen un perfil aromático muy neutro, debido a la escasez de terpenos. Gracias a la modificación genética se consigue aumentar el aroma de los vinos procedentes de esas variedades



el valor
empresarial
para su **Bodega**

El más novedoso software para la gestión integral de la bodega con asistente de trazabilidad gráfico.

éwin bodega permite gestionar todos los procesos en que se descomponen las actividades básicas de la bodega, como son: fincas, cartografía, vendimia, depositos, trasiegas, coupages, tratamientos, analíticas, costos de producción, almacén, transporte, expediciones, ventas, exportación, inmovilizado de barricas.... etc.



Soluciones Informáticas Profesionales

LOGROÑO

Calle Portillejo, 2 bajos
26006 Logroño
T. 941 282 828
F. 941 282 829

Duques de Nájera, 15-17 bajos
26002 Logroño
T. 941 259 055
F. 941 259 082

SERVICIO TÉCNICO

Club Deportivo, 55 bajo
26006 Logroño
T. 941 282 821
F. 941 282 814

PAMPLONA

Luis Morondo, 6 bajo
31006 Pamplona
T. 948 29 01 06
F. 948 29 04 50

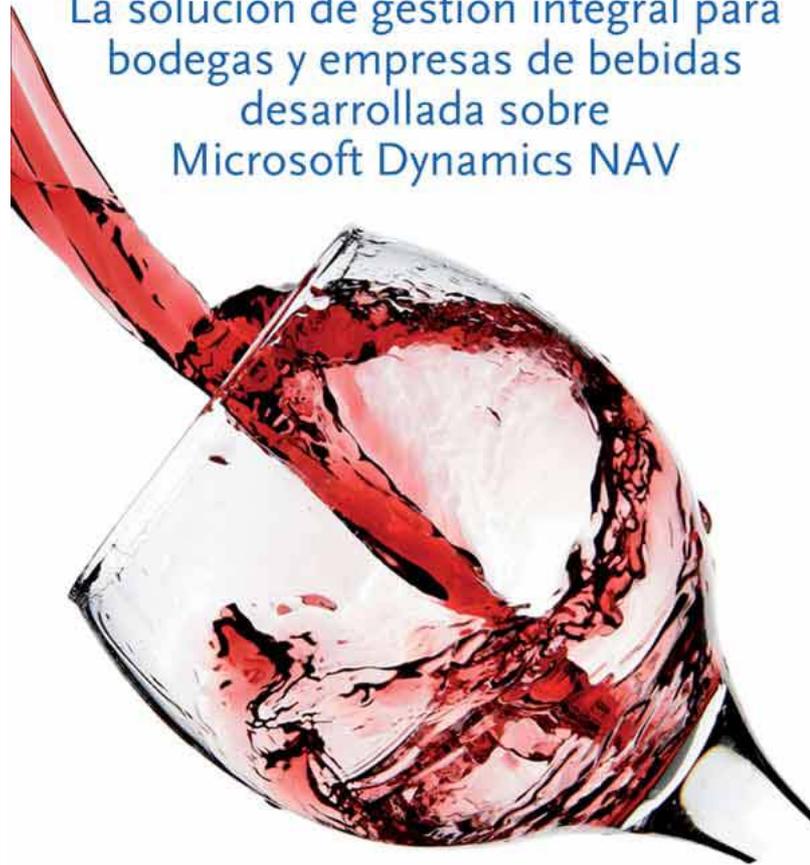
BILBAO

Alameda Rekalde, 31
48009 Bilbao
T. 94 424 54 55
F. 94 424 51 23

VITORIA

Domingo Beltrán, 62
Vitoria-Gasteiz
T. 945 21 42 53
F. 945 22 47 99

La solución de gestión integral para bodegas y empresas de bebidas desarrollada sobre Microsoft Dynamics NAV



gozan de una mayor aceptación entre los consumidores y la industria.

"La producción natural de glicerol durante la fermentación es otra de las ventajas competitivas de las levaduras, dado que la adición de glicerol al vino es una práctica no permitida por las regulaciones de la Comisión Europea", concluye la investigadora del CSIC.

Investigación de la fermentación maloláctica

El grupo de investigación ENOLAB de la Universitat de València (UV) seguirá trabajando hasta 2010 con una empresa española dedicada a la producción y comercialización de productos relacionados con la enología. El equipo quiere patentar y comercializar una cepa de bacteria que permita la fermentación controlada del vino. Ambas entidades también han presentado un proyecto de investigación sobre el desarrollo de cultivos malolácticos a la convocatoria de 2008 de proyectos CENIT. Bajo la dirección de Sergi Ferrer e Isabel Pardo, profesores del Departamento de Microbiología i Ecología, el trabajo de investigación se centra ahora en profundizar en los resultados obtenidos durante el primer año de convenio.

En concreto, se están estudiando las características metabólicas de las cepas de bacterias lácticas preseleccionadas y su capacidad para llevar a cabo la fermentación maloláctica en distintos tipos de vino. La finalidad del estudio es, en definitiva, valorar la capacidad de estas bacterias para ser producidas en condiciones industriales y su potencialidad para ser comercializadas. Muchas empresas extranjeras se dedican a la producción de inóculos comerciales malolácticos, pero la forma más habitual de comercialización de estos cultivos es en forma liofilizada, es decir, en polvo. Ahora se espera poder presentarlos en forma líquida.

El grupo ENOLAB desarrolla desde hace 25 años su investigación en el área de la Microbiología Enológica, estudiando qué microorganismos se desarrollan durante la vinificación y qué influencia tienen sobre la calidad de los vinos. También ha dedicado parte de sus esfuerzos al desarrollo de métodos que permiten la rápida detección de microorganismos que puedan perjudicar la calidad de los vinos, y a la selección de cepas que puedan ser interesantes como cultivos malolácticos.

El grupo ENOLAB desarrolla desde hace 25 años su investigación en el área de la Microbiología Enológica, estudiando qué microorganismos se desarrollan durante la vinificación y qué influencia tienen sobre la calidad de los vinos

**Un negocio
Una bodega**

Una solución

Gestión financiera
Ventas y cobros
Compras y pagos
Existencias
CRM

Gestión de fincas
Vendimia
Bodega
Envasado
Trazabilidad

...

ANDALUCÍA

LEVANTE



teléfono 954 932 850
www.abd.es



teléfono 902 506 100
www.cesser.com

CATALUÑA

CENTRAL



teléfono 934 154 005
www.irissi.es



teléfono 941 202 069
www.tipsa.net

para la protección del medio ambiente y la adaptación al cambio climático.

En la misma sesión participó el antiguo dueño de Chateau Cos D'Estournel, Bruno Prats, quien mostró los cambios experimentados en Burdeos. También habló de sus proyectos en Sudáfrica, el Douro y el sur de Chile. Ernst Loosen estudió el cambio climático y su impacto en los viñedos de Alemania, principalmente en el Dösel y Pfalz. Jacques Lurton cubrió principalmente los impactos en Burdeos, Argentina y Australia donde actualmente elabora sus vinos. Stephen Skelton MW cerró esta mesa redonda hablando de la viticultura en Inglaterra, de cómo han cambiado los varietales y mejorado la calidad gracias al cambio climático. Peter Hayes, el presidente de la OIV, relató las acciones que este organismo tiene planificadas para hacer frente al cambio climático y para que la industria del vino pueda conocer el cambio climático, entenderlo y adaptarse.

Vino y salud

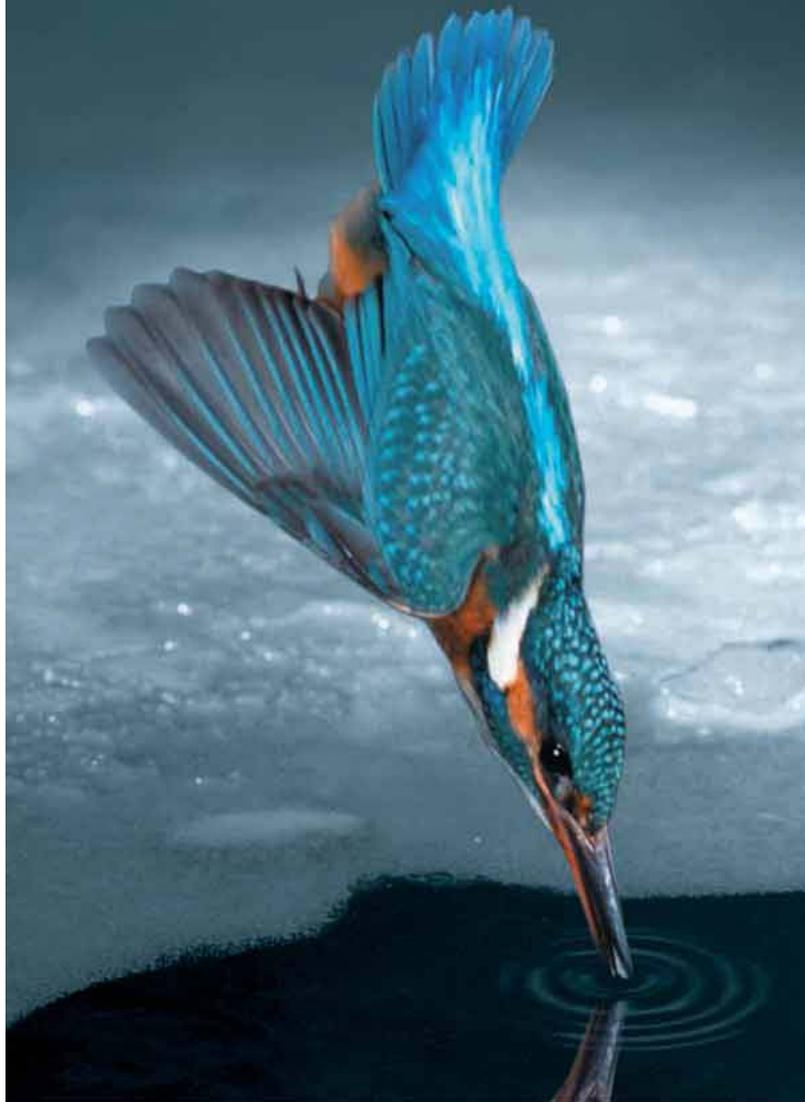
Son varios los estudios que, a lo largo de los años, han demostrado las propiedades saludables del consumo moderado de vino. Vamos a conocer algunos de ellos. Según un estudio del Departamento de Investigación y Evaluación de Kaiser Permanente Medical Group en Pasadena (Estados Unidos), que se publica en la edición digital de la revista 'Cancer Epidemiology, Biomarkers & Prevention' (y del que se hace eco la Fundación para la Cultura del Vino), el consumo moderado de vino tinto podría disminuir el riesgo de cáncer de pulmón en hombres. Según explica Chun Chao, director del estudio, "un componente antioxidante del vino tinto podría proteger frente al cáncer de pulmón, en particular entre los fumadores".

