

Alimentaria

INVESTIGACIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD



Especial monográfico

Tecnología para el sector de Panificación, Pastelería y Bollería

Tecnología para el sector de Confitería y Chocolate

Aesan informa



¿Cómo puedo aumentar la Seguridad Alimentaria de mis productos?

¿Cuándo? 18 de junio 2009
Sesiones: 9.00h-18.00h
¿Dónde? Aula Magna, Hospital del Rey s/n
Universidad de Burgos

El taller se centrará en:

- Alcance de niveles óptimos de alimentos
- Nuevas técnicas de procesado
- Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria
- Mejora en el nivel de limpieza y desinfección

PathogenCombat es un proyecto de la Unión Europea formado por un consorcio de 44 socios de 17 países. Mediante un enfoque multidisciplinario trata el peligro generado por la presencia de patógenos nuevos y/o emergentes en los alimentos. PathogenCombat contribuye de manera considerable a la mejora de la Seguridad Alimentaria. Una meta del proyecto es el apoyo a industrias alimentarias mediante el intercambio de conocimientos, aumentando así su competitividad.



Para más información: www.pathogencombat.com/workshop/burgos

Miriam Manrique OTRI-OTC- Universidad de Burgos
Edificio I+D+I, 2ª planta. Pza Misael Bañuelos s/n, 09001 Burgos
Teléfono: 947 25 80 52 / Fax: 947 25 80 65 miriamm@ubu.es



UNIVERSIDAD
DE BURGOS



Fondo Europeo de
Desarrollo Regional



Universität
Stuttgart



tcue | TRANSFERENCIA
DE CONOCIMIENTO
Univ | ersidad
empresa



CÁTEDRA TOMÁS PASCUAL SANZ
Universidad de Burgos



Junta de
Castilla y León



Europa impulsa
nuestro crecimiento



fundación
Universidad de Burgos



ESTRATEGIA
Universidad-Empresa
DE CASTILLA Y LEÓN 2008-2011



Alimentaria



DIRECTOR GENERAL:
Alfonso López de la Carrera

DIRECTOR CIENTÍFICO:
Dr. Enrique Benítez

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

REDACTORA JEFE:
Alicia Díaz
redaccion@eypasa.com

PUBLICIDAD:
Natalia de las Heras
publicidad@revistaalimentaria.es

SID-Alimentaria:
Henar Prado
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/ Santa Engracia, 90, 4^a - 28010 Madrid
Tels. +34 91 446 96 59
Telefax: +34 91 593 37 44

IMPRIME:

Gráficas Run 100, S.A.

DEPOSITO LEGAL: M 611-1964

ISSN: 0300-5755

Impreso en España

Imagen de portada: Rodrigo Díaz Núñez

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

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

Dra. Rosaura Farré Rovira
Área de Nutrición y Bromatología
Universidad de Valencia

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 Guamís 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

Estimado lector:

En este número 403, además de las secciones habituales de la revista, nos centramos en el sector de panadería, pastelería y repostería.

Estos sectores, desde un punto de vista tecnológico, han evolucionado en estos últimos años como respuesta a las tendencias de consumo que sus productos sufrieron por parte del consumidor.

El pan es un producto que, en los últimos años, ha visto descender su consumo en números absolutos. Como muestra, hay que decir que el consumo per cápita en 1987 era de 65 kilos por persona y en 2007 fue de 52 kilos por persona.

Sin embargo, este descenso es mayor cuando observamos el consumo de pan en el hogar porque, por el contrario, el consumo fuera del hogar ha aumentado. El descenso en el consumo de pan en el hogar en este periodo es del 22% y, sin embargo, el consumo fuera del hogar aumentó en un 21% (este aumento es aún más pronunciado desde 2001). El mayor consumo de pan fuera del hogar hace que, globalmente, descendamos en un 20%.

Por el contrario, galletas, bollería y pastelería han pasado de tener un consumo per cápita de 12 kilos por persona en 1987 a tener 15 kilos por persona en 2007. Este aumento en el periodo se debe, principalmente, al aumento desde 2001 porque en los años anteriores hubo un descenso. Además, el aumento es mucho mayor cuando nos fijamos en el consumo fuera del hogar.

¿Cómo han afectado estos datos a la fabricación de estos productos? En general, se puede observar que tanto en panadería como pastelería y repostería las variedades aparecidas y ofertadas al consumidor han aumentado de una forma notable. Esta mayor oferta ha surtido un efecto evidente desde 2001 hasta hoy, en mayor medida en galletas, bollería y, pastelería y en el consumo fuera de casa, en el caso del pan.

Además, en el pan se puede observar un incremento de panes de mayor calidad y, por tanto, con elaboraciones más cuidadas.

Alfonso López de la Carrera
Director General

www.revistaalimentaria.es
www.eypasa.com
www.sid-alimentaria.com



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

D. Jorge Jordana
Secretario General F.I.A.B.

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

D^a Teresa M. López Díaz
Presidenta de A.C.T.A.-Castilla y León

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

Dr. Abel Mariné 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. Josep Obiols Salvat
Presidente de A.C.C.A.

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

Dra. M. Carmen de la Torre Boronat
Dpto. Nutrición y Bromatología
Universidad de Barcelona

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 (CECOPESCA)
Secretario General de ANFACO

Alimentaria Informa **6**

AESAN Informa **20**

Caso Práctico de Aplicación Tecnológica: Solmicro/Pamfrost **21**

Especial ENOMAQ/OLEOMAQ 2009 **23**

Monográfico Tecnologías para Panificación y Pastelería **34**

Los avances tecnológicos en panadería, pastelería y galletas buscan dar respuesta a las demandas de consumo actuales

“Estandarización del análisis sensorial en el pan”. M.D. Guàrdia, L. Guerrero, A. Claret, M. Elía y J. Arnau

“Optimización del pan sin gluten”. B. Miñarro, M. Capellas y E. Albanell

“Seguridad alimentaria e implantación de estándares agroalimentarios (BRC/IFS) en el sector de la pastelería y bollería industrial. Ventajas competitivas para abrir nuevos mercados”. Manuel Martín Sánchez

“¡Preparémonos para el pan prebiótico”. Tim Van der Schraelen

Monográfico Tecnologías para Confitería y Chocolate **72**

El sector de confitería y chocolate apuesta por la innovación, los productos premium y el valor añadido

“El éxito en la fabricación del chocolate”. Caroline Vincent

“Active packaging in the confectionery industry”. Robert Sabdo

Artículos Originales

Propiedades de pastificación de la harina de trigo. Influencia sobre la masa y las características del pan

Antonio Caballero Barrigón

88



<i>Stevia Rebaudiana Bertoni</i>: situación actual y perspectivas futuras en su utilización	95
A.M. Rivas Rubio, S. García Martín, M.R. Caturla Vicente, M.J. Sánchez Pasquín	
Variabilidad de los valores de acrilamida en un lote de patatas fritas	102
Lourdes Zubeldía Lauzurica, Josefa Gomar Fayos, Vicent Yusà Pelechà y Santiago Pérez Hoyos	
La castaña como alimento. Un cultivo para la revalorización	106
M. Hernández Suárez, C. Díaz Romero y E. Rodríguez Rodríguez	
Artículos Técnicos	114
Renovarse o morir: los secretos de la innovación en el sector de la conserva vegetal	
Alejandro Martínez	
Transferencia de conocimientos en el proyecto PathogenCombact de la UE	
Susanne Braun	
La caída económica se convierte en recesión y los consumidores se vuelven cautelosos	
Elizabeth Sheaffer	
Innovaciones tecnológicas	124
Normalización, Certificación y Ensayo	132
Alimentos seguros para celíacos certificados por AENOR.	
Carlos Ponce. AENOR	
Consultorio técnico de Calidad y Seguridad Alimentaria	133
CESIF	
Leyendo para Ud.	134
Actualidad Legislativa	135
Agenda	138
Directorio de proveedores	142

NACE LA ACADEMIA ESPAÑOLA DE NUTRICIÓN Y CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN PARA CONVERTIRSE EN EL REFERENTE NACIONAL EN NUTRICIÓN

Acaba de presentarse la Academia Española de Nutrición y Ciencias de la Alimentación, que ha nacido para convertirse en un referente del ámbito alimentario y nutricional mediante la promoción del uso sostenible de los recursos alimentarios y para garantizar una información veraz, acreditada e independiente de los temas relacionados con la alimentación y la nutrición. El profesor Lluís Serra Majem, Catedrático de Medicina Preventiva y Salud Pública de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, ha presidido la sesión constituyente. La Academia está compuesta por los expertos clave de la nutrición española, ciencia que está experimentando un auge y proyección social sin precedentes.

La Academia abordará distintos aspectos de la nutrición en consecutivas etapas de la vida, desde el embarazo y la lactancia hasta la senectud, así como todo aquello relacionado con la nutrición, la alimentación y la enfermedad. Los estatutos fundacionales de la Academia recogen entre sus fines el fomento de la investigación y el estudio, el asesoramiento a las ins-

tituciones y la sociedad civil, la elaboración de protocolos de actuación para mejorar la situación nutricional de la población española y, en definitiva, la promoción del uso sostenible de los recursos alimentarios.

Desde la libertad y la independencia de sus miembros, quiere ponerse al servicio de los poderes públicos, anticipar escenarios y estimular desde la exigencia los mayores logros. La Academia aspira a tener cincuenta miembros, no solo investigadores, sino también profesionales con acreditada proyección social y vocación humanitaria que entiendan la nutrición y la alimentación desde una perspectiva más amplia.

Dieta Mediterránea: patrimonio sanitario y cultural

Entre los principales objetivos de la Academia se encuentra la promoción de la Dieta Mediterránea. En las últimas décadas, se han ido acumulando evidencias de los beneficios de la Dieta Mediterránea y algunos de sus componentes para la salud. Esta Dieta ha demostrado efectos favorables para la mayoría de enfermedades crónicas y degenerativas que

afectan a la humanidad, como las enfermedades cardiovasculares y algunos cánceres. También se ha mostrado efectiva para la prevención y el tratamiento del sobrepeso y la obesidad, que han aumentado en el Mediterráneo como consecuencia del abandono de los estilos de vida tradicionales.

Los hábitos alimentarios y las tradiciones gastronómicas esconden un verdadero acervo cultural que afecta a la agricultura, la ganadería, la pesca y, en general, a todo el entorno humano en la cuenca mediterránea. A la trilogía trigo, vid y olivo, a las legumbres, a las verduras, a las frutas, al pescado, a los quesos, a los frutos secos y a las bebidas fermentadas, hay que añadir un condimento esencial: la sociabilidad. Los alimentos en el Mediterráneo no son solo nutrientes, también satisfacen en buena medida placeres, y asocian, como en ningún otro lugar, algo significativo de la vida con una comida compartida.

La Academia se ha constituido inicialmente con la presencia de 12 académicos fundacionales procedentes de diversos ámbitos de la nutrición y la alimentación.

EFSA PUBLICA SUS CUATRO PRIMEROS AVISOS CIENTÍFICOS SOBRE LOS AROMAS DE HUMO

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) ha publicado los primeros avisos científicos sobre productos aromáticos añadidos a los alimentos para dotarlos de un aroma ahumado. El grupo científico CEF de EFSA ha concluido que la utilización del producto aromático Smoke Concentrate 809045 no debería despertar ninguna inquietud en materia de seguridad; sin embargo, ha expresado su preocupación sobre la seguridad de la utilización de otros dos productos aromáti-

cos: Unismoke y Zesti Smoke Code 10. Estos resultados se basan en las estimaciones realizadas sobre la exposición al conjunto de aromas de humo utilizados en la Unión Europea. El presidente del grupo científico CEF, Klaus-Dieter Jany, ha declarado que "en lo relativo a Unismoke y Zesti Smoke Code 10, el grupo ha concluido que existe una insuficiencia en los márgenes de seguridad entre la exposición estimada de los dos productos aromáticos y los niveles de absorción a partir de los cuales se pueden pre-

sentar efectos nocivos para la salud (han demostrado tener efectos nocivos en la salud de ratas a partir de un cierto nivel de absorción). Dichos márgenes sí son suficientemente importantes para el aroma Smoke Concentrate 809045". En los tres casos, el grupo ha estimado que los estudios existentes eran suficientes para disipar los temores concernientes a la genotoxicidad de estos productos, es decir, el riesgo de alteración del material genético de las células.



SIL2009

Líderes en Logística

RESERVE SU STAND

11º Salón Internacional de la Logística y de la Manutención
7º Fórum Mediterráneo de Logística y Transporte · 12º Symposium Internacional
Del 2 al 5 de Junio · Recinto de Gran Vía de Fira de Barcelona (España)

EXPOSITORES A 24 DE ABRIL 2009

A. P. P. A. (Agencia Pública de Puertos de Andalucía) abertis logística
 ACTE
 ACTUALIDAD LOGISTICA
 ADIF
 AENA / CLASA
 AGENCIA NAVARRA DEL TRANSPORTE Y LA LOGÍSTICA (ANL)
 AJMAN FREE ZONE AUTHORITY
 ALFALAND SISTEMAS
 AMBROGIO S.A.
 ANDALUCÍA SISTEMA PORTUARIO Y LOGÍSTICO
 ANDSOFT
 ANGEL MIR
 APPORTT
 ARAGON LOGISTICA
 ARANCO
 ARESTANT
 ARGENTINA
 ASOCIACION ESPAÑOLA DE PROMOCIÓN DEL TRANSPORTE MARITIMO DE CORTA DISTANCIA
 ASTI
 Atisreal - BNP
 ATOX
 AUTORIDAD DEL CANAL DE PANAMA
 AUTORIDAD PORTUARIA BAHIA ALGECIRAS
 AUTORIDAD PORTUARIA DE ALMERIA
 AUTORIDAD PORTUARIA DE BILBAO
 AUTORIDAD PORTUARIA DE CARTAGENA
 AUTORIDAD PORTUARIA DE CASTELLÓN
 AUTORIDAD PORTUARIA DE FERROL
 AUTORIDAD PORTUARIA DE HUELVA
 AUTORIDAD PORTUARIA DE LA BAHIA DE CADIZ
 AUTORIDAD PORTUARIA DE MÁLAGA
 AUTORIDAD PORTUARIA DE MOTRIL
 AUTORIDAD PORTUARIA DE PASAJES
 AUTORIDAD PORTUARIA DE SANTANDER
 AUTORIDAD PORTUARIA DE SEVILLA
 AUTORIDAD PORTUARIA DE VIGO
 AUTORIDAD PORTUARIA DE VILAGARCIA DE AROUSA
 AWEX - FOREIGN INVESTMENTS
 BAN & PER
 BARCELONA - CATALUNYA CENTRE LOGÍSTIC
 BEJAIA MEDITERRANEAN TERMINAL
 BEZIERS MEDITERRANEE EXPANSION
 BRASIL
 BUSINESS EUMED
 CAEN RFID
 CALIPAL
 CANARIAS
 CCI DEUX-SEVRES
 CENTRO ESPAÑOL DE LOGÍSTICA - CEL
 CIMALSA
 CMEC INTERNATIONAL EXHIBITION
 COBRA
 CÓDIGO 84
 COLEGIO OFICIAL DE AGENTES DE ADUANAS DE BARCELONA
 COLOMBIA
 COMETI

CONCERTO EUROPEAN DEVELOPER
 CONSTRU-VALLS
 CORREOS
 CUBIC 33
 DANCOP - KNUFFI
 DATACOLLECTION
 DIARIO MARITIMAS
 DRAGADOS
 DSV
 DYNARAX LEAN AND KAIZEN SYSTEMS
 EDICIONES RODA SL
 EFACEC
 EISENMANN
 EL CONSORCI DE LA ZONA FRANCA DE BARCELONA
 EL ECONOMISTA
 EL VIGIA
 EMBALEX & CYDETRANS
 EN CARRETERA
 ENTERPRISE PORTUAIRE D'ALGER
 ENTERPRISE PORTUAIRE DE GHAZAOUET
 ENTERPRISE PORTUAIRE DE SKIKDA
 ENTREPRISE PORTUAIRE D'ANNABA
 ENTREPRISE PORTUAIRE D'ORAN
 ENTREPRISE PORTUAIRE DE BEJAÍA
 ESTADO DE SINALOA
 EUROMERCI/ASSOLOGISTICA
 EWALS CARGO CARE
 FARMA INDUSTRIAL
 FEM - AEMASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE MANUTENCIÓN
 FERRMED
 FETEIA-OLT
 FRIGORÍFICOS COLLBATALLÉ
 FUJAIH FREE ZONE AUTHORITY
 FUNDACION FITS
 GENERALITAT DE CATALUNYA
 GLOBAL LOGISTICS MAGAZINE DELIVER
 GOKBORA
 GOT CARGA
 GRAN EUROPA / PUERTO SECO DE AZUECA
 GRIMALDI GROUP
 GRUPO COMSA
 GRUPO DIARIO
 GRUPO I68
 GRUPO LOGISTICA Y TRANSPORTE
 GRUPO TARIC
 GSE
 HANDLING & STORAGE
 I.S.T. SL
 ICIL
 IFTEM
 IGEOTEST GEOTECNIA PORTUARIA
 INSTITUTO TECNOLÓGICO DE INFORMÁTICA INTEREMPRESAS
 INTERROLL DYNAMIC STORAGE ESPAÑA
 ISTANBUL CHAMBER OF COMMERCE
 ISTANBUL TICARET ODASI
 JBT CORPORATION
 JOBTRANSPORT - WEB DE EMPLEO
 JSV INFORMÁTICA I COMUNICACIONS, S.L.

