

Alimentaria

INVESTIGACIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD



**Especial
monográfico**

Sector Lácteo

**Tecnologías para la Conservación de
Alimentos**

**Aesan
informa**



INVESTIGACIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD

5ª Edición
Congreso específico para Directores de Operaciones, Gerentes de Almacén y Jefes de Logística

iir España

an **informa** business
bringing knowledge to life



#iirAlmacenAuto

Dimensionamiento y Gestión Integral del Almacén Automatizado

Cómo conseguir en los procesos logísticos y de distribución....



Reducir costes
Optimizar recursos
Aumentar la eficiencia



¡Novedad 2013!
Incluye 1 visita técnica para conocer in situ un Centro de Distribución automatizado

Visita Técnica

Instalaciones de AZKAR en Coslada



Compruebe el funcionamiento de un Centro de Distribución/Cross Docking puntero en la aplicación de la tecnología y la automatización

9 Expertos

- > UNO
- > NECK & NECK
- > KH LLOREDA
- > HELADOS NESTLE
- > ULMA HANDLING SYSTEMS
- > UNIVERSIDAD CASTILLA LA MANCHA
- > TRASLUZ CASUAL WEAR
- > GRUPO DAMM
- > AZKAR

Madrid, 20 de Marzo de 2013
Hotel Confortel Atrium

Media Partner



Inscríbese ahora
902 12 10 15
inscrip@iir.es • www.iir.es

Sponsor





DIRECTOR:
Alfonso López de la Carrera

DIRECTOR CIENTÍFICO:
Dr. Enrique Benítez

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

REDACTORA JEFE:
María Jesús Díez
redaccion@eypasa.com

PUBLICIDAD:
Natalia de las Heras
publicidad@revistaalimentaria.es

Legalimentaria:
legislacion@eypasa.com

SUSCRIPCIONES:
suscripciones@eypasa.com

DISEÑO Y MAQUETACIÓN:
lucimagen
lucimagen@lucimagen.com

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

EDITA:



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

IMPRIME:
Ediciones Digitales Integradas, S.L.

DEPOSITO LEGAL: M611-1964
ISSN: 0300-5755
Impreso en España

Imagen de portada: Miguel Capapey

Estimado lector:

En el presente número, además de las secciones habituales, incluimos el monográfico dedicado al sector lácteo y otro centrado en tecnologías para la conservación de los alimentos. Tal y como le contamos en el primero, los productos lácteos se esfuerzan por mejorar su perfil nutricional en aquellos aspectos más demandados por las administraciones y por el público, por ejemplo reduciendo el contenido en grasas de los quesos o incorporando nuevos ingredientes beneficiosos.

En cuanto a las tecnologías para la conservación de los alimentos, se encaminan cada vez más hacia perfeccionar alternativas que superen las limitaciones de los tratamientos existentes y combinarlos entre sí para obtener sinergias. Todo para lograr productos seguros con mínimas alteraciones en sus características positivas.

También le ofrecemos reportajes especiales sobre las ferias celebradas en 2012 Health Ingredients Europe (HiE), Natural Ingredients (Ni) y Nutrition & Wellness Solutions (NuW), así como del Salón de Procesos Alimentarios (IPA) y el Salón de la Alimentación (SIAL) y del Salón Internacional de la Logística y la Manutención (SIL).

Además le ofrecemos entrevistas a Clara González de los Reyes-Gavilán, Directora del Instituto de Productos Lácteos de Asturias IPLA-CSIC y a Pablo Andina, Director de soluciones de proceso de Tetra Pak.

Por último, destacar los interesantes artículos: "Últimos avances en tecnologías de congelación de alimentos" de Laura Otero, Bérengère Guignon y Pedro D. Sanz, pertenecientes al Departamento de Procesos del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN-CSIC); y "Efecto de diferentes enzimas coagulantes sobre la cinética de coagulación, desuerado y rendimiento de cuajadas enzimáticas de vaca en la elaboración de queso fresco", de D. Delgado del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León y M. Gallego de Chr. Hansen, S.L., entre otros trabajos de este número.

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

Alfonso López de la Carrera
Director



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



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

COMITÉ CIENTÍFICO Y DE PUBLICACIÓN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



	Páginas
Alimentaria Informa	6
AESAN Informa	20
Entrevista	22
• “Los consumidores buscan envases que combinen diseño atractivo y excelente funcionalidad”. Pablo Andina. TETRA PAK	
Monográfico Lácteos	26
• Los lácteos buscan ser más saludables para cumplir las exigencias cada vez mayores de legisladores y consumidores	
• Entrevista: “La buena aceptación de los productos lácteos por parte del consumidor facilita la implantación de productos lácteos funcionales”. Clara González de los Reyes-Gavilán. IPLA-CSIC	
• Artículo técnico: “Efecto de la incorporación de concentrados de proteínas séricas tratadas por alta presión hidrostática como miméticos de grasa en la elaboración de queso fresco bajo en grasa”. Salazar, Diego Manolo; Guamis, Buenaventura; Trujillo, Antonio José; Juan, Bibiana. CERPTA, UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BARCELONA	
• Artículo técnico: “Obtención de derivados lácteos por ultrafiltración”. Himar Gutiérrez. GRUPO SETA	
• Artículo técnico: “Efecto de diferentes enzimas coagulantes sobre la cinética de coagulación, desuerado y rendimiento de cuajadas enzimáticas de vaca en la elaboración de queso fresco”. D. Delgado y M. Gallego. ESTACIÓN TECNOLÓGICA DE LA LECHE (ITACYL) Y CHR. HANSEN	
• Artículo técnico: “Investigación en productos lácteos funcionales en el marco del proyecto Iberoamericano CYTED-IBEROFUN”. Javier Fontecha. INSTITUTO DE INVESTIGACIÓN EN CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN (CIAL) (CSIC-UAM)	



	Páginas
Monográfico Tecnologías para la Conservación de Alimentos	64
• La conservación de los alimentos: nuevos pasos para lograr uno de los retos clásicos de la industria alimentaria	
• Artículo técnico: “Control de <i>Cronobacter sakazakii</i> en el procesado por pulsos eléctricos de alta intensidad (PEAI) de una bebida láctea infantil suplementada con cacao rico en polifenoles”. M.C. Pina-Pérez, M. Sanz-Puig, D. Rodrigo, A. Martínez-López. INSTITUTO DE AGROQUÍMICA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, IATA-CSIC	
• Artículo técnico: “Últimos avances en tecnologías de congelación de alimentos”. Laura Otero, Bérengère Guignon y Pedro D. Sanz. INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS Y NUTRICIÓN (ICTAN-CSIC)	
Especial Ferias	91
• “La innovación y la producción eco-responsable, protagonistas de la feria IPA 2012”.	
• “El éxito de las ferias HiE/Ni/NuW 2012 demuestra la buena marcha de la industria de la salud, nutrición y bienestar”.	
• “El SIL 2012 alcanza el 45% de empresas internacionales”.	
Leyendo para Ud.....	110
Innovaciones tecnológicas	111
Actualidad legislativa	118
Agenda	120
Tablón de anuncios breves	124
Directorio de proveedores.....	126

El Ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA), Miguel Arias Cañete; la directora general de la Fundación Félix Rodríguez de la Fuente, Odile Rodríguez de la Fuente, y la directora de dicha Fundación, Fernanda Serrano, presentaron el pasado 16 de enero la marca de garantía *ConSuma Naturalidad*.

En palabras de Odile Rodríguez de la Fuente: "El objetivo de esta nueva marca es proteger la biodiversidad silvestre de nuestro país, a través del fomento de la producción y la promoción del consumo de alimentos derivados de razas de ganado y variedades vegetales autóctonas".

La marca incluye a todos los agentes claves

El sello garantizará la conservación de la biodiversidad silvestre y productiva ligada a los alimentos que lo lleven. También diferenciará a los productores, transformadores y distribuidores de la industria agroalimentaria que trabajen con estos productos y distinguirá a los restauradores que

La marca *ConSuma Naturalidad* distinguirá los productos que protejan la biodiversidad española

los incluyan en sus recetas. Seguidamente, Fernanda Serrano explicó: "Con este proyecto se beneficiarán de manera directa o indirecta las 900 especies de la biodiversidad silvestre que se desarrollan en ecosistemas agrarios (170 en peligro de extinción); las más de 140 razas de ganado autóctono que se producen en nuestro país (123 en peligro de extinción); las más de 21.000 ganaderías basadas en razas autóctonas; y los más de 300.000 agricultores de variedades vegetales autóctonas, entre otros".

Para informar al consumidor sobre esta nueva marca de garantía están previstas varias iniciativas: proyección de documentales, desarrollo de aplicaciones para móviles que permitan geolocalizar los puntos de venta y consumo de los productos de la marca, e información sobre rutas y recetas.

Por su parte, Arias Cañete destacó que España cuenta, aproximadamente, "con la mitad de las 142.000 especies animales estimadas en Europa y es uno de los Estados con mayores extensiones de territorio en un estado natural o seminatural".

"No podemos olvidar que tenemos el mayor espacio protegido de la Unión Europea, casi 15 millones de hectáreas, más del 27% de nuestro país y un 18% de la superficie terrestre de toda la Red Natura 2000", añadió.

El ministro recordó también que España es líder europea en superficie de agricultura ecológica y está entre los cuatro primeros países de la Unión en número de Denominaciones de Origen, Indicaciones Geográficas Protegidas y Especialidades Tradicionales Garantizadas. Estas figuras de calidad alcanzan la cifra de 309 productos registrados (más otros 22 en tramitación).

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA), a través de la Subdirección General de Análisis, Prospectiva y Coordinación, ha editado recientemente el número 11 de la publicación "Análisis y Prospectiva - Serie Indicadores", serie que recopila las principales cifras que caracterizan el estado actual y la evolución reciente del sector agroalimentario español, analizando en detalle la posición de España en el comercio internacional de productos agrarios.

En este último número se refleja que España ocupa el octavo puesto en el ránking mundial de países exportadores de productos agrarios en 2011, según los datos de la Organización Mundial de Comercio (OMC).

El valor total de estas exportaciones ascendió a 34.932 millones de euros, agregando en esta cifra a los produc-

Las exportaciones agroalimentarias sumaron 34.932 millones de euros en 2011

tos agrarios, pesqueros y de la industria de alimentación, bebidas y tabaco. Con estos resultados, la posición relativa de España es superior a la que mantiene en las exportaciones totales de mercancías, en las cuales es la 18ª potencia.

Otras cifras extraídas de esta publicación son las siguientes:

- El valor de la producción de la Rama Agraria ha subido un 2,9% y el valor de la producción de la Rama Pesquera, un 10,7%.

- Las exportaciones siguen mostrando un buen comportamiento. El saldo del año móvil (de octubre de 2011 a septiembre de 2012) del comercio ex-

terior agrario y pesquero español, sin incluir los productos no alimentarios, es próximo a los 3.940 millones de euros, un 51% más que el año anterior.

- En cuanto al importe neto de la cifra de negocio de la Industria de Alimentación, Bebidas y Tabaco ascendió a 101.857 millones de euros en 2011.

La productividad de la industria agroalimentaria, en términos de ventas netas de producto por hora trabajada, fue de 141,6 euros/hora, siendo superior en un 10% a la productividad del conjunto de toda la industria española.

Life is tasty with us!



EDULCORANTES INTENSIVOS • ESPESANTES • ESTABILIZANTES • CONSERVANTES
ANTIOXIDANTES • GASIFICANTES • ACIDULANTES • VITAMINAS • MINERALES
PROTEÍNAS • FIBRAS • ACTIVOS FUNCIONALES • SISTEMAS FUNCIONALES FARA®



Giusto Faravelli SpA - Spanish Office
Tel. +34 93 1816473 • Fax +39 02 69717733
faravelli@faravelli.es • www.faravelli.es

Siguenos también en





La confianza se gana con la calidad

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

AENOR
El valor de la confianza



Enzymotec ha anunciado que un nuevo estudio publicado en *The Journal of Pediatric Gastroenterology and Nutrition* demuestra por primera vez que InFat® (producto comercializado por Advanced Lipids, una empresa conjunta de AAK y Enzymotec), una mezcla de grasa alta en beta-palmitato, proporciona efectos benéficos para la salud y el bienestar de los niños alimentados con fórmula.