El equipo de Chun analizó datos recogidos del Estudio de Salud Masculina de California, que vinculaba datos clínicos del sistema de salud de California con datos proporcionados por 84.170 hombres de entre 45 y 69 años de edad. Los investigadores obtuvieron datos demográficos y sobre el estilo de vida a partir de encuestas informatizadas entre 2000 y 2003 e identificaron 210 casos de cáncer de pulmón.

Los científicos midieron el efecto del consumo de cerveza, vino tinto, vino blanco y destilados sobre el riesgo de cáncer de pulmón. Después se incluyeron aspectos como edad, raza o etnia, educación, ingresos, índice de masa corporal, antecedentes de enfermedad pulmonar obstructiva crónica o enfisema y tabaquismo.

Los resultados mostraron en los participantes del estudio una media de un 2% menos de riesgo de cáncer de pulmón asociado con cada vaso de vino tinto consumido al mes. La reducción más significativa del riesgo se produjo entre los fumadores que tomaban uno o dos vasos de tinto al día. Los investigadores informaron de un 60% menos de riesgo de cáncer de pulmón en estos hombres.

Los investigadores advirtieron a estos hombres que la mejor forma de reducir el cáncer de pulmón era dejando de fumar, indicando que incluso los fumadores que



X

VELCORIN®

Gentle on flavour, tough on germs.

El hombre busca el placer y el vino es puro placer. Consumir vino con responsabilidad significa apreciar el aroma y el sabor, mientras nos relajamos y a la vez que aportamos ingredientes buenos y nutritivos. Asegurar un alto estándar en la producción de vino, año tras año, es un desafío constante para los enólogos.

Como fabricante, usted puede escoger entre varios métodos para estabilizar sus vinos. Velcorin® es una alternativa o complemento eficaz a la filtración y a la adición de conservantes persistentes. Para las empresas del sector vitivinícola comprometidas con la buena calidad y con las excelentes propiedades sensoriales de sus vinos, Velcorin® se convierte en una opción cada vez más extendida. ¿Por qué no probarlo?

LANXESS es uno de los proveedores líderes a nivel mundial de productos para la protección de materiales y ofrecemos, con nuestra marca Velcorin®, un concepto tecnológico para la industria de la bebida. Muchos años de experiencia nos avalan y nos hacen plenamente capaces, de forma que podemos proporcionar soluciones reales a los problemas de nuestros clientes en cualquier lugar del mundo.

LANXESS Chemicals S.L.

infochemicals@lanxess.com

www.velcorin.com

LANXESS

Energizing Chemistry

fabricante de productos derivados de uva con sede en California, podía prevenir el avance de la enfermedad en ratones. Polyphenolics financió el estudio.

Los ratones recibieron una cantidad equivalente a 1 gramo diario de polifenoles para seres humanos o agua. A los cinco meses de tratamiento, los ratones tratados con el extracto de semilla de uva tenían entre un 30 y un 50 por ciento menos de acumulación de proteína beta amiloide en el cerebro. La acumulación de esa proteína es un paso clave en la formación de placas en el cerebro de los pacientes con Alzheimer, explicó Pasinetti, de modo que prevenirla retrasaría el deterioro cerebral.

Los animales tratados con el extracto rindieron también significativamente mejor en una prueba estándar de memoria espacial que los roedores que no lo recibieron.

Pero el extracto no mejoró el rendimiento en el laberinto entre los ratones del grupo de control, lo que sugiere que la sustancia habría mejorado la función cognitiva en los ratones en riesgo de desarrollar Alzheimer al reducir el daño cerebral por la formación de placas.

El equipo realizará ensayos clínicos para determinar si MegaNatural AZ prevendría o trataría el Alzheimer en seres humanos.

Un componente de la uva podría combatir a la bacteria alimentaria 'Campylobacter jejuni'

Investigadores del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) han descubierto que los polifenoles, un conjunto de compuestos presentes en la uva, el vino y otros productos vegetales, podrían ser la base para desarrollar antimicrobianos naturales contra la bacteria *Campylobacter jejuni*. Este

microbio es el principal patógeno asociado a infecciones del intestino en todo el mundo, con síntomas como diarreas, fiebre o cólicos.

El hallazgo sugiere que el aprovechamiento de los productos residuales que genera la fabricación del vino puede constituir una alternativa económica y ecológica para controlar esta bacteria, presente en alimentos como el pollo, e incrementar así la seguridad alimentaria. Los investigadores del CSIC Adolfo Martínez-Rodríguez, Alfonso V. Carrascosa y Mónica Gañán, del Instituto de Fermentaciones Industriales (CSIC), en Madrid, han desarrollado esta investigación, cuyos resultados han permitido al Consejo solicitar una patente.

Como explica Martínez-Rodríguez, el reservorio principal de *Campylobacter jejuni* es el intestino de diversas especies de aves, ganado y otros animales, tanto domésticos como salvajes. "No

Máster en Tecnología y Control de los Alimentos

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

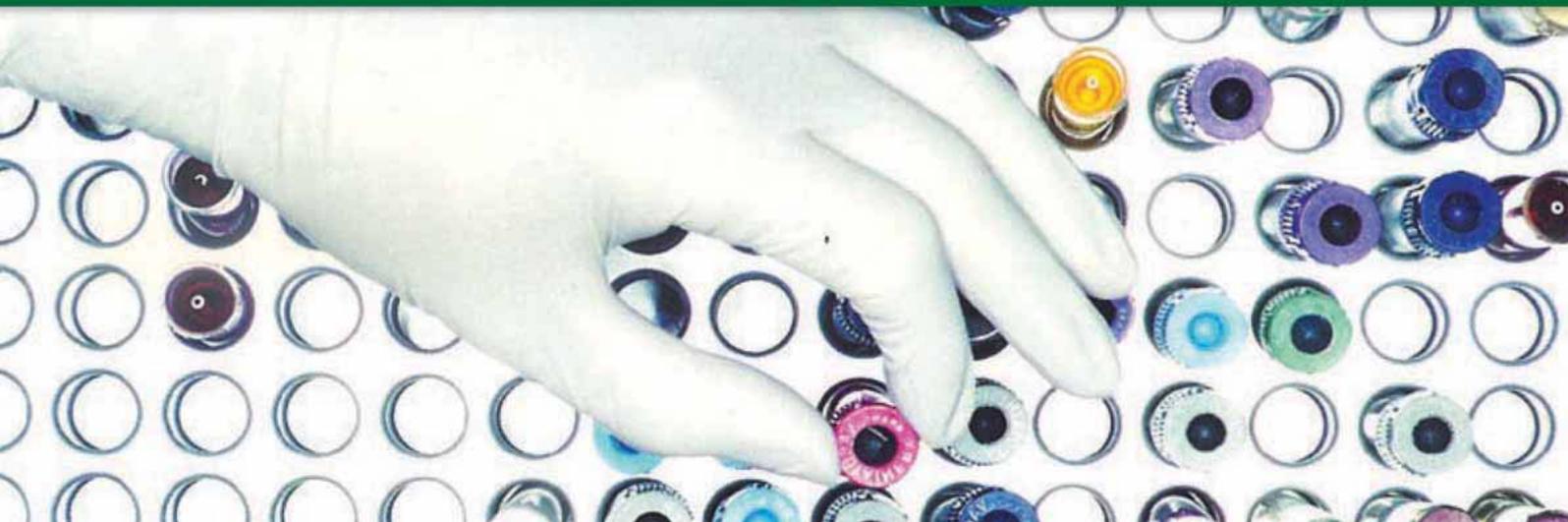
General Alvarez de Castro, 41
Tel. y Fax: 915 938 308
28010 Madrid

BARCELONA

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



www.cesif.es





La Unión Europea ha autorizado esta práctica, y algunos países la están incorporando a sus legislaciones nacionales. A pesar de ello, la investigadora alemana Monika Christmann ha señalado, con respecto a las virutas, que es una técnica efectiva aunque indicó que “no es aconsejable para todos los vinos; podría ser una buena opción para los de gama media pero no para los vinos de alta calidad”, ha asegurado. Además, indicó que “no tiene sentido que solo pueda utilizarse en el producto acabado, porque lo lógico sería hacerlo en el proceso de fermentación”.

Para la investigadora alemana, hay varios motivos para plantearse la necesidad de introducir nuevas tecnologías en la producción vinícola. Por un lado, “un mercado en el que Europa se encuentra con un exceso de producción, con terceros países que están emergiendo con fuerza y con una liberalización que está suponiendo una competencia desleal entre países externos que pueden vender en la Unión Europea productos fruto de técnicas no autorizadas para los productores propios”. Christmann analizó la amplia relación de efectos que pueden lograr las diferentes técnicas basadas en nuevas tecnologías. “Podemos eliminar componentes no deseados, concentrar el vino, conseguir cualidades organolépticas con extractos y virutas, ajustar el contenido de alcohol, eliminar acidez volátil, ajustar la acidez y el pH e, incluso, introducir organismos modificados genéticamente”.