JUNGHEINRICH DE ESPAÑA, SAU
 KNAPP IBERICA SL
 KNAPP LOGISTIK AUTOMATION
 KRALNET
 Konexiona
 LA RAZÓN
 LA VANGUARDIA
 LASRY MAROC
 LD LINES
 LE MONITEUR DU COMMERCE INTERNATIONAL
 LIFE'S COOL
 LINDE CARRETIILLAS
 LOCATEL FLOTAS
 LOGISNET - MARGE BOOKS
 LOGISTIC
 LOGÍSTICA HOJE
 LOGISTICA PROFESIONAL
 LOGISTICS BUSINESS MAGAZINE
 LOGWEB
 LORRY RAIL
 LYL INGENIERIA
 MADRID PLATAFORMA LOGISTICA
 MANUTENCION Y ALMACENAJE
 MARSA MAROC
 MECA-SYSTEM, S.L.
 MECALUX LOGISMARKE
 MEDHUB
 MEXICO
 MINISTERIO DE COMERCIO DE PANAMÁ
 MONETTI MELFORM
 MOSTOLES INDUSTRIAL, S.A.
 MOVILOC
 MP2
 OCS
 ONCF - OFFICE NATIONALE DES CHEMINS DE FER DU MAROC
 PACA LOGISTIQUE
 PAÍS VASCO - EUSKADI
 PAKI LOGISTICS GMBH
 PALEURO
 PARC LOGISTIC DE LA ZONA FRANCA
 PESCA INTERNACIONAL
 PICK TO LIGHT SYSTEMS
 PLATAFORMA LOGISTICA AQUITAINE-EUSKADI
 PORT AUTHORITY OF NAPLES
 PORT DE BARCELONA
 PORT DE SETE
 PORT DU HAVRE
 PORT NOUVELLE
 PORT OF BEJAÍA
 PORTEL, SERVICIOS TELEMATICOS
 PORTS ALGERIENS
 PROLOGIS

PRS TECNOLOGÍAS DE ALMACENAJE
 PSION TEKLOGIX
 PUERTA CENTRO HERCESA
 PUERTO SECO DE MADRID
 PUERTOS DE ESPAÑA
 PUERTOS DE INTERES GENERAL DE ANDALUCIA
 RED LOGISTICA DE ANDALUCIA
 REED BUSINESS INFORMATION
 REGION DE LORENA
 REGION LANGUEDOC-ROUSSILLON
 RENFE MERCANCIAS
 REVISTA LOGISTEC
 REVISTA STOCK
 RFID MAGAZINE
 ROS SPAIN
 ROUTING INTERNATIONAL
 SATDATA TELECOM
 SATO IBERIA, S.A.
 SCM LOGISTICA
 SDI Group Iberia S.L.
 SEPES - ENTIDAD PÚBLICA
 SERTARRACO S.L.
 SICILIAN PORT AUTHORITIES - PORT OF PALERMO
 SICILIAN PORT AUTHORITIES OF MESSINA
 SITL
 SOLRED
 SUNCRUISE ANDALUCIA
 SYSTEMPREF
 TANGER MED PORT AUTHORITY
 TATOMA
 TELEROUTE
 TERCAT
 TIMOCOM LOGISTICA, S.L.
 TOBALINA CONSULTING
 TOPSYSTEM SYSTEMHAUS GMBH
 TOPTRANSPORTE.COM
 TRACTEL IBERICA
 TRADISA, OPERADOR LOGISTICO, S.L.
 TRANSPORTES J. CARBO
 TRANSCALIT
 TRANSFENNICA
 TRANSKAL
 TRANSMEX SPA FILIALE DU GROUPE SONELGAZ
 TRANSPORTE 3
 TURKEY OPERATIONS PROJECT MANAGEMENT S.L.
 TUSCAN PORT AUTHORITIES
 TUSCOR LLOYD
 ULMA CARRETIILLAS ELEVADORAS
 ULMA HANDLING SYSTEMS
 UTA LOJSTIK
 VEHCO
 VEINTEPIES.COM
 VGG APLICACIONES, S.C.P.
 VICINAY CEMVISA
 VITRONIC
 WEBPICKING.COM
 WTRANSNET
 WWW.MERCADOINDUSTRIAL.BIZ
 ZAL BARCELONA

PRE-ACREDÍTESE EN www.silbcn.com HASTA EL 15 DE MAYO Y RECIBIRÁ GRATIS SU ENTRADA PROFESIONAL POR CORREO



Patrocinadores Principales:



Patrocinadores:



www.silbcn.com · sil@el-consorci.com
Tel. +34 932 638 150 · Fax. +34 932 638 128

CNTA PRESENTA TRES DESARROLLOS ALIMENTARIOS INNOVADORES

Borraja de IV gama, el frigorífico Vitafresh y platos cocinados con semilla de judía Mungo son algunos ejemplos de innovación que se han desarrollado en el Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA), en colaboración con empresas del sector alimentario.

El pasado día 21 de abril, este centro, que tiene su sede en San Adrián (Navarra), celebró una jornada de Puertas Abiertas a la que asistieron más de 60 personas representantes de la industria alimentaria, empresas auxiliares y consumidores. Este evento se celebró con motivo de su participación en la IX edición de las Jornadas de Puertas Abiertas de la Industria Alimentaria, promovidas por la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB), con el apoyo del Ministerio de Medio Ambiente, Rural y Marino. El objetivo del mismo ha sido profundizar en el conocimiento de los métodos de producción, la tecnología y la formación del personal que trabaja en el CNTA como una forma de reforzar la confianza entre la industria y los consumidores y también, según Hector Barbarin, Director General del Centro, para “dar a conocer la capacidad del Centro para mejorar la competitividad del sector a través de la innovación”. Así, el programa de la jornada se centró en ejemplarizar el trabajo de innovación que el Centro Tecnológico desarrolla por iniciativa propia o en colaboración con empresas del sector.

Borraja de IV gama

Los asistentes pudieron conocer dos proyectos que se han desarrollado en el Centro a instancias de las empresas como ejemplo de desarrollos tecnológicos que se pueden realizar en el CNTA. Por un lado, David Puente, Director Técnico de Olus Tecnología, empresa privada que se dedica al desarrollo de I+D+i para el sector agroalimentario, dio a conocer un desarrollo de borraja de 4ª gama, gracias al cual se puede prolongar la vida útil de esta verdura, lavada, troceada y envasada

hasta en 11 días, manteniendo todas las propiedades nutricionales y de sabor y textura de la misma. Para ello, se ha utilizado la tecnología de atmósferas modificadas mejoradas, una de las tecnologías más ampliamente utilizadas para la conservación de frutas y verduras frescas o mínimamente procesadas y se ha utilizado como envase un film que contribuye al mantenimiento de la calidad controlando el intercambio de gases (O_2 y CO_2) con el entorno, reduciendo el crecimiento de microorganismos y la tasa de respiración, y retardando la maduración del producto.

Tecnología Vitafresh

Por otro lado, José Manuel Sanz, de BSH Electrodomésticos España presentó el convenio de colaboración con el CNTA que ha concluido, a través de diversos estudios realizados en el Centro, con el desarrollo y lanzamiento de los frigoríficos con tecnología VitaFresh, aparatos considerados como revolucionarios para la conservación de los alimentos ya pueden mantenerse hasta tres veces más que en un frigorífico convencional. BSH Electrodomésticos España y CNTA mantienen una colaboración constante para estudiar el comportamiento de los alimentos frescos dentro de los frigoríficos de la marca.

Aplicación de la semilla de judía Mungo

El tercero de los proyectos, consistió en la presentación de las propiedades culinarias y las posibilidades de aplicación en la industria agroalimentaria de la semilla de judía Mungo. Un ejemplo de innovación, realizado por iniciativa del CNTA en su Planta Piloto, como demostración de que la innovación puede valerse de procesos tradicionales de producción, sin que eso suponga acudir a proyectos más ambiciosos de investigación y desarrollo. En concreto, los asistentes pudieron degustar dife-



rentes platos cocinados con esta legumbre originaria de la India y Asia que cuenta con importantes propiedades nutricionales y aplicaciones medicinales. Aunque su consumo, producción y mercado no es común en España, pese a que se puede encontrar en grandes superficies, herboristerías y tiendas de comida india y que tiene un precio ajustado (aprox. 2 Euros/kilo), en la actualidad, ha aumentado su consumo debido al conocimiento de sus propiedades nutricionales (alto porcentaje de proteínas y bajo porcentaje de grasas) y a que es un producto que contiene más proteínas y vitaminas que la soja.

La semilla de judía Mungo es un alimento fácil de digerir y sabroso. Por sus características, se le han reconocido diferentes aplicaciones medicinales como fortalecer el sistema inmunitario, contribuir al control de colesterol o conseguir un efecto relajante en el cuerpo ya que contiene el aminoácido metionina. Además, se plantea como un alimento adecuado como complemento en regímenes de adelgazamiento por su bajo nivel energético y puede sustituir o complementar una dieta carente de productos de origen animal debido al alto contenido en proteínas. Entre sus usos más comunes, además de en medicina, la semilla de judía mungo se puede utilizar en la cocina como verdura en ensaladas, o como acompañamiento con carnes y pescados, potajes, purés, patés y es conocido también su uso en dietas macrobióticas, vegetarianas y de adelgazamiento.



EMPRESAS GALARDONADAS

Sony
 Transportes Azkar
 Madrid Plataforma Logística
 J.Hernando
 Cegasa
 Médicos sin Fronteras
 Clece
 Tuc Tuc
 Revista Stock
 Leroy Merlin
 Prosegur
 GyV
 Ejército de Tierra
 Big Mat
 Lantegi Batuak
 Hot Pint
 Eat Out Group
 Revista Manutención y Almacenaje
 Ikea
 Irizar
 Alfil Logistics
 Intelogista
 RACC
 Enlace Logístico
 Disalfarm
 CIDEM
 Abertis
 El Corte Inglés
 Mercadona
 Mango
 Districenter
 DAMM
 SIL
 MRW
 Transportes Ochoa
 Logista
 Ficosa Internacional



Tiene una cita con la *Excelencia Logística* el 18 de junio



Premios ICIL 2008 celebrados en el Hotel Ritz de Madrid



Premios ICIL 2007 celebrados en el Hotel Ritz de Barcelona

Entrega de los Premios ICIL'09 durante una Cena en el Hotel Princesa Sofía de Barcelona



Premios ICIL 2006 celebrados en el Gran Teatro del Liceo de Barcelona



Premios ICIL 2005 celebrados en el Palau de la Música de Barcelona

Reservas: ICIL Barcelona 93 225 61 02 y barcelona@icil.org

DETECCIÓN SENSIBLE DE NUEZ Y NUEZ PECANA MEDIANTE PCR A TIEMPO REAL CON ONDAS

Recientemente, en el IFP (Institute für Produktqualität), se han desarrollado dos nuevos kits para la detección de la nuez (*Juglans regia*) y de la nuez pecana (*Carya illinoensis*). Dichos kits, que han sido presentados en nuestro país por la compañía Serviquimia, bajo el nombre comercial de PCRFast, detectan incluso trazas de estas nueces en alimentos.

Las nueces se encuentran entre los alérgenos más fuertes en alimentos y son capaces de causar reacciones muy importantes, incluso en concentraciones muy bajas. El aumento del número de consumidores que padecen alergias frente a diferentes alimentos, está incrementando el problema al que se tienen que enfrentar los productores de dichos alimentos; la seguridad de los

productos y su imagen pueden estar comprometidas.

Hasta ahora, en los laboratorios de análisis de alimentos se ha utilizado la técnica ELISA (Enzyme-linked Immunosorbent Assay, ca. 1996). Pero se han descrito, en muchas ocasiones, reacciones cruzadas entre especies inmunológicamente semejantes, como por ejemplo lo son la nuez y la nuez pecana. El impacto económico puede ser grande, ya que los lotes implicados tienen que ser excluidos de las producciones libres de alérgenos o, incluso, completamente descartados.

Aquí se encuentra la ventaja de los nuevos tests basados en la biología molecular: incluso pequeñas desviaciones en la constitución genética permiten la diferenciación exacta de los ingredientes alimentarios. Los tests para la nuez

y para la nuez pecana tienen el mismo perfil de temperaturas, lo que hace que su manejo sea fácil y práctico.

Para ambos tests se utilizan secciones de genes ribosomales. Así, cada una de las múltiples células de la nuez o de la nuez pecana presentes en la muestra, contiene muchas copias de los genes a localizar, lo que hace que la detección sea todavía más sensible. El límite de detección es de solo 10 copias por muestra.

Los nuevos tests PCRFast para la nuez y la nuez pecana han sido validados en múltiples matrices: avellana, sésamo, piñones, cacahuete, almendra, apio, cereza, ciruela, altramuza, guisante, colza, albaricoque, naranja, arroz, nuez de macadamia, Nuez de Brasil, pistacho, sorgo, maíz, soja, girasol, calabaza, lenteja, centeno y alforfón.

