

REVISTA:ALIMENTARIA.



ESPECIAL

DISTRIBUCIÓN Y LOGÍSTICA

SOSTENIBILIDAD

Proceso para recuperar polifenoles a partir de residuos

BEBIDAS

Nuevo tapón de corcho con propiedades mejoradas

SERVICIOS

Material poroso para hacer frente a las plagas agrícolas

Alimentaria FOODTECH

26 - 29 SEPT 2023
RECINTO GRAN VIA - BARCELONA



Fira Barcelona

Alimentaria Exhibitions

Procesos alimentarios que empiezan y acaban en Alimentaria FoodTech



Procesamiento



Ingredientes



Packaging y
etiquetado



Industria 4.0



Seguridad
alimentaria



Refrigeración



Manutención
y almacenaje

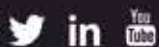


Servicios
industriales



NEW!

SmartAgro



#alimentariafoodtech

www.alimentariafoodtech.com



EL SECTOR LOGÍSTICO DESTACA POR SU ADAPTABILIDAD Y CAPACIDAD DE INNOVACIÓN

Cuando reciban este número, estaremos finalizando un 2022 que continúa poniendo a prueba nuestra capacidad de sorpresa y resiliencia.

Todos los sectores están demostrando su adaptabilidad, y el de la Logística es uno de los que mejor lo ejemplifica. De ello nos ha hablado el entrevistado de este mes, Francisco Aranda, presidente de UNO Logística, quien recuerda que “está siendo una época desafiante, pues desde el estallido de la pandemia el sector ha tenido que hacer frente de manera muy rápida a situaciones muy complejas que, sin embargo, han hecho que se nos sitúe en el mapa como un sector esencial para la sociedad y estratégico para la economía”.

Para Aranda, las claves para lograrlo son “nuestro excepcional capital humano” y “la capacidad de innovación de las empresas”. Ambas

han contribuido a convertir a la logística en una auténtica palanca de competitividad, y son imprescindibles para que la industria siga trabajando en sus retos de descarbonización y digitalización.

En las próximas páginas tenemos varios ejemplos de diversificación hacia energías renovables y de bajas emisiones, como el uso de camiones eléctricos por parte de las cadenas de distribución, o el desarrollo de combustibles alternativos.

Les deseamos unas felices fiestas y que en 2023 no nos falte capacidad de adaptación para afrontar los desafíos.

FERNANDO MARTÍNEZ

Director General de Revista Alimentaria
(Ediciones y Publicaciones
Alimentarias, S.A. - EyPasa)

Director General: Fernando Martínez

Redacción: María Jesús Díez y Alejandra Ospina

Publicidad: Ana María Vidal

Digital: Javier Martínez

Legislación: M^a Ángeles Teruel y Alexandra Teruel

Administración: Teresa Martínez

Creatividad, diseño y maquetación:
Cinco Sentidos diseño y comunicación S.L.

Imprime: Gráficas Jomagar S.L.

Edita: Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A.

Depósito Legal: M611-1964

ISSN: 0300-5755.

COMITÉ CIENTÍFICO

Guillermo Reglero. Director IMDEA Alimentación

Javier I. Jáuregui Director Servicios Tecnológicos CNTA-Aditech

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

Josu Santiago Burrutxaga. Jefe del Área de Gestión Pesquera Sostenible. Unidad de Investigación Marina. AZTI

José Miguel Flavián. Fundador GM&Co

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

Theresa Zabell. Presidenta de la Fundación ECOMAR.

Pilar Jiménez Navarro. Jefa del Departamento Laboratorio de Salud Pública Subdir. Gral. de Salud Pública de Madrid

M^a Teresa García Jiménez. Directora de los Diplomas de Alimentación y Nutrición (1992-2016). Escuela Nacional de Sanidad. Ministerio de Sanidad. Instituto de Salud Carlos III Profesora de la Universidad Francisco de Vitoria Consultora internacional

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.

REVISTA ALIMENTARIA

**C/Méndez Alvaro 8-10. 1-B.
MADRID-28045**

Tfno: +34 91 446 96 59

¡¡SU OPINIÓN NOS IMPORTA!!