Entre estas técnicas, destacó la concentración del mosto por ósmosis inversa, en la que señaló que se han obtenido resultados muy satisfactorios, con poca afección en el plano sensorial y para la cual el primer problema, hoy por hoy, es el coste.

La investigadora concedió especial relevancia a la técnica de la “columna de cono relativo”, que permite dividir el vino en fracciones que pueden tratarse de diferente forma y volverlo a reunir. Se trata de un dispositivo mecánico de centrifugado por la rotación de un cono con diferentes compartimentos sobre una columna fija.

V Encuentro Enológico

Cómo influye el control del viñedo en los vinos de calidad fue el tema se debatió durante el V Encuentro Enológico que organizó la Fundación para la Cultura del Vino en Madrid el pasado mes de mayo.

Durante toda la jornada, expertos en la materia expusieron los aspectos más representativos que participan en el cultivo de la vid y cómo la excelencia de la uva es un factor determinante para obtener vinos de calidad. Además, en esta ocasión, tuvo lugar un taller de análisis olfativo a cargo de Alexandre Schmitt, experto y referente mundial en el campo de la olfación quien ofreció una clase magistral a todos los asistentes de cómo adquirir una cultura precisa de los aromas del vino.

La presentación del Encuentro corrió a cargo de Guillermo de Aranzabal, presidente de la Fundación. A continuación, José Ramón Lissarrague, profesor de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de

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

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

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

Producción primaria

- GLOBALGAP cultivos y acuicultura
- Fertilizantes
- Tesco Nature's Choice
- Agricultura Ecológica
- Esquemas privados: ej. "Las Patatas del Abuelo"
- Marca de Calidad "Crianza del Mar"
- Marca de Calidad "Pescaderías"
- DOP "Mexillón de Galicia"

Sector transformador

- ISO 22000: única Entidad acreditada por ENAC
- BRC Food
- BRC Packaging
- BRC Storage & Distribution
- IFS Food
- IFS Logística
- Vinos de la Tierra: Castilla, Castilla y León, Viñedos de España, Cádiz, Ribera del Queiles
- Etiquetado Facultativo de Vacuno
- Certificación de Aceite de Oliva Virgen Extra

Sector restauración

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

Sector Gran Distribución

- Sistemas integrales de homologación y seguimiento de proveedores
- Inspección de productos en plataformas logísticas
- Inspección en hipermercados, supermercados y plataformas logísticas: seguridad alimentaria y APPCC, diseño higiénico de infraestructuras, sistemas de gestión de calidad, sistemas de aprovisionamiento logístico, calidad percibida por el cliente ...
- Certificación ISO 9001 / 14001 / 22000 / SA 8000 en supermercados, hipermercados, plataformas, centrales de compra
- Creación de fichas técnicas, pliegos de condiciones, Sistemas de Gestión de Crisis, validación de etiquetado de productos, analíticas de productos ...



Move Forward with Confidence

Dpto. Agroalimentario 912 702 200 • info@bureauveritas.es • www.BureauVeritas.es



SITUACIÓN ACTUAL Y PROPUESTAS DE MEJORA DE LAS ALMAZARAS INSCRITAS EN LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN (D.O.) “ACEITE CAMPO DE MONTIEL”

I. OPERACIONES PRELIMINARES

J.E. Pardo¹, J.D. Granell², J.M. Núñez¹, A. Alfaro¹, E. López¹, C. Neumeister¹, E. Fernández¹, C. González³, J. Hurtado¹, A. Alvarruiz¹

¹Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos, Universidad de Castilla-La Mancha, Campus Universitario, s/n. 02071 Albacete
Teléfono: +34 967 599200. E-Mail: Jose.PGonzalez@uclm.es

²Delegación de Agricultura de Albacete, Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, Tesifonte Gallego, 1. 02006 Albacete

³D.O. “Aceite Campo de Montiel”, C/ Monjas y Honda, 4 – bajo. 13320 Villanueva de los Infantes (Ciudad Real)

RESUMEN

En este primer trabajo sobre la situación actual y propuestas de mejora de las almazaras inscritas en la Denominación de Origen (D.O.) “Aceite Campo de Montiel” se analizan las operaciones preliminares que se realizan en las mismas. Tras el exhaustivo análisis de la situación actual, realizado a través de las encuestas pasadas a los almazareros y rectores de las almazaras, se plantean las siguientes propuestas de mejora. Con respecto a la recepción y selección de la materia prima: (1) Sustitución del vareo tradicional por los sistemas mecánicos actuales; (2) Eliminación definitiva del transporte de las aceitunas en sacos; (3) Separación de variedades predominantes (Picual y Cornicabra) y posterior preparación de los “coupages”; (4) Separación de las aceitunas del suelo de las del vuelo; (5) Separación de las aceitunas que no presenten un buen estado sanitario; y (6) Realización de análisis esporádicos y al azar de muestras de aceitunas recepcionadas, con vistas a comprobar la ausencia de productos fitosanitarios. Con respecto a la limpieza, lavado y almacenamiento de la materia prima: (1) Renovación adecuada del agua de lavado; (2) Duchado de la aceituna tras el lavado tradicional; y (3) Diferenciación de alguna tolva para aceitunas que vayan a dar aceites de mala calidad.

Palabras clave: Denominación de Origen, Almazaras, Aceite, Campo de Montiel, Operaciones preliminares.

SUMMARY

In this first work on the current situation and improvement proposals for the olive oil mills attached to Denomination of Origin (D.O.) “Aceite Campo de Montiel”, the preliminary operations were analyzed. After the comprehensive study of the current situation, carried out through the survey passed to the oil mills managers, the following proposals were set out: As regards the admission and selection of raw material: (1) substitution of the traditional knocking-down by the mechanical up-to-date systems; (2) definite elimination of the transport of olives with sacks; (3) separation of predominant varieties (Picual and Cornicabra) and subsequent preparation of “coupages”; (4) separation of olives picked-up off the ground from those harvested from the trees; (5) separation of olives with unhealthy aspect; and (6) Execution of sporadic analysis of samples taken at random from the admitted olives, in order to check the absence of pesticides. As regards cleaning, washing and storage of raw material: (1) proper renewal of washing water; (2) spray of olives after the traditional washing; and (3) differentiation of some hopper to contain olives which are presumed to give low quality oil.

Keyword: Denomination of Origin, Oil mills, Olive oil, Campo de Montiel, Preliminary operations.

INTRODUCCIÓN

La comarca del Campo de Montiel, enclavada en el sudeste de la provincia de Ciudad Real, en el margen izquierda del río Jabalón, en el valle formado por las faldas del Castillo de la Estrella, el Cerro San Polo y el Cerro de las Camarillas, presenta una

particular orografía y unas condiciones edafoclimáticas propias que proporcionan a sus aceites unas características especiales que los diferencian del resto y los convierten, por lo tanto, en productos dignos de ser considerados bajo una Denominación de Origen (D.O.). Además, este producto tiene una gran importancia económica y

social en la comarca, siendo unos de los pocos cultivos capaces de fijar a la población al medio rural donde se asientan.

Históricamente, la comarca también es una zona con identidad propia. En la actualidad, el aceite del Campo de Montiel ya ha conseguido, de forma provisional, su D.O., tras presentar y

TECNOLOGÍAS DE CALENTAMIENTO: EL FLUIDO TÉRMICO

Carles Ferrer

Director Comercial de PIROBLOC

Existen diversos métodos apropiados para el calentamiento de un proceso industrial. La elección de una u otra tecnología de generación de calor para el proceso, es, sin duda, un apartado trascendental.

Haciendo un poco de historia, la máquina de vapor se desarrolla plenamente durante la Revolución Industrial a principios del siglo XIX. Desde entonces, numerosos fabricantes de calderas y equipos han desarrollado esta tecnología estando difundida en la actualidad en todas las zonas del planeta y en la mayoría de los procesos industriales.

La tecnología del fluido térmico, conceptualmente más simple, se produce bastante más tarde, a principios del siglo pasado, pero es en las últimas décadas cuando irrumpe con fuerza en todos los procesos industriales y de servicios. Básicamente, se trata de un circuito cerrado en el que se calienta un fluido caloportador (aceite térmico) en la caldera

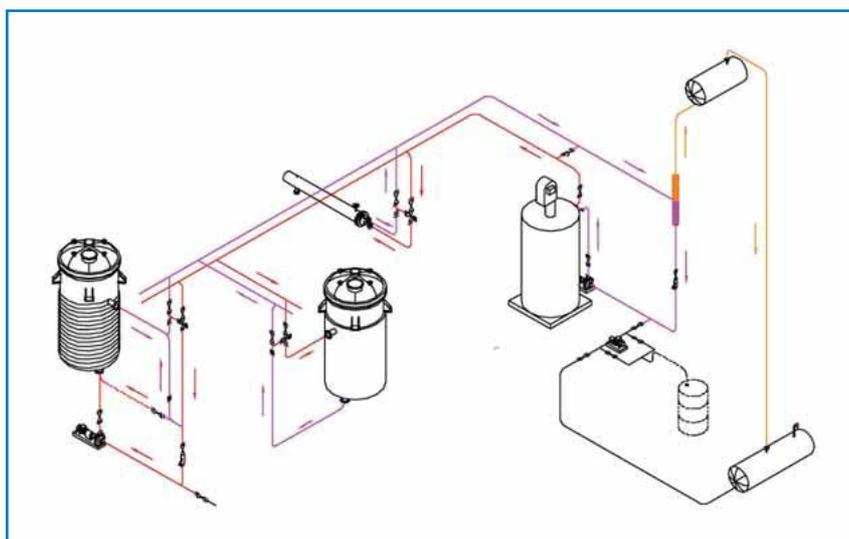
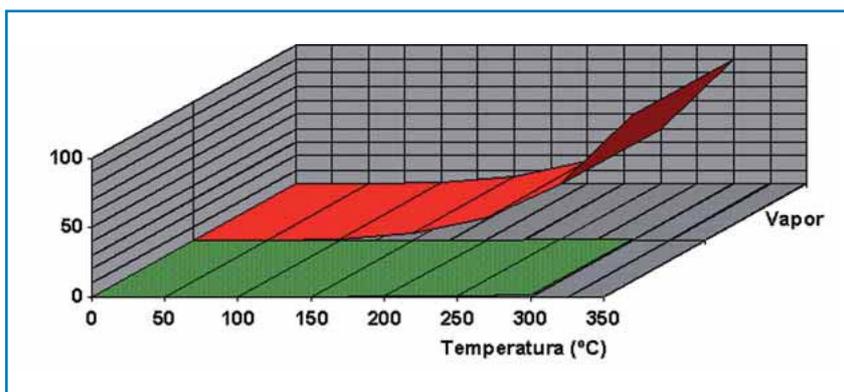
(generador) y se conduce mediante una bomba a los diferentes consumidores.