EATIN' OUT
madrid convention

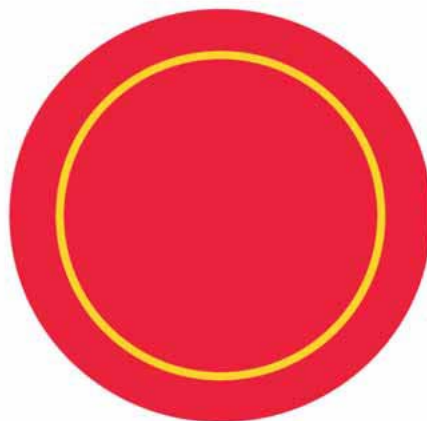
18-20
NOVIEMBRE
NOVEMBER
2009

ORGANIZA / ORGANISED BY



IFEMA
Feria de Madrid

TU ENCUENTRO
YOUR MEETING



coincidiendo con
held together with



Colaboran / With the collaboration of:



www.eatingout.ifema.es

LINEA IFEMA / IFEMA CALL CENTRE

LLAMADAS DESDE ESPAÑA / CALLS FROM SPAIN

INFOIFEMA 902 22 15 15

EXPOSITORES / EXHIBITORS 902 22 16 16

LLAMADAS INTERNACIONALES (34) 91 722 30 00

INTERNATIONAL CALLS

eatingout@ifema.es



Confía

AENOR certifica la calidad de millones de productos y servicios que están presentes a diario en tu vida. Desde una lavadora hasta un bosque. Desde la calidad de un producto hasta la sostenibilidad medioambiental. Queremos que la calidad sea la norma básica de nuestro mundo. Cada vez que veas una etiqueta de AENOR estarás viendo una compañía o entidad que responde cien por cien a tu confianza.

AENOR. Liderando Calidad y Confianza.



AENOR

Asociación Española de Normalización y Certificación

TRES NUEVAS INCORPORACIONES A LA PLATAFORMA BENE0

La plataforma nutricional Beneo™ ha registrado tres nuevas incorporaciones. La dimensión alcanzada por esta plataforma demuestra que los españoles ven en los prebióticos un claro valor añadido. La primera incorporación es el jarabe sabor fresa API-KIDS, que ha sido formulado por el Departamento de I+D de Laboratorios Farmacéuticos Inibsa. La eficacia de APIKIDS reside en la sinergia de los dos componentes de su fórmula registrada (Jalea Real Apisérum® y Beneo™). Se trata de un concentrado que ayuda a estimular las defensas y a mejorar el rendimiento intelectual. El símbolo Beneo garantiza la presencia de una cantidad adecuada de oligofructosa que mejora el funcionamiento del sistema digestivo.

La segunda incorporación es el batido NutriMax® de Chocolate, de Nutricare. Como todos los productos sustitutos de comidas de NutriCare, tiene un tercio de la Cantidad Diaria Recomendada de los nutrientes necesarios para el correcto funcionamiento del organismo, y destaca por su contenido en calcio (100% de la CDR). En este caso, el símbolo Beneo garantiza que contiene inulina que favorece las defensas de la flora intestinal. Por último, se incorporan los helados sin azúcares añadidos de Casty, con cuatro presentaciones, que incluyen oligofructosa en su formulación, garantizada por el símbolo Beneo.

Panreac amplía su gama de Soluciones Valoradas

Panreac Química, especializado en la fabricación de soluciones valoradas para volumetría, tanto listas para el uso como concentradas ha ampliado su gama de Soluciones Valoradas (SV,) llegando a más de 500 referencias.

La gama SV incluye una gran variedad de solutos, disolventes y concentraciones, que dan cobertura a la práctica totalidad de las aplicaciones analíticas (acidimetrías, complexometrías, redox, yodometrías, etc.). Todas las SV están valoradas frente a patrones primarios trazables a NIST, tanto las listas para el uso (SV) como las concentradas (SVc). Las Soluciones Valoradas concentradas, SVc, son soluciones muy estables, precisas y de larga conservación (más de 5 años). Bajo condiciones óptimas de preparación, se puede garantizar una precisión del $\pm 0,2\%$ sobre la concentración indicada en la etiqueta. Se presenta una amplia gama en ampollas para la preparación por dilución de soluciones volumétricas. Ahorran espacio de almacenamiento y son fáciles de diluir para la preparación de la solución correspondiente.

 **captair[®]chem**
Cabinas de filtración de gases sin conducto

SD & XL

Una solución flexible/adaptable

Numerosas configuraciones para la química líquida, manipulación de polvos, pesadas,...

Dimensión de los recintos de 0,80 m a 1,80 m



Un producto Muchas soluciones

Conforme a los criterios de la norma NFX 15-211

www.captair2.com

 **erlab[®]**
group

Tel. : +34 93 673 24 74 - Contacto@erlab.net

Pol. Ind. Sur - Passaje Newton 3A
08754 El Papiol-Barcelona

tir en un área fundamental con recorrido de mejora, de reducción de costes y de incremento de la eficacia. Este panel estuvo moderado por Lñaki Garay, director de EXPANSIÓN, quien realizó un panorama del sector logístico con cifras de actividad y peso del sector en el conjunto de la economía.

Formación logística

La directora del Servicio Regional de Empleo de la Comunidad de Madrid, María Eugenia Martín Mendizábal, presentó, en un bloque dedicado a la gestión del talento el estudio de Perfiles y Necesidades Formativas del Sector Logístico en la Comunidad Autónoma de Madrid elaborado por el IRCUAL en el que ha participado, entre otros agentes e instituciones, el Centro Español de Logística (CEL). Este estudio se ha realizado con el objetivo de realizar un diagnóstico de las necesidades profesionales y formativas del sector y poder proporcionar medios, soluciones y proyectos de mejora.

A continuación, se mostró cómo algunas compañías están introduciendo procesos y herramientas para garantizar y mejorar la sostenibilidad del proceso logístico. En un panel moderado por Juan Ramón Serrano, director de Métodos, Compras y Aduanas de Gefco, participaron Víctor Marcos, gerente de Medio Ambiente de Tetra PAK, Pedro Alcaraz, director Comercial FM LOGISTICS y Mario Yáñez, director Comercial de CHEP para exponer las iniciativas de sus compañías en esta área.

Víctor Marcos expuso las iniciativas que desde Tetra PAK se están adoptando ante las exigencias de consumidores y distribuidores que cada vez más, exigen envases con un menor impacto ambiental y producidos con energías más verdes. Por último, Mario Yáñez explicó a los asistentes el programa pooling de CHEP que al promover la reutilización y estandarización de los palets permite, además de un coste importante a las empresas por manipulación y reposición de palets, un ahorro de 226 millones de árboles necesarios en la fabricación de nuevos palets.

La penúltima intervención en la 31 Jornada de la Logística estuvo reservada para exponer las directrices del proyecto ganador del Premio CEL Empresa 2009. David de la Calle Armesto, director de Logística y Planificación de Grupo Leche Pascual expuso ante los asistentes el proyecto APOLO. Esta iniciativa, nacida de la necesidad de estructurar y profesionalizar la función logística en cada una de sus áreas fundamentales, tenía como objetivo la agrupación física de toda la actividad de almacenaje que permita la planificación de la preparación y carga en la plataforma de Aranda de Duero y la implantación de los más innovadores sistemas logísticos, de información y gestión, con el fin de satisfacer la misión de la cadena de suministro dentro del Grupo Leche Pascual.

El cierre de la 31 Jornada de la Logística estuvo a cargo del socio de Accenture José Bleda que en su intervención expuso las características que permiten reconocer a una empresa líder del sector logístico.

 **captair[®]chem**
Cabinas de filtración de gases sin conducto

SD & XL

Una solución
respetuosa con
el medio ambiente
y ahorradora

100 %
ahorro de energía

0 expulsión de contaminantes
a la atmósfera



Un producto
Muchas soluciones

Conforme a los criterios
de la norma NFX 15-211

www.captair2.com



Tel. : +34 93 673 24 74 - Contacto@erlab.net

Pol. Ind. Sur - Passaje Newton 3A
08754 El Papiol-Barcelona

LA LOGÍSTICA DE LOW-COST, PROTAGONISTA DEL ALMACÉN SIL-ICIL

La Fundación ICIL presentará en el almacén del Salón Internacional de la Logística y de la Manutención (SIL 2009) un área de demostración de lo que se denomina Logística de Low-Cost, que consiste en utilizar las instalaciones y medios existentes, no solo para lo que fueron creados, sino también para otros usos alternativos que permitan: rentabilizar las instalaciones y medios existentes, ampliando su uso; posibilitar un coste más reducido, tanto en las nuevas operaciones como en las ya existentes; y fomentar la polivalencia de las instalaciones y la multigestión de los proyectos y operarios. En consecuencia, en el Almacén ICIL, que tendrá lugar en el marco del SIL 2009 del 2 al 5 de junio de 2009, se presentará una instalación con múltiples aplicaciones de almacenaje y preparación de pedidos, como estanterías convencionales y dinámicas, miniloads, sistemas de pick to light, picking por voz y de Radiofrecuencia, Shorters, y otros medios de clasificación, así como maquinaria de movimiento y transporte, como AGV, diseñados para aplicaciones concretas y en cada uno de ellos se analizan y exponen tareas alternativas que pueden realizarse. Partiendo de supuestos concretos y reales en los que se analizará el coste y la justificación del sistema original, se expondrá en las pantallas las consecuencias económicas que, en cada recurso analizado, tiene la realización de estas nuevas actividades, demostrando la optimizando de su coste.

Gran éxito del salón easyfairs® Packaging innovations

Un total de 3.044 visitantes profesionales, procedentes de 15 países, y un centenar de expositores se dieron cita en Barcelona los pasados días 4 y 5 de marzo en easyFairs® PACKAGING INNOVATIONS, el Salón Internacional de tendencias en packaging de alto valor añadido.

Además de conocer las novedades que presentaron las empresas expositoras, los visitantes pudieron asistir a un doble ciclo de conferencias gratuitas LearnShops, coorganizadas por ITENE (Instituto Tecnológico del Envase), ADP (Asociación de Diseñadores Profesionales) y la BPA (Belgian Biopackaging Association). Fundamentalmente, los ejes centrales de las LearnShops fueron la eco-innovación y el Branded Packaging. Se trataron temas como la influencia del packaging en la decisión de compra, el branding en tiempos de crisis, nuevos materiales de envases sostenibles, ecodiseño, etc.

II Feria Profesional de Gastronomía y Alimentación Bilbao, del 5 al 7 de Octubre de 2009

Con el punto exacto de profesionalidad

Sólo para profesionales

Foccus Bilbao 2009, alimentación y gastronomía está pensado en exclusiva para profesionales como tú, de la hostelería, restauración y catering.

Una cita gourmet a la que no puedes faltar

Se cocinarán intercambios de experiencias, se servirán los conocimientos más avanzados y se catarán nuevas tendencias técnicas y de gestión en los sectores de la alimentación, la gastronomía y la hostelería.

Infórmate sobre cómo participar

foccus@bec.eu

Tels.: +34 94 404 00 92

+34 94 404 00 87

Menú Foccus • Menú de las Estrellas Michelin •
II Concurso Internacional de Vinos • Degustaciones •
Catas • Premios • Conferencias • Talleres • Etc.



www.bilbaoexhibicentre.com



EXPOSSIBLE!

Patrocinadores



TRINIDAD JIMÉNEZ, ELEGIDA NUEVA MINISTRA DE SANIDAD Y POLÍTICAS SOCIALES

La nueva ministra de Sanidad y Políticas Sociales, Trinidad Jiménez, recibió el pasado día 8 de abril, de manos del ex ministro de Sanidad y Consumo, Bernat Soria, la cartera ministerial en la sede del Ministerio. El acto se produjo tras haber prometido su cargo ante los Reyes de España y el presidente del Gobierno, José Luis Rodríguez Zapatero.

La ministra de Sanidad y Políticas Sociales deja la Secretaría de Estado para Iberoamérica, del Ministerio de Asuntos Exteriores y Cooperación. Nacida el 4 de junio de 1962 en Málaga, es licenciada en Derecho y experta en relaciones internacionales.

Ingresó en 1984 en el PSOE, en cuya Comisión Ejecutiva Federal ha sido



responsable de América Latina en la Secretaría de Relaciones Internacionales. Ha sido asesora de la Comisión Progreso Global de la Internacional Socialista, presidenta del Comité de Relaciones Internacionales del Consejo de la Juventud de España y vicepresidenta del Partido de los Socialistas Europeos.

En el año 2000, Trinidad Jiménez fue elegida secretaria de Política Internacional de la Comisión Ejecutiva Federal del PSOE y en 2003 encabezó la candidatura del PSOE al Ayuntamiento de Madrid. Fue elegida concejal y ejerció las labores de portavoz del grupo municipal socialista en el Ayuntamiento de la capital.

EL VIRUS DE LA GRIPE A NO SE TRANSMITE POR CONSUMIR CARNE DE CERDO NI PRODUCTOS DERIVADOS DEL MISMO

AESAN ha lanzado un comunicado en el que afirma que la Gripe A es una enfermedad respiratoria aguda de los cerdos causada por el virus de la gripe tipo A. La tasa de letalidad en cerdos es baja y la enfermedad dura de unos 7 a 10 días. Actualmente, hay tres subtipos de virus de la gripe tipo A en cerdos: H1N1, H1N2 y H3N2.

Se han detectado infecciones humanas puntuales producidas por el virus de la Gripe A en personas en contacto estrecho con cerdos (como personas que trabajan en granjas de cerdos, etc.).

La forma de transmisión de la gripe del cerdo al humano es por contacto directo con estos animales. La transmisión de la Gripe A entre humanos se transmite de la misma manera

que la gripe estacional, principalmente de persona a persona cuando una persona con gripe tose o estornuda. Algunas veces, las personas pueden contagiarse al tocar algo que tiene el virus de la gripe y luego llevarse las manos a la boca o a la nariz.

El virus no se transmite por consumir carne de cerdo ni productos derivados del mismo.

Publicación de la Opinión Científica de EFSA sobre solicitudes de declaraciones saludables de los alimentos bajo el Artículo 14

El panel sobre productos dietéticos, nutrición y alergias de la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), sigue adoptando opiniones en relación a las solicitudes de declaraciones saludables relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y el desarrollo y salud de los niños, que se encuentran bajo el ámbito del artículo 14 del Reglamento (EC) N° 1924/2006 de 20 de diciembre, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.

Las opiniones científicas describen las conclusiones de la evaluación del panel de expertos sobre la sustentación científica que apoya a las solicitudes de las declaraciones saludables.

Estas opiniones servirán de base a la Comisión Europea y a los Estados Miembros, en los siguientes pasos que son la posible autorización de las mencionadas declaraciones saludables.

SOLMICRO REVOLUCIONA LA FORMA DE HACER PAN

Joseba Fínez

Director de Marketing de Solmicro
www.solmicro.com

Pamfrost es una tradicional firma panadera cuyos orígenes se remontan al año 1887 y que hoy, regentada ya por una cuarta generación de panaderos, se ha convertido en un referente en la fabricación y distribución de pan precocido. En sus más de 100 años de tradición, este negocio familiar ha podido conocer todas las formas posibles de hacer pan, desde el tradicional cocedero sevillano donde empezaron con este negocio artesano, a las actuales y sofisticadas instalaciones de su sede en Huelva. Su fábrica onubense supera los 25.000 metros cuadrados y cuenta con una cadena de producción automatizada que elabora un amplio abanico de productos (baguettes, panes rústicos, integrales, sin gluten...) que llegan al mercado después de haber superado unos estrictos controles de calidad. Entre sus principales señas de identidad se encuentra el esfuerzo por aplicar la innovación y las nuevas tecnologías de la información a todos los procesos de su negocio y a su actividad diaria.

Para seguir manteniendo su ritmo de crecimiento, Pamfrost llegó a la conclusión de que se hacía imprescindible lograr la integración de sus diversos departamentos y funciones (logística, administración, facturación, producción, calidad, ventas...), hasta ese momento totalmente independientes, y recurrieron a la implantación de un programa de gestión de software empresarial.

Tras un proceso de selección en el que se chequearon otros programas ERPs, Pamfrost se decantó por Solmicro-eXpertis ERP tras una demostración in situ de sus funcionalidades, ya que por su capacidad, adaptabilidad y sencillez en el empleo, era el que mejor se adecuaba a las necesidades de esta empresa onubense.