Este estudio doble ciego, aleatorizado y multicéntrico fue realizado en hospitales israelíes.

Muestra un aumento significativo en la abundancia de lactobacilos y bifidobacterias en la microbiota, cambiando la composición de la flora para ser más comparable a la de los bebés alimentados con leche materna.

El objetivo del presente estudio fue explorar el efecto de InFat® en la flora intestinal de los recién nacidos a término.

Un estudio con InFat® señala que mejora la flora intestinal

no. El ensayo clínico incluyó a 36 recién nacidos a término, 14 amamantados y 22 lactantes alimentados con fórmula que fueron asignados al azar para recibir, ya sea fórmula con InFat (alta en beta-palmitatos) o una fórmula de control (una mezcla estándar de aceite vegetal) que no contenía ningún pre- o probiótico.

Las muestras de heces fueron recolectadas durante la inscripción al estudio y a las seis semanas después del parto para la cuantificación de las diferentes bacterias que constituyen la flora intestinal.

“Este ensayo indica que InFat puede mejorar significativamente la fórmula infantil, haciéndola más cercana a la leche materna en cuanto a la composición de flora de los bebés”, explicó

Yael Lifshitz, doctora y directora de Investigación y Desarrollo de la división de Nutrición Infantil de Enzymotec.

InFat es una mezcla patentada de grasa clínicamente probada (lípidos estructurados de beta-palmitato) para fórmulas infantiles con un alto porcentaje de ácido palmítico en la posición sn-2. Esto imita la singular composición de la grasa de la leche humana, altamente conservada en la leche materna de todas las mujeres, y por lo tanto permite la absorción óptima de calcio y energía, así como una fácil digestión.

Recientemente, InFat demostró beneficiar los parámetros de fuerza ósea de los recién nacidos a término después de 12 semanas de alimentación.

DSM Nutritional Products, compañía especializada en salud y nutrición, ha incorporado la gama de beta-glucano OatWell® a su portfolio de ingredientes, gracias a un acuerdo con Swedish Oat Fiber (SOF), que seguirá produciendo estos productos en su planta de Suecia.

OatWell® es la marca líder en el mercado de beta-glucanos de avena. Productos que incorporan este ingrediente se venden en todo el mundo a fabricantes de alimentos y bebidas y productores de complementos alimenticios que desean añadir los beneficios saludables del beta-glucano de avena

DSM incorpora los beta-glucanos de avena OatWell® a su portfolio

a sus productos.

Este ingrediente ha demostrado clínicamente sus beneficios para la salud en las áreas de reducción del colesterol, control de la glucosa en sangre y salud gastrointestinal general. La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) en su artículo 14.0 y la Food and Drug Administration (FDA), están entre las mayores autoridades de salud que han aprobado claims de salud para los beta-glucanos

para la reducción del colesterol y el riesgo asociado reducido de desarrollar enfermedades cardíacas.

Will Black, director de Marketing de DSM Nutritional Products, asegura: “OatWell® encaja perfectamente con nuestro portfolio de ingredientes de Salud y Nutrición y complementa nuestras soluciones para la salud cardiovascular, aportando a nuestros clientes más flexibilidad a la hora de crear nuevos alimentos y bebidas”.

disproquima

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



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

Ingredientes y Materias primas que alimentan tu salud.

Life Science Products

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

www.disproquima.com
info@disproquima.com



Frutarom Health, compañía especializada en ingredientes para las industrias alimentaria, nutracéutica, farmacéutica y cosmética, ha anunciado que UniK2, su vitamina K2 natural, de tipo menaquinona-7 (MK-7), ha sido autoconfirmada como GRAS (Generalmente Reconocido como Seguro), basándose en una evaluación crítica y la aceptación de un panel científico cualificado e independiente.

Ahora se puede utilizar como ingrediente alimentario para productos lácteos, leche de soja, bebidas de frutas y bebidas deportivas, así como productos horneados, como pan, muffins y barras nutricionales.

UniK2 procede de *Bacillus subtilis* derivado del natto (un producto fermentado derivado de la soja), una de las fuentes naturales más ricas en vitamina K2. Proporciona vitamina K2 en for-

La vitamina UniK2 de Frutarom obtiene el estatus de GRAS

ma de menaquinona-7 (MK-7), la forma más biodisponible y bioactiva de la vitamina K. La alta biodisponibilidad de MK-7 ("7" describe la longitud de la cadena) se debe principalmente a una vida media significativamente mayor en sangre, lo que lo convierte en la forma más importante de vitamina K con actividad fuera del hígado.

Además, la forma en que se produce UniK2 es sostenible, ya que sigue los principios ecológicos de reciclar casi el 100% de los desperdicios, para la producción de otros materiales o generar energía térmica.

UniK2 es adecuado para alimentos funcionales y cumple las demandas de los fabricantes de alimentos, como por

ejemplo la estabilidad a altas temperaturas. La baja dosis recomendada para que cause efecto convierten a UniK2 en un ingrediente coste-efectivo y atractivo para el mercado de alimentos y bebidas funcionales. Está disponible en dos niveles de concentración: en polvo al 0,2% y en aceite al 0,15%.



DJAZ AGRO

THE CROSSROADS OF AGRICULTURAL AND FOOD INDUSTRIES IN ALGERIA

LE CARREFOUR
DES FILIÈRES
AGRICOLE ET
AGROALIMENTAIRE
EN ALGÉRIE

**YOUR EXPORT
PARTNER
IN ALGERIA !**

9/12 APRIL 2013

**PALAIS DES EXPOSITIONS
DE LA SAFEX
ALGIERS**

un événement
comexposium
The place to be

WWW.DJAZAGRO.COM



AB-Fortis, nuevo ingrediente alimentario que previene la carencia de hierro

La compañía biotecnológica española AB-Biotics ha lanzado al mercado un nuevo ingrediente alimentario, AB-Fortis, que permite aportar en una sola dosis toda la cantidad diaria recomendada de hierro evitando el sabor metálico y los efectos secundarios clásicos de la fortificación de alimentos con hierro. Este ingrediente podrá incorporarse en lácteos y cualquier alimento sólido, así como comercializarse en forma de suplemento nutricional.

Hasta ahora, la fortificación de alimentos con hierro alteraba el sabor de los alimentos debido a su sabor metálico y a su capacidad de oxidar las grasas, que provocaba un sabor rancio. Además podía provocar cambios en la coloración dental y ardor de estómago, lo que provocaba el rechazo del consumidor. Para evitar estos efectos secundarios se fortificaban los alimentos con dosis reducidas que no cubrían la dosis diaria necesaria; por otro lado, los sistemas disponibles para encapsular sales de hierro no podían incorporarse a todos los alimentos por ser sensibles al pH o la temperatura.

AB-Fortis evita estos problemas: el hierro va protegido dentro de una microcápsula, por lo que el consumidor no nota sabor metálico al ingerir el producto. El pH ácido presente en el estómago no consigue destruir AB-Fortis, y el hierro continúa su trayecto hasta llegar al intestino. De este modo se evitan los ardores de estómago o náuseas de las sales de hierro habituales. El pH básico y la elevada concentración de sodio presente en las sales biliares del intestino consiguen finalmente erosionar la cápsula de AB-Fortis y liberar su contenido. En la pared intestinal, una enzima se encarga de reducir el Hierro (III) del AB-Fortis en Hierro (II), que es finalmente absorbido por el intestino gracias a una proteína transportadora de metales divalentes. Los ensayos clínicos en humanos han demostrado que el hierro que contiene AB-Fortis se absorbe bien a nivel intestinal, de forma equivalente al hierro que consumió un grupo de pacientes en forma de sulfato ferroso.

La firma española Suan Farma será la principal comercializadora del producto, mientras que la norteamericana The Green Labs tendrá derechos de distribución en EE UU, Chile, Ecuador y Colombia y la española Disproquima en Marruecos, Túnez, Argelia, España, Francia, Portugal, Alemania, Italia y Turquía.

SHARED VALUES – SHARED SUCCESS

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

Gama de productos

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

Lo que Brenntag ofrece

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

El mejor ingrediente, su confianza en nosotros.

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



Recientemente se ha celebrado una reunión sobre el proyecto 'VALOR-LACT-Aprovechamiento integral de lactosuero generado en el sector lácteo', financiado por el Programa LIFE+ de la Comisión Europea, que tiene como objetivo evitar que el lactosuero impacte en el medio ambiente, para lo cual se transformará en productos alimentarios destinados al consumo humano y animal, así como en biocombustible. Se trata de evitar que el lactosuero sea tratado como un residuo y en su lugar pase a formar parte de la cadena alimentaria, lo que supone una nueva oportunidad de negocio para el sector quesero y para el de producción de alimentos.

La coordinación general del proyecto corresponde a la Dirección de Innovación e Industrias alimentarias del Gobierno Vasco, la coordinación técnica a AZTI-Tecnalia, y el resto de participantes son NEIKER-Tecnalia, BM ingeniería e Iberlact.

Al encuentro acudieron representantes de los socios del proyecto, de los sectores lácteo y de alimentación animal, de centros de gestión agraria, así como de distintas entidades y administraciones públicas, para lograr que el proyecto cumpla las expectativas de todos los agentes, que las soluciones propuestas sean consensuadas y que puedan implantarse de forma real y adaptada a cada tipo de quesería.

Objetivo: reciclar más del 80% del lactosuero

El lactosuero de quesería es el líquido

Azti Tecnalia coordina el proyecto VALORLACT, que busca mejorar el aprovechamiento del lactosuero

do resultante de la coagulación de la leche en el proceso de fabricación del queso, tras la separación de la caseína y la grasa. Al tratarse de una materia orgánica puede convertirse en un elemento contaminante si no se gestiona adecuadamente. De ahí que las entidades implicadas en el proyecto vayan a diseñar un plan de acción que se marca como objetivo poder reciclar más del 80% del lactosuero generado por las queserías.

VALORLACT persigue demostrar la viabilidad de nuevas tecnologías para transformar el suero lácteo en nuevos alimentos de alto valor dirigidos al consumo humano y animal. El programa busca soluciones globales para la mayoría del sector quesero, pero tendrá en cuenta especialmente a los pequeños y medianos productores, para quienes supone una oportunidad de diversificar su oferta y, por tanto, de ser más competitivos.

Las pequeñas y medianas queserías no cuentan actualmente con herramientas que les permitan gestionar y dar valor al lactosuero, por lo que el proyecto les puede resultar de gran utilidad para darle una salida sostenible. Igualmente, les facilita cumplir con la legislación ambiental y reducir los costes derivados de los vertidos.

Los sectores de alimentación humana y animal también se verán beneficia-

dos por la iniciativa, ya que se pretende conseguir nuevos productos alimenticios (lácteos, sopas, bebidas, etc.) que aporten distintas funcionalidades y que redunden en la salud de los consumidores.

Para el sector de alimentación animal supone la ocasión de acceder a una materia prima de bajo coste y que mejora la calidad nutricional de los piensos.

Los objetivos concretos del proyecto son:

- Puesta en marcha de una planta piloto de tratamiento del suero con una capacidad de 250 litros/hr.
- Puesta en marcha de una planta piloto para extraer biogás de lactosa con una capacidad de 1.500 litros/día.
- Recogida y valorización de más del 80% del suero generado en el área: equivalente a más de 18 millones de litros/año (18.000 toneladas/año) de suero.
- Producción y validación de 5 toneladas de alimento animal y al menos 100 kg (350 unidades) de alimentos.
- Generación de 6.400 m³ de biogás, presentando una reducción de emisiones equivalentes a 56.000 kg. de CO₂.
- Definición y acuerdo sobre un sistema para la revalorización futura del suero en el País Vasco, así como de las condiciones necesarias para implementarlo en otras regiones.

sojet® **jet**
Fabricante de sistemas de higiene y dosificación

Tenemos la higiene como estandarte

Estamos a su entera disposición



www.sojet.pt



Ahorro de un 30% en el consumo de agua

Buscamos socios de negocio

The Natural Food Show confirma la demanda de alimentos naturales

La feria Natural & Organics Products Europe 2013, que se celebra los días 7 y 8 de abril en Londres, incluirá el evento The Natural Food Show, que mostrará alimentos y bebidas naturales, orgánicos, biodinámicos, de comercio justo, respetuosos con el medio ambiente (eco-friendly), "sin" (free-from) y para dietas especiales, de 300 expositores de todo el mundo. Cerca de un tercio de dichos expositores son nuevos en el evento este año, lo que refleja el crecimiento de este sector.