Hoy en día, el aceite térmico es una de las alternativas tecnológicas más adecuadas para todo tipo de industria donde se precise de calentamiento indirecto. No exige de un nivel alto de mantenimiento como sucede con las calderas de vapor. Se trata de equipos que trabajan sin presión y sin agua, lo que evita gran

parte de la problemática asociada a otros métodos de calentamiento: fugas, corrosiones, tratamiento de agua, etc., y que conllevan, consiguientemente, elevados costes de explotación. Además, la durabilidad de los equipos y las instalaciones es prácticamente ilimitada pudiéndose aplicar en todo tipo de sectores: químico, petroquímico, alimentario, hotelero, hospitalario, automoción, plástico, farmacéutico, etc.

Originalmente, los primeros procesos que usaron aceite térmico fueron aquellos que requerían elevadas temperaturas de calentamiento. Dicho de otro modo, aquellos procesos donde la aplicación del agua caliente, agua sobrecalentada o vapor de agua, no representaba una alternativa cómoda. De esta forma, fueron ganando terreno las calderas de aceite térmico, dado que a ese nivel de temperaturas –por tratarse de equipos sin presión (o con la presión de la bomba de recirculación, en cualquier caso alrededor de 3 o 4 bar)– representaban una opción más simple y más económica.

Desde esa época hasta hoy, diseños, técnicas de fabricación, rendimientos, equipos de combustión, bombas, etc. no han parado de evolucionar y han conferido nuevos campos de aplicación en sectores donde la



Circuito de fluido térmico gentileza de PIROBLOC, S.A.
www.pirobloc.com

BE > THINK > INNOVATE >

EL ACABADO PERFECTO

GRUNDFOS 
INDUSTRIAL SOLUTIONS™

La calidad llama a la calidad

La excelencia en la higiene está ligada al diseño, a los materiales y a las superficies. Las bombas sanitarias de Grundfos están construidas con acero inoxidable forjado de embudidura profunda para obtener una superficie sin poros. La higiene impecable se obtiene además mediante características de diseño como áreas de sellado por contacto de metal con metal y la inexistencia de extremos cerrados en la cubierta de la bomba. Aplicamos un acabado perfecto a nuestros productos, para que usted pueda hacer lo mismo con los suyos.



¿SABÍA USTED... que las bombas sanitarias de Grundfos se basan en 150 años de experiencia alemana en la fabricación de bombas?

Visite www.grundfos.com/industry para obtener más información del tipo "Sabía usted..." y descubrir más cosas acerca de la gama de bombas sanitarias de Grundfos.



Nueva gama de Bombas Lobulares Alfa Laval

Simplicidad Económica



- Gama optimizada para aplicaciones generales
- Coste de inversión reducido
- Fiabilidad Alfa Laval
- Calidad Alfa Laval

Flexibilidad Total



- Solución idónea para las aplicaciones más exigentes
- Cubren un amplio abanico de temperaturas y presiones
- Resistente diseño y gran flexibilidad
- Fiabilidad Alfa Laval
- Calidad Alfa Laval

OptiLobe



SRU y SX



www.alfalaval.com/optilobe

PROTECCIÓN DEL ORIGEN Y LA CALIDAD DE LOS VINOS: ORGANISMOS INDEPENDIENTES DE CONTROL

Begoña Gamarra Sanz

Responsable de producto
Sector vitivinícola
Bureau Veritas
begona.gamarra@es.bureauveritas.com
91 270 97 51

Consumo en España

En España, la superficie de producción supera el millón de hectáreas de vid y el volumen de producción en la campaña 2006/07 fue de 41,24 millones de hectolitros, hecho que le acerca al club de los grandes productores mundiales que superan los 50 millones de hectolitros.

Sin embargo, se está produciendo un descenso en el consumo de vino en España y no es compensado por el leve incremento en países consumidores no productores.

Continúa el descenso en el consumo de los vinos de mesa tradicionales, sin embargo, aumenta en los vinos de calidad, especialmente los Vinos de la Tierra que, aunque son vinos amparados por Denominación de Origen, tienen calidad suficiente para distanciarse de los vinos de mesa, suponiendo un segmento con buenas perspectivas de futuro.

El consumo de los vinos con Denominación de Origen y en los Vinos de la Tierra está aumentando, aunque el consumo de vino de mesa aún supone el 64% de los casi 1.200 millones de litros consumidos en España.

Esto se traduce en un margen amplio para actuar por parte de las bodegas y elaboradores de vinos de calidad de cara a un consumidor más formado, más exigente y con mayor poder adquisitivo, que puede dar un vuelco a este panel de cifras y consolidar la cultura y el consumo de los vinos de gama media y alta.

Sistema de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos

La Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, define el llamado

"Sistema de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos", en el que el vino se estructura en dos niveles: Vinos de mesa y Vinos de Calidad Producidos en Regiones determinadas (VCPRD). Dentro de los vinos de mesa, se incluyen los vinos con derecho a la mención tradicional "vino de la tierra"; en los Vinos de Calidad Producidos en Regiones determinadas (VCPRD) existen los vinos con Denominación de Origen y Vinos de Pago, entre otros.

Los sistemas de Protección deben permitir la progresión de los vinos en diferentes niveles con un grado de requisitos creciente, de modo que cada nivel implique mayores exigencias que el inmediatamente inferior. Así mismo, la definición de Niveles de Protección debe implicar que el consumidor tenga la seguridad de que un vino cumple con las características recogidas en su etiquetado: variedades de uva, añada, método y periodo de envejecimiento, origen geográfico, etc. Para ello, cada nivel de protección cuenta con un sistema para el control realizado por un organismo público o privado.

Un vino de mesa con derecho a la mención tradicional "Vino de la Tierra" es el que ha sido delimitado teniendo en cuenta unas determinadas condiciones ambientales y de cultivo que puedan conferir a los vinos características específicas.

Unos Vinos de Calidad Producidos en Regiones determinadas (VCPRD) son vinos con características cualitativas especiales en cuya producción se han respetado los elementos delimitados en una norma específica y en cuya designación se utiliza el nombre del área vitícola donde se cosechan las

uvas empleadas en su elaboración, en los términos fijados por la reglamentación comunitaria que les resulta de aplicación.

Existen 73 diferentes tipos de vinos VCPRD y 42 Vinos de la Tierra repartidos por la geografía española.

Para el reconocimiento de la protección de un nombre geográfico empleado para la protección de un vino de la tierra o un vino de calidad producido en una región determinada, éste deberá contar con una norma específica reguladora que incluirá la descripción del sistema de control, de acuerdo con los requisitos establecidos en cada caso, dicha norma recogerá las obligaciones derivadas de la normativa comunitaria, de la Ley 24 /2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino y, en su caso, de la legislación autonómica, así como la correspondiente al sistema de control de los vinos.

Los sistemas de Protección deben permitir la progresión de los vinos en diferentes niveles con un grado de requisitos creciente, de modo que cada nivel implique mayores exigencias que el inmediatamente inferior

GARANTÍA EN LAS EXPORTACIONES DE CARNE A RUSIA

AENORlaboratorio ha sido seleccionado para verificar que se cumple con los requisitos sanitarios y veterinarios para poder exportar a Rusia carne de porcino y de aves de corral.

Desde el pasado mes de julio, las autoridades sanitarias y veterinarias rusas han establecido nuevos controles para las industrias y mataderos cárnicos de distintos países comunitarios, entre ellos España, que quieran introducir sus productos en Rusia. Solo pueden exportar productos cárnicos los establecimientos que figuren en una de las listas establecidas a tal efecto, bajo la coordinación de las autoridades sanitarias españolas que garantizan que las empresas que aparecen en dicha lista cumplen los requisitos sanitarios y veterinarios del país. Estas garantías adicionales se materializan a través de sistemas de autocontrol.

Además, para garantizar el cumplimiento de los requisitos de la norma-

tiva rusa sobre residuos de medicamentos veterinarios, en aquellos aspectos en que ésta sea más exigente que la comunitaria, los establecimientos deben ofrecer garantías sanitarias adicionales a las autoridades rusas respecto a la vigilancia de residuos en los establecimientos exportadores.