A corto plazo, y una vez completado el proceso de implantación del software ERP, Pamfrost pudo disfrutar de:

- Una comunicación fluida entre los diferentes departamentos, repercutiendo en un mejor rendimiento de recursos humanos y productivos.
- Un control integral, tanto de las ventas como de la gestión tarifaria a los clientes.
- La integración en una sola herramienta de los capítulos administrativos de pedidos y facturación EDI
- Un conocimiento exacto y en tiempo real del estado del proceso productivo.

Además, Solmicro-eXpertis ERP permitió automatizar el resto de los procesos empresariales de Pamfrost, evitando duplicidades en la transmisión de la información: basta introducir una sola vez cualquier dato en el sistema para que éste resulte accesible a todos los departamentos susceptibles de tener que acceder a dicha información, un punto básico en la intercomunicación entre los diferentes departamentos. Solmicro-eXpertis ofrece también un control total en aspectos tan básicos para una firma como las ventas, los pedidos, la facturación o la interrelación con los clientes. El proceso de producción, en este caso de los artículos de panadería, está controlado de principio a fin de manera ágil, sencilla y absoluta garantía.

Tras un periodo de cuatro fases que comprende un año –primero se analizaron las prioridades para, posteriormente, poner en marcha y por orden los módulos de ventas, compras, tesorería, contabilidad, calidad y producción, ges-

tión EDI, pedidos y facturas–, Pamfrost ya puede empezar a hablar de beneficios. “Con la implantación de Solmicro-eXpertis ERP hemos conseguido que la falta de dinamismo que presentaba el flujo de información entre departamentos se haya transformado de tal manera que, unido al control total del proceso productivo, administrativo y comercial, se haya producido un notable incremento de la productividad y del rendimiento de los recursos humanos”, destaca Álvaro Macías, gerente de Pamfrost.

Software de gestión para la industria alimentaria

La industria de la alimentación tiene unas necesidades muy específicas y no todos los programas de gestión empresarial son capaces de responder a las preocupaciones que acucian al sector, en buena medida porque, aunque son muchos los programas de gestión empresarial que compiten en el mercado, no todos se ajustan a las peculiaridades de las pymes españolas y no todos son capaces de evolucionar tecnológicamente al ritmo que imponen usuarios y mercado, quedando obsoletos demasiado pronto después de haber empezado a funcionar. Es vital pues que el programa ERP que lleve a su negocio esté cien por



LOS PROFESIONALES PRESENTES EN LOS SALONES ENOMAQ/OLEOMAQ 2009 ANALIZARON LOS RETOS DE FUTURO PARA EL VINO Y EL ACEITE

Enomaq/Oleomaq, los salones dedicados a los equipos relacionados con el vino y aceite, cerraban sus puertas el pasado mes de febrero con un total de 25.000 visitantes profesionales que acudieron a Zaragoza para conocer las ideas más punteras e innovadoras en materia oleica, vitivinícola y hortofrutícola del mercado internacional.

A lo largo de cuatro jornadas, los profesionales del sector se dieron cita en uno de los más destacados foros vitivinícolas de Europa. Fabricantes, industriales, importadores, exportadores, técnicos, especialistas, bodegueros, vitivinicultores, enólogos y Consejos Reguladores de Denominaciones de Origen se dieron cita en la 17ª edición de Enomaq, el Salón Internacional de Maquinaria y Equipos para bodegas y embotellado, que se celebró conjuntamente con Tecnovid, el 6º Salón de Técnicas y Equipos para viticultura; Oleomaq y Oleotec, el 2º Salón de Maquinarias y Equipos para Almazaras y para la Olivicultura; así como la nueva incorporación de este año, Fruyver, el I Salón Internacional de Técnicas para el sector de Frutas y Verduras.

En total, 55.000 metros cuadrados han albergado a los 1.075 expositores procedentes de los cinco continentes. De ellos, 560 eran firmas españolas. Por certámenes, Enomaq-Oleomaq han ocupado una superficie conjunta de más de 35.000 metros cuadrados y han contado con 806 expositores, mientras que Tecnovid-Oleotec contaron con 19.000 metros cuadrados y 269 expositores.

Una de las novedades que han gozado de gran popularidad dentro del salón ha sido la puesta en marcha del Club del Enólogo, donde los profesionales elaboradores de vino han llevado a cabo sus catas dirigidas al público menos experto, pero que ha mostrado gran interés por conocer las cualidades y matices que presentan los caldos.

En el marco de Enomaq también se celebró, durante la primera jornada ferial, un homenaje a dos figuras relevantes para el desarrollo y progreso de este salón: Héctor Auseré, que ha estado presente desde la primera reunión celebrada en 1974; y el presidente del Comité Organizador de Enomaq 2009, Alfredo Ibisate.

Intensos debates

Los retos de futuro para el vino y el aceite, los nuevos mercados emergentes para el sector vitivinícola y oleícola, así como el cambio climático o la interprofesional del aceite fueron algunos de los temas que más debate suscitaron en el marco de los certámenes. A lo largo de las jornadas, el Centro de Congresos fue escenario para la reflexión, donde varios expertos analizaron la posición de los mercados tecnolimentarios y las estrategias de comunicación y marketing.

En la jornada sobre vitivinicultura se habló del calentamiento global, que

puede afectar a la producción del vino en España y el nuevo escenario para adecuar la variedad de la uva a las características del terreno y la climatología. En la mesa sobre el reto de futuro, los expertos apuntaron a factores emergentes, como las nuevas tendencias en la elaboración y en la crianza, así como la incorporación de la biotecnología.

En la jornada técnica de oleicultura, la interprofesional marcó la agenda del día con un intenso debate en el que se analizó esta norma, que entró en vigor en noviembre de 2008, y que contará con un presupuesto de 7,5 millones de euros, destinada fundamentalmente a la promoción, pero también al fomento y desarrollo de la I+D+i y a la consecución de estudios de mercado.

Los participantes señalaron, asimismo, cuáles son las debilidades a las que hace frente el sector: la insuficiente cooperación inter e intrasectorial; la orientación al producto, pero no al mercado; la escasa profesionalización y los rasgos estructurales, ya que el olivar está considerado como una fuente de renta complementaria. Por otro lado, entre los retos de futuro se enumeraron la necesidad de mejorar la calidad y la seguridad alimentaria, la gestión eficiente para ayudar a la productividad y buscar la sostenibilidad de las explotaciones. Asimismo, se hizo un llamamiento para incorporar más capital humano con formación.

Misiones comerciales

Entre las actividades más relevantes que van a tuvieron lugar durante la celebración de los salones, destacan las Misiones Comerciales. Esta

En la mesa sobre el reto de futuro, los expertos apuntaron a factores emergentes, como las nuevas tendencias en la elaboración y en la crianza, así como la incorporación de la biotecnología

LOS AVANCES TECNOLÓGICOS EN PANADERÍA, PASTELERÍA Y GALLETAS BUSCAN DAR RESPUESTA A LAS DEMANDAS DE CONSUMO ACTUALES

La elaboración de productos de panadería y bollería requieren un proceso complejo en el que intervienen máquinas de alta tecnología, conceptos, fórmulas físicas y múltiples aditivos que otorgan diferentes propiedades a las masas y, por lo tanto, al pan o a los productos de panificación, bollería y galletería. Las tendencias del mercado apuntan hacia el lanzamiento de nuevos productos, con un especial énfasis en variedades con un menor contenido en azúcar y grasas, más nutritivas y saludables, en línea con la preocupación por la dieta y la imagen, en un escenario de buen comportamiento del conjunto del consumo privado. Y es en esta línea en la que, tanto proveedores de materias primas, ingredientes y aromas, como de maquinaria de procesos, están trabajando.

El mercado español del pan supera los 1.901 millones de kilos, por un valor de unos 3.982 millones de euros, según los datos ofrecidos por la empresa pública Mercasa. De esa cantidad, cerca de 1.702 millones de kilos corresponden al pan fresco o congelado, mientras que 138,5 millones de kilos son de pan industrial fresco y otros 60,5 millones de kilos son de pan industrial seco. En el caso de los panes frescos o congelados de consumo diario, unos 117,8 millones de kilos son de pan integral, 1.584 millones de kilos son de pan normal y algo más de 199 millones de kilos son de pan industrial. Hay que destacar el constante crecimiento de las masas congeladas, que ya representan el 10% de todo el mercado del pan y en torno al 15% en los casos de la bollería y la pastelería. Las ventas de pan precocido congelado se acercan a las 357.000 toneladas, por un valor de más de 419,8 millones de euros. Esas cifras suponen crecimientos interanuales del 11,3% en volumen y del 17,5% en valor.

El fuerte aumento del precio del trigo ha provocado el alza de los precios del pan, entre un 12% y un 15% durante el pasado año. Esos incrementos amenazan con quebrar el dinamismo de las demandas que se venía registrando durante los últimos años, después de un largo periodo de atonía. La aparición de nuevas varie-

dades, la difusión de las masas congeladas, los hábitos de consumo de la población inmigrante y algunas campañas publicitarias, que han mostrado los aspectos más positivos del pan, habían tenido un efecto positivo en el mercado, aunque ahora esa

tendencia puede quebrarse de continuar la situación de crecimiento imparable de los precios.

Los españoles consumimos 53,8 kilos de pan por persona y año, de los que 48,8 kilos están compuestos por panes sin envasar y los restantes 5 kilos corresponden a panes industriales.

Un 81,1% del pan es consumido en los hogares, mientras que los establecimientos de restauración y hostelería acaparan un 17,2%. El 1,7% restante es el porcentaje correspondiente a los consumos institucionales.

Las comunidades autónomas que registran los consumos de pan más elevados son, por este orden, Extremadura, Navarra y La Rioja. Por el contrario, los consumos per cápita más bajos se dan en Canarias, seguida por Murcia y Baleares.



Imagen: National Starch Food Innovation.

El consumo español de pan es actualmente muy bajo en relación con los niveles del resto de los países europeos. La media española de consumo de pan es más elevada que la de países como Holanda, Finlandia, Suecia, Dinamarca, Bélgica, Irlanda y Grecia, entre otros, pero se ve ampliamente superada por las de Francia, Reino Unido, Polonia, Rumanía y Ucrania. Los mayores consumos de pan se registran en Italia, Alemania y, sobre todo, en Turquía.

Mercado de galletas

Por su parte, según el informe de Mercasa, la producción española de galletas ronda las 392.000 toneladas, cuyo valor de mercado se acerca a los 798 millones de euros. Estas cifras suponen incrementos interanuales del 2% en volumen y del 6%

están relacionados con la coyuntura económica que puede afectar al mercado del pan como, por ejemplo, el incremento del precio de la harina y el carburante como consecuencia de un aumento en la demanda mundial. Este hecho, que puede suponer una disminución en las ventas de pan, en la medida que aumenta su coste de producción y, por lo tanto, también el precio final de mercado, podría parecer contradictorio con el primer apunte realizado refiriéndose al equilibrio del mercado del pan.

Según Innopan, la influencia en el sector panadero de los factores mencionados ha conducido al sector a su modernización con la finalidad de conseguir un posicionamiento firme en el mercado mundial, aumentando la eficacia, la optimización y el rendimiento de los procesos productivos. Asimismo, este esfuerzo por la modernización no ha olvidado la últi-

ma fase del proceso del pan, su distribución y comercialización; hay que destacar que la innovación tecnológica ha constituido la respuesta más firme a las influencias desfavorables que está viviendo el sector del pan. En el caso español, el pan caliente y el pan precocido constituyeron la primera y más importante revolución tecnológica dentro del sector hasta el momento. El pan precocido, que se comercializa ultracongelado o envasado al vacío, permite ofrecer pan caliente a los consumidores a cualquier hora. Así pues, se puede decir, que el ámbito de las masas congeladas es el más dinámico dentro del sector del pan, y su consumo, año tras año, aumenta a ritmos acelerados.

Productos saludables

Otra de las tendencias claras en el sector de panadería y pastelería es el

auge de los productos saludables y funcionales. Según un estudio elaborado por la compañía Euromonitor el pasado año, esta tendencia continuará dominando el mercado de la panadería, dando lugar a un incremento de la innovación en esta área. Los consumidores de todas las edades continuarán inclinándose hacia productos de panadería que perciben como sanos o nutritivos, conducidos por las tendencias de prevención de la obesidad y la cultura del culto al cuerpo. Por su parte, los fabricantes deben, por tanto, adaptar sus productos para responder a esta demanda del consumidor.

Según el informe, los productos de la panadería con ingredientes funcionales añadidos continuarán ganando popularidad. Algunos de estos ingredientes, como los esteroides vegetales, llegarán a ser mas comunes en productos de venta al por menor.

Máster en Tecnología y Control de los Alimentos

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

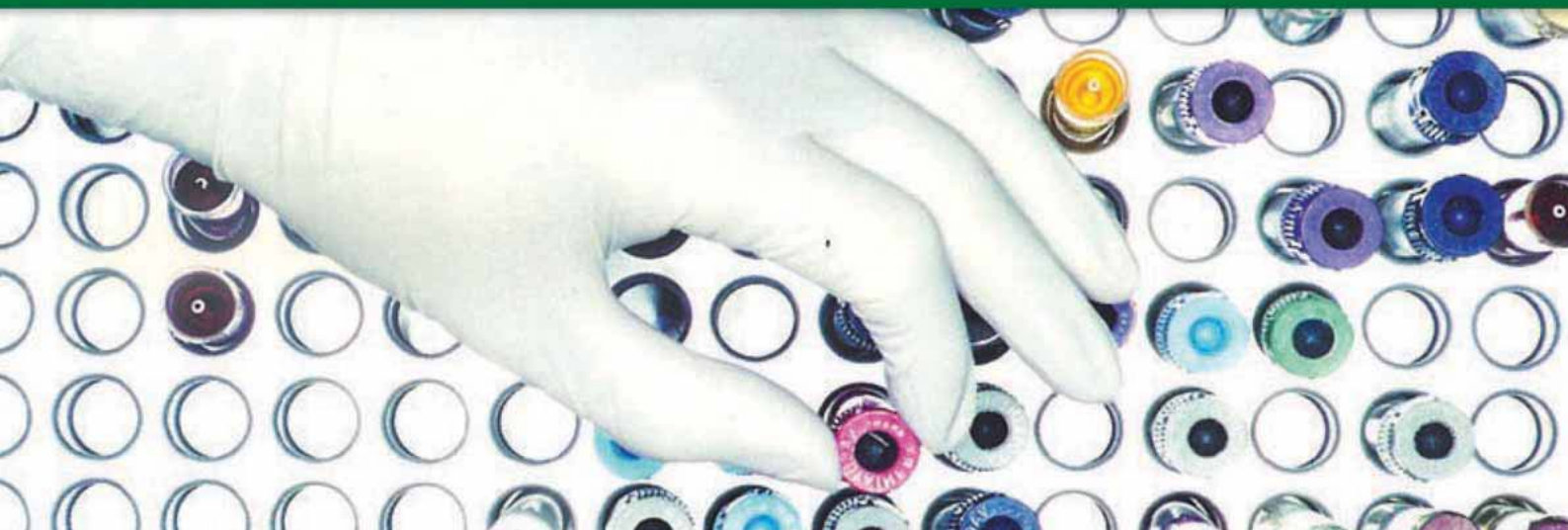
General Alvarez de Castro, 41
Tel. y Fax: 915 938 308
28010 Madrid

BARCELONA

Monasterio, 10
Tel. y Fax: 932 052 550
08034 Barcelona



www.cesif.es



BAKING INGREDIENTS, ENZYMES TECHNOLOGY



Grupo Profesional de
Bioquímica y Biotecnología:

Programa preliminar de las Jornadas

Ingredientes y nuevas tecnologías en panificación
Productos funcionales y saludables
Ingredientes para prolongar la vida útil
Optimización de la cadena trigo-harina-pan
Levaduras: Algo más que volumen
Nuevos desarrollos en masas madre
Harina: Retos tecnológicos para ofrecer calidad constante
Cereales: Innovación en la caracterización de propiedades en panificación
Reducción de sal

Workshops monográficos



ASOCIACIÓN DE QUÍMICOS E INGENIEROS
DEL INSTITUTO QUÍMICO DE SARRIÀ

BIET'2009

Barcelona, 10-11 de Junio de 2009



XIII edición de las anteriores
Jornadas de Aplicaciones
Industriales de las Enzimas

Información e inscripciones:

**Asociación de Químicos e
Ingenieros del IQS**

biet@aiqs.es

Tel: 932672012 - Fax: 932804276

Via Augusta 390, 08017 Barcelona

pués de haber alcanzado una maduración óptima. Por ello, las masas con levadura muy líquidas pueden ser conducidas alternativamente a través de un intercambiador de calor que origina un enfriamiento homogéneo inmediato. Por ejemplo, para enfriar 3.000 litros de masa bombeable desde una temperatura original de 30°C a una temperatura de 10°C, un sistema de este tipo precisa únicamente una hora, dependiendo de sus dimensiones. Esta técnica resulta especialmente ventajosa en los procesos escalonados, cuando la masa se encuentra en su fase más activa para, a través del enfriamiento, conseguir que frene esta evolución.