La demanda de productos más naturales/con etiqueta limpia (clean label) por parte de los consumidores es creciente. Dichos consumidores cada vez se interesan más por la procedencia, sostenibilidad y beneficios nutricionales de los alimentos que consumen.

Para Carol Dunning, directora del salón: "Los consumidores ahora están mejor informados y son más conscientes de los productos que consumen. Cuando deciden sus compras por su estilo de vida, su ética personal o requerimientos de una dieta especial, esperan disponer de más opciones en sus tiendas, mientras que, desde una perspectiva de salud, están buscando productos naturales y orgánicos diseñados para tener más beneficios funcionales".

La feria de productos Ecológicos BioCultura se celebra en Bilbao por primera vez

El Bilbao Exhibition Center acogerá los días 4 a 6 de octubre la primera edición de BioCultura Bilbao, Feria de Productos Ecológicos y Consumo Responsable, gracias al acuerdo firmado entre la Asociación Vida Sana y la institución ferial vasca.

Esta cita anual de carácter internacional, que se ha celebrado anteriormente en Madrid, Barcelona y Valencia, incluye entre los temas que aborda la alimentación ecológica. Desde la organización recuerdan que, pese a que España es el sexto país mundial en producción de alimentos ecológicos, está a la cola en lo que al consumo se refiere.

BioCultura está posicionado entre los dos encuentros más importantes de Europa en su especialidad.

Fabricamos ingredientes naturales de la más alta calidad y pureza, que mejoran la vida de las personas y proporcionan mayor valor en el mercado.

VISÍTENOS EN
VITAFOODS EUROPE 2013 | STAND 16048

Vitapherole®
Vitasterol®
Vitavonoide®
Vitaslim®
Lutein
Sistemas Antioxidantes

MANUFACTURERS OF WELLNESS

www.vitaenaturals.com

La ministra de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, Ana Mato, presidió el pasado 26 de diciembre la firma del nuevo código PAOS, de correulación de la publicidad de alimentos y bebidas dirigida a menores. Mato aseguró que este nuevo código será “una herramienta más eficaz para disminuir la prevalencia de la obesidad y el sobrepeso infantil”.

A este compromiso de colaboración público-privado, firmado por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), se han adherido de manera voluntaria la Industria de la Alimentación y las Bebidas (FIAB) y la Asociación para la Autorregulación de la Publicidad (Autocontrol), que ya firmaron el primer código en 2005. Además, por primera vez se han unido los sectores de la distribución (ANGED, ASEADAS y ACES) y el de la hostelería y la restauración (FEHR y FEHRCAREM). Con estas adhesiones, todos los sectores implicados se han comprometido a llevar a cabo una comunicación responsable dirigida a menores, lo que la ministra calificó de “un éxito que todos debemos celebrar”. Mato destacó que se trata de un “compromiso de todos los agentes estratégicos de la cadena de alimentación”.

Nuevo código PAOS

Código de correulación de la publicidad de alimentos y bebidas para menores

En 2009 se sumaron a este proyecto las cadenas y operadores de televisión. El nuevo convenio supone la actualización del anterior y su ampliación, por primera vez, al ámbito de aplicación de la publicidad en Internet dirigida a menores de 15 años de edad. Para Mato, “esta medida constituye un avance significativo en la protección de nuestros hijos frente a las comunicaciones comerciales”.

Asimismo, destacó que recoge las recomendaciones de la Comisión y el Parlamento Europeo sobre los efectos que la publicidad y el desarrollo de las nuevas tecnologías tienen en el comportamiento de los consumidores más jóvenes. La ampliación del código permite adaptarse a la nueva realidad de los medios que utilizan los niños y jóvenes, ya que Internet es el medio donde más se ha incrementado la publicidad dirigida a adolescentes.

La ministra ha recordado que las últimas cifras sobre la prevalencia del exceso de peso en los menores en España son preocupantes. El estudio ALADINO, elaborado por la AESAN, revela que el sobrepeso afecta al 26,1% de los niños españoles de entre seis y nueve años de edad. Mientras, el 19,1% presenta obesidad, por lo que más de un 45% de los menores en esa franja de edad tiene algún problema de exceso de peso.

Ante esta situación, el fomento de los hábitos saludables debe ser “una tarea que debe implicarnos a todos, desde las Administraciones hasta las escuelas, pasando por las familias”, en palabras de Mato. Por ello, también es una prioridad del Ministerio que dirige, y el nuevo código de correulación se enmarca en una serie de medidas que se han puesto en marcha o que se pondrán en los próximos meses. Entre ellos, la ministra destacó el Observatorio de la Nutrición y de Estudio de la Obesidad, presidido por el cardiólogo Valentín Fuster, que estará orientado a fomentar estos hábitos para mejorar la salud, y que iniciará su actividad en 2013.

Mato también subrayó su propuesta para incorporar en las escuelas una hora diaria de ejercicio físico y deporte, un proyecto que el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad estudia con el de Educación.

La ministra, asimismo, aseguró que el Gobierno trabaja con ayuntamientos de toda España para poner en marcha un convenio de colaboración sobre la Red de Ciudades Saludables. En cuanto a las actividades de la AESAN, Mato recordó el Plan Cuídate+2012, centrado específicamente en la promoción de la actividad física y la vida saludable a través de las redes sociales.



MINISTERIO DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES E IGUALDAD





Alimentaria

INVESTIGACIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD

Boletín
de
Suscripción

D. / Dña: _____

Cargo _____

Empresa _____

Dirección _____

Localidad _____

Provincia _____ Código Postal _____

Teléfonos _____ Fax _____

E-mail _____ CIF _____

www.revistaalimentaria.es

Modalidades de suscripción

Suscripción completa: Suscripción a 10 números consecutivos a la revista desde la fecha de inscripción

(Precios indicados para los 10 números)

Edición papel: España 208 € / Europa 352 €

Edición digital: Suscripción on-line 182 €

Suscripción parcial: Suscripción a 5, 6, 7, 8 o 9 números de libre elección a lo largo del año posterior a la fecha de inscripción

(Precios indicados POR CADA número contratado)

Edición papel: España 23 € / Europa 39 €

Edición digital: Suscripción on-line 20 €

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

Cheque nominativo a la recepción de la factura

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

En función de lo establecido por la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de Diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, EyPASA con domicilio social en la calle General Álvarez de Castro, 38 de Madrid le informa de que sus datos van a ser incluidos en un fichero titularidad de esta Compañía y que los mismos son tratados con la finalidad de gestionar su suscripción, así como el envío de información, promociones y publicidad de EyPASA y de terceras compañías del mismo grupo. EyPASA le informa de que puede ejercitar sus derechos de acceso, cancelación, rectificación y oposición enviando una carta a EyPASA la calle General Álvarez de Castro, 38 - 28010 Madrid a la atención de "Departamento LOPD".

Síguenos en:



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



EyPASA

Ediciones y Publicaciones
Alimentarias S.A.

Entrevista a Pablo Andina, Director de soluciones de proceso de Tetra Pak



Alimentaria.- Nos gustaría comenzar conociendo algunos datos generales sobre Tetra Pak: número de empleados, en qué países está implantada, cuáles son sus principales objetivos como compañía, etc.

Pablo Andina.- Tetra Pak comenzó su actividad mundial en los años cincuenta como una de las primeras compañías dedicadas a desarrollar sistemas de envasado para leche líquida. En 1993 amplió su oferta a sistemas de proceso de alimentos líquidos. Desde entonces, se ha convertido en uno de los principales proveedores del mundo de sistemas de proceso y envasado de leche, zumo y bebidas, entre otros muchos productos.

En la actualidad, Tetra Pak cuenta con cerca de 22.000 empleados en más de 85 países, 78 oficinas de ventas en todo el mundo, 42 fábricas de material de envase y sus productos se venden en más de 170 mercados.

Por lo que respecta a Tetra Pak Iberia, nuestra planta de Arganda del Rey (Madrid) es una de las más grandes del grupo en todo el mundo en cuanto a producción, contando en la actua-

“ Los consumidores buscan envases que combinen diseño atractivo y excelente funcionalidad”

Tetra Pak se ha convertido en uno de los principales proveedores del mundo de sistemas de proceso y envasado de leche, zumo y bebidas, entre otros muchos productos.

Entre sus valores corporativos destacan apostar por la innovación y el entendimiento de las necesidades del consumidor, entre otros.

lidad con casi 600 empleados. Además, hemos experimentado un constante crecimiento de la compañía, y así, en términos de cifras, Tetra Pak Iberia facturó en 2011, 629,5 millones de euros, con unas ventas totales de 7.796 millones de envases y 5.507 millones de litros envasados, lo que supuso un incremento de 297 millones de envases con respecto a 2010.

En Tetra Pak, aplicamos nuestros valores corporativos en todas y cada una de nuestras actuaciones, lo que implica:

- Trabajar por y con nuestros clientes para proporcionarles las mejores soluciones de proceso y envasado de alimentos.

- Apostar por la innovación, el entendimiento de las necesidades del consumidor y la relación con nuestros proveedores para proporcionar estas soluciones en el momento y lugar de consumo.

- Creer en un liderazgo industrial responsable que apuesta por un crecimiento rentable en armonía con la sostenibilidad ambiental y las buenas prácticas empresariales.

Alimentaria.- Tetra Pak inició su actividad en el área de sistemas de envasado para productos lácteos, zumos y bebidas con innovaciones sustanciales en cuanto a envasado aséptico. ¿Cuáles consideran que han sido los principales hitos en cuanto a envasado de alimentos que han alcanzado en los últimos años?

P.A.- Tetra Pak ha presentado numerosos productos y otros muchos aún están por llegar. La ampliación de la gama de productos incluye nuevos e interesantes diseños de envases de consumo y sistemas de apertura. Entre las principales innovaciones encontramos los nuevos formatos Tetra Evero y Tetra Brik Aseptic Edge.

En cuanto a Tetra Evero Aseptic, es el primer envase de cartón aséptico en forma de botella para leche UHT en el mundo. Dispone de un tapón enfocado a dar mayor funcionalidad al consumidor.

Además, combina la manejabilidad y vertido que ofrece una botella con las ventajas medioambientales del cartón,



Según el informe *Alimentación en España 2012* de Mercasa, la producción de leche de vaca recogida en las explotaciones ganaderas de nuestro país llegó hasta 5,87 millones de toneladas, mientras que la leche de consumo superó los 3,5 millones de toneladas. De esta cantidad, 1,45 millones de toneladas (41,2% del total) eran de leche entera, algo menos de 1,35 toneladas se comercializaron como leche semidesnatada (38,3%) y las restantes 720.000 toneladas (20,5%) lo hicieron como leche desnatada. Las leches uperisadas aparecen como las más comunes en todos los casos (representan el 83% de las leches enteras, el 89% de las semidesnatadas y el 91,9% de las desnatadas).

Por lo que respecta a la producción de leche de oveja, llegó hasta las 378.000 toneladas, y la de leche de cabra se acercó a las 338.000 toneladas. También hay una pequeña producción de leche de búfala de alrededor de 1.000 toneladas. Estos tres tipos de leche se suelen emplear para la elaboración de quesos.

