



I+D+I

// Su Majestad la Reina Doña Letizia visita CIAL.

BEBIDAS

// ¿Qué zumos quieren los Millennials?

ALIMENTACIÓN ESPECIAL

// Alimentos contra el síndrome metabólico.

Buscamos soluciones a tus retos

Reto:

Conseguir un jugo de tomate
"como el tomate fresco"
(mejor apariencia, olor y sabor)

En CNTA desarrollamos y probamos en planta piloto el tratamiento de conservación por altas presiones como sustitución del tratamiento térmico tradicional

¡Conseguido!

El producto, en análisis sensorial con panel de cata, igualó al tomate crudo

Y MEJORÓ 10% en apariencia
33% en olor y sabor

respecto al tratado
con calor

www.CNTA.es

T. +34 948 670 159
cnta@cnta.es

Carretera NA-134 Km.53
31570 San Adrián (Navarra)



CNTA[®] Tecnología y
Seguridad Alimentaria
ADitech

Cómo aumentar la confianza de los consumidores

Confianza es la palabra clave cuando hablamos del sector alimentario. Los consumidores buscan empresas de las que puedan fiarse, y lo mismo valoran las compañías a la hora de escoger a sus proveedores. Por eso, contar con certificaciones por parte de terceros, al garantizar que se cumplen ciertos requisitos de una forma objetiva, es un factor que contribuye a labrar la mencionada confianza.

El ejemplo más claro es el de las certificaciones relacionadas con la seguridad alimentaria. Los consumidores se preocupan cada vez más por lo que comen, y necesitan garantías de que los productos que compran cumplen todas las normativas. En este sentido, las empresas que cuentan con una certificación para garantizar la seguridad alimentaria de sus procesos y productos, poseen una ventaja competitiva frente a las que no la poseen.

Por otro lado, y como veremos en las siguientes páginas, otros referenciales son de gran utilidad para entrar en nuevos mercados y ayudar a las empresas a cumplir sus objetivos de internacionalización. Igualmente, cada vez son más habituales las certificaciones relativas a cuestiones de medio ambiente y sostenibilidad, de cara a cumplir con las nuevas demandas de los consumidores.

En definitiva, existen numerosas certificaciones a todos los niveles, y cada empresa debe estudiar cuidadosamente cuáles le pueden ayudar mejor a cumplir sus metas.

A continuación, en este número podremos saber más acerca de algunas de las certificaciones más recientes que han incorporado a su amplia oferta las empresas certificadoras.



Fernando Martínez
Director General

Staff

Director General: Fernando Martínez
Redactora Jefe: M^a Jesús Díez
Redacción: Erika Jiménez
Publicidad: Carolina Gallego

Legislación: M^a Ángeles Teruel
Administración: Teresa Martínez
Creatividad, Diseño y Maquetación:
Cinco Sentidos diseño y comunicación

Imprime: Rivadeneyra
Edita: Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A.
Depósito Legal: M611-1964
ISSN: 0300-5755.

Controlado por:


Comité Científico

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

M^a Carmen Vidal Carou
Catedrática de Nutrición y Bromatología
Campus de la Alimentación
Universidad de Barcelona

Julián Rivas
Catedrático de Nutrición y Bromatología
Universidad de Salamanca

Nieves Palacios
Jefe de Medicina, Endocrinología y Nutrición del Centro
de Medicina del Deporte
Agencia Española de Protección de la Salud en el Deporte

Guillermo Reglero
Director IMDEA Alimentación

Javier I. Jáuregui
Director Servicios Tecnológicos CNTA-Aditech

Jesús Vázquez Minguela
Director del Gabinete del Rector de la
Universidad Politécnica de Madrid

Life is tasty with us!



1926-2016, con vosotros desde hace 90 años

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

Síguenos también en



Sumario

Especial Servicios

La seguridad de los envases, bajo control

PÁG. 31



I+D+i

Su Majestad la Reina
Doña Letizia visita CIAL

PÁG. 06



Bebidas

¿Qué zumos quieren los
Millennials?

PÁG. 62



Alimentación especial

Alimentos contra el síndrome
metabólico

PÁG. 91

+ contenido

- 10** Especial Ferias
 - Ponte al día de las últimas tendencias en alimentación – Alimentaria 2016 📌
- 22** Entrevista Teresa Robledo de Dios, Directora Ejecutiva de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN).
- 29** Marketing
 - Cambiar para conseguir un cliente satisfecho
- 31** Especial Servicios
 - Evaluaciones de la conformidad que abren mercados
 - Certificación que ayuda a la exportación
 - La importancia de innovar en la industria alimentaria
 - Máxima confianza gracias a la legislación alimentaria certificada
- 55** Entrevista Milagros Pérez, Directora I+D – Calidad de Vegenat.
- 61** Bebidas
 - Cómo sacar el máximo jugo a las bebidas 📌
- 63** Frescos
 - Aún más ventajas para el queso
 - Nuevos usos para la carne de ciervo 📌
- 71** Elaborados
 - Olivos más sanos gracias a la investigación 📌
 - Menos grasa con la mejor textura
- 73** Materias primas
 - Lo mejor del mar en la carne 📌
 - Trasladando los “superalimentos” a nuestra dieta ❤️
- 79** Distribución
 - Los mayores se animan a comprar online
 - Desafíos del retail
- 83** Conservación
 - Residuos de la huerta para envasar las propias hortalizas 📌
 - Tomates que desafían al tiempo
- 85** Medio ambiente
 - Sistema inteligente para optimizar el uso de agua
 - ¿Cuánto cuesta reducir las emisiones en agricultura?
- 87** Alimentación Especial
 - ¿Anisakis y cáncer, relacionados? ❤️
- 92** Mundo animal
 - Soluciones punteras para tener animales más sanos 📌
 - Las claves del transporte de animales vivos
- 98** Artículo: “Cómo aprovechar al máximo los aceites de frutos secos”
- 106** En el próximo número...