Mezcla

La intensidad del movimiento a que está sometida constituye una parte fundamental de las características de la masa ya fermentada. Un hecho indiscutible, según fuentes de Anuga FoodTec, es que las masas de centeno se modifican durante la fase de maduración y se hacen más blandas. El motivo de este proceso es la desaparición de materiales aglutinantes de agua que, con ello, pierden su capacidad y dejan libre de nuevo el agua aglutinada. Aquí existe una clara diferencia entre masas que se han movido y las que no lo han hecho. Una masa mezclada en una amasadora no se ablandará tanto como una masa que se mueve continuamente en un fermentador. Por ello, la capacidad de mantener gas de una levadura que no haya movido es más alta. Hasta qué punto el movimiento de una levadura acorta en el tiempo su periodo de maduración y si a través de ello existe un potencial de ahorro es un tema que todavía no se ha investigado. A fin de evitar los efectos negativos del ablandamiento, se evita o se reduce al mínimo los movimientos de la masa que está madurando, tanto el proceso de llenado en el fermentador como en las instalaciones totalmente automáticas.

Para las panaderías orientadas a la calidad, la mejor elección resulta ser, a menudo, las aportaciones escalonadas de levadura. Por lo general,

Un equipo automático de fabricación de masas con levadura hace posible lograr una temperatura continua, evitando, en la mayoría de los casos, cualquier tipo de desviación en el grado de acidez o en la relación ácido acético-ácido láctico, debida a los cambios de temperatura en este punto

dan como resultado en el producto final unos sabores más equilibrados y más suaves, proporcionando además una determinada parte de levaduras en la masa principal, lo que puede traer consigo un ahorro total de levadura para hornear. La cantidad de harina acidificada, junto con las partes de harina hinchadas, producen un efecto adicional que mejora la conservación del pan.

El periodo de elaboración de la masa total terminada es, en el caso de procesos de varias fases, más pequeño que en los de una sola fase. En el caso de tres fases, en la última, al alcanzar la maduración se puede trabajar dentro de un periodo de tres horas sin que se produzca pérdida en la calidad, incrementándose el grado de acidez en aproximadamente de 1° a 1,5° por hora, de manera que una elaboración posterior sin problemas solo es posible con una reducción de la parte correspondiente en la receta del pan. Las instalaciones automatizadas pueden conservar la masa madre al alcanzar la maduración óptima mediante el enfriado y conservarla durante un periodo más largo de tiempo. Los diferentes parámetros de aportación totalmente automática de leva-

Especialistas en Materias Primas e Ingredientes para Alimentación

Levadura
 Semillas y Cereales
 Margarinas y Grasas
 Materia Prima para Panadería
 Preparados para Pastelería
 Productos para Heladería
 Frutas y Verduras Deshidratadas
 Frutas y Verduras Liofilizadas

Materias Primas para Cosmética

Envases para Cosmética
 Envases para Alimentación

Vidrio
 Tubos de Plástico
 Tapones
 Aplicadores
 Goteros



M.P. MAPRI Materias Primas, S.A.

c/. Rosa de Lima, 1 - Edif. Alba
 28250 Las Matas (Madrid)
 Tel. 91 632 49 43
 Fax 91 632 49 45

c/. Coure, 4
 Pol. Ind. La Clota
 08290 Cerdanyola (Barcelona)
 Tel. 93 594 74 00
 Fax 93 594 74 01

Soluciones.

Para un alto estándar de embalajes y seguridad de alimentos.

Técnicas de cierre higiénicas

1



2 Barreras a aromas y grasas

Materiales apropiados para alimentos

3

4 Producido conforme las regulaciones de seguridad alimentaria

Mondi ofrece una amplia gama de soluciones en sacos de papel a través de una red internacional de fábricas incluyendo plantas especializadas en sacos alimentarios con los certificados HACCP, BRC/IoP e ISO 22000. Para producir sacos alimenticios cumplimos con los más altos estándares para preservar la calidad y la pureza de sus productos.

Nuestras soluciones garantizan una calidad de almacenaje duradera, fabricamos con materiales aptos para alimentos, reflejan nuestra máxima prioridad en materia de higiene, desde la producción, llenado, hasta su uso final. Para más información visite nuestra página web www.mondigroup.com o contáctenos en info.bags@mondigroup.com



Centro Tecnológico del Sector Panadero

II Jornada de Difusión Tecnológica de Innopan

Día 3 de junio en Lérida

El contenido de esta Jornada se estructura en torno a 3 áreas de trabajo: **Innovación en Materias Primas, Innovación en Producción e Innovación en la Oferta.** Se tratarán temas relativos a los aditivos, la obesidad, la sostenibilidad, la calidad, los embalajes, los nuevos productos, la capacitación de la profesión,....

A través de esta Jornada Innopan quiere dar respuesta a las preocupaciones e inquietudes de la cadena cereales-harina-pan, poniendo de manifiesto la importancia que tiene la innovación para las empresas.

Más información:
(www.innopan.com)



ALGO MÁS QUE UNA BOLSA DE PAPEL...

cumplido los objetivos del convenio para reducir el contenido de sal en el pan en el periodo 2005-2009. Sin darnos cuenta, los españoles hemos reducido notablemente la ingesta diaria de sal gracias al éxito del convenio para la reducción del contenido de sal en el pan (2005-2009), firmado entre el Ministerio de Sanidad y Consumo y la Confederación Española de Organizaciones de Panadería (CEOPAN), y al que también se sumó la Asociación Española de Fabricantes de Masas Congeladas (ASEMAC).

El pan es el alimento que más sodio aporta a la dieta diaria de los españoles (cerca del 20%), seguido de los embutidos. Con el objetivo de reducir esa ingesta de sodio y acercarla a la ingesta diaria de menos de 2 gramos diarios (equivalente a 5 gramos diarios de sal) recomendada por la Organización Mundial de la Salud para luchar contra la hipertensión, Sanidad y los fabricantes de pan decidieron reducir cada año desde 2005 el porcentaje de sal que se añade al pan en su elaboración.

Después de cuatro años de reducción constante del porcentaje de sal en los ingredientes del pan, se ha alcanzado una media de 16,3 gramos de sal por kilo de pan, según ha comprobado la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) en un estudio en el que han participado las Comunidades Autónomas, en la toma de muestras, y el Centro Nacional de Alimentación (de la AESAN) y la Universidad de Santiago de Compostela, en el análisis de las mismas.

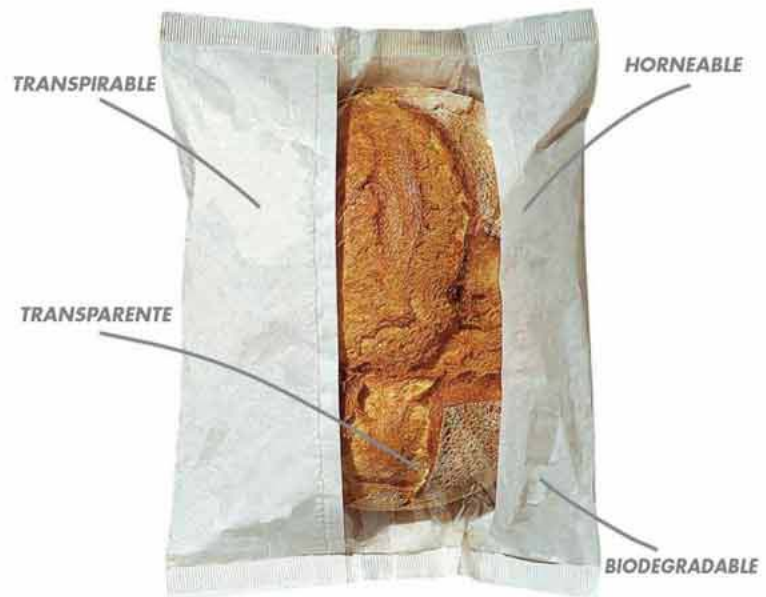
Este resultado está por debajo de los límites que se habían establecido como objetivo (18 gramos por kilo) y se ha logrado cumplir con las recomendaciones de la OMS para reducir los factores que influyen en la hipertensión arterial.

Además, esta reducción se ha llevado a cabo sin alterar las condiciones necesarias para la elaboración del pan.

Como parte de la Estrategia NAOS para la lucha contra la obesidad, el Ministerio de Sanidad y Consumo acordó con CEOPAN y la Asociación Española de Fabricantes de Masas Congeladas (ASEMAC), a finales de 2004, iniciar en 2005 un programa de reducción del porcentaje de sal utilizado en la elaboración del pan, y que tendría como objetivo pasar de los 22 gramos de sal por kilo de harina que se añadía en ese momento, a 18 gramos por kilo en un periodo de cuatro años.

Dado el consumo medio por habitante de pan en España (pan fresco normal: 96,88 gramos diarios) y siendo éste la principal fuente de sal en la alimentación de los españoles, se consideró que con un límite de 18 gramos por kilo se cumplirían las recomendaciones de la OMS, que han sido superadas ampliamente.

En algunos países de nuestro entorno también se están llevando a cabo planes para reducir la sal en el pan. En Francia partieron en 2004 de un contenido medio de 24 gramos de sal por kilo de harina, supe-



TODO LO QUE SE PUEDE EXIGIR A UN ENVASE ALIMENTARIO...

Fresco & Protetto®

Una patente de POLICARTA® para envasado de pan fresco directamente de la salida del horno. Garantiza una total higiene y conservación del pan.

Cotto & Protetto®

Un material patentado de POLICARTA® especial para pan y productos de panadería, que requieren regeneración térmica dentro del envase en horno convencional, microondas o tostadora.



 **Policarta** s.r.l.

ecopack
S.L.

INGENIERIA Y CONSULTING ALIMENTARIO

Via E. Mattei 1 ZI, Bassano in Teverina (Viterbo)
ITALY 01030
Ph. + 39 (0761) 407-749
Fax: + 39 (0761) 407-748
info@policarta.it
www.policarta.it

C/. Artesa de Segre 3, s/ático 1ª
08022 Barcelona (España)
Tel.: 934 187 225
Fax: 934 188 563
Mail:ecopack@ecopacking.com

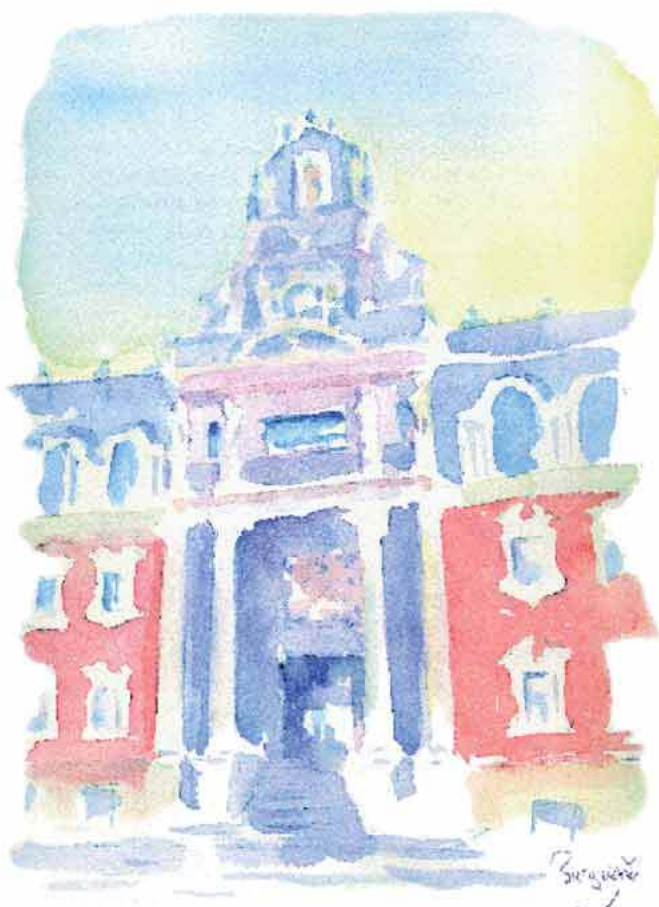
V CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS



ORGANIZA:



UNIVERSIDAD CATÓLICA
SAN ANTONIO
UCAM



ORGANIZA:

UNIVERSIDAD
DE MURCIA



Murcia 26, 27, 28 y 29 de Mayo de 2009

Secretaría General



www.grupoeurocom.com
vcncta@grupoeurocom.com

Plaza Condestable, 5 - 30009 Murcia
Tel. 968 28 30 40 ~ Fax 968 28 60 70

EL SECTOR DE CONFITERÍA Y CHOCOLATE APUESTA POR LA INNOVACIÓN, LOS PRODUCTOS PREMIUM Y EL VALOR AÑADIDO

La innovación se ha convertido en la clave fundamental de crecimiento del sector de la confitería y el chocolate. Cuando parece que las nuevas tendencias de alimentación podrían mermar un mercado, el del dulce, que afronta una pesada carga, la de algunos falsos mitos que lo relacionan con la obesidad, por ejemplo, en la práctica el sector responde a través de la innovación. Según un estudio de FEAD (Federación Española de Asociaciones del Dulce), este sector aportó 1.500 nuevas referencias a los lineales en los últimos tiempos, respondiendo a las nuevas demandas de los consumidores: productos que aúnen el placer, la conveniencia, la calidad y la salud. Y es que nadie quiere renunciar a algunos de estos “pequeños placeres”.

La producción española de caramelos y chicles superó durante el último ejercicio computado las 211.600 toneladas, según los datos ofrecidos por Mercasa, lo que supuso un incremento interanual del 6,3%, frente a la reducción del 3,7% del año anterior. El valor de esa producción se situó por encima de los 676,1 millones de euros, un 7,1% más que en el ejercicio precedente, cuando se había registrado una caída del 3,6%. El mercado interior absorbe el 73,3% de todas las ventas del sector en valor y el 53,3% en volumen, mientras que los restantes 26,7% en valor y 46,7% en volumen constituyen las cuotas de las exportaciones.

Por presentaciones, los caramelos infantiles ocupan el primer lugar en la preferencia de los consumidores, acaparando el 35% de todas las ventas. A poca distancia se sitúan los chicles sin azúcar, con un porcentaje de mercado del 34%. Les siguen los caramelos para adultos, con una cuota del 27%, y cierran esta relación los chicles con azúcar, que representan el restante 4%.