Queremos saber qué le han parecido los artículos aparecidos en el presente número y cuáles son los temas que les gustaría que tratásemos en siguientes publicaciones.

redaccion@revistaalimentaria.es



ESPECIAL DISTRIBUCIÓN Y LOGÍSTICA

La industria del transporte tiene como reto la diversificación hacia energías renovables y de bajas emisiones. Una de las estrategias es el diseño de nuevos vehículos eléctricos, tanto terrestres como marítimos, así como de las infraestructuras necesarias para su implantación efectiva. Por otro lado, la necesidad de digitalización de sus empresas es otro de los desafíos que tiene por delante el sector. **Pág. 25**

Pág. 26 • Combatir el desperdicio alimentario: un reto de todos

Pág. 29 • Carros de la compra adaptados para personas con necesidades especiales

Pág. 30 • Nuevo etiquetado ambiental para facilitar una compra más responsable

Pág. 32 • Alianza estratégica para

explotar publicitariamente el nuevo e-commerce de Ahorramas

Pág. 33 • La marca Dia apuesta por la creatividad y el humor en su renovación

Pág. 34 • Primer camión pesado 100% eléctrico para la logística urbana de alimentación en frío de Cataluña

Pág. 35 • Finaliza la fase 1 de pruebas en carretera del camión eléctrico Volta Zero

Pág. 36 • Buques autónomos y combustibles alternativos, algunos de los retos para el transporte marítimo

Pág. 39 • Las Estaciones de Servicio evolucionan para ofrecer soluciones multienergéticas y de movilidad sostenible

Pág. 40 • Zero Petroleum abre un centro tecnológico para desarrollar sus revolucionarios combustibles libres de fósiles

DISCOVER THE ERA OF DIGITAL PACKAGING & LOGISTICS



PRESENTA TUS INNOVACIONES EN



+ 6.000 PROFESIONALES EN BUSCA DE SOCIO INDUSTRIAL Y TECNOLÓGICO
PROCEDENTES DE LA INDUSTRIA:

ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS, DISTRIBUCIÓN, COSMÉTICA Y BELLEZA, QUÍMICA Y FARMACIA, AUTOMOCIÓN, TEXTIL, IT,
CONSULTORÍA, TEXTIL, RETAIL / NON FOOD, BIENES INDUSTRIALES, ELECTRÓNICA Y SERVICIOS DE LOGÍSTICA.

CONTÁCTANOS EN:

exhibit@pickpackexpo.com
+34 919 551 551

www.pickpackexpo.com

PICK&PACK es un evento en colaboración de:

NEBEX T. **Alimarket**

SUMARIO

SOSTENIBILIDAD

Proceso para recuperar polifenoles a partir de residuos
Pág. 52

BEBIDAS

Nuevo tapón de corcho con propiedades mejoradas
Pág. 54

SERVICIOS

Material poroso para hacer frente a las plagas agrícolas
Pág. 58



COMITÉ EDITORIAL

“Nuestro Comité opina...”
Págs. 10-12

REPORTAJE

Carne de conejo: tres nuevos formatos para el producto magro que guarda el secreto de la Dieta Mediterránea. **Págs. 12-14**

ENTREVISTA

Entrevista a Francisco Aranda, presidente de UNO Logística
Págs. 16-22

gam 

Piensa **Grande**



gamrentals.com | **900 230 022**

Pág. 42 **Materias Primas**

- Analizan las mejores zonas de cultivo para aumentar la producción de alimentos
- Estudian la variedad de kiwi enano, un fruto saludable y sostenible

Pág. 46 **Alimentación Especial**

- Un mar de soluciones para un envejecimiento más saludable

Pág. 50 **Sostenibilidad**

- Pulverización electrostática para reducir el uso de fitosanitarios
- Proceso para recuperar polifenoles a partir de residuos

Pág. 54 **Bebidas**

- Nuevo tapón de corcho con propiedades mejoradas

Pág. 58 **Servicios**

- Material poroso para hacer frente a las plagas agrícolas
- La Inteligencia Artificial llega al viñedo
- Sistemas basados en aceite para eliminar Salmonella en maquinaria

Pág. 62 **Elaborados**

- Herramientas para facilitar el intercambio de datos y mejorar la seguridad alimentaria
- Desarrollo de una nueva gama de productos para la tercera edad a base de insectos