Las demandas del mercado interno se han contraído por primera vez después de muchos años en un ligero 0,9% y se mantienen en torno a los 4.000 millones de litros anuales. Son las nuevas presentaciones, como las leches digestivas o sin lactosa, las que se muestran más dinámicas, mientras que las ofertas tradicionales señalan claros síntomas de madurez o, incluso, pierden porcentaje en volumen y en valor. Las leches clásicas suponen el 76,5% de todas las ventas en volumen y el 67,1% en valor. En segundo lugar aparecen las leches con calcio, con porcentajes respectivos del 13,3% y del 16,1%. A bastante distancia aparecen las leches cardiosaludables (3,7% en volumen y 5,9% en valor), las leches de energía y crecimiento (1,6% y 2,6%), las leches digestivas (1,6% y 2,6%), las leches infantiles (1,4% y 2,7%) y las leches de corta vida (1,3% y

Los lácteos buscan ser más saludables para cumplir las exigencias cada vez mayores de legisladores y consumidores

Los productos lácteos se esfuerzan por mejorar su perfil nutricional en aquellos aspectos más demandados por las administraciones y por el público, por ejemplo reduciendo el contenido en grasas de los quesos o incorporando nuevos ingredientes beneficiosos.

1,7%). Todas las otras presentaciones alcanzan las cuotas restantes del 0,8% en volumen y el 1,3% en valor.

Productos lácteos

Además de la leche líquida, a partir de la leche se obtienen también otros productos tales como postres lácteos, batidos, nata, mantequilla, helados, queso, etc.

Según el informe de Mercasa, el mercado de productos lácteos ha experimentado un ligero repunte en valor durante el último año, rondando los 2.330 millones de euros, con un volumen de alrededor de 940.000 toneladas. Los yogures representan el 83,2% de ese mercado en volumen (798.900 toneladas) y el 82% en valor, mientras que los postres lácteos frescos alcanzan unas cuotas del 16,6% y el 17,7%. Por último, los postres lácteos termizados suponen los restantes 0,2% en volumen y 0,3% en valor.

Dentro de los yogures, los grupos más importantes son los bífidos, que representan el 20,3% del total en volumen y el 23% en valor, y los yogures OFL (otras leches fermentadas), que suponen el 15,6% en volumen y el 25,8% en valor. Dentro de los OLF,

los más demandados son los *L. Casei* (75% del total) y los destinados a reducir el colesterol (24%). A continuación aparecen los yogures desnatados (14,6% en volumen y 12,1% en valor), los de sabores (14,4% y 8,5%), los naturales (11,8% y 7,1%), los yogures líquidos (6,7% y 4,3%), los étnicos (6,5% y 6,8%), los de frutas (3% y 2,1%), los yogures 100% vegetal (1,6% y 2,1%), los enriquecidos (1,2% y 1,8%), los biocompartimentados (1,1% y 1,8%), los cremosos (0,9% y 1,1%), los de salud ósea (0,9% y 1,1%), los infantiles (0,7% y 1,7%) y las mousses (0,3% y 0,6%).

Por lo que hace referencia a los postres lácteos frescos, las natillas aparecen como la oferta más consolidada, ya que representan el 38,5% en volumen y el 35,3% en valor. En segundo lugar se sitúan los flanes, con porcentajes respectivos del 30,3% y del 27%. Por detrás se encuentran las copas (10,3% y 9,4%), las cuajadas (6,5% y 7,4%), el arroz con leche (5,8% y 6,3%), los gelificados (3,6% y 4,5%), las mousses (2,1% y 3,3%) y las cremas (0,8% y 1,5%). Todas las otras presentaciones suponen los restantes 2,1% en volumen y 5,3% en valor.

Chr. Hansen, contigo cada día

Cada día, millones de personas en todo el mundo disfrutan de alimentos elaborados con ingredientes de Chr. Hansen, y es que, somos líderes del mercado en los productos:

- Cultivos
- Enzimas
- Colorantes Naturales
- Probióticos
- Tests de detección de antibióticos



CHR HANSEN

Improving food & health

Chr. Hansen, S.L. - Madrid - La Fragua, 10
28760 Tres Cantos (Madrid) - Tel.: 91 806 09 30

WWW.CHR-HANSEN.COM



Las tasas de diabetes tipo 2 (ligada a un peso corporal excesivo) y síndrome metabólico (consistente en obesidad central, resistencia a la insulina, niveles altos de lípidos en sangre y presión sanguínea alta) nunca han sido tan altas. Un consumo adecuado y regular de productos lácteos se ha relacionado con un riesgo más bajo de estas enfermedades. Aunque es importante tener en mente que ningún alimento o ingrediente por sí solo es preventivo, los investigadores están buscando un posible mecanismo, examinando componentes como proteínas de suero, vitamina D, grasa de la leche, magnesio, potasio y calcio. La dieta DASH (Dietary Approaches to Stop Hypertension), alta en frutas, verduras y lácteos bajos en grasas, es también protectora.

Afortunadamente, estas enfermedades se pueden prevenir y son rever-

sibles, por tanto, es fundamental establecer hábitos saludables a largo plazo de alimentación y estilo de vida.

5.- El sodio es el protagonista: las recientes Guías Alimentarias son más “aspiracionales” que asequibles.

Por primera vez, muchos expertos han percibido como poco realistas las recomendaciones del gobierno americano para componentes alimentarios específicos, particularmente en el contexto de otras recomendaciones que necesitan ser cumplidas al mismo tiempo. Por ejemplo, resulta casi imposible cumplir a la vez las recomendaciones de sodio y potasio a no ser que se realicen cambios sustanciales en nuestros patrones de ingesta o nuestro suministro de alimentos. Por su parte, la industria alimentaria continúa reformulando sus productos para tener un menor contenido en so-

dio, sin comprometer el sabor ni la seguridad alimentaria.

Al mismo tiempo, algunas investigaciones sobre el sodio entran en conflicto con las nuevas recomendaciones de consumo más bajo, lo que provoca desencuentros entre los profesionales acerca de qué niveles de consumo son los más saludables. Esto erosiona además la credibilidad de las guías alimentarias públicas.

6.- Los complementos se caen de su pedestal de “no puede hacer daño”.

La gente que recurre a los complementos para contrarrestar una dieta deficiente o para impulsar su consumo de aquellos nutrientes que percibe como beneficiosos, debería revisar lo que toma, debido a que algunas investigaciones asocian algunos suplementos con tasas de mortalidad más altas. Los complementos de multivitaminas en general y vitamina B6, áci-



Máster Tecnología, Control y Seguridad Alimentaria (Edición XVI)

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

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

MADRID

General Alvarez de Castro, 41
28010 Madrid
Tel.: +34 915 938 308

BARCELONA

Josep Iria i Bosch, 5-7 3ª Planta
08034 Barcelona
Tel.: +34 932 052 550

LISBOA

Avenida da Liberdade, 110 - 1º
1269-046 Lisboa
Tel.: +351 213 404 500





Universidad de Cornell en Ithaca, (Nueva York, Estados Unidos) ha señalado que este hallazgo es consecuente con la recomendación del Departamento de Agricultura de ingerir dos tazas de leche entre los dos y tres años de edad; aunque los niños mayores necesitan 2,5 tazas.

Brannon recomienda un suplemento diario de vitamina D para llegar a las recomendaciones establecidas, pero añade que las personas pueden conseguir vitamina D de otras fuentes de alimentos.

El debate viene, según los autores, porque la Academia Americana de Pediatría recomienda que los niños de entre 2 y 8 años tomen dos tazas de leche al día, pero en otro manual, la organización dice que los niños necesitan suplementos de vitamina D si beben menos de cuatro tazas diarias.

Niños y adolescentes, grupos con el mejor consumo de lácteos

La Federación Nacional de Industrias Lácteas (FeNIL), como parte de las actividades del “Plan de Nutrición y Comunicación de Productos Lácteos 2011-2014”, realizó una encuesta entre los asistentes al Congreso de la Asociación Española de Pediatría, y al Congreso de la Sociedad Española de Medicina de Familia y Comunitaria, celebrados ambos en junio (en Granada y Bilbao respectivamente) que revela que en opinión de estos profesionales los niños y adolescentes son el grupo de población con el

consumo más adecuado de lácteos. Tanto para los pediatras como para los médicos de Atención Primaria consultados, los lácteos se encuentran entre los alimentos más importantes y con mayores aportes nutricionales, en una dieta saludable, y en cualquier rango de edad.

Más del 90% de los pediatras y el 75% de los médicos de Atención Primaria que participaron en la encuesta consideran a niños y adolescentes como el grupo de población con el consumo más adecuado de lácteos.

Cerca del 40% de los pediatras adapta las recomendaciones del número de raciones de lácteos diarias en función de la edad de los pacientes, y un abrumador 98% aconseja a niños y adolescentes el consumo diario de leche y productos lácteos.

Por último, preguntados sobre cuál es el beneficio más importante de la leche y los productos lácteos en la dieta de niños y adolescentes, más de la mitad (un 56%) de los pediatras encuestados opina que todos los nutrientes que aportan estos productos son igual de importantes.

Por lo que respecta al consumo de lácteos en la población general, casi un 40% de los médicos de Atención Primaria recomienda incluir en la dieta diaria entre 2-3 raciones de lácteos. El aumento y/o mantenimiento de la masa ósea es, para un 88% de estos facultativos, uno de los beneficios fundamentales del consumo de este tipo de alimentos. Junto a ello, el 44%

de los encuestados tiene una opinión favorable sobre los alimentos funcionales.

Por último, la encuesta revela que más del 40% de los médicos recomienda el consumo de lácteos también en pacientes que presentan niveles de presión arterial elevados.

Los lácteos contribuyen a satisfacer las demandas de calcio tras la menopausia

Los lácteos y sus derivados se consideran fuente de calcio puesto que contienen como mínimo una cantidad significativa de calcio, un 15% de la cantidad recomendada (800 mg de calcio) y, por ello, contribuyen a cubrir parte de las altas demandas de calcio de las mujeres posmenopáusicas. Así lo pone de manifiesto la web www.lacteosinsustituibles.es, que forma parte del “Plan de Nutrición y Comunicación de Productos Lácteos 2011-2014”.

La Estrategia Naos, desarrollada por el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad y la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) recomienda que la ingesta de calcio durante la menopausia sea de 1.200 mg/día y que se asegure una buena ingesta de calcio en los diez años siguientes a la menopausia.

Para asegurar una ingesta de calcio entre 1.200-1.500 mg/día, se deberían consumir más de tres raciones de lácteos al día, según datos extraídos del estudio INDICAD (2001).

Especialistas en el sector lácteo

- Ingredientes y productos auxiliares para la industria alimentaria
- Análisis microbiológicos y fisicoquímicos de alimentos
- Asesoramiento técnico y jurídico



laboratorios Arroyo

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



EXBERRY®

Alimentos Colorantes

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

GNT
PERFECT SOLUTIONS
FROM NATURAL SOURCES

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

Entrevista a Clara González de los Reyes-Gavilán, Directora del Instituto de Productos Lácteos de Asturias IPLA-CSIC



Alimentaria.- Para comenzar, ¿nos puede describir los principales objetivos y líneas de trabajo del Instituto?

Clara González de los Reyes-Gavilán.- El Instituto de Productos Lácteos de Asturias (IPLA) pertenece a la Agencia Estatal Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y es uno de los ocho Institutos del CSIC que desarrollan su investigación en el Área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Nuestra misión es la generación de conocimiento a través de la investigación científica de calidad en Ciencia y Tecnología de Productos Lácteos a fin de favorecer y/o mejorar la salud y bienestar de los consumidores, la competitividad del CSIC en el sector agroalimentario y la transmisión de dicho conocimiento a la comunidad científica, a la sociedad y al sector productivo.

La actividad investigadora del Instituto se enfoca a la Calidad y seguridad de los productos lácteos, a la Mejora de los procesos de producción, y a la Relación de los productos lácteos con la salud.

“La buena aceptación de los productos lácteos por parte del consumidor facilita la implantación de productos lácteos funcionales”

La actividad investigadora del Instituto de Productos Lácteos de Asturias se enfoca a la Calidad y seguridad de los productos lácteos, a la Mejora de los procesos de producción, y a la Relación de los productos lácteos con la salud.