Cada matadero, empresa o instalación de la industria cárnica española que figure en alguna de las listas de establecimientos autorizados para exportar carne de porcino o de aves de corral a Rusia deberá elaborar su propio plan de autocontrol de residuos antibióticos y haber comenzado a aplicarlos desde julio de 2008. AENORlaboratorio ha sido seleccionado por la Asociación de Industrias de la Carne de España (AICE) como



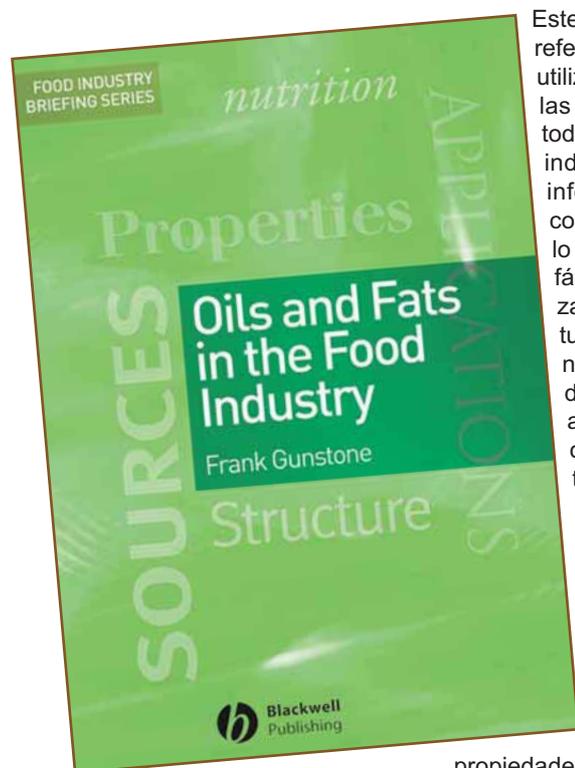
uno de los laboratorios que reúne las características que se exigen para estos análisis. Actualmente, solo nueve laboratorios en toda España han sido reseñados por AICE para efectuar las mencionadas pruebas.

NUEVAS ACREDITACIONES PARA EL SECTOR ALIMENTARIO

La Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) ha concedido a AENOR dos nuevas acreditaciones para certificar en el sector alimentario. Se trata de la acreditación para la certificación de sistemas de gestión de la seguridad de los alimentos de acuerdo con los requisitos establecidos en la Norma UNE-EN ISO 22000 y para los productos elaborados de ibérico de acuerdo con el Real Decreto 1469/2007.



OILS AND FATS IN THE FOOD INDUSTRY



Este volumen proporciona una referencia concisa y fácil de utilizar sobre la naturaleza de las grasas y aceites, para todo aquel que trabaja en la industria alimentaria o en informar al público sobre consumo. Escrito en un estilo que hace los conceptos fácilmente accesibles, y utilizando un mínimo de estructuras químicas, explica la naturaleza y composición de los constituyentes de aceites y grasas. Da a conocer las mayores fuentes de lípidos alimentarios (grasas vegetales y animales), así como sus características físicas. El libro también se centra en las principales preocupaciones actuales de la industria alimentaria relativas al uso de grasas y aceites, incluyendo: las propiedades nutricionales de grasas y aceites y de sus diferentes compo-

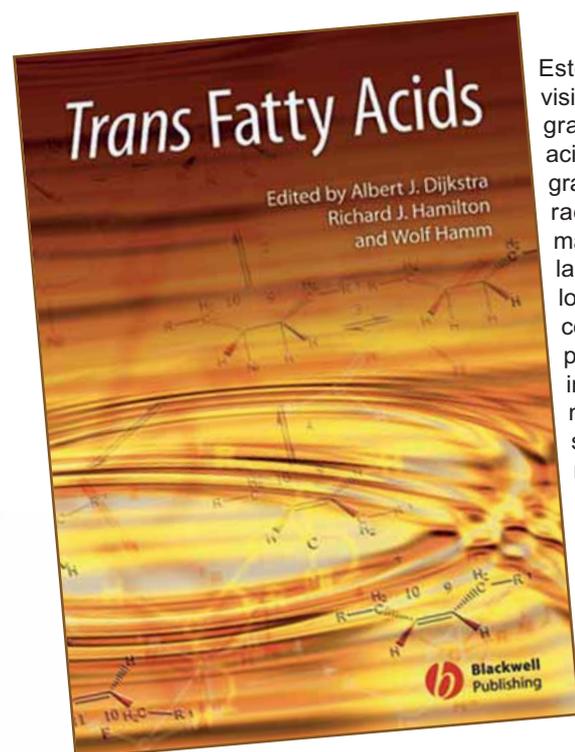
ponentes; relaciones entre las estructuras químicas y las propiedades fisiológicas; y el papel de los lípidos en algunas de las condiciones de enfermedad más importantes como obesidad, diabetes, enfermedad coronaria y cáncer.

El capítulo final está dedicado a describir los usos alimentarios más comunes de grasas y aceites.

Autor:	FRANK GUNSTONE
Año de edición:	2008
Nº páginas	160
ISBN:	978-1-4051-7121-2
Precio:	47,30 EUROS

WILEY BLACKWELL
WWW.WILEY.COM

TRANS FATTY ACIDS



Este libro proporciona una visión general de los ácidos grasos trans (trans fatty acids, TFAs) en los aceites y grasas utilizados en la elaboración de alimentos. Las materias tratadas incluyen: la química e incidencia de los TFAs; métodos analíticos para determinar la composición de ácidos grasos incluyendo TFAs en los alimentos; técnicas de procesamiento para reducir, minimizar e incluso evitar la formación de ácidos grasos trans; y alternativas a los TFA en los alimentos. Finalmente, incluye aspectos de salud y nutrición, así como legislativos. La obra se dirige a químicos y tecnólogos que

trabajan en el procesamiento de aceites comestibles y grasas y en el desarrollo de productos; científicos y tecnólogos de los alimentos; químicos analíticos y nutricionistas que trabajen en la industria alimentaria.

Autor:	ALBERT J. DIJKSTRA, RICHARD J. HAMILTON Y WOLF HAMM (EDITORES)
Año de edición:	2008
Nº páginas	256
ISBN:	978-1-4051-5691-2
Precio:	141,80 EUROS

WILEY BLACKWELL
WWW.WILEY.COM

EUROPEA

DECISIÓN DE LA COMISIÓN

de 5 de agosto de 2008

OBJETO: Se crea una estructura consultiva de **Comités científicos y expertos** en el ámbito de la **seguridad de los consumidores, la salud pública y el medio ambiente** y se deroga la Decisión 2004/210/CE.

BOLETÍN: Diario Oficial de la Unión Europea.

FECHA: 10/09/2008.

COMENTARIOS: Se crean el Comité Científico de Seguridad de los Consumidores (CCSC), el Comité Científico de los Riesgos Sanitarios y Medioambientales (CCRSM) y el Comité Científico de los Riesgos Sanitarios Emergentes y Recientemente Identificados (CCRSERI).

REGLAMENTO (CE) Nº 889/2008 DE LA COMISIÓN

de 5 de septiembre de 2008

OBJETO: Se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 834/2007 del Consejo sobre **producción y etiquetado de los productos ecológicos**, con respecto a la producción ecológica, su etiquetado y su control.

BOLETÍN: Diario Oficial de la Unión Europea.

FECHA: 18/09/2008.

VIGOR: El presente Reglamento entrará en vigor el séptimo día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de la Unión Europea. Será aplicable a partir del 1 de enero de 2009.

COMENTARIOS: Se regulan la agricultura y la ganadería ecológicas, estableciendo condiciones de utilización de productos fitosanitarios, condiciones de alojamiento de los animales, su alimentación, el empleo de vitaminas en rumiantes, de fármacos, etc.

DECISIÓN DE LA COMISIÓN

de 26 de septiembre de 2008

OBJETO: Se establecen las condiciones particulares de **importación de productos que contienen leche o productos lácteos** originarios o procedentes **de China**.

BOLETÍN: Diario Oficial de la Unión Europea.

FECHA: 27/09/2008.

COMENTARIOS: Se prohíbe la importación a la Comunidad de productos compuestos que contengan leche o productos lácteos originarios o procedentes de China y destinados a lactantes y niños pequeños. Los estados miembros realizarán controles de todos los productos compuestos que contengan más de un 15% de productos lácteos y de los que no se pueda establecer el contenido en lácteos. Todo producto cuyo contenido en melamina supere los 2,5 mg/kg será destruido.

NACIONAL Y AUTONÓMICA

REAL DECRETO 1472/2008

de 5 de septiembre de 2008

OBJETO: Se modifica el Real Decreto 1054/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la **Norma de calidad** para determinados tipos de **leche conservada parcial o totalmente deshidratada** destinados a la alimentación humana.

BOLETÍN: Boletín Oficial del Estado.

FECHA: 06/09/2008.

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

COMENTARIOS: Se traspone la Directiva 2007/61/CE del Consejo, de 26 de septiembre de 2007, que modifica la Directiva 2001/114/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, para autorizar la normalización del contenido de proteínas de determinados tipos de leche conservada total o parcialmente deshidratada en un contenido mínimo del 34% en peso, expresado en extracto seco magro. Asimismo, permite la adición de vitaminas y minerales.

legalimentaria

sid-alimentaria

No pierda el tiempo...

Servicio de actualización "on line" de legislación Alimentaria

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

- Contratación opcional por **sectores alimentarios**.



