



DISTRIBUCIÓN

// Apertura de un nuevo centro de distribución en Pamplona

FRESCOS

// Trufas con mayor peso en menos tiempo

CONSERVACIÓN

// Plásticos biodegradables obtenidos a partir de plumas

FOODQUALITY

Garantizamos calidad y seguridad alimentaria

Ψ 15



Alta sensibilidad

Multiparamétrico

Automatizable

REACTIVOS ENZIMÁTICOS/QUÍMICOS (DEDICADOS)

Sulfitos • Nitratos/Nitritos • Azúcares • Ácidos orgánicos • Aditivos • Cationes

INMUNOENSAYO (ELISA – RAPID TEST)



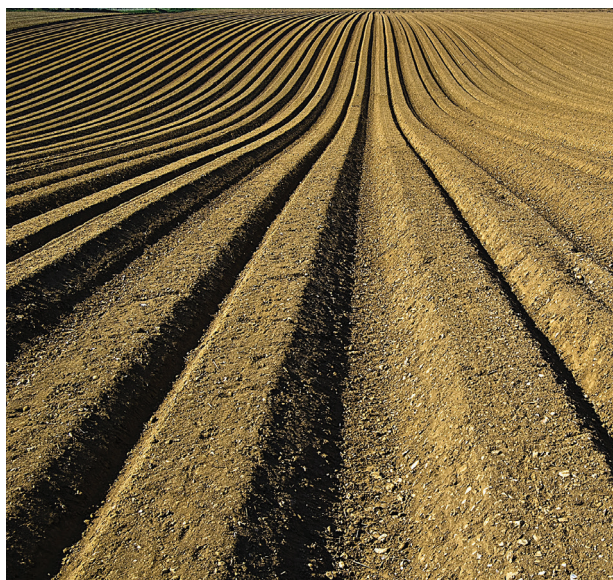
- Alérgenos (huevo, soja, leche, etc.)
- Gluten
- Micotoxinas (aflatoxinas, DON, etc.)
- Identificación de especies (cerdo, caballo, etc.)
- Residuos veterinarios (beta-agonistas, hormonas, antibióticos)

Una apuesta por el mundo AGRO

A principios de este año, el director general de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, Fernando Miranda, valoraba la importancia del sector agroalimentario español en la economía española ya que, supone el 10% del PIB nacional y genera más de 2,3 millones de empleos, sobre todo, en el medio rural, es decir, en el 80% del territorio, un hecho que contribuye a la vertebración territorial. Entre los datos a destacar dentro de este sector, sobresalen los resultados de las exportaciones agroalimentarias que alcanzaron un valor de 46.400 millones de euros en el último año móvil, una circunstancia que sitúa a España como uno de los principales países exportadores de productos agroalimentarios europeos y mundiales.

Estas cifras han contribuido a que las entidades financieras, ya sean Cajas de Ahorro o Bancos así como diferentes entidades, hayan desarrollado programas específicos adaptados a las necesidades del sector para contribuir así a su modernización, invirtiendo en investigación y desarrollo como un eje clave que permita incrementar el retorno económico de los productores.

Un sector, el financiero, que avanza con fuerza en su posicionamiento como apoyo al sector agroalimentario español: agricultores, ganaderos, grandes explotaciones, cooperativas, comunidades de regantes, SAT y empresas relacionadas con el sector agroalimentario. El objetivo principal es ofrecer un servicio personalizado para atender las necesidades de todos los intervinientes de la cadena, algo especialmente importante en un ámbito tan diverso como el agro, en el que las demandas financieras vienen marcadas por los diferentes tipos de explotación, por la estacionalidad y por la ubicación geográfica.