Alimentaria.- ¿En qué departamentos y grupos se divide el IPLA?

C.G.R.- Actualmente la actividad investigadora del Instituto se desarrolla en dos Departamentos entre los que se distribuyen los 13 Investigadores de Plantilla del Instituto, 7 Investigadores postdoctorales contratados, 11 becarios predoctorales y 3 técnicos de laboratorio, organizados en cinco Grupos de Investigación.

En el **Departamento de Microbiología y Bioquímica de Productos Lácteos** desarrollan su actividad dos Grupos de Investigación:

- **Grupo de Probióticos y Prebióticos**, que centra su actividad en el estudio de las acciones beneficiosas de microorganismos probióticos y substratos prebióticos sobre la salud humana y sobre aspectos tecnológicos y de seguridad microbiológica de la inclusión de probióticos en productos lácteos.

- **Grupo de Cultivos Lácteos Funcionales**, cuya actividad se enfoca a la identificación, selección y caracterización de microorganismos tecnológi-

camente relevantes aislados de distintos ambientes (tracto gastrointestinal humano y quesos artesanales, principalmente) y al estudio de los ecosistemas microbianos de donde proceden estos microorganismos.

Al **Departamento de Tecnología y Biotecnología de Productos Lácteos** pertenecen tres Grupos de Investigación:

- **Grupo de Fermentos Lácteos y Bioconservación**, que centra su actividad en la mejora de la calidad higiénico-sanitaria de los productos lácteos a través del estudio y utilización de antimicrobianos naturales (bacteriocinas, bacteriófagos y enzimas fágicas) y tecnologías de barrera emergentes, así como en el diseño de cultivos iniciadores específicos, con particular énfasis en el desarrollo de cultivos protectores.

- **Grupo de Microbiología Molecular**, cuya actividad se dirige a la caracterización y utilización de las bacterias lácticas y sus bacteriófagos para mejorar la calidad y seguridad de los alimentos, así como la salud de los consumidores, incidiendo particularmente en la toxicidad de aminas biógenas producidas



El European Food Information Council (EUFIC) distingue entre los métodos convencionales de conservación de alimentos (calentamiento, enfriamiento, secado, salazón, fermentación y aditivos alimentarios) y los métodos más innovadores (microondas, preparación en atmósfera modificada, irradiación, calentamiento óhmico, altas presiones, ultrasonidos, pulsos de luz y campos eléctricos pulsados), a los que se siguen sumando nuevas incorporaciones día a día, como el plasma frío, etc.

Dentro de esta amplia gama de posibilidades, fuentes de ainya centro tecnológico señalan que las tendencias que centran actualmente la investigación en conservación de alimentos son las siguientes:

- Tecnologías de IV gama (que trataremos con mayor extensión en el próximo número de nuestra revista, dedicado al packaging y a las IV y V Gama).
- Cocción a vacío.
- Altas presiones.
- Procesado aséptico.
- Pulsos eléctricos.
- Irradiación.
- Radiofrecuencia.
- Microondas.
- Métodos combinados.
- Films comestibles.
- Conservantes naturales.
- Métodos biológicos (como bacteriocinas y fagos).

Desde ainya apuntan que se busca tanto desarrollar tecnologías nuevas como mejorar y combinar las ya existentes para tratar de responder a estos retos:

- Obtener productos más seguros.
- Que sean lo más naturales posibles, ya que el consumidor demanda cada vez más productos sin aditivos químicos y con el mínimo procesamiento posible.
- Que al mismo tiempo mantengan sus propiedades en cuanto a nutrientes, sabor y funcionalidad.
- Que los procesos para obtenerlos sean más económicos y rápidos.

La conservación de los alimentos: nuevos pasos para lograr uno de los retos clásicos de la industria alimentaria

Los métodos de conservación de alimentos se encaminan cada vez más hacia perfeccionar alternativas que superen las limitaciones de los tratamientos existentes y combinarlos entre sí para obtener sinergias. Todo para lograr productos seguros con mínimas alteraciones en sus características positivas.

Posibilidades y limitaciones de altas presiones hidrostáticas, ultrasonidos, pulsos eléctricos de alto voltaje y pulsos de luz

Santiago Condón, catedrático de la Universidad de Zaragoza y fundador del grupo "Nuevas tecnologías de conservación e higienización de alimentos", expuso las características de varias de las tecnologías de conservación más prometedoras durante su intervención en la séptima edición del Congreso Español de Ingeniería de Alimentos CESIA 2012, que tuvo lugar en Ciudad Real los pasados días 7, 8 y 9 de noviembre.

Señaló que los objetivos de la conservación de alimentos son tres:

- Prolongar la vida útil de los alimentos.
- Garantizar la salubridad de los alimentos.
- Mantener su calidad.

En cuanto a la destrucción mediante el calor de los agentes alterantes de los alimentos, con técnicas como la pasteurización y la esterilización, señaló que sus ventajas son la destrucción de microorganismos y toxinas, por lo que tienen garantía de seguridad, además de que como también se

destruyen las enzimas, el producto que surge es muy estable. En cuanto a sus limitaciones, en ocasiones estas técnicas destruyen los caracteres organolépticos del producto.

A continuación, el profesor enumeró las cuestiones que se deben responder a la hora de abordar una nueva tecnología de conservación. En primer lugar, se debe conocer qué inactivamos: si se trata de células vegetativas, estamos ante una pasteurización; si nos referimos a enzimas, estabilización, y si se trata de esporas, esterilización. Otras cuestiones son si se conoce la cinética de inactivación, los factores que afectan a la resistencia y el mecanismo de inactivación.

En segundo lugar, se debe plantear cómo se ve afectado el valor nutritivo del producto, sus propiedades sensoriales (color, aroma, textura...) y sus propiedades funcionales. En tercer lugar, hay que valorar cuáles son sus posibles aplicaciones industriales y si son económicamente viables.

Pasando a referirse a las altas presiones hidrostáticas, Condón recordó que esta técnica consiste en someter al alimento a la acción de presiones hidrostáticas comprendidas en el ran-



“Nuestra ambición ha sido presentar una fábrica piloto de envergadura donde las etapas de tratamiento han sido estudiadas en condiciones que simulaban la plena producción. Esta puesta en escena es la que ha querido divulgarse en el salón”, han manifestado fuentes de la organización.

La sinergia entre IPA y SIAL –Salón de la Alimentación–, que se ha celebrado paralelamente al salón de procesamiento alimentario, se ha aprovechado por segunda edición, con el fin de crear el mayor evento agroalimentario centrado en la innovación.

La innovación es una preocupación importante para el 70% de los visitantes de SIAL, que declaran acudir al certamen a la búsqueda de nuevos productos y sus fabricantes. Así, aprovechan la oferta completa que ofrece el salón para conocer las últimas novedades en materia de equipos, productos y servicios para la industria agroalimentaria. “El salón ha sido un lugar de encuentro para fabricantes y clientes, que ha servido como escaparate de los nuevos procesos para desarrollar los productos del mañana”, han manifestado fuentes de la organización.

Un total de 18.000 visitantes (40.500 si le sumamos los de SIAL), de los cuales un 51% eran internacionales, procedentes de 130 países, han visitado el certamen, lo que supone un incremento del 6% con respecto a la edición de 2010.

Producción responsable y eco-concepción

El Salón Internacional de los Procesos Alimentarios, IPA 2012, se ha comprometido con la eco-responsabilidad para las empresas agroalimentarias. Por ello, ha querido poner en valor la producción responsable y la eco-concepción, sin olvidar la investigación y la innovación, multiplicando las acciones en este sentido: presentación de las últimas tecnologías “sostenibles”, puesta en práctica de un programa específico dentro del “Forum Innovation

La innovación y la producción eco-responsable, protagonistas de la feria IPA 2012

“The Global Food Factory” fue el lema elegido por la pasada edición del Salón de Procesos Alimentarios IPA 2012, celebrado el pasado mes de octubre en París. La innovación, la producción eco-responsable y la excelencia tecnológica han sido los ejes centrales de un evento que ha reunido a 450 expositores de 25 países.



Recherche”, organización del concurso IPA de la Innovación, etc.

La eco-concepción es la vía de futuro con la que se comprometen las empresas preocupadas por dar respuesta a las evoluciones de su actividad, tanto desde el punto de vista reglamentario como económico, ecológico o social. Haciendo eco de las demandas de los expositores y visitantes, IPA presentó, por primera vez en pleno corazón del salón, una eco-fábrica piloto

agroalimentaria, que sirvió como ejemplo de inversión en el campo de energías renovables y la eficiencia energética. Todo el conjunto de energías verdes adaptadas al universo de las industria agroalimentarias estuvo presente en esta nueva edición de IPA y SIAL.

La protección medioambiental es una apuesta primordial para los industriales, con el fin de conciliar la reducción de costes y el impacto sobre el entor-

Nuevas tecnologías en la conservación y transformación de los alimentos

ÍNDICE

- 1.- Prólogo.
- 2.- Seguridad alimentaria, hoy.
- 3.- *Leuconostoc gasicomitatum*, un organismo deteriorante específico.
- 4.- Nuevos enfoques en la definición y descripción de poblaciones microbianas deteriorantes de alimentos: los métodos moleculares directos aplicados a nivel de ADN y ARN.
- 5.- Aplicación de métodos combinados de conservación. Experiencias en la Universidad de Burgos.
- 6.- "Pasteurización" de alimentos por altas presiones.
- 7.- Esterilización de alimentos por alta presión y aplicación del enfoque del objetivo de seguridad alimentaria (FSO) para desarrollar procesos de esterilización.
- 8.- Homogeneización a altas presiones. Tecnología y aplicaciones.
- 9.- Aplicaciones de los pulsos eléctricos de alto voltaje en la industria alimentaria.
- 10.- Altas frecuencias como proceso de descontaminación alternativo y tomografía computerizada como herramienta de seguimiento de procesos.
- 11.- La tecnología de fluidos supercríticos en la industria. Formulación de aditivos alimentarios.
- 12.- Innovaciones en el envasado de

los alimentos. Envasado activo y envasado inteligente. 13.- Evaluación de riesgos emergentes en seguridad alimentaria.

Este libro recoge las conferencias impartidas durante el Curso de Verano "Nuevas tecnologías en la conservación y transformación de alimentos" celebrado en Burgos en julio de 2009 y dirigido por las doctoras Sagrario Beltrán e Isabel Jaime.

La obra se divide en tres apartados: El primero se dedica a la "Seguridad alimentaria y deterioro de alimentos"; el segundo se centra en las "Nuevas tecnologías de conservación", y el último aborda las "Nuevas tecnologías de transformación de alimentos".

A lo largo de sus páginas recorremos las últimas tendencias en conservación, que se centran sobre todo en dos conceptos principales: los procesos combinados y el procesado mínimo.

El primero se refiere a "la combinación de barreras o técnicas, insufi-

cientes por separado para proteger el alimento, pero que en conjunto pueden llegar a impedir o retrasar la actuación de los factores de alteración". Algunas de las técnicas utilizadas son tradicionales, mientras que otras son bastante nuevas, como el calentamiento óhmico, altas presiones, pulsos eléctricos, pulsos luminosos, campos magnéticos oscilantes, ultrasonidos, sustancias antimicrobianas naturales y diversas técnicas de envasado.

Por su parte, el procesado mínimo "incluye gran número de tecnologías y métodos que modifican mínimamente las características del alimento, pero le confieren una vida útil suficientemente amplia".

Nuevas tecnologías en la conservación y transformación de los alimentos



Cátedra Tomás Pascual Sanz
Universidad de Burgos
www.institutotomaspascual.es

Autoras: Isabel Jaime Moreno y Sagrario Beltrán Calvo (Coordinadoras)
Edición: 2012
Nº páginas: 164

ISBN: 978-84-92681-14-3

Precio: Descarga gratuita a través de la web (solicitar información para la edición en papel)



Sistema Articflow® de Marel para congelación a bajo consumo

El proveedor de equipos y sistemas para la industria alimentaria Marel ofrece una amplia variedad de soluciones de congelación para responder a las nuevas necesidades de los procesadores de alimentos, creadas por el nuevo perfil de los consumidores.