La principal partida es la compuesta por los caramelos de goma, con algo más de 83.200 toneladas. Les siguen en importancia los caramelos duros y rellenos, con algo menos de 70.200 toneladas; los extractos de regaliz, con 42.100 toneladas, y las gomitas de mascar, con 14.500 toneladas. En último lugar aparecen los caramelos



ProSweets. Dedypräche

balsámicos, con menos de 1.000 toneladas.

Por lo que se refiere a las ventas de caramelos en el libreservicio, la partida de los caramelos de goma aparece como la más importante, con 24,7 millones de euros. A continuación se sitúan los surtidos (23,6 millones de euros), los caramelos balsámicos y mentolados (23,1 millones de euros), los infantiles (21,2 millones de euros) y los vitaminados y de frutas (18,8 millones de euros). En el caso de las ventas de chicles, cifradas en algo menos de 121,3 millones de euros en la distribución moderna, alrededor del 96,8% del total corresponde a las presentaciones sin azúcar, mientras que

los clásicos chicles con azúcar apenas suponen ya el 3,2% y pierden cuota de mercado de año en año.

Nuestro país es el tercer productor de chicles y caramelos de la Unión Europea, por detrás tan solo de Alemania y Reino Unido. El sector se caracteriza por un elevado dinamismo, con altos grados de innovación. Las referencias sin azúcar, las presentaciones para adultos y los caramelos funcionales tienden a ser cada vez más importantes y arañan cuotas de mercado a las ofertas más tradicionales.

El consumo medio de chicles y caramelos por persona y año en nuestro país se encuentra situado en 2,8 kilos

envasar ofrece para los *top-loaders* un cargador de herramientas en el que todas estas se puedan alojar para ser utilizadas en los diferentes formatos. Cuando se cambia de formato, el robot "aparca" en el cargador de forma totalmente automática no solo la herramienta que necesita sino que toma la nueva herramienta y la máquina se pone inmediatamente en funcionamiento. Esta novedad garantizará un rápido cambio de formato así como un almacenamiento seguro de las herramientas.

Otro fabricante de máquinas de envasado ha mostrado un sistema de acoplamiento de mandos sin contacto entre herramientas y robots. Cuando se tiene que producir un cambio de herramientas, no hace falta introducir ni sacar ninguna pieza lo que, por término medio, ahorra entre 6 y 8 minutos de tiempo en el proceso de sustitución de herramientas.

Gracias a la flexibilidad de las instalaciones, los fabricantes de productos de confitería pueden reaccionar de forma mucho más flexible a las oscilaciones de la demanda condicionadas por la temporada de que se trate. Cuando, por ejemplo, existe demanda de conejitos de Pascua en lugar de Papás Noel de chocolate, los robots pueden adaptar sus herramientas rápidamente y no les importa cuando tienen que reaccionar a una pausa en el verano para envasar bombones.

Finalmente, habría que mencionar aquí un estudio de posibilidades que ha realizado el departamento de sistemas robóticos del instituto Fraunhofer IPA de Stuttgart para un fabricante de bombones. Se trataba de comprobar si un robot está en condiciones de poner una cinta a una caja de bombones, un trabajo que incluso en las personas exige un cierto grado de coordinación. En este trabajo no se podía recurrir a un segundo robot ni a un sistema de procesamiento de imágenes. El resultado: el robot puede colocar la cinta, podríamos decir con los ojos cerrados y con una sola mano, aunque la alimentación de la máquina con la caja y la cinta tienen que ser realizadas manualmente.

Las percepciones sensoriales incrementan la intención de compra: el papel de los envases

El nuevo motor del mercado de confitería lleva aparejado el adjetivo "multisensorial". Hoy en día, los envases no solo tienen que ser atractivos sino que han despertado como mínimo un sentido. O tienen que oler bien, o tener un tacto singular o crear un sonido irresistible cuando son abiertos que provoque el apetito y que haga subir las cifras de ventas.

El envase es el que hace brillar una marca en el punto de venta, el que consigue que un producto sea percibido y reconocido por los consumidores. Actualmente, según la opinión de los especialistas en envases, las posibilidades que ofrecen los estímulos ópticos están agotadas. Por ello, en el futuro los productos tendrán que llegar al cliente, a través de estrategias multisensoriales, dirigidas a todos los sentidos.



The 7th
Natural Products Expo Asia
27-29 August 2009

Hong Kong Convention & Exhibition Centre | Hong Kong, China

**No Other Trade Event Delivers the
Entire Natural & Organic, Health & Nutrition Industry
All in One Place**

Exhibit Profile:

Supplements | Foods & Beverages | Personal Care / Cosmetics |
Health Care | Eco-Living | Baby Products |
Pet Products | Herbs & Traditional Chinese Medicine |

What's New in 2009 ?

 **Ingredient / Supply Pavilion**

 **NUTRACON**

 **DISTRIBUTORS WANTED** **RETAILERS WANTED** **MANUFACTURERS WANTED**
Free Business Matching Program

Contact us

Mr. Terry Choi
Sales Manager
Tel: +852.3402.5013
Fax: +852.2857.6144
Email: terry.choi@penton.com



www.NaturalProductsAsia.com

Online-Registration is Up-and-Running 

Worldwide Trade Show



Organized by

 **New Hope
Natural Media**
A Division of Penton Media, Inc.

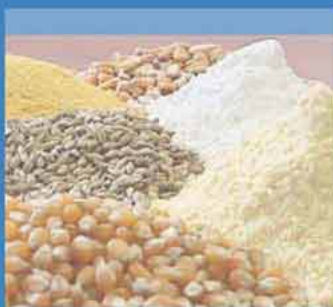
Penton Media Asia Limited

1302, Wanchai Central Building, 89 Lockhart Road, Wan Chai, Hong Kong
Tel: +852.2975.9051 Fax: +852.2857.6144 Email: expoasia@penton.com

Foro Agroalimentario Genética y Seguridad Alimentaria

miércoles 3 de junio

Aula Magna · ETSI Agrónomos · MADRID



10:00h_Registro de asistentes

10:15h_Apertura y bienvenida
Sistemas Genómicos

10:30h_Aplicación de métodos de análisis molecular en el control de calidad y trazabilidad alimentaria

Antonio Molina

Centro de Biotecnología y Genómica Plantas (CBGP). UPM

11:00h_Los organismos modificados genéticamente. Implicaciones socioeconómicas

Emilio Muñoz

Profesor ad Honorem CSIC

11:30h_Los métodos genéticos aplicados al control de calidad en la empresa alimentaria

Rafael Sánchez Muñoz

Director de Innovación, Calidad y Medio Ambiente

Grupo SOS

12:00_ **Pausa Café**

12:30h_Legislación de aplicación de los Organismos Modificados Genéticamente en el ámbito de la seguridad alimentaria

Leonor Algarra

Jefe de Área de Alimentación Animal

Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino

13:00h_El análisis de microorganismos patógenos mediante métodos moleculares

Aurora Fernández

Directora de Control de Calidad

BUNGE IBERICA. Planta La Coruña

13:30h_Control de la calidad alimentaria por métodos de análisis genético:Trazabilidad alimentaria y otros aspectos legales relacionados. Pros y contras de su implementación.

Mercedes García Goti

Responsable de la Unidad Analítica de Genética

Grupo EROSKI

14:00h_Mesa redonda y clausura del acto

14:30_ **Cocktail lunch**

Se Ruego Confirmar Asistencia:
marketing@sistemasgenomicos.com
tel. 902 364 669

Organiza:



sistemas genómicos
servicios de análisis genético



sistemas genómicos
AGROALIMENTARIA

E.T.S.I.AGRÓNOMOS
Universidad Politécnica de Madrid

una vía apetecible mediante la que aportar sustancias nutritivas a nuestro organismo.

Los caramelos y chicles pueden complementar una alimentación variada y equilibrada y, por lo tanto, ser incluidos en una alimentación saludable, sin que su consumo sustituya al de alimentos básicos de la dieta (cereales, verduras y frutas, lácteos, alimentos proteicos...). Imma Palma, representante de AEDN, indica que las últimas tendencias del sector, que conducen a la producción de caramelos y chicles funcionales (enriquecidos con vitaminas o minerales) favorecen su ubicación en una dieta saludable.

Según la nutricionista, “el sabor dulce es un sabor de preferencia innata en el hombre. El consumo moderado de golosinas como caramelos y chicles es una vía apetecible mediante la que aportar algunos elementos nutritivos a nuestro organismo, proporcionando a la vez placer y bienestar”.

Los caramelos y chicles que contienen glucosa son una fuente importante de energía para el cerebro, los caramelos de goma o gelatina aportan proteínas, y los enriquecidos con vitaminas y minerales pueden ser una manera agradable de complementar el consumo de estos nutrientes, esenciales para el organismo.

Por otro lado, los caramelos y chicles aportan energía rápida en momentos

puntuales en los que el gasto energético es superior al normal, por lo que son ideales para personas que practican cualquier tipo de deporte y para personas muy activas y dinámicas. Para las personas que dejan de fumar, el consumo de chicles y caramelos, de forma moderada, puede constituir también un complemento para calmar la ansiedad.

Los beneficios de masticar chicle

Wrigley, la empresa que comercializa la marca de chicles sin azúcar Orbit®, ha presentado un Informe sobre los Beneficios de masticar chicle, que revela que determinadas áreas de la salud se ven beneficiadas por el consumo de este producto.

Estudios dirigidos por el Wrigley Science Institute han demostrado que el chicle sin azúcar proporciona beneficios para la salud bucal pero también sugieren beneficios potenciales para la dieta y el control de peso, el alivio del estrés, la concentración y la atención:

- Salud bucal: El chicle sin azúcar puede incidir en la salud bucal de muchas formas: estimulando el flujo de saliva, eliminando los restos de comida, aliviando la sequedad bucal, entre otros.
- Atención y concentración: La acción de masticar chicle aumenta el flujo

sanguíneo cerebral y esto puede suministrar más oxígeno, lo que permite activar el estado de alerta y mejorar la capacidad de concentración

- Estrés y tensión: Masticar chicle puede ayudar a proporcionar alivio durante el estrés y las tensiones cotidianas y contribuye a mejorar el estado de ánimo.
- Control de peso: El chicle tiene de 5 a 10 calorías por unidad y puede ayudar a reducir la ingesta de calorías de los snack y a controlar el apetito.

Tendencias de futuro

Según CAYCHI, una de las principales tendencias del mercado es el imparable aumento de las golosinas sin azúcar, que en el caso de los chicles ya han significan más del 80% del consumo. En el sector de los caramelos, un 53% de los consumidores toma productos sin azúcar.

El aumento del consumo de productos sin azúcar responde a dos razones principales: la inversión de la pirámide demográfica, que provoca un progresivo crecimiento de la edad de los consumidores, y el aumento de las preocupaciones nutricionales e higiénico-dentales.

Actualmente, la evolución del sector de los caramelos y chicles está marcada por la ruptura con la tradicional



Entre una persona que no tiene nada que comer y otra para la que comer no es un problema, hay unas horas de diferencia. Donde tú haces cola para el cine, otros la hacen para comer. No coincidir no evita el problema, tan solo lo oculta. **Colabora con los Bancos de Alimentos de España, y conoce otra realidad aunque no sea la tuya.**

**FOOD INGREDIENTS EUROPE 2009
EXHIBITION & CONFERENCE
17-19 NOVEMBER 2009
FRANKFURT, GERMANY**



Natural ingredients will run alongside Fi Europe



"The year after Fi Europe, we had a **20% increase** over a year when there was no Fi."

Henk Rigter, DPS



Fi Europe is the world's premier exhibition for the food ingredients industry, uniting leading manufacturers and ingredients suppliers under one roof. Dedicated to unlocking business potential across the entire sector, this show is the unrivaled gateway to both European and international ingredients buyers.

The 2009 show offers complete cross-sector representation, from developments throughout food, health and nutraceutical ingredients to

innovations in the beverage industry. Located in Frankfurt, it presents an ideal platform to strengthen brand awareness and increase your revenue, not only within Europe, but throughout a truly global marketplace.

More than 19,000 professionals from over 100 countries are expected to attend this year. With high profile attendees including Nestle, Danone, Sara Lee and Unilever, Fi Europe 2009 provides the perfect opportunity to generate

more sales leads, enhance your presence and showcase your products and services to a dedicated, interested audience.

**For more information contact UBM International Media, Mr Julien Bonvallet:
Tel: +31 346 559 415
Email: julien.bonvallet@ubm.com**

WWW.INGREDIENTSNETWORK.COM



United Business Media



PROPIEDADES DE PASTIFICACIÓN DE LA HARINA DE TRIGO. INFLUENCIA SOBRE LA MASA Y LAS CARACTERÍSTICAS DEL PAN

Antonio Caballero Barrigón

Jefe de laboratorio. EMILIO ESTEBAN, S.A. Ctra. Valladolid-Tórtoles, km. 7,5, 47170 Renedo de Esgueva. Valladolid.
Email: acaballero@emilioesteban.com

RESUMEN

Los granos de trigo pueden tener diferente textura (dureza) y aspecto (vítreo o "harinoso"). La dureza del grano influye sobre las características reológicas y fermentativas de masas panificables.

En este trabajo se estudió cómo influyen las propiedades de pastificación de trigos con diferente textura y aspecto sobre las masas panificables.

Se compararon los resultados obtenidos, en diferentes pruebas reológicas, entre la molturación industrial y en molino de laboratorio. Se establecieron correlaciones entre las propiedades de pastificación y algunos parámetros alveográficos y consistográficos.

Se añadieron diferentes dosis de α -amilasa fúngica para comprobar su efecto sobre las cualidades viscoelásticas, fermentativas y en el proceso de panificación.

Se comprobó como las propiedades de pastificación influyeron en los resultados de panificación.

INTRODUCCION

El endospermo del grano de trigo puede tener diferente textura (dureza) y aspecto (vítreo o harinoso). En general, los trigos de mayor contenido proteico son más vítreos y más duros, en cambio, los trigos blandos son más "harinosos" y de menos proteína. La dureza es un factor genético que depende de las fuerzas de unión entre la proteína y el almidón. Sin embargo, el aspecto vítreo o harinoso esta relacionado con la cantidad de proteína y con la desecación final del grano.

Los trigos vítreos y duros oponen mayor resistencia durante el proceso de molturación y las harinas de estos trigos presentan una mayor proporción de almidón dañado que los trigos de aspecto harinoso [Caballero A., 1996 (6)].

El almidón dañado ejerce una notable influencia sobre las características reológicas y fermentativas de masas panificables [Caballero A., 2001 (7 y 8)] porque absorbe mayor cantidad de agua durante el amasado que el almidón intacto, produciendo un aumento de viscosidad. Al elevarse la temperatura (proceso de gelatinización), estos gránulos de almidón se hinchan, aumen-

tan de viscosidad y son mas susceptibles al ataque de las amilasas (hidrolasas de origen cereal, fúngico o bacteriano) formándose dextrinas y unidades de maltosa que metabolizan las levaduras durante la fermentación y, a la vez, se libera a la masa parte del agua absorbida inicialmente por los almidones, con lo cual desciende la viscosidad, provocando todo ello cambios en las propiedades reológicas de las masas.

La actividad enzimática de las amilasas depende de su origen, de la temperatura, pH, aw y del estado físico del almidón, que es el sustrato sobre el que ejercen su acción hidrolítica. Como cualquier enzima, una de las propiedades más importantes de las amilasas es su especificidad, la cual esta relacionada con la estructura química y la disposición espacial de los enlaces de los polisacáridos que integran las moléculas de almidón: amilosa y amilopectina.

