

Se curioso...

BEBIDAS

// Un licor elaborado con 56 ingredientes

CONSERVACIÓN

// Smoothies de calidad con microondas

ALIMENTACIÓN ESPECIAL

// Los amigos del Alzheimer



COLOR NATURALMENTE COSECHADO

La naturaleza provee los ingredientes y D.D. Williamson aporta su experiencia. Buscamos crear un mundo lleno de color gracias a nuestra completa gama de soluciones naturales: colorantes caramelo, colorantes naturales, frutas y vegetales caramelizados. Todo, con la estabilidad que exigen nuestros clientes para su producto.



+44 (0) 161 886 3345 • DDWcolour.com/Harvest

E, una letra en la despensa

Aunque todos podemos pensar que los ingredientes en la alimentación pertenece a tiempos modernos estos se llevan utilizando hace siglos desde que el hombre aprendió a conservar los alimentos. Ya desde la época de los egipcios o los romanos se utilizaban colorantes y aromas para realzar la apariencia de los alimentos o conservar y mejorar la apariencia de los alimentos. De un tiempo a esta parte la importancia de los ingredientes que llevan los alimentos han tomado una gran relevancia. Cuando nos dirigimos a realizar la compra cuantas veces hemos visto una fruta con un color y un brillo espectacular o vemos productos con colores muy llamativos que los hacen más apetecibles o ya cuando nos los llevamos a la boca que sus sabores se hacen adictivos.

En las últimas décadas el sector de la alimentación ha sido invadido por colores artificiales, emulsiones y edulcorantes. De muchos de estos componentes se han escrito muchas líneas sobre sus beneficio o no para la salud pero lo que está claro es que todos y cada uno de ellos están regulados legislativamente.

Los ingredientes de los alimentos deben enunciarse de forma clara y concreta de manera que se transmita una información segura y fiable a los consumidores. En la mayoría de los casos este listado de ingredientes aparecen con un buen número de datos otra cosa es que los consumidores los lleguen a conocer o identificar.

En los últimos años siguiendo la línea de alimentación saludable y natural los fabricantes han tomado cartas en el asunto para desarrollar ingredientes cada vez más naturales con el objetivo de ofrecer una buena nutrición a los consumidores.

Lo que está claro es que nuestros hábitos de vida han cambiado y que los números E de las etiquetas han tomado una relevancia muy importante en la gran mayoría de los alimentos que nos llevamos a la despensa.

Fernando Martínez
Director General



Staff

Director General: Fernando Martínez
Redactora Jefe: M^a Jesús Díez
Redacción: Ana Camarero
Colaboradora: Liliana Moreno Camargo
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



Acceda al servicio online de legislación alimentaria totalmente certificado y consolidado diariamente desde nuestra web:
www.legalimentaria.es



Es más fácil

Le indicamos paso a paso como tiene que hacer.



Puede hacerlo desde cualquier dispositivo

En el momento que mejor le venga



Ahorro de tiempo

consolidación diaria europea, nacional y autonómica.

Permite dar cumplimiento en materia de actualización legislativa en referenciales internacionales como IFS FOOD, BRC Food, ISO 22000, FSSC 22000 y APPCC

Más información en

T. +34 91 446 96 59 · legislacion@eypasa.com



Sumario



Especial Materias Primas

Innovación a partir
del suero lácteo

PÁG. 20



Bebidas

Un licor elaborado con 56
ingredientes

PÁG. 59



Conservación

Smoothies de calidad con
microondas

PÁG. 89



Alimentación especial

Los amigos del Alzheimer

PÁG. 94

+ contenido

- 8 Entrevista a Javier Garat, Secretario General de CEPESCA**
- 20 Especial Materias Primas**
 - Pizza sin gluten: saludable y de etiquetado limpio
 - Fórmulas PREMIUM
 - Yogures, naturalmente dulces
 - Colorantes alimenticios más naturales
 - La innovación en la nutrición deportiva, al alcance de todos 🚨
 - Trehalosa, un disacárido natural multifuncional
 - Soluciones con colores auténticamente naturales y duraderos para alimentos y bebidas 🔒
 - Konjac: fibra soluble dietética de rápida preparación
 - La sal gourmet: una pizca de colores y sabores con historia
- 51 Entrevista a Francesco Visioli, Investigador Responsable del Laboratorio de Alimentos Funcionales de IMDEA Alimentación**
- 58 Bebidas**
 - ¿Bebemos lo que decimos?
- 60 Frescos**
 - Cómo producir carne de ternera saludable
 - Brócoli para prevenir enfermedades
 - Sostenibilidad en el sector lácteo navarro 🔒
 - Nuevas bateas para la cría del mejillón
- 64 Elaborados**
 - El mejor aceite para tu corazón ❤️
 - Pan "milenario"
 - El pan más original
- 67 Distribución**
 - Vallas publicitarias sobre ruedas 🚨
 - Extremadura, líder en e-commerce
- 69 Servicios**
 - Patrocinio Cleanity: Entrevista a Avinatur
 - Patógenos fuera de la industria
 - Tratamientos nuevos contra la salmonella
 - Empieza a andar la Cátedra Agrobank
 - Tecnología de los envases más profesional 🔒
 - ¿Exportar o no exportar? ... Esa es la cuestión
- Nueva norma de "pata negra"
- Zumo de aceituna
- Patrocinio CNTA: Entrevista a Biosearch
- 88 Conservación**
 - Packaging más seguro 🔒
- 90 Medio Ambiente**
 - La normativa de químicos, esencial en la protección de la salud y Medio Ambiente
 - Convertir la basura en una excepción
- 92 Alimentación Especial**
 - Las "grasas buenas" reducen las enfermedades cardiovasculares ❤️
 - Semillas no, tomate sí
 - Los amigos del Alzheimer ❤️
- 98 Artículo: "Presencia de subproductos de desinfección en alimentos causada por el agua usada en su elaboración"**
- 106 En el próximo número...**