Los consumidores actuales demandan alimentos preparados que sean excelentes en todos los aspectos (apariciencia, textura, sabor, valores nutricionales) y uno de los métodos más cómodos y utilizados para conseguir esto es la congelación.

Las soluciones ofrecidas por la división de unidades frigoríficas de Marel utilizan los avances tecnológicos más recientes para lograr mayor

productividad a menores costes. Así, su oferta va desde los congeladores en espiral de funcionamiento ascendente/descendente hasta los túneles de congelación Superflow® con tecnología de vanguardia.

Una de sus innovaciones destacadas es el flujo de aire horizontal rápido, Articflow®.

Con este sistema, el producto pasa por un flujo de aire horizontal que hace que el aire pase por encima y por debajo del producto de forma continua a través de los evaporadores. La baja temperatura asociada al sistema Articflow® garantiza una congelación rápida y homogénea que da lugar a un producto final de gran calidad.

UCRETE de BASF, bajo en emisiones

El pavimento especial para las industrias agroalimentaria, química y farmacéutica UCRETE® de BASF ha sido premiado con el sello de oro de Eurofins en cuanto a la calidad del aire en interiores (Eurofins Indoor Air Comfort Gold Certificate), siguiendo exhaustivos ensayos de compuestos orgánicos volátiles (VOC) en cámaras y auditando la calidad de los procesos de gestión y producción. Esto demuestra que genera un nivel de emisiones muy bajo y es conforme a todos los requerimientos de emisión europeos para los sistemas de pavimentos en interiores. Además, tiene una vida útil muy elevada y un mantenimiento mínimo.



Purity through innovation

Especialistas Globales en Tamizado y Filtración



Para la eliminación continua de partículas sólidas de líquidos

- Capaz de manejar unas tasas de flujo altas de lodos líquidos
- Reduce los costes por pérdida de producto óptimo y por eliminación de corrientes de efluentes
- Totalmente cerrado y de fácil manejo y ajuste para una calidad de separación óptima

Llame al: +34 911 286 756
www.russellfinex.es





Parker Hannifin presenta sus juntas sanitarias higiénicas

El fabricante de sistemas y tecnología de movimiento y control Parker Hannifin ha lanzado sus nuevas juntas sanitarias higiénicas, especialmente desarrolladas para su uso en las industrias alimentaria y farmacéutica, y que ofrecen ventajas como estanqueidad a largo plazo, excelente resistencia al desgaste, total trazabilidad de los materiales de sellado y fácil instalación.

Su interfaz prácticamente plano ($\pm 0,2$ mm) previene la captura de cualquier medio dentro de espacios muertos que puede llevar a crecimiento microbiano y contaminación. Adicionalmente, el diseño plano ayuda a prevenir la erosión de la junta elastomérica que puede contaminar la línea de proceso.

Las nuevas juntas están hechas de un material plástico de alto rendimiento, Ultrason P (PPSU), que muestra una resistencia química excelente a agentes limpiadores y desinfectantes agresivos, y un elastómero moldeado que está disponible en varios componentes EPDM, NBR, VQM y FKM. Se han realizado extensos programas de pruebas

con más de 500 ciclos CIP (limpieza in situ) y SIP (esterilización in situ) y estas juntas mostraron una resistencia química extraordinaria.

De hecho, han conseguido la certificación ASME BioProcessing Equipment (BPE) y aprobaciones de materiales según USP Class VI, FDA y NSF.

Además de alta seguridad, bajo desgaste y larga vida de servicio, las juntas sanitarias higiénicas de Parker ofrecen un mínimo esfuerzo de instalación y cada una de ellas tiene una identificación de producto grabada con láser para garantizar la completa trazabilidad de las materias primas.



Sistemas de control de calidad de Varpe

Varpe Control de Peso ha lanzado su nueva generación de sistemas de control de calidad, para la verificación del peso, la inspección por rayos X y la detección de metales.

La nueva generación de los sistemas de rayos X Varpe IRIX está específicamente diseñada para satisfacer las necesidades de los fabricantes y envasadores de productos lácteos y derivados. Protegen frente a cuerpos extraños como cristal, metal, huesos o plásticos y detectan en tiempo real contaminantes y falta de masa, sin limitación en cuanto al tipo de presentación de los productos (bolsas, bandejas, cartón, lata, tarros de cristal, etc.).

Por otro lado, las nuevas controladoras de peso de Varpe están especialmente diseñadas para garantizar la máxima exactitud, optimizando el peso de los productos; controlar la calidad, facilitar el análisis de la información de producción; ofrecer monitorización por control remoto y conseguir un nivel de dosificación adecuado mediante sus sistema Feedback Pid.

AUTOMATISMOS Y SISTEMAS DE TRANSPORTE S.A.U.



Estudio, Ingeniería y fabricación de soluciones a medida en logística interna.
Implantación de proyectos llave en mano.

.01 SISTEMAS DE TRANSPORTE Y MANUTENCIÓN



.02 SISTEMAS DE AGVs



.03 SISTEMAS INFORMÁTICOS



Autovía A-1 km 213,5 - Pol. Ind.
Madrigalejo del Monte (BURGOS) - ESPAÑA
+ 34 947 177 210

www.asti.es
asti@asti.es



FILP

Foro Internacional
de Logística de
Perecederos

12 Junio 2013

WTC Ciudad de México
Salón Olmeca 2

Evento en el marco de



Este foro le brindará las tendencias, regulaciones, así como las mejores prácticas en el comercio exterior, transporte y logística de perecederos, con el objeto de preservar la vida útil del producto.



Patrocinador Silver



Socios Estratégicos



Medios de Apoyo



Organizado por



Regístrese SIN COSTO en:
www.expo-carga.com

Ingrese la clave: CWAR098

Escanee
para + info



Síganos en:



Cargo Week Americas/Expo Carga



Cargo Week Americas - Expo Carga



@ExpoCarga

+52 55 5442-5760 | ventas@expo-carga.com | info@expo-carga.com

Nuevos filtros Finex Separator para una extracción más eficaz de finos/suero lácteo

Rusell Finex, fabricante de filtros autolimpiantes, tamizadoras, cribas vibratorias y separadores, ha presentado los filtros de alto rendimiento FINEX Separators, destinados a mejorar la filtración de los finos y el suero lácteo.

La eliminación de finos es una etapa primordial de pre-filtrado, no solo como protección de las delicadas membranas osmóticas utilizadas en los módulos de Ultra Filtración, sino que a su vez mejoran el rendimiento del proceso de concentración de suero. Tradicionalmente la eliminación de finos se realizaba utilizando filtros rotativos con mallas flexibles de nylon o poliéster, los cuales no son fiables a la hora de asegurar la consistencia en la filtración. Las mallas flexibles son frágiles y se pueden romper con facilidad. Además el diámetro de las mallas tiende a aumentar debido al impacto constante del líquido.

Menos costes y más recuperación de finos

Todos estos costosos problemas se solventan con los filtros FINEX Separators, disponibles en 30", 40", 48" y 60" de diámetro, los cuales son capaces de filtrar suero a un caudal total de 15.000 l/h por equipo. Fáciles de instalar y mantener, estos filtros están contruidos en acero inoxidable 316 para asegurar una limpieza fácil y sin riesgo de contaminación. Además, al utilizar mallas de acero inoxidable se produce un ahorro considerable, ya que su durabilidad y robustez es muy superior comparada con las mallas flexibles. De esta forma se evita el daño irreversible que se puede producir al taponar las membranas de ultrafiltración, cuyo coste es elevado.

Otra ventaja es el incremento en la recuperación de finos, que van dirigidos a la producción de queso fundido. Su venta a terceros ayuda a rentabilizar la inversión inicial a muy corto plazo.

Los filtros Finex Separators pueden alcanzar altos caudales de producción gracias a las fuerzas vibratorias superiores generadas por el sistema de masas excéntricas y rodamientos especialmente diseñado. Estas fuerzas se transmiten a la zona de filtración de forma más eficiente que en otros separadores convencionales, lo cual permite mantener la malla limpia de finos de naturaleza grasa con su eliminación continua a través de una salida lateral de rechazo.



We Make Ideas Flow.



Pasteurizada,
Uperizada UHT o HTST.
Vamos a mejorarlo juntos.

Cualquiera que sea el proceso, Bürkert le ofrece soluciones para la industria láctea.

Siempre es bueno contar con la ayuda de un experto en tecnología para procesos alimentarios.

Juntos haremos mejor las cosas. llame a nuestro ingeniero jefe y encuentre soluciones.



Hygienic Processing



bürkert
FLUID CONTROL SYSTEMS

Bürkert Contromatic S.A.

Avda. Barcelona, 40

08970 SANT JOAN DESPÍ (Barcelona)

Teléfono: 34.934.777.980 - Telefax: 34.934.777.981

<http://www.burkert.es/>



Europea

Reglamento (UE) N° 1183/2012 de la Comisión

de 30 de noviembre de 2012

Objeto: Se modifica y corrige el Reglamento (UE) n° 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 12/12/2012



Reglamento de Ejecución (UE) N° 1185/2012 de la Comisión

de 11 de diciembre de 2012

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

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 12/12/2012



Reglamento (UE) N° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo

de 21 de noviembre de 2012

Objeto: Sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 14/12/2012



Nacional y Autonómica

Real Decreto 1676/2012

de 14 de diciembre de 2012

Objeto: Se aprueba la norma de calidad para el café.

Boletín: Boletín Oficial del Estado.

Fecha: 28/12/2012

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



Orden PRE/2745/2012

de 20 de diciembre de 2012

Objeto: Se incluyen las sustancias activas *Bacillus thuringiensis*, subsp. israelensis, serotipo H14, cepa AM65-52, fipronil, lambda-cihalotrina y deltametrina en el anexo I del Real Decreto 1054/2002, de 11 de octubre, por el que se regula el proceso de evaluación para el registro, autorización y comercialización de biocidas.

Boletín: Boletín Oficial del Estado.

Fecha: 25/12/2012

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



Murcia

Orden de la Consejería de Agricultura y Agua

de 3 de diciembre de 2012

Objeto: Modifica la Orden de 4 de octubre de 2006, de la Consejería de Agricultura y Agua, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen "Yecla" y de sus órganos de gestión y control.

Boletín: Boletín Oficial de la Región de Murcia.

Fecha: 26/12/2012

Vigor: Entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Región de Murcia.



Baleares

Orden del Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio

de 18 de diciembre de 2012

Objeto: Modificación de la Orden de la Consejera de Agricultura y Pesca de 21 de noviembre de 2005 por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Binissalem, de su consejo regulador y su órgano de control.

Boletín: Boletín Oficial de las Islas Baleares.

Fecha: 10/01/2013

Vigor: Entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de las Islas Baleares.



Cataluña

Decreto 24/2013

de 8 de enero de 2013

Objeto: Sobre la acreditación de la venta de proximidad de productos agroalimentarios.

Boletín: Diario Oficial de la Generalitat de Cataluña.

Fecha: 10/01/2013



Legalimentaria

Legalimentaria

LEGISLACIÓN ALIMENTARIA

La herramienta de consulta
más completa y eficaz.

1 2 3

PAGINA PRINCIPAL

CONTACTO

REGISTRARSE

Acceso Usuarios

Bienvenido Legalimentaria

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

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

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

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

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

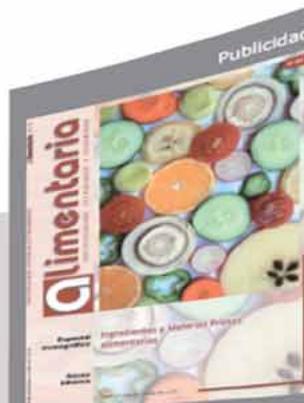
Usuario:

Contraseña:

Enviar

Recordar Clave

Legalimentaria es una empresa perteneciente al grupo...