Pág. 66 **Mundo Animal**

- Inteligencia Artificial para una tipificación del ovino más eficiente
- SmartOvi: apuesta por la digitalización de las granjas de ovino

Pág. 70 **Conservación**

- Envases activos y sostenibles para productos de la pesca a partir de biorresiduos de crustáceos
- Envases inteligentes para verificar la cadena del frío

Pág. 74 **Frescos**

- Investigación para el progreso de la industria mundial del banano

Pág. 78 **Servicios**

- La Universidad de Jaén acoge un curso sobre el

control de microorganismos patógenos

- Curso especializado TNC ceiA3 sobre la agricultura del futuro
- La Cátedra Consum continúa su apuesta por acercar la realidad empresarial a los estudiantes
- Novedades del borrador de RD sobre la regulación de la publicidad de alimentos y bebidas dirigidas al público infantil
- Invertir en sistemas de refrigeración sostenibles ayuda a reducir el desperdicio alimentario
- Proteínas alternativas sostenibles y saludables gracias a los hongos
- “Lo que no se muestra es como si no existiera; por eso es necesario darnos voz”
- La Calidad como eje transversal en la estrategia de Aramark

Pág. 98 **Artículo:**

“Dispositivos sensores NIR para la monitorización de la calidad del tomate en tiempo real”

Pág. 106 **En el próximo N°...**

Título: Bodegón de banquete

Autor: Adriaen van Utrecht

Año: 1644

Técnica: Óleo sobre lienzo

Colección: Rijksmuseum, Amsterdam



TAUMATURGIAS^{ES}

by CNTA^{ES}

La mesa del pasado la conocemos a través de los museos. La del futuro, se está creando ahora.

Puedes ver, cómo y quienes, lo están haciendo posible en **TAUMATURGIAS**, el showroom de **CNTA**. Un espacio abierto donde encontrar inspiración para innovar.

Cosas que hace muy poco parecían imposibles, hoy son realidades.

Descúbrelas entrando en el QR, o en la web: taumaturgias.cnta.es



SALUD Y MICROBIOTA INTESTINAL

Entre las principales funciones de la microbiota intestinal sobresalen tres: de nutrición y metabolismo, de protección, y tróficas

Dra. Nieves Palacios Gil de Antuñano

Médico especialista en Endocrinología y Nutrición y en Medicina de la Educación Física y el Deporte

El microbioma humano es una comunidad de microorganismos que habitan en todas las superficies de nuestro cuerpo, en especial en la piel, la boca, el intestino, la vagina y los ojos. Está formado por hongos, levaduras, arqueas, virus y, principalmente, bacterias. Conviven con nosotros a lo largo de toda la vida, jugando un papel relevante tanto en la salud como en la enfermedad.

Por su parte, la “microbiota intestinal” es la población de microorganismos que habitan en el intestino y ayudan a asimilar los nutrientes que se ingieren. Se localizan, en su mayor parte, en la porción distal del tubo digestivo y el colon. Entre los más abundantes se encuentran los géneros *Bifidobacterium*, *Lactobacillus*, *Streptococcus* y *Sacharomyces*, entre otros, aunque cada persona presenta una microbiota intestinal única, con una gran variabilidad en su composición.

Cada persona alberga unos 100.000 millones de microorganismos de más de 400 especies diferentes, en su mayoría bacterianas, de las que aproximadamente el 95% se han adaptado a lo largo de la evolución a vivir y proliferar en el interior del tubo digestivo humano, sobre todo en el colon. La flora bacteriana intestinal está perfectamente adaptada a su hábitat, el ser humano, porque está asociada a este desde hace milenios y ha evolucionado con él.

En el momento de nacer el intestino es estéril, pero al muy poco tiempo comienza a ser colonizado por los diferentes microorganismos. Este



Dra. Nieves Palacios Gil de Antuñano.