Los cereales contienen, principalmente, dos amilasas diferentes, α -amilasa (endoamilasa) y β -amilasa (exoamilasa), que son más resistentes al calor que las amilasas de origen fúngico. A 75°C, la actividad de la amilasa fúngica se reduce al 10%, la de los cereales 30% y la más activa a esa temperatu-

ra es la de origen bacteriano, que presenta un 80% de actividad.

Las propiedades reológicas y enzimáticas de las masas deben ser optimizadas, según las características de los ingredientes y las condiciones del proceso. Las condiciones reológicas y enzimáticas deben estar en equilibrio para lograr productos de calidad aceptable.

Tradicionalmente, la industria cerealista y harinera ha prestado una mayor atención al control del comportamiento reológico de la harina (ensayos alveográficos), sin embargo, no debemos olvidarnos del componente mayoritario del trigo y de la harina, que es el almidón. Por ser el sustrato de las amilasas, del estado físico-químico de los almidones dependen en gran medida las propiedades enzimáticas de la masa. Su integración y disposición en la matriz proteica, junto con lípidos y hemicelulosas, unido a sus propiedades de pastificación cuando los gránulos de almidón son primeramente calentados con exceso de agua (gelatinización) y posteriormente enfriados (gelificación y retrogradación), contribuyen a la textura [Byung y col. 2003 (5)], conservación [Collar C. y col. 2006 (9)] y aceptabilidad del producto final [Sasaki T. y col. 2007 (20)].

RENOVARSE O MORIR: LOS SECRETOS DE LA INNOVACIÓN EN EL SECTOR DE LA CONSERVA VEGETAL

Alejandro Martínez

Director General de IAN, S.A.U.

IAN S.A.U.

P.I. Peñalfons s/n - 31330 - Villafranca - Navarra

Tel: 948 84 33 60 - Fax: 948 84 33 93 - E-mail: info@grupoian.com

Renovarse o morir. Ese parece ser el nuevo lema en el orden cotidiano y, cada vez más, el *leit motiv* de las empresas que pretendan escalar con éxito la empinada cuesta de la recesión económica. El sector de la conserva vegetal se ha caracterizado, tradicionalmente, por centrar su estrategia comercial en focalizar esfuerzos en la manufactura; la búsqueda del producto natural, de la tierra, con un tratamiento casi artesanal, ha sido durante décadas la base de las maniobras de venta de la mayoría de las empresas dedicadas a la conserva vegetal.

Los cambios en la sociedad –que cada vez tiende a hogares más pequeños–, unido al ritmo de vida actual, han generado en gran parte de los consumidores la necesidad de resolver la comida o la cena de manera sencilla, cómoda y, sobre todo, rápida.

Los Platos Preparados, una solución para el día a día, adaptada al consumidor

Pese a ser conscientes de la importancia de una alimentación sana, la ajeteada realidad hace que, a menudo, necesitemos una solución saludable que nos facilite la comida diaria. Las empresas con visión y una clara predisposición a la innovación han apostado por el concepto de plato “listo para tomar”.

Pero el camino hacia la innovación no es sencillo. Antes de embarcarse en la labor de desarrollo de nuevos productos, es crucial analizar el contexto en el que se encuentra la empresa en relación al mercado. Para afrontar con éxito la aventura innovadora, la empresa debe contar con una marca bien posicionada.

Es un hecho que las ventas de conservas vegetales en la última década se caracterizan por tasas de crecimiento muy bajas. Por otro lado, las actuales tendencias de mercado, caracterizadas por los nuevos hábitos alimenticios, han generado un escenario competitivo donde se hace necesario el desarrollo de nuevos productos. Desde el inicio del proceso, resulta crucial jugar las bazas con el candidato más fuerte: hay que definir bajo qué marca se apostará por la innovación de productos.

El paso previo sería partir de una actitud de predisposición a embarcarse en la labor, ardua pero gratificante, de emprender el desarrollo de nuevos productos. Para ello, es imprescindible recurrir a un **método**. La innovación debe enfocarse como una búsqueda diaria sistemática y organizada, ya que así lo exige la velocidad de cambio del mercado.

Toda evolución supone una ruptura respecto al estado y organización previos, por lo que es imprescindible que la empresa adopte como propia una **cultura de innovación**. Es frecuente que, cuando los nuevos productos están vinculados al desarrollo de líneas de producto totalmente nuevas en una empresa, esa situación implique convencer a los responsables de cada departamento de la necesidad de dicho cambio. Y esto no es fácil, ya que existe una tendencia natural a rechazar las novedades, lo cual redundará en conflictos de índole organizativa.

Para tratar de solventar esa “resistencia” inicial, es importante involucrar y hacer comprender la impor-

tancia del reto a los miembros que formarán parte del **Comité de Innovación** y al resto de personal de la empresa. Para que el Comité sea efectivo, debe ser multidisciplinar y agrupar a especialistas de los siguientes ámbitos: **I+D, Marketing, Producción, Dirección y Compras**. Cada miembro aportará una perspectiva imprescindible para generar un nuevo producto que responda a las necesidades del consumidor, con un valor añadido que justifique la inversión y lo diferencie de sus competidores.

Las fases en el desarrollo de nuevos productos

Para llevar a término las buenas intenciones del Comité, es necesario **sistematizar la organización y ejecución del trabajo en fases**: la primera fase parte de la **Generación de ideas**. Para ello, es

Los cambios en la sociedad –que cada vez tiende a hogares más pequeños–, unido al ritmo de vida actual, han generado en gran parte de los consumidores la necesidad de resolver la comida o la cena de manera sencilla, cómoda y, sobre todo, rápida

im

925 54 19 94

lucimagen @ lucimagen .com

lucimagen
MAQUETACIÓN DISEÑO



PIROBLOC PARTICIPA EN UN PROYECTO DE LA UNIVERSIDAD DE LLEIDA

La compañía Pirobloc, especializada en la fabricación de calderas de fluido térmico de alta calidad, participa en un proyecto para GREA Innovació Concurrent de la Universidad de Lleida, con una caldera eléctrica C-22-HT, de alta temperatura, que trabajará hasta 400°C y que tendrá aplicación para la investigación en el amplio campo de las energías renovables.

El equipo se suministra a modo de equipo monobloc, incorporando tanque de expansión, bomba de arrastre magnético y motor encapsulado, sistema de control de caudal, armario eléctrico con PLC, así como todos los transmisores y elementos para el control total del circuito de aceite térmico.

Pirobloc se responsabilizará, asimismo, de la ejecución del proyecto de homologación y legalización del equipo, el cual dispondrá del 100% de sus soldaduras radiografiadas. Se trata de un proyecto de alta exigencia en el que se ha utilizado la tecnología más avanzada.

UNITED BARCODE SYSTEMS PRESENTA LA GAMA APL 8000 SERIES PARA ETIQUETADO INDUSTRIAL

United Barcode Systems ha desarrollado sistemas de impresión y aplicación (print&apply) de etiquetas autoadhesivas para el etiquetado industrial en la automatización de procesos productivos para cajas y palets.

La gama APL 8000 Series llega a etiquetar uno, dos y hasta tres lados del palet, con una resolución de 203 dpi a 300 dpi en impresiones de 6". Cabe destacar el modelo APL-ELV, desarrollado para el etiquetado de palets en alturas variables. Por su parte, la línea APL 4000 Series está diseñada para el etiquetado automático de cajas, sacos y packs utilizando diferentes aplicaciones: lineal, doble etiquetado y etiquetado en 90°, por contacto directo con el producto y sin contacto con el producto (sistema "blow": por soplado) para altas velocidades de aplicación (hasta 70 etiquetas por producto en impresiones de 4" y 6").

Todas las series APL 8000 integran un verificador, asegurando al 100% la correcta impresión del código de barras. Se trata de sistemas de fácil configuración, cuya versatilidad les permite ser conectados a cualquier sistema operativo y entorno ERP.



Por otra parte, la compañía ha presentado APLINK MR Series de alta resolución, que permite imprimir textos, imágenes, gráficos y códigos de barras de alta calidad, cumpliendo las normativas GS1 Internacional en tiempo real y sobre cualquier tipo de material poroso en movimiento y a velocidades lineales elevadas. Con una resolución vertical y horizontal de 180 dpi, una velocidad de impresión de hasta 70 metros/minuto, es capaz de imprimir mensajes de hasta 8.000 mm de longitud. Destaca su adaptabilidad e integración a cualquier línea de producción, mejorando las prestaciones de impresión (hasta 70 mm de altura de impresión), su rápida instalación y mínimo mantenimiento, etc.

ULMA HANDLING SYSTEMS PATROCINA LAS JORNADAS SOBRE LOGÍSTICA INTEGRAL DEL FRÍO

ULMA Handling es el patrocinador de las jornadas sobre Logística Integral del Frío que ha organizado IIR España en Madrid el día 27 de mayo, en el que han expuesto ocho profesionales del sector de la logística a temperatura controlada.

La presentación de ULMA dio comienzo a este gran encuentro, dentro del panel titulado "Objetivos de la automatización para productos perecederos" y contó como ponente a Iñaki Arriola, Director Gerente de ULMA Handling Systems. ULMA expuso su experiencia acerca de cómo implantar un sistema de automatización en un entorno frío/congelado y la fiabilidad y disponibilidad de estos sistemas.

Cabe destacar la reciente instalación puesta en marcha por ULMA para

Frigoríficos Delfín, compañía española, pionera en la cocción y ultracongelación de mariscos. La instalación dispone de un eficaz sistema de preparación de pedidos y almacenamiento automático que opera a una temperatura de -23°C. Se trata de un tipo de instalación no muy extendida aún en el mercado, y del que las referencias más significativas corresponden a ULMA Handling Systems.

El director de logística de Delfín, Santiago Navarro, ha asegurado que la instalación automática funciona a pleno rendimiento, y que el mejor banco de pruebas para testar su funcionamiento, ha sido la última campaña de Navidad. —el almacén se empezó a llenar en julio, y el repunte extraordinario de la demanda y, por tanto, de las necesida-

des de abastecimiento de Delfín, se produjo los meses de noviembre y diciembre, tan solo tres después de que la instalación entrase en funcionamiento—. El reto se ha pasado satisfactoriamente: "hemos conseguido alcanzar nuestros objetivos en menos tiempo y con menos personal", ha declarado Navarro.

El proceso completo de implantación del sistema de almacenamiento automático duró 10 meses, incluyendo la prospección de proveedores y la presentación de los requerimientos deseados por la empresa. La elección de ULMA Handling se basó en el hecho de ser la única empresa en España que contaba con instalaciones similares operando en las mismas condiciones de frío y para productos similares.



**LLENADORAS DE
BOTELLAS
AUTOMÁTICAS
125-2000ml.**



**LLENADORAS DE
CARTÓN
"GABLE TOP"
AUTOMÁTICAS
250-5000ml.**



**TERMOFORMADORAS
Y CAMPANAS DE
VACÍO ADAPTADAS A
LAS NECESIDADES**

**FILM RÍGIDO Y
FLEXIBLE**



**TERMOSELLADORAS
AUTOMÁTICAS,
SEMI-AUTOMÁTICAS
Y MANUALES DE
TARRINAS
(Skín opcional)**



**FLOW-PACK
VERTICAL Y
HORIZONTAL PARA
LÍQUIDOS Y
SÓLIDOS CON PESO
AUTOMÁTICO**

**Hispack
2009
Pabellón: 3
Stand: D409
11-15 MAYO 2009**



COMATEC
COMERCIAL DE MAQUINARIA Y TECNOLOGÍA S.A.

*La más amplia gama de maquinaria para el
envasado alimentario.
Las últimas innovaciones tecnológicas.*

Comercial de Maquinaria y Tecnología S.A.
C/Marié Curié, 22 P.E. La Garena
28805 - Alcalá de Henares
MADRID - España



<http://www.comatecsa.com>
e-mail: info@comatecsa.com
Tlfs.: +34 91 882 56 70
+34 91 882 57 34
Fax: +34 91 882 49 12

ACREDITADO POR ENAC
ISO 9001:2008
Nº Certificado: 57204

SPRAYING SYSTEMS: NUEVOS SISTEMAS DE PULVERIZACIÓN DE CHOCOLATE Y OTROS PRODUCTOS EN CALIENTE

Spraying Systems ha presentado los nuevos sistemas DrumCoat y AccuCoat®, de aplicación en recubrimientos de productos en caliente. Estos sistemas están indicados para la pulverización de chocolate, jarabe, glaseados sobre productos de repostería y panadería, pulverización de chocolate sobre postres congelados y conos de helados, pulverización de chocolate sobre snacks en tambores, pulverización de aceite y mantequilla sobre panes y crackers, pulverización de mantequilla sobre bocadillos, pulverización de capas alimentarias, ingredientes y productos barrera sólidos a temperatura ambiente.

Con este equipo, se solucionan todos los problemas asociados al proceso de pulverización en caliente. Las variaciones de temperatura a menudo

provocan capas excesivamente gruesas o no uniformes, provocando rechazos de productos o lotes completos, atascos, retrasos en la producción, etc. Estos problemas y otros, como la dosificación manual en algunos procesos, son resueltos con el nuevo sistema de pulverización AccuCoat®. Toda la línea en contacto con líquido está calefactada, desde el tanque de almacenamiento hasta la propia boquilla, así como las conducciones y la pistola de pulverización, incluso el aire de atomización puede calentarse si el producto lo requiere. La pulverización del líquido se realiza de forma precisa actuando las pistolas de forma automática al paso del producto a recubrir o con la secuencia programada. La regulación de las presiones se hace



mediante válvulas proporcionales a presión muy baja, evitando la formación de neblina. En líneas con variaciones de velocidad, el sistema se ajusta automáticamente a la producción, aplicando la misma dosis. Además, se puede programar múltiples lotes sin necesidad de hacer ajustes manuales.

testo

Compromiso con el futuro

testo 265

Reduzca costes con el controlador de aceite de cocinar

Medición fácil y rápida

Testo 265 un instrumento compacto y portátil para medir la calidad de aceite de cocinar para el uso diario en cocinas

- Medición directa en el aceite caliente
- Medición de los componentes polares (%TPM) y de la temperatura al mismo tiempo
- Visualizador óptico de alarma (se pueden fijar 2 valores límites)
- Fácil de limpiar gracias a su cabezal protector del sensor desmontable
- Sin costes de mantenimiento

Solicite información a:

Instrumentos **testo** S.A.
Zona Industrial c/B nº 2,
08348 Cabriels (Barcelona)
Tel: 93 753 95 20
Fax: 93 753 95 26
www.testo.es/alimentacion
info@testo.es

ALIMENTOS SEGUROS PARA CELÍACOS CERTIFICADOS POR AENOR

Carlos Ponce

Área Agroalimentaria de Certificación de Aenor

Como bien es sabido, la enfermedad celíaca es causada por la intolerancia al gluten presente en algunos cereales. Habitualmente, está asociada al trigo, cebada, centeno, triticale, camut y espelta. No obstante, con motivo de los riesgos derivados de contaminación cruzada durante la elaboración o preparación de determinadas materias primas, la lista de productos de riesgo no puede limitarse exclusivamente a las harinas procedentes de estos cereales.

La gravedad de la enfermedad radica en que los afectados sufren trastornos intestinales ante la ingesta de alimentos con gluten, causando interferencias en la absorción de nutrientes. La consecuencia es una amplia gama de afecciones: ferropenia, anemia, talla baja, diabetes, tiroiditis, osteoporosis, etc.