Revista Alimentaria NEWS

Noticia destacada

El sector de la alimentación comienza a crear empleo de nuevo

La industria de la Alimentación y Bebidas ha comenzado una brillante recuperación en los últimos meses y según la última encuesta a 440.500 personas. En concreto, según la última Encuesta de Población Activa (EPA), la tasa interanual de variación del empleo en el sector fue del 0,52%. Esta cifra contrasta claramente con las disminuciones del 0,54% experimentado el empleo total y del 1,57% en la totalidad de la industria. Estos datos de desempleo de la segunda mitad 2011 del Boletín del Sector de la Alimentación, elaborado por la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FEIAB).

PINCHA AQUI PARA SUSCRIBIRTE A NUESTRO BOLETIN



No pierda el tiempo...

Servicio de actualización "on line" de legislación Alimentaria

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

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

Legalimentaria

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

Exposolidos 2013

Fecha: 12-14 de febrero

Lugar: Barcelona

Asunto: Se celebra la sexta edición del Salón de la Tecnología y Procesamiento de Sólidos. En esta ocasión, el Comité Organizador ha decidido ampliar la oferta expositiva del Salón a tecnología dirigida a los semi-sólidos y a la separación líquido-sólido, por entender que son equipos complementarios y muy ligados a los sólidos. Estaba previsto que el certamen se celebrase en noviembre pero, debido a la coincidencia con la jornada de huelga general convocada en varios países europeos para el 14 de noviembre, la organización ha aplazado la celebración a estas fechas de febrero.

Información: Profei

Tel.: +34 932 386 868 / Fax: +34 932 384 742

E-mail: info@exposolidos.com

<http://www.exposolidos.com/>



Enomaq-Oleomaq Tecnovid-Oleotec 2013

Fecha: 12-15 de febrero

Lugar: Zaragoza

Asunto: Los sectores vinculados a la maquinaria vitivinícola y oleícola tienen una cita ineludible en los pabellones de Feria de Zaragoza, donde se constituirá la mayor plataforma de despegue de este segmento y un escaparate inigualable para el acceso al mercado exterior. Los salones se erigen como el mejor punto de encuentro comercial en el plano internacional. Los certámenes, líderes en sus respectivos sectores, aportan un valor añadido muy importante para el sector profesional, puesto que representan una herramienta imprescindible para dar a conocer la tecnología y la I+D vinculada con la industria de la maquinaria del vino, el aceite y la fruta.

Información: Feria de Zaragoza

Tel: +34 976 764 700

E-mail: info@feriazaragoza.com

<http://www.feriazaragoza.com/enomaq.aspx>



Seal 2013

Fecha: 12-15 de febrero

Lugar: Zaragoza

Asunto: La alimentación y la importancia de la I+D+i en seguridad alimentaria se convertirán, en el mes de febrero, en los temas centrales de un nuevo salón: SEAL. La primera edición de la Feria de Seguridad Alimentaria tratará de aportar más información acerca de un segmento de gran relevancia internacional y que en los últimos años se ha incorporado en la cadena de producción alimenticia.

Información: Feria de Zaragoza

Tel: +34 976 764 700

Ferias y Congresos

E-mail: info@feriazaragoza.com

<http://www.feriazaragoza.com/enomaq.aspx>



Salón de la Alimentación Valladolid 2013

Fecha: 12-14 de marzo

Lugar: Valladolid

Asunto: La 14^a edición del Salón de la Alimentación reúne en un mismo espacio a los principales fabricantes de la industria alimentaria: fabricantes y distribuidores alimentarios, materias primas frescas, congeladas y otras, frío y calor industriales, maquinaria y equipamiento para la industria alimentaria, así como marcas de calidad, centros de investigación, empresas de logística, etc. Los sectores con mayor representación son el cárnico y el vitivinícola y la oferta se completa con áreas de lácteos, aceites y hortalizas y frutas, entre otras.

Información: Feria de Valladolid

Tel: +34 983 429 209

E-mail: comercial@feriavalladolid.com

<http://www.feriavalladolid.com/alimentaria/>



Djazagro 2013

Fecha: 23-26 de abril

Lugar: Argel (Argelia)

Asunto: la undécima edición acoge a los profesionales argelinos expertos en materia alimentaria, pero también a todos los países del Magreb. Es la cita idónea para establecer contactos con esta zona geográfica. Se divide en cuatro secciones: Djazagri (maquinaria y equipamiento agrícola), Ingredientes, procesado de alimentos y packaging, Panadería, pastelería y food service, y productos alimentarios y bebidas.

Información:

Tel.: +33 (0)1 76 77 15 28

E-mail: sandrine.quesnot@comexposium.com

<http://www.djazagro.com/en.html>



IFFA 2013

Fecha: 4-9 de mayo

Lugar: Frankfurt (Alemania)

Asunto: La industria cárnica internacional se dará cita en una nueva edición de IFFA, la plataforma mundial de innovación más importante para este sector. Contará con siete pabellones dedicados a la exposición de productos y tecnologías para toda la cadena de procesos

Tablón

de anuncios breves

OFERTA DE EMPLEO

Laboratorio agl pharma & food (<http://www.grupoagl.com/>) busca Delegado Comercial Zona Norte de España. agl pharma & food da servicios de análisis y proyectos de I+D+i en los sectores: Farmacéutico, Cosmético, Dietético, Medio Ambiente, Alimentario y Agrícola.
Requerimos: Licenciado rama ciencias, 1-2 años en algunos de los sectores de la compañía. Carnet de conducir. Disponibilidad para viajar. Valoramos Cartera de Clientes y Experiencia en sectores que opera la compañía. Zona actuación: Galicia, Asturias, Cantabria, Euskadi, Navarra, La Rioja, Aragón.
Ofrecemos: Salario fijo 14.500,00 € Brutos anuales + Comisiones, vehículo, teléfono, ordenador, contrato indefinido, jornada completa. Contacto: Pablo Agramunt (pagramunt@aglab.es).

DEMANDA DE EMPLEO

María Luisa Molina. Experto en auditoría, gestión de calidad, calidad y seguridad alimentaria y seguridad y salud en el trabajo. En transición profesional dirigida a la búsqueda y consecución de nuevas oportunidades profesionales en sector alimentario en posiciones asociadas a: asuntos regulatorios, certificación, calidad, evaluación de proveedores, auditoría, inspección o relaciones con autoridades competentes, actividades donde poseo amplia experiencia. Más detalles perfil profesional en <http://es.linkedin.com/in/marialuisamolinafoodquality/>

José Manuel García Atero (617533368). Licenciado en Química, Master en Tecnología, Control y Seguridad Alimentaria, impartido por CESIF en Madrid, planes APPCC, gestión medioambiental, control de calidad, normas internacionales de seguridad alimentaria tales como BRC, IFS e ISO22000, además de procesos de producción en los diferentes sectores de la Industria Alimentaria. Técnico de calidad en Crestas La Galeta S.A (Helados Somosierra) y técnico de calidad en Sediasa Alimentación, (El Pozo, Grupo Fuertes): verificaciones, trazabilidad, BPM, gestión de devoluciones, no conformidades, rotación de stock, ensayos de I+D, estudios de vida útil, etc.

Jéssica Cardoso. Bióloga, con un máster en Tecnología de los Alimentos. Cuatro años de experiencia como TÉCNICO DE CALIDAD ALIMENTARIA. Funciones desarrolladas: implantación de manuales APPCC, control de procesos, gestión de incidencias, elaboración de fichas técnicas, formación del personal en buenas prácticas de manipulación, controles de calidad interna (TRAZABILIDAD, proveedores), gestión de Inspecciones Sanitarias. Amplios conocimientos de nutrición, etiquetado, prevención de riesgos laborales, normas ISO 9001, 22000, IFS, inglés e informática. Áreas de interés: Industria Alimentaria, empresas de Distribución, Restauración, Laboratorios, Consultoras de calidad y formación. Capacidad de adaptación a nuevas situaciones, compromiso y compañerismo. Contacto: cardosj@cesif.com Enlace: <http://www.linkedin.com/in/jessicardosoramalle/>

Ana Piqueres Fernández. (27 años). Busco empleo en el sector de CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA. Tengo experiencia en gestión e implantación de sistemas APPCC y normas ISO, control de recepción de mercancía, almacén, expedición, control de proveedores y análisis de producto. Soy una chica responsable, innovadora, trabajadora y perfeccionista capaz de aceptar nuevos retos y responsabilidades. Gran voluntad y facilidad de aprendizaje así como adaptación a grupos de trabajo. Nivel alto de inglés (escrito y hablado) y alto nivel de Office y programas de gestión. Contacto: apiqueresf@gmail.com o es.linkedin.com/in/anapiqueres/

Estrella Cadiñanos Moriano
<http://es.linkedin.com/in/estrellacadinanos/>
Veterinaria Máster en calidad y tecnología en el sector de la Alimentación, con amplia experiencia como Técnico Comercial de herramientas biotecnológicas, como Técnico en la coordinación y asistencia técnica en entornos de gestión de Seguridad Alimentaria, y en la formación y organización de cursos a responsables de las Administraciones Públicas en el empleo de herramientas informáticas de gestión de Seguridad Alimentaria.
Contacto: ecadinanos@yahoo.es

María Paz Arriba. Licenciada en Química con Máster en Tecnología y Control de los Alimentos busca trabajo en el sector alimentario o afines. Dispongo de más de tres años de experiencia en la gestión de la calidad y la seguridad alimentaria tanto como consultor como responsable de departamento en industria. Tengo una amplia formación y experiencia de distintos sistemas de gestión; APPCC, ISO, IFS, BRC, así como formadora de manipuladores de alimentos. Persona activa, metódica con gran capacidad de aprendizaje y motivación en lo que hace. Interesados ponerse en contacto en mparribag@hotmail.com o en el teléfono 659 765 059.

Marta Valls Oyarzun. Licenciada en Biología (especialidad Biotecnología), Master en Tecnología y Control de los Alimentos y Master en Prevención de Riesgos Laborales (Higiene Industrial). Diez años de experiencia en biotecnología que aportan un profundo conocimiento en áreas como la investigación y el análisis, el control de calidad y los procesos de gestión principalmente en los sectores agroalimentario y de salud humana. Experiencia de trabajo en entornos internacionales. Interesada en puestos de responsabilidad relativos al sector biotecnológico, farmacéutico o alimentario con especial énfasis en la gestión de calidad.

Contacto: martavallsolarzun@yahoo.es
es.linkedin.com/in/martavallsolarzuncalidadbiotec/

Concepción Daza Delgado. I.T. Agrícola especializada en industrias agroalimentarias, con experiencia en la industria alimentaria en el desarrollo e implantación de sistema APPCC y colaboradora del mantenimiento de un sistema que soporta certificaciones BRC, IFS y lista marco, entre otras responsabilidades, busca nuevos retos profesionales en departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria. Cartas de referencia disponibles. Pueden contactar a través de la red profesional LinkedIn: es.linkedin.com/pub/concha-daza-delgado/42/a0/ba3/; y en el teléfono 616495715.

María Fernández Martínez. Licenciada en Química y con Máster en Tecnología, Control y Seguridad Alimentaria en el CESIF. Actualmente estoy realizando un periodo de prácticas como consultor en Alicontrol (Laboratorio/consultora de seguridad alimentaria), realizando las siguientes tareas: Auditorías Higiénico-Sanitarias, Análisis Microbiológicos: Alimentos, bebidas, superficies y manipuladores y Análisis químicos de aguas. Tramitación y gestión de expedientes con los organismos competentes de Sanidad.

Estoy interesada en ofertas de trabajo dentro del ámbito de fabricación, control y gestión de la calidad, I+D y/o consultoría técnica. Contacto: maria.fnandezm@gmail.com. Teléfonos: 696 666 013/949 219 141. Perfil Público LinkedIn: <http://www.linkedin.com/in/mariafernandezmartinez>

Laura Gaos Brugera. Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. He realizado el Máster de Tecnología, Control y Seguridad Alimentaria en el CESIF de Madrid y tengo experiencia como Técnico de Control de Calidad y Asesor Alimentario, así como en la Distribución Alimentaria.