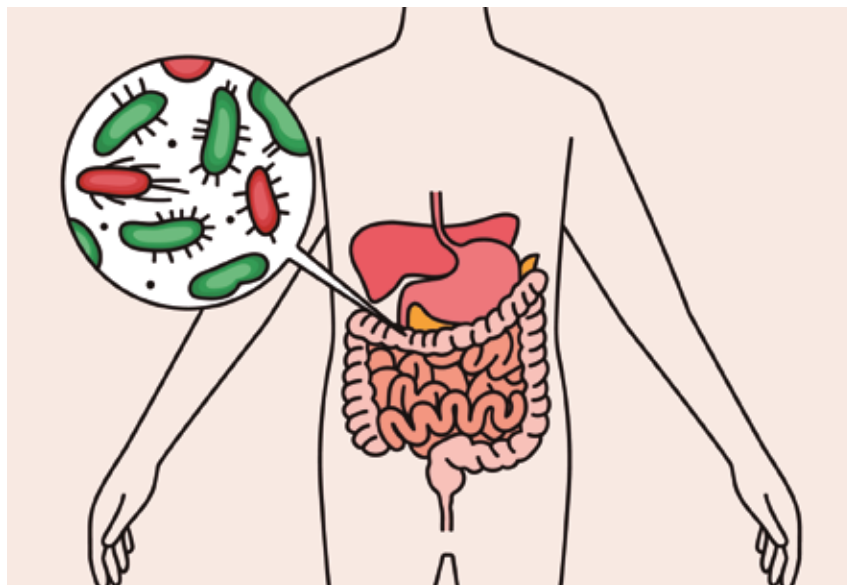
“Una alteración de la microbiota podría alterar el equilibrio en el eje intestino-cerebro”

proceso está influenciado por diversos factores como la forma de nacimiento (parto vaginal vs cesárea), tipo de alimentación (lactancia materna vs lactancia artificial), tiempo de gestación y peso al nacer (normal vs bajo peso y/o prematuridad), condiciones del medio ambiente y estilo de vida.

Entre las principales funciones de la microbiota intestinal sobresalen tres: funciones de nutrición y metabolismo, con recuperación de energía en forma de ácidos grasos de cadena corta, producción de vitaminas (del complejo B, vitamina K..) y efectos favorables sobre la absorción de calcio y hierro en el colon; funciones de protección, evitando la invasión de agentes infecciosos o el sobrecrecimiento de especies residentes con potencial patógeno; y funciones tróficas sobre la proliferación y diferenciación del epitelio intestinal y el desarrollo y modulación del sistema inmune. También se ha visto que un buen estado de salud en el tracto gastrointestinal es un factor protector frente a sufrir trastornos depresivos. Una alteración de la microbiota podría alterar el equilibrio en el eje intestino-cerebro.

“Los nuevos estudios buscan descubrir la composición ‘ideal’ de la microbiota de cada uno”

Cuando existen circunstancias desfavorables, puede aparecer un desequilibrio en la flora intestinal (disbiosis), dando lugar al desarrollo de distintas patologías, como enfermedades alérgicas y autoinmunes (psoriasis, colitis ulcerosa, enfermedad de Crohn...), metabólicas (obesidad, diabetes mellitus tipo 2, hígado graso), entre otras.



La microbiota intestinal es la población de microorganismos que habitan en el intestino.

El tratamiento con antibióticos y otros fármacos, las enfermedades infecciosas agudas y los viajes al extranjero, con cambios en la rutina diaria, son factores que pueden producir alteraciones en la composición de la microbiota intestinal.

La cantidad total de bacterias intestinales y su diversidad están influidas (para bien o para mal) por los hábitos dietéticos, sedentarismo, forma de realizar ejercicio físico estrés, edad, toma de prebióticos y probióticos, tratamientos médicos, genética...

Además de saber que la microbiota intestinal favorable es fundamental para la salud, también hay que conocer qué tipo de microbiota tiene que estar presente en cada momento de la vida. Los nuevos estudios están enfocados en descubrir la composición “ideal” de la microbiota intestinal de cada uno. Los hallazgos indican que la modulación de la composición de la microbiota intestinal podría ser de utilidad como estrategia para tratar y prevenir numerosas enfermedades. ■

“Cuando existen circunstancias desfavorables, puede aparecer un desequilibrio en la flora intestinal (disbiosis), dando lugar al desarrollo de distintas patologías”



Factores determinantes de la microbiota intestinal.