Fernando Martínez
Director General

Staff

Director General: Fernando Martínez
Redacción: Ana Camarero y M^a Jesús Díez
Publicidad: Carolina Gallego

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

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

Controlado por:



Comité Científico

Guillermo Reglero. Director IMDEA Alimentación

Javier I. Jáuregui
Director Servicios Tecnológicos CNTA-Aditech

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

Julián Rivas. Catedrático de Nutrición y Bromatología. Universidad de Salamanca

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

M^a Victoria Moreno-Arribas. Investigadora Científica del CSIC en el Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación CIAL

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

Prof. Carmen Glez. Chamorro
enotecUPM
Dpto. Química y Tecnología de Alimentos. Universidad Politécnica de Madrid

La Lupa



APLAUSOS



Pascual empresa sostenible

Calidad Pascual, marca un nuevo hito convirtiéndose en la primera empresa en adherirse al Decálogo de Sostenibilidad Integral de la Industria Agroalimentaria, promovido por el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medioambiente. Pascual manifiesta así su compromiso por mejorar su sostenibilidad de mejora constante en los aspectos económicos, ambientales y sociales de su actividad empresarial, a partir del nivel avanzado identificado en el proceso de autoevaluación mediante la herramienta eSIAB. El Decálogo es una herramienta formulada en base a 10 principios básicos relativos a la sostenibilidad de la industria agroalimentaria y está llamado a ser un referencial dentro del sector.



Premiados por su trayectoria empresarial

Pescanova cambia su identidad visual, renovando tanto su imagen comercial como la corporativa del Grupo Nueva Pescanova. En su nueva imagen de marca, se ha apostado por un rediseño del logotipo actual, manteniendo su color rojo y la letra mayúscula, con el que se hace evolucionar la marca Pescanova, respetando su esencia para aprovechar su muy buen posicionamiento en la memoria del consumidor. El nuevo logotipo está inspirado en el frescor de los entornos marinos y en el dinamismo que transmiten las banderas cuando ondean al viento. Los cambios reflejan el nuevo ADN de la compañía, que busca llevar la frescura del mar a la mesa del consumidor.



El Rey inaugura la nueva sede del ICVV

El rey Felipe VI inauguró en La Rioja la sede del Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV), el único instituto de carácter nacional dedicado íntegramente a la investigación en viticultura y enología. El ICVV representa un ejemplo de colaboración institucional alrededor de un objetivo común: la calidad y sostenibilidad del sector vitivinícola. La investigación que se lleva a cabo en el Instituto identifica como un objetivo estratégico el mantenimiento e incremento de la calidad y diversidad de los vinos, en un contexto de cambio global que incluye no solamente el cambio climático, sino también nuevos modelos de producción y nuevos mercados y competidores en una economía cada día más globalizada.



Jabugo presentado en sociedad

Meat Attraction inicia en Jabugo una ronda de presentaciones de su primera edición. El acto fue dirigido por Carlos González, director comercial de IFEMA, y contó con la presencia del Alcalde de Jabugo, José Luis Ramos, y del director general del Consejo Regulador de la D.O.P de Jabugo, José Antonio Pavón. Junto a ellos estuvieron presentes los principales representantes y empresas del sector. Meat Attraction se celebrará del 18 al 20 de octubre de 2017 en Feria de Madrid. Su objetivo es convertirse en un referente sectorial y servir de palanca a la internacionalización de sus empresas que conforman la cuarta industria más importante del país y generan un negocio de 22.000 millones de euros.

FE DE ERRATAS

En el número 483, las fotos que ilustran el artículo "Algas comestibles para una vida saludable" fueron facilitadas por la empresa Divingmar: www.divingmar.com



ABUCHEOS



Interpuesta demanda por infracción marcaria

En defensa de sus derechos y el de los consumidores, Bodegas Emilio Moro ha demandado a Carlos Moro y a sociedades del Grupo Matarromera, tales como Bodegas y Viñedos Carlos Moro y Bodegas Matarromera, por haber venido utilizando marcas que contienen el apellido "Moro" para distinguir sus productos y servicios en el mercado. La Bodega considera que este hecho puede generar un riesgo de confusión en los consumidores ya que, en este sector, el apellido "Moro" se asocia indiscutiblemente con la tradición bodeguera y los vinos de Emilio Moro. Además, a raíz del uso de este apellido como marca de dichas compañías, se han registrado algunos casos de error y confusión en el mercado.



Contrarios al Acuerdo de la Pinyolà

COAG Comunidad Valenciana y Asaja Alicante, habiéndose posicionado en contra de la publicación del Acuerdo del Consell para limitar la polinización cruzada entre plantaciones de cítricos, solicitaron una reunión con la Consellera de Agricultura, Medio Ambiente, Cambio Climático y Desarrollo Rural, Dña. Elena Cebrían Calvo para tratar el Acuerdo de la pinyolà. Un texto que entiende posible autorizar, progresivamente, la actividad apícola en la superficie citrícola. Las organizaciones agrarias indican que la publicación tardía de este "acuerdo" causará un perjuicio en las colmenas que hayan de ser retiradas pues estarán en plena producción y su traslado podrá provocar su asfixia.