La Lupa



APLAUSOS



Apoyando la investigación de la leucemia

Calidad Pascual, patrocinador de la carrera que se celebró el Día de la Bicicleta de Málaga dentro de los actos conmemorativos de la Semana Europea de la Movilidad, donó el premio obtenido a la Asociación Malagueña para la investigación de la Leucemia (Ampile). José Carlos Espeso, coordinador de Movilidad Sostenible de Calidad Pascual, hizo entrega de una bicicleta a un grupo de amigos de Pablo Raez, un joven marbellí de 20 años que se ha erigido en símbolo de la lucha contra la leucemia. El grupo participó en la festiva carrera disfrazado de donantes de médula ósea. En palabras a los medios señalaron que, “nuestra intención era concienciar porque no cuesta nada donar médula; mañana nos puede pasar a cualquiera de nosotros”.



Galardonado por el fomento de la RSC

El Consejo Independiente de Protección de la Infancia (CIPI) ha concedido el premio autonómico por Cataluña de Empresa Responsable con la Infancia a Borges Internacional Group. Se reconoce así los esfuerzos de esta compañía en el fomento de la conciliación familiar, la no discriminación salarial entre hombres y mujeres, las actividades para los hijos de empleados y la implicación de la plantilla en programas de responsabilidad social de la empresa, entre otros.



Iniciativa solidaria contra el desnutrición infantil

Serunion, compañía líder en restauración colectiva, se suma a la iniciativa solidaria anual “Restaurantes contra el hambre” con el objetivo de recaudar fondos contra la desnutrición infantil, una campaña que cuenta además con el apoyo de la Federación Española de Hostelería, entre otras. Dentro de sus acciones de Compromiso Social, Serunion ha implicado en la iniciativa a sus principales restaurantes de empresa y cafeterías de hospitales.



Se renueva el Programa TAS

Mondelez Internacional y Fundación Alicia han renovado para 2016 y 2017 el acuerdo de colaboración gracias al cual han desarrollado el Programa TAS (Tú y Alicia para la Salud). Se trata de un proyecto que comenzó en 2011, con el objetivo de conocer los hábitos alimentarios y de actividad física de los adolescentes españoles y ayudarles a que ellos mismos diseñen estrategias para mejorarlos. El proyecto también está dirigido a jóvenes con discapacidad.



ABUCHEOS



La familia Carceller elude la cárcel

La familia Carceller, accionistas de cervezas Damm, Rodilla y Cacaolat, ha llegado a un acuerdo de conformidad con la Fiscalía Anticorrupción por el que pagarán 93 millones de euros de multa por fraude fiscal y eludirán así su ingreso en prisión. El acuerdo se ha materializado en una sentencia de conformidad que condena al patriarca, Demetrio Carceller Coll, y a su hijo, Demetrio Carceller Arce (Presidente de Damm), a unas penas de prisión inferiores a dos años que evitará que ninguno de ellos ingrese en la cárcel.



Multa por incumplir la Ley de comercio minorista

La multinacional francesa Carrefour deberá pagar una multa de 42.120 euros al incumplir la Ley de comercio minorista por realizar venta “con pérdidas” de aceite de oliva virgen. La sanción llega de la mano de la Junta de Extremadura, que ha considerado probada la denuncia que realizó la organización de agricultores UPA en 2014, y que estuvo motivada por una oferta de aceite de 1,89 euros/litro. La organización agraria ha mostrado su satisfacción por que por vez primera “rompe la barrera de los 3.000 euros” y “se acerca más” al perjuicio económico que la venta con pérdidas provoca en el sector productor.



Polémica por la fabricación de un producto sexista

Mercadona se ha visto salpicada por la polémica, al elaborar un tarta exclusivamente “para niñas”. El debate se inició cuando una usuaria de Twitter (Talía Nieto) publicaba en su perfil una foto de uno de los productos que la compañía ofrece en sus tiendas. La imagen muestra un etiqueta en la que aparece el precio de un postre señalado como “Infantil Trufa Niña”. La viralización de la foto en la red llegó a Facua (Asociación de Consumidores y Usuarios) que alertó del sexismo de la etiqueta.



Atraviesa grandes problemas financieros

Los restaurantes del Grupo Vips atraviesan graves problemas financieros, a pesar de la profunda reestructuración que se está produciendo en la compañía. El fuerte endeudamiento que tiene el Grupo sigue siendo una mochila demasiado pesada para una compañía que sigue luchando por salir adelante. Aunque los últimos resultados empresariales reflejan una leve mejoría, sigue manteniendo “números rojos”, pese a los despidos de 16 trabajadores en el centro comercial de Diagonal Mar (Barcelona).