Estoy interesada y me gustaría encontrar trabajo en el sector de la alimentación ya que por mi formación, conocimientos, habilidades (facilidad de palabra, trabajo en equipo, responsabilidad e iniciativa) y experiencia adquirida hasta el momento creo reunir los requisitos específicos para el desempeño de un buen trabajo en este sector.

Correo: arualgb@hotmail.com - Teléfono: 649583566

Jorge Alquézar (Zaragoza). Gran capacidad para la resolución de problemas y análisis de datos en industrias alimentarias. Creatividad para el desarrollo de nuevos productos y para la realización de proyectos y estudios de investigación.

Estudios: Nutrición, CTA y Máster MTCA-CESIF.

Experiencia: Industria (APPCC, ISO, BRC e IFS), restauración, laboratorio (I+D, microbiología) y formación.

Total disponibilidad para movilidad geográfica en España y en el extranjero.

Para solicitar el CV escriban a jorgealquezar@gmail.com

OFERTA DE SERVICIOS

Qualytec21. Consultora especializada en Gestión y Seguridad Alimentaria, trabaja día a día con un único objetivo, ofrecer a nuestros clientes el mejor asesoramiento a través de un servicio personalizado. Contamos con profesionales con experiencia, formación y conocimientos específicos en el sector agroalimentario. Los servicios que ofrece Qualytec21 van dirigidos a empresas del sector primario y secundario, distribuidor y restauración colectiva, a destacar el Diseño e implantación de normativa (ISO 22000, BRC e IFS) y de Sistemas de Autocontrol APPCC entre otros, Auditorías internas de cualquier sistema de calidad, Formación específica del sector y Externalización del Departamento de Calidad. <http://www.qualytec21.com/>

Directorio

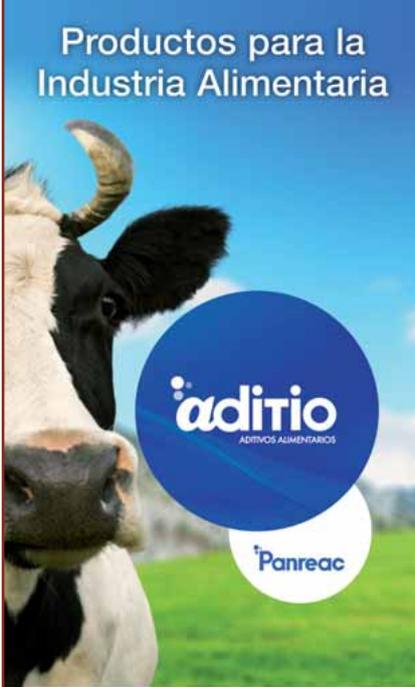
Indice

1. Aditivos
2. Automatización de procesos
3. Bombas higiénicas
4. Componentes
5. Compresores
6. Control de calidad
7. Imagine aquí su anuncio
8. Envase y embalaje
9. Ingeniería de procesos
10. Ingredientes
11. Maquinaria de procesos
12. Operadores logísticos
13. Soluciones e-colaborativas

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

1. Aditivos

Productos para la Industria Alimentaria



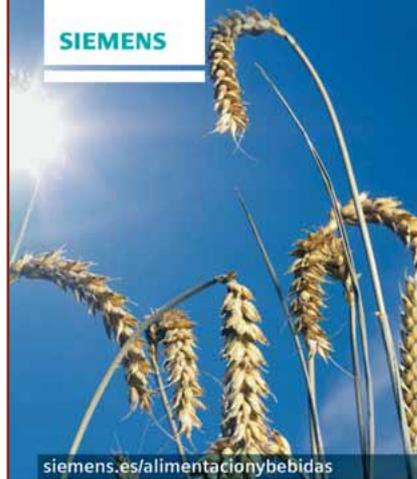
aditio
ADITIVOS ALIMENTARIOS

Panreac

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

2. Automatización de procesos

SIEMENS



siemens.es/alimentacionybebidas

Soluciones para la Industria de Alimentación y Bebidas

Somos especialistas en:

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

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

3. Bombas higiénicas

LA REFERENCIA EN BOMBAS HIGIÉNICAS



Bornemann Pumps

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

Joh. Heinr. Bornemann GmbH
Industriestraße 2
31683 Obernkirchen
Alemania

4. Componentes

 Hygienic Processing

Juntos haremos mejor las cosas



bürkert
FLUID CONTROL SYSTEMS

Bürkert Contromatic S.A.
Avda. Barcelona, 40
08970 SANT JOAN DESPÍ (Barcelona)
Teléfono: 34.934.777.980
Telefax: 34.934.777.981
<http://www.burkert.es>

5. Compresores

Atlas Copco, S.A.E. 

Tfno.: 91 627 91 00
E-mail: ac.spain@es.atlascopco.com



 Evite toda contaminación por aceite

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

www.atlascopco.es

6. Control de calidad

bioser.com

En Bioser, S.A.



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

Las mejores marcas, el mejor servicio




LABORATORIO DE ANÁLISIS
E E ECHEVARNE

Análisis de materias primas, aguas y alimentos

Consultoría, asesoramiento, auditoría e inspección

Formación en seguridad alimentaria

Acreditación ISO 17025
511/LE1876 para la determinación de gluten en productos alimenticios




Laboratorio autorizado por FACE para su Marca de garantía

Tel. 902 525 500
agroalimentacion@echevarne.com
www.echevarne.com

HANNA
instruments

instrumentación para la industria agroalimentaria



seguridad alimentaria
calibración
control de calidad
control del agua

www.hanna.es

Tel: 902 420 100 Fax: 902 420 101 info@hanna.es

7. Imagine aquí su anuncio

Alimentaria
INVESTIGACIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD

Imagine aquí su anuncio

www.revistaalimentaria.es
publicidad@revistaalimentaria.es

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

EYPASA

8. Envase y embalaje

TECNICARTON
INGENIERIA DE EMBALAJE

soluciones de embalaje *alimentación*



www.tecnicarbon.com

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

Lantero Embalaje
Soluciones Integrales

soluciones industriales de embalaje

9. Ingeniería de procesos

Tetra Pak Líderes en Soluciones de Proceso

- Lácteos
- Zumos y refrescos
- Queso
- Helados
- Alimentos preparados

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

Consulte www.tetrapak.es




PROTEGIENDO LO BUENO
Tetra Pak

10. Ingredientes

ANVISA
PREPARADOS Y COADYUVANTES TECNOLÓGICOS
Para la Industria Alimentaria



CALIDAD
FIABILIDAD

Alta especialización al servicio del sector cárnico



TECNOLOGÍA
VERSÁTILIDAD

Investigación Desarrollo e Innovación a su alcance

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




BRENNTAG
 SPECIALTIES



INGREDIENTES A SU GUSTO

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

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

CHR HANSEN
Improving food & health



Nuestra visión *"Mejorando los alimentos y la salud"* expresa nuestro compromiso con el mercado. Nuestra posición como líderes es el resultado de productos y procesos de fabricación innovadores y una estrecha colaboración con el cliente:

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

Chr. Hansen, S.L.
 La Fragua, 10 - 28760 Tres Cantos (Madrid)
 Tel.: 91 806 09 30
 Lluís, 321-329 - Plta 1 - Mód B - (Barcelona)
 Tel.: 93 490 44 66
 www.chr-hansen.es

10. Ingredientes

disproquima

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

www.disproquima.com
 info@disproquima.com

Al servicio de la industria de la alimentación.

- INGREDIENTES Y ADITIVOS -

- * AZÚCARES
- * EDULCORANTES, CARGA E INTENSOS
- * MINERALES
- * CONSERVANTES
- * VITAMINAS
- * AMINOÁCIDOS
- * OVOPRODUCTOS
- * HIDROCOLOIDES
- * Y UN LARGO ETC....



Food & Health Food • Food & Health Food • Food & Health Food • Food & Health Food

Life is tasty with us!



- EDULCORANTES INTENSIVOS
- ESPESANTES • ESTABILIZANTES
- CONSERVANTES • ANTIOXIDANTES
- GASIFICANTES • ACIDULANTES
- VITAMINAS • MINERALES • PROTEÍNAS
- FIBRAS • ACTIVOS FUNCIONALES
- SISTEMAS FUNCIONALES FARA®

GIUSTO FARAVELLI S.p.A.

Giusto Faravelli SpA
 Spanish Office
 Tel. +34 93 1816473
 Fax +39 02 69717733
 faravelli@faravelli.es
 www.faravelli.es

Síguenos también en   

EXBERRY®
color realmente natural

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

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



www.gnt-group.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



Monteloeder
improving food

en lo natural
está el futuro

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

www.monteloeder.com
info@monteloeder.com

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



VitaeNaturals
MANUFACTURERS OF WELLNESS

Fabricamos ingredientes naturales de la más alta calidad y pureza, que mejoran la vida de las personas y proporcionan mayor valor en el mercado.

VISÍTENOS EN
VITAFODS EUROPE 2013 | STAND 16048

Vitapherole®
Vitasterol®
Vitavonoide®
Vitaslim®
Lutein
Sistemas Antioxidantes

MANUFACTURERS OF WELLNESS

www.vitaeNaturals.com

11. Maquinaria de procesos



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

nuestra experiencia
avaia su futuro



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

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



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

12. Operadores logísticos



Edificio STX
c/ Mar Tirreno 8, Naves C27 y C29
28830 San Fernando de Henares (Madrid)
Teléfono: 902 11 21 31
atencioncliente@stxew.eu

stxew.eu



13. Soluciones e-colaborativas



SUITE DE SOLUCIONES E-COLABORATIVAS PARA LOS PRODUCTOS MDD

- ▶ **Reduce** el time-to-market
- ▶ **Gestione** la calidad de los productos



Contacto: Trace One Ibérica,
c/ de San Jerónimo, 15 28014 Madrid
+34 91 454 70 42

im

925 54 19 94

lucimagen @ lucimagen.com

lucimagen
MAQUETACIÓN DISEÑO



Consultoría de Industrias Alimentarias

APPCC

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

TRAZABILIDAD

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

Norma BRC (British Retail Consortium)

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

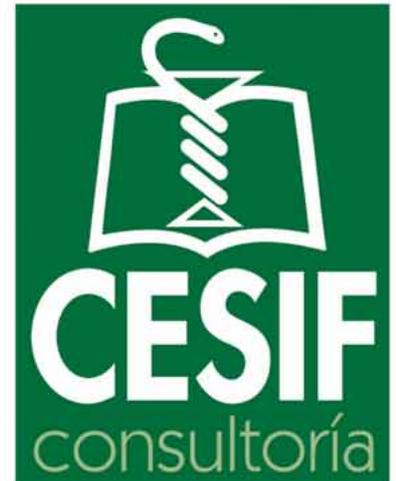
Empresa FORMACIÓN

- Certificados de manipuladores de alimentos.
- Formación continua:

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

Empresa APOYO TÉCNICO

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



MADRID

General Alvarez de Castro, 41
28010 Madrid
Tel.: +34 915 938 308

BARCELONA

Josep Irla i Bosch, 5-7 3ª Planta
08034 Barcelona
Tel.: +34 932 052 550

LISBOA

Avenida da Liberdade, 110 - 1º
1269-046 Lisboa
Tel.: +351 213 404 500





CONFERENCIA MUNDIAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA 2013



SEGURIDAD
ALIMENTARIA
LA ECONOMÍA
MUNDIAL
6 - 8 DE MARZO 2013, BARCELONA, ESPAÑA

www.tcgffoodsafety.com

COMPARTA CONOCIMIENTOS Y RELACIONÉSE CON
MÁS DE 800 EXPERTOS EN SEGURIDAD ALIMENTARIA
DE MÁS DE 60 PAÍSES

6 - 8 DE MARZO 2013
HOTEL REY JUAN CARLOS
BARCELONA, ESPAÑA