Cambiar para mejorar

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

legalimentaria
sid-alimentaria

C/ Santa Engracia, 90 - 4ª Planta -28010 Madrid
Teléfono: +34 91 446 96 59
Telefax: +34 91 593 37 44
E-mail: legislacion@eypasa.com
<http://www.sid-alimentaria.es>

FERIAS Y CONGRESOS

HEALTH INGREDIENTS- NATURAL INGREDIENTS 2008

FECHA: 4-6 noviembre 2008
LUGAR: París (Francia)
ASUNTO: Ferias paralelas dedicadas a los ingredientes saludables y naturales, nutracéuticos, etc.
INFORMACIÓN: Tlf.: +31 346 559444
 Fax: +31 346 573811
 e-mail: hi@cmpi.biz/ ni@cmpi.biz
<http://www.hi-events.com>
<http://www.ni-events.com>

EMPACK

FECHA: 5 y 6 noviembre 2008
LUGAR: Madrid
ASUNTO: Esta feria dará a conocer nuevas tecnologías de envasado, materiales y diseños. Cuenta con varios seminarios sobre el packaging y la legislación, el medio ambiente, etc.
INFORMACIÓN: Tlf.: 911 516 792
 Fax: +33 146 084 777
 e-mail: iberia@easyfairs.com
<http://www.easyfairs.com>

CESIA-CIBSA 2008

FECHA: 5-7 noviembre 2008
LUGAR: Barcelona
ASUNTO: Se trata del II Congreso Iberoamericano sobre Seguridad Alimentaria y el V Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. Tratará temas como materias primas, desarrollo de nuevos productos, procesos, instrumentación, etc.
INFORMACIÓN: Tlf.: 934 017 441
 Fax: 934 016 517
 e-mail: cesia-cibsa08@cimne.upc.edu
<http://congress.cimne.upc.es/cesia-cibsa08>

ENOVIT.08

FECHA: 6-8 noviembre 2008
LUGAR: Lisboa (Portugal)
ASUNTO: Salón profesional de técnicas y equipamientos para viticultura y enología.
INFORMACIÓN: Tlf.: (351) 21 00 33 800
 Fax: (351) 21 00 33 888
 e-mail: enovitportugal@ife.pt
<http://www.enovitportugal.com>

LOGITRANS/ LOGIstrack'08

FECHA: 10-12 noviembre 2008
LUGAR: Madrid
ASUNTO: Salón de la Logística y el Transporte. Incluye la cuarta edición del seminario LOGIstrack'08, centrado en la logística del sector alimentario: trazabilidad de los alimentos a lo largo de la cadena de suministro, cadena del frío, tecnologías de identificación, etc. También se celebrarán otras jornadas, como las Jornadas del Centro Español de Logística (CEL).

INFORMACIÓN: Tlf.: 902 221 616
 Fax: 917 225 127
 e-mail: dsferiales@ifema.es
<http://www.ifema.es/ferias/logitrans/default.html>

II CONGRESO DE MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL Y BIOTECNOLOGÍA MICROBIANA CMIBM2008

FECHA: 12-14 noviembre 2008
LUGAR: Barcelona
ASUNTO: Se trata de la VI Reunión Científica del Grupo Especializado de Microbiología Industrial y Biotecnología Microbiana de la Sociedad Española de Microbiología (SEM).
INFORMACIÓN: Tlf.: 933 635 760
 Fax: 934 101 905
 e-mail: CMIBM2008@viajeseci.es
<http://www.ub.edu/CMIBM2008>

IPA-EMBALLAGE 2008

FECHA: 17-21 noviembre 2008
LUGAR: París (Francia)
ASUNTO: Se trata de dos salones paralelos, Emballage dedicado al envase y embalaje, e IPA, centrado en los procesos alimentarios. Dentro de Emballage, tendrá lugar el Congreso Pack.Vision, que debatirá sobre el diseño y el futuro del packaging.
INFORMACIÓN: Tlf.: 914 119 580
 Fax: 914 116 699
 e-mail: spain@promosalons.com
<http://www.emballageweb.com>

VI CONGRESO AECOC DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN

FECHA: 18 noviembre 2008
LUGAR: Madrid
ASUNTO: Punto de encuentro para los responsables de la seguridad y la calidad de los productos alimenticios.
INFORMACIÓN: <http://www.aecoc.es>

CIAS'08- II CONGRESO INTERNACIONAL SOBRE ACEITE DE OLIVA Y SALUD

FECHA: 20-22 noviembre 2009
LUGAR: Jaén y Córdoba
ASUNTO: Este congreso tiene como objetivo reunir los conocimientos más recientes referidos a los efectos del consumo de aceite de oliva virgen en la salud cardiovascular, el cáncer, el envejecimiento o las enfermedades metabólicas, como obesidad y diabetes.
INFORMACIÓN: Tel.: 953 221 130
 Fax: 953 373 017
 e-mail: citoliva@citoliva.es
<http://www.cias2008.com>

Indice

1. Aplicaciones informáticas
2. Biotecnología
3. Cerramientos
4. Codificación y marcaje
5. Control de calidad
6. Embalaje maquinaria
7. Envasado maquinaria
8. Esterilización y control
9. Ingeniería de procesos
10. Ingredientes
11. Servicios de consultoría
12. Tratamiento de fluidos

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

1. Aplicaciones informáticas



AS SOFTWARE

Informatico definitivamente su empresa

- ❖ FAS-5, software de gestión BPM (ERP-CRM)
- ❖ Sistema Automático de Gestión de Almacenes integrado con FAS-5 o integrable con otras soluciones de gestión
- ❖ Sistema de Control de Producción/Presencia
- ❖ Software TPV
- ❖ Gestión Documental
- ❖ Informática Móvil
- ❖ Servicios Data Center



www.assoftware.es ☎ 902 902 817

INFORMATIZANDO EMPRESAS DESDE 1985



ewin/ERP Bodega

El valor empresarial para su bodega

Más de 70 Bodegas nos Avalan

énic
 Soluciones Informáticas Profesionales

LOGROÑO Calle Portillejo, 2 bajos / T. 941 28 28 28 / info@enic.es

1. Aplicaciones informáticas

NEXUS
 nuestro nexo con su éxito

by **Sie**

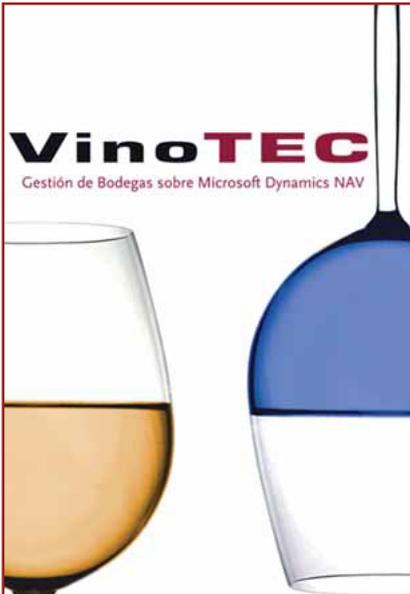
Soluciones de gestión empresarial

- Nexus Enterprise**
(contabilidad, facturación y gestión de almacén)
- Nexus Cárnicas**
(vertical para el sector de mataderos, despiece y transformaciones cárnicas)
- Nexus CRM**
(gestión comercial)
- Nexus TPV**
(terminal punto de venta para comercios)

Sistemas de Información Empresarial
 Nicaragua 48, 1ª planta
 08029 Barcelona
 Telf: 93 410 92 92
 E-mail: sie@websie.com
www.websie.com



VinoTEC
 Gestión de Bodegas sobre Microsoft Dynamics NAV



Posiblemente, el desarrollo de gestión integral para bodegas y empresas de bebidas más innovador y práctico del mercado.

tipsa Microsoft GOLD CERTIFIED Partner

www.vinotec.net • 941 202 069

2. Biotecnología



Sistemas Genómicos
 compañía líder en análisis de ADN

Soluciones Biotecnológicas para el control de Calidad y Seguridad Alimentaria

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

Solicite nuestro catálogo: 902 364 669

mg sistemas genómicos
 AGROALIMENTARIA
www.sistemasgenomicos.com

2. Biotecnología

Applus⁺

Visible o no...
Identificamos y certificamos
la esencia de su producto



- Análisis de OGM
- Detección de alérgenos
- Autenticidad alimentaria
- Detección de patógenos
- Marcadores moleculares

Contacto Genética
T: 93 553 31 31
gpla@appluscorp.com
www.applus.com

Biomedal DIAGNOSTICS

Soluciones rápidas y seguras para el control de sus alimentos

OleoTest

Controle la calidad de sus aceites y grasas de fritura de manera

- sencilla
- económica
- fiable
- resultados en tan sólo 2 minutos



GlutenTox Sticks

Tiras analíticas para la detección de gluten

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



Para más información contacte con nosotros

Oficina Sevilla Arda: Américo Vespucio, 5-E Punto 1º - Módulo 12 Parque Científico y Tecnológico Cartuja 93 41092 Sevilla España Tel.: +34 954 08 12 76 Fax: +34 954 08 12 79	Oficina Madrid C/ Velázquez 27 1º Izda. D-10 28001 Madrid España Tel.: +34 91 436 49 29 Fax: +34 91 436 38 04
---	---

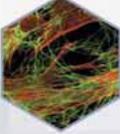
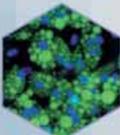
Biomedal, S.L.
www.biomedal.com
singluten@biomedal.com

ADVANCELL

advanced in vitro cell technologies, s.l.

ensayos *in vitro*
Seguridad y Eficacia
en modelos celulares humanos

- Probióticos
- Alimentos Funcionales
- Absorción *in vitro* de compuestos
- Screening y Selección de Principios Activos
- Marketing Científico y reivindicación de Claims
- Ensayos estándar
- Servicios personalizados

ADVANCELL S.L.
Baldri i Reixac 10 - 12
08028 - Barcelona
Tel.: +34 93 403 45 45
Fax: +34 93 403 45 44
advancell@advancell.net
www.advancell.net



3. Cerramientos

Cerramientos y equipos industriales en una sola mano

Puertas Super-Rápidas Verticales en Acero Inoxidable

Puertas Seccionales Herrajes en Acero Inoxidable

Puertas Super-Rápidas Horizontales

Pasarelas Aluminio

Mesas elevadoras en Acero Inoxidable

SOMOS FABRICANTES 40 Aniversario

Suministro e instalación en todo el territorio nacional.