Fiab rechaza el impuesto catalán a las bebidas azucaradas

La Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB) rechaza la reciente aprobación del nuevo impuesto sobre las bebidas azucaradas en el Parlamento catalán, incluido en la Ley de Acompañamiento de los Presupuestos de la Generalitat. Para el director general de la Federación, Mauricio García de Quevedo, estas medidas, además de enviar "un mensaje negativo a la sociedad", "retrotraen el consumo y afectan a la economía y al empleo". Además, considera que se trata de un impuesto "que crea inseguridad jurídica y quiebra la unidad de mercado tan necesaria para garantizar la competitividad de la industria". Fiab solicita al Gobierno de España que intervenga "para garantizar la unidad de mercado".



Ataques a vinos españoles en Francia

El presidente de Cooperativas Agro-alimentarias de España, Ángel Villafranca, ha calificado las actuaciones violentas registradas en supermercados de Francia como "inadmisibles" ya que atentan contra la libre circulación de mercancías en el territorio de la UE. Estos ataques pretenden presionar a la Gran distribución para que eliminen de sus lineales productos que no sean de origen francés. Tal y como ha destacado Villafranca, los vinos españoles tienen buena calidad y un precio muy competitivo, mientras que los viticultores franceses en general, han optado por un segmento con mayor poder adquisitivo de clientes, que hace que no todos los consumidores pueden adquirirlos.

Sumario

Especial Servicios

Las entidades financieras españolas, bancos y cajas, cada vez más ponen sus ojos en el negocio agroalimentario nacional, no solo para fijar población sino también para mostrar sus compromiso con el medio rural

PÁG. 18



Distribución

Apertura de un nuevo centro de distribución en Pamplona

PÁG. 71



Frescos

Trufas con mayor peso en menos tiempo

PÁG. 77



Conservación

Plásticos biodegradables obtenidos a partir de plumas

PÁG. 84

+ contenido

- 6 "Nuestro Comité opina..."
- 9 **Entrevista a Luis Calabozo, Director General de la Federación Nacional de Industrias Lácteas (FeNIL)**
- 18 **Especial Servicios**
 - Profesionales cercanos al mundo agroalimentario
 - La tecnología al servicio de los clientes
 - Orientada claramente al desarrollo local
 - Un referente en el desarrollo de I+D+i empresarial
 - Una visión verdaderamente global
 - La I+D+i, un valor clave para la dinamización del sector
 - La internacionalización en el punto de mira
- 54 **Servicios**
 - Las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas de ámbito supraautonómico.
 - Innovar es más que inventar
 - Objetivo EE.UU
- 67 **Mundo Animal**
 - Inmunes frente a los virus
 - Biocombustible a partir de residuos cárnicos
- 69 **Medio Ambiente**
 - Biomasa a partir de las tierras salinas.
 - Apertura de un nuevo centro de distribución en Pamplona
 - Trabajo en Red
- 74 **Materias Primas**
 - Aperitivo sin aditivos.
- 77 **Frescos**
 - Trufas con mayor peso en menos tiempo
 - La revolución de I+D
- 81 **Alimentación Especial**
 - Aperitivos sin aditivos.
- 84 **Conservación**
 - Plásticos biodegradables obtenidos a partir de plumas.
 - Alimentos más duraderos
- 88 **Bebidas**
 - Control del oxígeno en todo el proceso de vinificación
 - Un licor sensorial
- 92 **Elaborados**
 - Téts naturales
 - Un "superalimento" nipón.
- 94 **Artículo: Compuestos saludables en Soja Amarilla y falsa "Soja verde"**
- 106 **En el próximo N°...**

¿Cómo afecta la presencia de Acrilamida en los alimentos?

Julián Rivas Gonzalo. Catedrático de Nutrición y Bromatología en la Universidad de Salamanca

En 2002, investigadores suecos señalaron la presencia de acrilamida en algunos alimentos, entre ellos las patatas fritas. La acrilamida es una molécula relativamente pequeña utilizada en la industria química para la fabricación de polímeros y copolímeros, como las poliacrilamidas usadas en la potabilización de aguas, en la industria del papel o en la producción de plásticos y también detectada en el humo del tabaco. La Agencia Internacional de Investigación del Cáncer (IARC) la clasificó como probable carcinógeno en humanos en el grupo 2A, tras los estudios de toxicidad realizados en animales de experimentación. Hasta entonces, la acrilamida era motivo de preocupación sanitaria por los posibles efectos tóxicos como consecuencia de la exposición ocupacional.

“Su presencia en alimentos no se debe a una contaminación externa”

Se ha demostrado que su presencia en alimentos no se debe a una contaminación externa sino que se forma en ellos como consecuencia del procesado térmico en su elaboración a partir de los componentes naturales del propio alimento. La formación se produce mediante una reacción bien conocida en la química de los alimentos que tiene como resultado el pardeamiento no enzimático de los mismos. Para ello, es necesario que haya sustratos apropiados y factores intrínsecos y extrínsecos concretos. Es necesaria la presencia de asparagina, un aminoácido no esencial bastante ubicuo en los alimentos tanto de origen animal como vegetal, y de azúcares reductores como glucosa y fructosa, por lo que los productos amiláceos (patatas, derivados de cereales, grano de café, etc.) son los mejores candidatos



Julián Rivas.

a sufrir esta reacción cuando se calientan por encima de 120°C en un microambiente de baja actividad de agua.

En la UE, la alarma sobre la acrilamida coincidió con la recién creada, entonces, Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) que publicó una Opinión Científica en la que se recomendaba reducir los contenidos de acrilamida en los alimentos. Así, se propusieron una serie de herramientas encaminadas a que, tanto la industria, restaurantes y consumidores, procedieran a aplicar determinadas condiciones que redujeran la concentración de acrilamida en la preparación de los alimentos más susceptibles de contenerla. Para evaluar mejor el riesgo, la UE creó una base de datos sobre la presencia de esta sustancia en los alimentos.

Algunos grupos de opinión criticaron que no se estableciera de inmediato un límite máximo del contenido de acrilamida en alimentos, pero la ta-

rea no es tan simple cuando no se dispone de los datos suficientes. De hecho, el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) no ha podido establecer un valor de referencia toxicológico hasta completar los datos a largo plazo que están todavía en marcha, como ha recogido en sendos informes publicados en 2005 y 2010. Dado que en ensayos de toxicidad, la acrilamida y su metabolito más tóxico, glicidamida, se comportan como sustancias genotóxicas y carcinógenas, no se puede establecer una ingesta máxima tolerable ante el riesgo de que cualquier nivel de exposición pueda dañar el DNA. Por esta razón, se utiliza el criterio de “margen de exposición” (MOE) y, como ya hizo la EFSA, recomiendan reducir la cantidad de acrilamida presente en los alimentos.

La EFSA publicó en 2015 una opinión científica sobre la evaluación del riesgo efectuada a partir de los ensayos en animales de experimentación.

Se confirmó que la acrilamida puede aumentar el riesgo de desarrollar cáncer en los consumidores y que tiene efectos neurotóxicos, pero se incide en que los niveles de exposición en la alimentación no son preocupantes con respecto a estos últimos efectos.

En 2016, la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), indicó que “alimentos como el café, los productos de patata frita, las galletas, los crackers, el pan tostado, el pan de molde y ciertos alimentos infantiles son importantes fuentes dietéticas de acrilamida. En relación al peso corporal, los niños son el grupo de población más expuesto. Las preferencias culinarias en los hogares pueden tener un gran impacto en la exposición humana a acrilamida”. Es necesario que los consumidores sepan los factores que pueden condicionar la mayor o menor presencia de acrilamida en los alimentos implicados.



**Los consumidores
deben saber los factores
que condicionan
su aparición”**

Hoy, hay que valorar la efectividad de la industria en el desarrollo de acciones dirigidas a reducir la exposición a la acrilamida. Con todo, es necesario un nivel legislativo más vinculante y con unos requerimientos de control mucho más intensos y exigentes. ■