ANGEL MIR
www.angelmir.com
902 440 620

4. Codificación y marcaje

Vidojet Technologies es el líder mundial en equipos de codificación industrial de inyección de tinta, transferencia térmica, láser, etiquetadoras, etc.

Tenemos la solución a cualquier necesidad de identificación que tenga su empresa. Red comercial y asistencia técnica en toda España.

VIDEOJET

P.I Valportillo, C/. Valgrande, 8 Nave B1A
28108 Alcobendas (Madrid)
Tel.: 91 383 12 72 - Fax: 383 93 25



5. Control de calidad

En Bioser, S.A. le ayudamos a comprobar la Calidad de sus productos ofreciéndoles un amplio rango de productos para el control de calidad en industria alimentaria:

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

Las mejores marcas, el mejor servicio.

Bioser
www.bioser.com

5. Control de calidad

 **-ebro-**
MEASUREMENTS FOR LIFE

Registadores de alta temperatura

- ➔ Fabricación de alimentos y bebidas
- ➔ Esterilización / pasteurización
- ➔ Monitorización en tiempo real

Control de temperatura y humedad

- ➔ Cámaras de frío
- ➔ Almacenes, transporte
- ➔ Automatizado
- ➔ Inalámbrico
- ➔ Aviso al móvil

Medidores profesionales de mano

- ➔ Termómetros
- ➔ Salinómetros
- ➔ Higrómetros
- ➔ Ph-metros
- ➔ Calidad de aceite

 CH-SISTEMAS, S.L.
Telf.: 942 877 904
Fax: 942 877 905
info@chsistemas.com
www.chsistemas.com

 LABORATORIO DE ANÁLISIS
DR. ECHEVARNE
aniversario

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

Consultoría, asesoramiento, auditoría e inspección.

Formación en seguridad alimentaria.

www.echevarne.com
Tel. 902 525 500

 **LAB - FERRER**
Medidores de aw
AQUALAB - Decagon Devices Inc.

www.lab-ferrer.com www.aqualab.com



Nunca ha sido tan fácil medir la aw

**CALIDAD
SEGURIDAD
VIDA ÚTIL**

c/ Ferran el Catòlic,3
25200 CERVERA
Telf/Fax: 973 532110
info@lab-ferrer.com

5. Control de calidad

Kits y soluciones para el laboratorio Agroalimentario

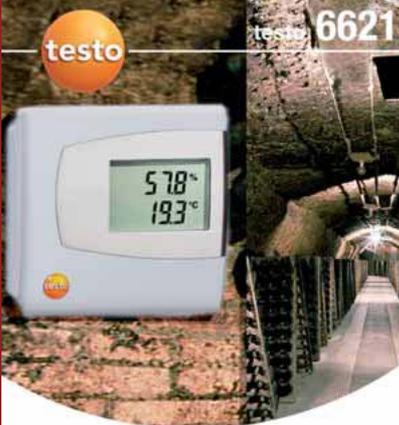


- Alergenos
- Micotoxinas
- Patógenos
- Anaerobios
- Microbiología
- Análisis de especies
- Histamina
- Detección de residuos
- Sulfitos
- Control de ATP

 **Vitaltech**

VITALTECH IBERICA S.L.
Avda Can Salvatella, 4, Polígono Can Salvatella
08210 Barberà del Vallès, Barcelona (Spain)
Telf.: +34 93 719 85 48
www.vitaltech.es • info@vitaltech.es

EU001-0308

 **testo 6621**

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 nº 2
08348 Cabriels (Barcelona) - Tel: 93 753 95 20 - Fax: 93 753 95 26
www.testo.es - info@testo.es

Optimice plazos y fiabilidad de sus controles microbiológicos

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

 **AES CHEMUNEX**
The Rapid Microbiology Company



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

IE03A

5. Control de calidad



bioMérieux España S.A.

BIOMÉRIEUX INDUSTRY

Soluciones microbiológicas para el control de Calidad en el Laboratorio

Acercamos el futuro a su Laboratorio mediante la automatización integral:

- Control de patógenos, con el VIDAS.
- Recuento de indicadores, con el TEMPO.
- Identificación, con el VITEK 2 COMPACT.
- Genotipado microbiano, con el DIVERSILAB.
- Medios de cultivo.

BioMérieux España S.A.
C/ Manuel Tovar 45-47
28034 MADRID
tel. 91 358 11 42, fax. 91 358 08 40
www.biomerieux.es

Expertos en envasado con atmósfera modificada



CheckMate II

Equipo analizador de O₂/CO₂ para control de calidad. Trazabilidad sencilla con tecnología superior.

**Analizadores de Gas Residual
Analizadores en Línea
Mezcladores de Gas
Detectores de Fugas
Pruebas de Permeabilidad**

+ PBI Dansensor
EXPERTS IN MODIFIED ATMOSPHERE PACKAGING

PBI-Dansensor España S.L.
Dr.Roux 123 - 08017 Barcelona
Tel.: (+34) 93 2052286
info-es@pbi-dansensor.com - www.pbi-dansensor.es

Laboratorio Dr. Oliver Rodés

- Asesoramiento y análisis de todo tipo de aguas
- Microbiología de alimentos
- Implantación y seguimiento de APPCC
- Formación Manipuladores de alimentos
- Análisis de *Legionella* en agua

Moreres, 21 - 08820 El Prat de Llobregat
E-mail: laboratorio@oliver-rodés.com
www.oliver-rodés.com
Tel: 934 785 678

OXOID Somos Expertos en Microbiología

- Medios de Cultivo deshidratados e ingredientes
- Medios preparados
- Pruebas bioquímicas rápidas
- Amplia colección de cepas ATCC garantizadas
- Reactivos en formato conveniente
- Ensayos de Aptitud
- Técnicas moleculares rápidas y sencillas



OXOID, S.A.
Via de los Poblados 17, 28033 Madrid
Tfnos. 91 382 20 21-23

Certificate Number: FS 55484
BS EN ISO 9001:2000

6. Embalaje maquinaria

COMARME
PACKAGING AUTOMATION MACHINES & SYSTEMS



GEMINI SISTEMAS DE EMBALAJE, S.A.
Filial de la firma COMARME en España, líder internacionalmente en la fabricación de líneas de embalaje final, especialmente en instalaciones integradas de final de línea.

Nuestro programa de embalaje comprende:

- Formadoras de cajas automáticas y semiautomáticas.
- Precintadoras con cinta adhesiva, papel engomado o cola hotmelt.
- Paletizadores automáticos.
- Envolvedoras automáticas y semiautomáticas de palets.
- Diseño e instalación de líneas de embalaje final, llave en mano.

Tel.: 943 69 41 48 · Fax: 943 69 60 27
e-mail: comarme@comarme.es
www.comarme.es

7. Envasado maquinaria

los envases visten **ilug**

Máquinas de Termoconformado de 3ª Generación

HELMUT ROEGELE S.A.
Collita 33 - Pol. Ind. La Bastida
E 08191 - Rubí
T. 902 100 310 / F. 902 100 305
helmut@roegele.com
www.roegele.com

HELMUT ROEGELE
The perfect alignment

tecnofish
Sistemas y Equipos para la Industria Conservera
Systems and Equipment for the Canning Industry

- Maquinaria conservera de túnidos
- Maquinaria conservera de sardina
- Maquinaria para congelación y conserva de mejillón
- Líneas de producción
- Autoclaves de esterilización
- Paletizadores y despaletizadores
- Maquinaria de precocinados
- Maquinaria de cefalópodos y de fileteado de pescado
- Líneas de transporte de envases

Ctra. Pasaxe, Vincios Km. 8 Nave 18
36380 Gondomar, Pontevedra (España)
comercial@tecnofish.com
www.tecnofish.com

8. Esterilización y control



- Validación de Autoclaves para la F.D.A.
- Calibración de Temperatura y Presión.
- Dataloggers 22T "LOW COST" para Autoclaves o Cámaras Frigoríficas.
- Sondas de Temperatura a medida.
- Registradores / Reguladores Circular de Temperatura / Presión.
- Mantenimiento & Reformas de Autoclaves.
- Autoclaves Estáticos / Rotativos a Medida.
- Programador Autoclaves AT205
- Scada Autoclaves valido CFR 21 Part 11
- Asesoramiento Técnico.



Crta. Vic, 138 1º 3ª Manuel Costas Bastos, 38
 08243 Manresa 36317 Candeán -
 (Barcelona) Vigo (Pontevedra)
 Telf.: +34 93 877 11 21 Telf.: +34 986 373 329
 Fax: +34 93 874 43 48 Fax: +34 986 251 217
 comercial@teinco.es teinco@teinco.es
 www.teinco.es www.teinco.es

9. Ingeniería de procesos

Quando se trata de MANIPULAR BIG BAGS o SOLIDOS tenemos la solución.

- Rosca Sinfin Flexible
- Transporte Aeromecánico
- Transporte por vacío
- Descargadores de Big Bags
- Estaciones de llenado de Big Bags
- Estaciones de descarga de Sacos



PROSILO
 Transporte y Soluciones para la
 manipulación de Big Bags

Tel: +34 931 133 019
 email: info@prosiilo.com

¡Visite nuestro web!
www.prosiilo.com

seppelec
 Ingeniería de procesos
 Pasión por las cosas bien hechas

- Almacenamiento de líquidos
- Fabricación de refrescos
- Pasteurización
- Producción de cerveza
- Disolución de azúcar
- CIP'S
- Sistemas de separación de fases
- Tratamiento de agua
- Gestión de plantas

www.seppelec.com
 Tel 91 799 04 35



10. Ingredientes

TEQUISA
 TECNOLOGÍA ALIMENTARIA
 FOOD TECHNOLOGY

ADITIVOS ALIMENTARIOS.
 MÁS DE 100 PRODUCTOS ALTO
 RENDIMIENTO Y CALIDAD



Confíe el tratamiento de sus
 productos de la pesca a
TEQUISA, un valor seguro de
 calidad para sus clientes.

SEDE CENTRAL

Técnicas Químicas Industriales, s.a.
 Avda. del Rebullón - P. Industrial
 36416 Puxeiros - MOS - ESPAÑA
 Tel.: +34 986 28 83 23 - Fax: +34 986 28 83 25
 e-mail: tqi@tequisa.com · www.tequisa.com

ANVISA
**PREPARADOS
 Y COADYUVANTES
 TECNOLOGICOS**

Para la Industria Alimentaria



CALIDAD

FIABILIDAD

Alta especialización al servicio del sector cárnico



TECNOLOGIA

VERSATILIDAD

Investigación Desarrollo e Innovación a su alcance

ANVISA

ANTONIO VILLORIA S.A.
 Ana Maria 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



CHR HANSEN

Mejorando la calidad de los alimentos
 y la salud de las personas en todo el mundo



Chr. Hansen es el líder mundial de
 ingredientes saludables para la industria
 alimentaria. Creemos que una estrecha
 colaboración con nuestros clientes es la
 forma natural para crear soluciones
 innovadoras:

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

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

10. Ingredientes



disproquima



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

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

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

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

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

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

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



EXBERRY®

color realmente natural

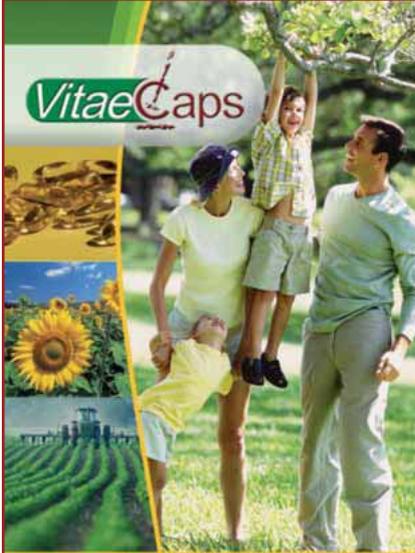
- Producidos en base a frutas y verduras comestibles.
- Amplio rango de tonalidades y aplicaciones posibles.
- Mayor estabilidad. Etiquetado limpio sin numero E!



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



www.gnt-group.com



VitaeCaps

Vitasterol®: Fitosteroles y ésteres de fitosterol IP
Vitapherole®: Tocoferoles IP
Vitavonoide®: Isoflavonas de soja IP
Vitaslim®: CLA
Luteína
Sistemas Antioxidantes

VITAE CAPS, S.A.
C/ Gulemberg Parc. 356 - P.I. Torrehierro
45600 Talavera de la Reina, Toledo
Tel: 925 85 10 13 Fax: 925 85 10 21
juanms@vitaeaps.com • www.vitaeaps.com

10. Ingredientes



> INGREDIENTES para el sector Lácteo.
> Todos los PRODUCTOS necesarios para la Industria Láctea.
> Análisis microbiológicos y fisicoquímicos de productos lácteos y alimentarios
> Implantación y seguimiento APPCC
> Asesoramiento técnico y jurídico



laboratoriosArroyo

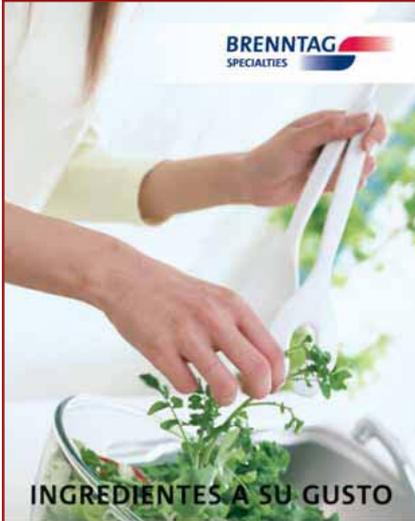
C/ 1º de Mayo, 19 A · 39011 · Santander
Tel. 942 33 52 09 · Fax. 942 33 76 22
www.laboratoriosarroyo.com

Ingredientes naturales para una vida saludable.






González Dávila, 18-6ª - 28031 Madrid
Tel. 91 380 29 73 · Fax 91 380 22 79
exxentia@exxentia.com
www.exxentia.com
www.pulevabiotech.es



BRENNTAG SPECIALTIES

INGREDIENTES A SU GUSTO

- Proteínas y derivados lácteos
- Edulcorantes naturales
- Harinas, copos, semillas y derivados de malta
- Saborizantes y colorantes
- Fibras
- Emulsionantes, espesantes, humectantes y desmoldantes
- 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

10. Ingredientes

 the nature network®

Plantextrakt

Ideas
Ideas from nature
for your products of tomorrow.

- Extractos de Té y Hierbas
- Extractos descafeinados de Té y Té verde
- Extractos funcionales
- Aromas naturales de Té

c/Portal del Rey, 3 - oficina 10 | 01001 VITORIA
Tlf.: 945 125 002 | Fax: 945 124 807
e-mail: baceiredo@nutraceuticos.net | www.plantextrakt.com


eurofragrance
FRAGRANCES & FLAVOURS

¿cuál es tu sabor?
Creamos aromas sin limites....

Pol. Ind. La Llana - C/ Pont de Can Claveri, 54
08191 RUBÍ (BARCELONA-SPAIN)
Tel: 34-936 977 874 / Fax: 34-935 886 101
e-mail: eurofragrance@eurofragrance.com
www.eurofragrance.com

alimentaria
REVISTA DE TECNOLOGÍA E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

**Imagine aquí
su anuncio**

www.revistaalimentaria.es
publicidad@revistaalimentaria.es

EyPASA

11. Servicios de consultoría

 **asm**
Increasing Productivity

Increasing Productivity

Consultoría de Procesos

Soluciones **MES** **ASM LIMS**
Micros OEE/ERP Laboratory Information Management System

asm
ERP Dynamics NAV
Soluciones Sectoriales

Más de 20 años de Experiencia

 **Wordenova**

 **Microsoft Dynamics**

 **PARSEC**

 **LEAN Trak**

ASM Soft, S.L.
García Barbón 90, 3º
36201 VIGO
Tel.: +34 986 22 68 00
Fax: +34 986 22 70 65
E-mail: info@asm.es
<http://www.asm.es>

11. Servicios de consultoría

Schneider Electric

Equipos y servicios de distribución eléctrica, control y automatización industrial

Schneider Electric, primer líder mundial de "Power&Control", le proporciona todas las ventajas de contar con una empresa especialista en soluciones innovadoras dirigidas a mejorar la competitividad del sector agroalimentario.

Nuestras referencias y nuestra cercanía, permaneciendo próximos a nuestros clientes durante todo el ciclo de vida de sus instalaciones, avalan nuestra experiencia en el sector agroalimentario.

Schneider Electric España, S.A.
Bac de Roda, 52, Edificio A
08019 Barcelona
Tel.: 93 484 31 00 - Fax: 93 484 33 07
<http://www.schneiderelectric.es>

Consultoría de Industrias Alimentarias


CESIF
consultoría

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

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

www.cesif.es

12. Tratamiento de fluidos

 **PSF**
PROCESOS Y SERVICIOS DE FILTRACIÓN

 **sartorius stedim**
biotech

Procesos de filtración de producto para:
Vino, Espumosos y Sidra
Agua mineral, Cerveza, etc.

Procesos de tratamiento para:
Agua de uso y limpieza
Aire, Gases, Vapor y otros productos coadyuvantes



**Sistemas de filtración tangencial
Control microbiológico.**

PROCESOS Y SERVICIOS DE FILTRACION, SL
AVDA. Ossa de Montiel, 27
02600 Villarrobledo, ALBACETE
TEL y FAX: 967 144 537
E-mail: administracion@psfiltracion.com
Web: www.psfiltracion.com



1ST ANNOUNCEMENT

XII Food Studies Meeting

Health and Chemistry:

FUNCTIONAL INGREDIENTS

26th and 27th November 2008

at the INSTITUT QUÍMIC DE SARRIÀ - BARCELONA

This XII Food Studies Meeting will update the last news and opportunities of Functional Ingredients, their activity, use and also related legislation. The conference is aimed at all those involved in food, nutrition and health and particularly, food manufacturers and researchers interested in design innovations, creation and marketing of products with this added value.

THE STATE OF THE ART:

- **New Functional Ingredients**
- **Novel Functionalities**
- **Food applications**
- **Progress in claims**

MORE INFORMATION: AIQS · tel. 932.672.012 · e-mail: aiqs@iqs.es

**POSTER SESSIONS ARE PLANNED
SIMULTANEOUS TRANSLATION ENGLISH-SPANISH**

SPONSORS:



Lonza



ORGANIZERS:



SLEEVES

Un traje a medida.

La nueva etiqueta Sleeve está pensada especialmente para el sector de la alimentación y de la cosmética. Se compone de una película de material plástico termoencogible, impreso, muy resistente y flexible. Este material se adapta al envase como una funda que lo recubre por completo, ampliando la superficie de impresión disponible y haciendo que ésta quede a su vez más protegida. Las formas redondeadas ya no son un problema para Sleeve, permitiendo hasta su decoración en 360°.

Los tipos de etiquetado termoencogible son:

- Cuerpo entero + tapón
- Cuerpo entero
- Medio cuerpo
- Precinto de garantía



C/ Fray Leonardo, 8 - 03450 Banyeres de Mariola (Alicante)
Telf. 966 567 128 - 966 567 098 · Fax. 966 567 790
www.etiquetasvinalopo.com
info@etiquetasvinalopo.com

Visítenos en easyFears®
EMPACK Madrid
Stand C-15
5 & 6 de noviembre de 2008
Pabellón de Cristal de la Casa de Campo

e & g
SLEEVE