El único tratamiento frente a esta enfermedad es una exclusión estricta del gluten de la dieta. La eficacia del tratamiento es espectacular, sin embargo, la rigurosidad del tratamiento es muy complicada de mantener por los afectados debido a que los cereales implicados son constituyentes básicos de la dieta mediterránea. Como es obvio, el tratamiento tradicional ha sido la exclusión sistemática de productos de panadería, bollería y pastelería. Esta exclusión resulta sumamente complicada cuando los afectados son, entre otros, la población infantil, cuyos hábitos de consu-

mo están muy influenciadas por estos productos. Los afectados por la enfermedad se ven en la necesidad de buscar alternativas a estos productos que permitan mantener una dieta equilibrada que se asemeje, en la medida de lo posible, a los hábitos de consumo de la sociedad actual.

Ante la creciente demanda de productos alternativos, la Federación Española de Celíacos de España dispone de un protocolo aplicable a los elaboradores de productos alimenticios susceptibles de ser consumidos por los celíacos. El objetivo es implantar sistemas de autocontrol de los procesos productivos de los alimentos para garantizar que en el producto final el contenido en gluten es prácticamente inexistente.

Los productos con licencia de uso de la marca F.A.C.E. son controlados por entidades reconocidas y acreditadas, como es el caso de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR), la entidad líder en certificación con casi 51.000 certificados emitidos. El sistema de certificación consiste en la realización de controles periódicos mediante auditoría y ensayo del producto final para garantizar dos aspectos fundamentales:

1. La utilización de materias primas de bajo riesgo exentas de gluten.
2. Garantizar que el sistema de elaboración reduce a valores razonables los riesgos de contaminación cruzada.



AENOR ha certificado ya las seis primeras empresas que fabrican productos aptos para celíacos, dos de ellas para el sector de panadería, bollería y confitería.

Estas empresas, actualmente certificadas por AENOR, presentan una amplia gama de productos de panadería (pan de molde, pan de hamburguesa, baguette, pan de perritos, pan tostado, pulguitas, etc.), bollería (polvorones, roscones, medias noches, berlinas de chocolate, suizos, magdalenas, etc.) y confitería (tartas, pralinés, petisus, palmeras de chocolate, profiteroles, etc.).

Sin ninguna duda, la marca de garantía "Controlado por FACE" supone una ayuda inestimable a la hora de elaborar dietas para celíacos manteniendo, en la medida de lo posible, hábitos de consumo que se asemejen en cierta medida a los de nuestra sociedad actual.

Los productos con licencia de uso de la marca F.A.C.E. son controlados por entidades reconocidas y acreditadas, como es el caso de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR), la entidad líder en certificación con casi 51.000 certificados emitidos

AVANCES EN MADURACIÓN Y POST-RECOLECCIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS



Rosa Oria Almudí, Jesús Val Falcón y Ana Ferrer Mairal son los editores de este volumen que recoge las actas del IX Simposio Nacional y VI Ibérico sobre Maduración y Postcosecha, divididas en cinco secciones.

La primera recoge los artículos relacionados con la fisiología de la maduración y senescencia; genómica y proteómica.

La segunda sección hace lo propio con todo lo relacionado con valor nutritivo, calidad y seguridad de los productos vegetales.

La tercera recoge los trabajos sobre manipulación comercial durante la vida postcosecha de frutas y hortalizas.

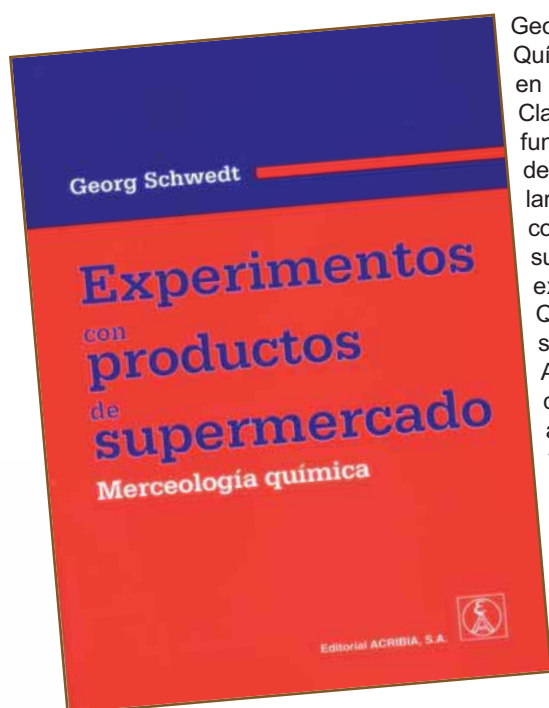
La cuarta sección aborda las alteraciones físicas, fisiológicas y patológicas de frutas y hortalizas.

Por último, la quinta sección está dedicada a productos mínimamente procesados; y las nuevas tecnologías en la conservación y transformación de frutas y hortalizas.

Editores:	ROSA ORIA ALMUDÍ, JESÚS VAL FALCÓN Y ANA FERRER MAIRAL
Año de edición:	2009
Nº páginas:	750
ISBN:	978-84-200-1111-0
Precio:	20 EUROS (IVA INC.)

EDITORIAL ACRIBIA
WWW.EDITORIALACRIBIA.COM

EXPERIMENTOS CON PRODUCTOS DE SUPERMERCADO



Georg Schwedt, catedrático de Química Inorgánica y Analítica en la Universidad Técnica de Clausthal desde 1987, puso en funcionamiento el laboratorio de experimentación para escolares Clausthaler Superlab y es conocido en toda Alemania por sus numerosas conferencias experimentales sobre la Química con productos del supermercado.

Ahora recoge sus experiencias en este libro, donde agrupa los experimentos por tipos de productos, tanto alimentarios como no alimentarios.

Dentro de los alimentarios, recoge experiencias con productos de los segmentos de azúcar, miel, almidón/harinas, levadura en polvo, preparados para

hornear y panes especiales; productos derivados de patata y cereales/pastas alimenticias, arroz y legumbres secas; frutas y hortalizas: conservas, zumos y otras bebidas; vinagre y especias; aceites y grasas, conservas de pescado y de salchichas; sopas y salsas preparadas, postres y púdines en polvo; leche, huevos y sus derivados; golosinas; café, cacao y té.

Autor:	GEORG SCHWEDT
Año de edición:	2009
Nº páginas:	204
ISBN:	978-84-200-1123-3
Precio:	25 EUROS (IVA INC.)

EDITORIAL ACRIBIA
WWW.EDITORIALACRIBIA.COM

EUROPEA

REGLAMENTO (CE) Nº 220/2009 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO

de 11 de marzo de 2009

OBJETO: Modifica el Reglamento (CE) nº 999/2001 por el que se establecen disposiciones para la **prevención**, el **control** y la **erradicación** de determinadas **encefalopatías espongiformes transmisibles**, por lo que se refiere a las competencias de ejecución atribuidas a la Comisión.

BOLETÍN: Diario Oficial de la Unión Europea.

FECHA: 31/03/2009

VIGOR: Entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el Diario Oficial de la Unión Europea.

COMENTARIOS: Conviene, en particular, conferir competencias a la Comisión para que adopte pruebas de diagnóstico rápido, extienda determinadas disposiciones a otros productos de origen animal, adopte el método para confirmar la encefalopatía espongiforme bovina (EEB) en ovinos y caprinos, modifique los anexos y adopte medidas transitorias.

DECISIÓN DE LA COMISIÓN

de 2 de abril de 2009

OBJETO: Modifica la Decisión 2000/96/CE en lo relativo a las **redes especializadas de vigilancia de las enfermedades transmisibles**.

BOLETÍN: Diario Oficial de la Unión Europea.

FECHA: 03/04/2009

COMENTARIOS: Dado que la inmensa mayoría de las enfermedades y los problemas sanitarios enumerados en el anexo I de la Decisión 2000/96/CE está actualmente cubierta por las actividades del Centro Europeo para la Prevención y el Control de las Enfermedades (ECDC), ya no es necesario resaltar en dicho anexo con asteriscos aquellos para los que existen redes y, por tanto, se modifica el Anexo I.

REGLAMENTO (CE) Nº 322/2009 DE LA COMISIÓN

de 20 de abril de 2009

OBJETO: Relativo a la **autorización permanente de determinados aditivos** en la alimentación animal.

BOLETÍN: Diario Oficial de la Unión Europea.

FECHA: 21/04/2009

VIGOR: El vigésimo día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de la Unión Europea.

COMENTARIOS: Se autoriza, sin límite de tiempo, el uso como aditivo en la alimentación animal de los preparados pertenecientes al grupo «Enzimas» que figuran en los anexos I, II y III del Reglamento en las condiciones establecidas en los mencionados anexos.

Será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

DECISIÓN DE LA COMISIÓN

de 23 de abril de 2009

OBJETO: Se autoriza la comercialización de **licopeno** como **nuevo ingrediente alimentario** con arreglo al Reglamento (CE) nº 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo.

BOLETÍN: Diario Oficial de la Unión Europea.

FECHA: 28/04/2009

COMENTARIOS: El licopeno sintético podrá comercializarse en la Comunidad como nuevo ingrediente alimentario para su uso en los siguientes alimentos: Bebidas a base de zumos de frutas u hortalizas; Bebidas adaptadas a un intenso desgaste muscular, sobre todo para los deportistas; Productos alimenticios destinados a ser utilizados en dietas de bajo valor energético para reducción de peso; Cereales para el desayuno; Grasas y salsas para ensaladas; Sopas, salvo las de tomate; Pan (incluidos los panecillos tostados); Alimentos dietéticos para usos médicos especiales; Complementos alimenticios.

legalimentaria

sid-alimentaria

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**.



Cambiar para mejorar

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

legalimentaria
sid-alimentaria

C/ Santa Engracia, 90 - 4ª Planta -28010 Madrid
Teléfono: +34 91 446 96 59
Telefax: +34 91 593 37 44
E-mail: legislacion@eypasa.com
<http://www.sid-alimentaria.es>

FERIAS Y CONGRESOS

V CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

FECHA: 26-29 mayo 2009
LUGAR: Murcia
ASUNTO: Congreso que analizará temas como la calidad y la seguridad alimentaria aplicadas a los procesos tecnológicos de la industria alimentaria, la utilización de nuevos ingredientes y el desarrollo de alimentos funcionales.
INFORMACIÓN: Tel.: 968 283 040
http://www.grupoeurocom.es/V_Congreso_cien_tec_alimentos/index.html

SIL 2009

FECHA: 2-5 junio 2009
LUGAR: Barcelona
ASUNTO: El XI Salón Internacional de la Logística es el punto de encuentro para todos los profesionales relacionados con el sector logístico.
INFORMACIÓN: <http://www.silbcn.com>

FOOD AND FUNCTION

FECHA: 9-11 junio 2009
LUGAR: Zilina (República Eslovaca)
ASUNTO: Este evento mostrará los avances más recientes en investigación sobre nutraceuticos y alimentos funcionales, respecto a la ciencia, los ensayos clínicos, el desarrollo de nuevos productos y aspectos de seguridad y regulatorios.
INFORMACIÓN: Tel.: +421 918 707371
 Fax: +421 41 4000123
 e-mail: info@foodandfunction.com
<http://www.foodandfunction.com>

FITHEP MERCOSUR 2009

FECHA: 15-19 junio 2009
LUGAR: Buenos Aires (Argentina)
ASUNTO: Este evento reúne cinco salones: SaiHel (Salón Internacional del Helado); Sircop (Salón Internacional de la Confitería y la Pastelería); Tecno Pastas (Salón Internacional de Pastas y Pizzas); Salón Internacional de la Panadería; y ChocolaTec (Salón Internacional de Tecnología para Chocolates y Golosinas).
INFORMACIÓN: Coordinación:
 Laura Galli: laura@publitech.com.ar
http://www.publitech.com/fithep_2009/info_gen.asp

NUTREVENT

FECHA: 17 y 18 junio 2009
LUGAR: Lille (Francia)
ASUNTO: Además de exposición de novedades, incluye un programa de partnering y una conferencia que tratará los retos en nutrición y salud, tendencias de mercado, innovación y marco regulatorio.

INFORMACIÓN: Tel.: +33 3 28 55 90 60
 e-mail: mdehem@eurasante.com
<http://www.nutrevent.com>

FIPAN 2009

FECHA: 21-24 julio 2009
LUGAR: Sao Paulo (Brasil)
ASUNTO: Está posicionada como la feria más importante de Sudamérica para el sector Panadería y Confitería. Es un evento con objetivos comerciales, pero también tiene objetivos políticos de divulgación del sector, que muestra su excelente nivel tecnológico, capacidad de negocios y generación de empleos.
INFORMACIÓN: Tel.: ++55 11 3159-4223
 Fax: ++55 11 3159-4223
<http://www.fipan.com.br/>

CONFITEXPO 2009

FECHA: 4-7 agosto 2009
LUGAR: Guadalajara (México)
ASUNTO: Este evento reúne, bajo un mismo techo, a proveedores, fabricantes e importadores del sector, para que los comercializadores de México y del extranjero sean testigos de las innovaciones, promociones y oportunidades que ofrecen los expositores para comercializar productos nacionales, además de exportar e importar lo más novedoso del sector.
INFORMACIÓN: e-mail: info@confitexpo.com
<http://www.confitexpo.com>

IV CONFERENCIA MUNDIAL DEL ATÚN "VIGO 2009"/ WORLD FISHING EXHIBITION

FECHA: 14 y 15/ 16-19 septiembre 2009
LUGAR: Vigo
ASUNTO: La IV Conferencia Mundial del Atún se celebra los días 14 y 15, dentro del programa de actividades de la World Fishing Exhibition, feria líder en el sector de la pesca. La Conferencia, organizada por ANFACO (Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos), reunirá a líderes mundiales del sector conservero y transformador de productos del mar, flota atunera, comercializadores de atún e industrias auxiliares. Paralelamente a la World Fishing Exhibition se celebra la primera edición de Aqua Farming International, espacio especializado en la acuicultura.
INFORMACIÓN: <http://www.worldfishingexhibition.com>
<http://www.aquafarminginternational.com>

Directorio

Indice

1. Aplicaciones informáticas
2. Biotecnología
3. Cerramientos
4. Compresores
5. Control de calidad
6. Envasado maquinaria
7. Esterilización y control
8. Ingredientes
9. Servicios de consultoría
10. Servicios gráficos
11. Tratamiento de aguas
12. Tratamiento de fluidos

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

1. Aplicaciones informáticas



Concéntrase en su laboratorio...
Déjenos el software a nosotros!

LabWay-LIMS®

LabWay-LIMS® - Soluciones Digitales para Laboratorios Exigentes

- Proceso Analítico (de recogida de muestra a emisión de boletín)
- Gestión de Calidad (ISO, EPA e FDA compliance; Intercomparación laboratorial)
- Gestión Comercial (ERP)
- Gestión Clientes (CRM)

Consultoría Calidad

- Asesoría técnica
- Desarrollo (cualquier tarea) relacionado con la gestión de la calidad de los procesos
- Implantación de sistemas de calidad

Ambidata España:
BARCELONA
BILBAO
MADRID




@ambidata
 Digital Innovation Solutions & Consulting

Tlf: +351 220 120 813 ambidata@ambidata.pt
 Fax: +351 220 120 815 <http://www.ambidata.pt>



creamos soluciones digitales innovadoras para laboratorios

VinoTEC
 Gestión de Bodegas sobre Microsoft Dynamics NAV

OliTEC
 Gestión de Almazas sobre Microsoft Dynamics NAV

ConserTEC
 Gestión de conserveras sobre Microsoft Dynamics NAV

Soluciones informáticas avanzadas para la gestión integral de empresas agroalimentarias



tipsa **Microsoft GOLD CERTIFIED Partner**
 técnicas de informática

941 202 069 • www.tipsa.net

2. Biotecnología



Sistemas Genómicos
 compañía líder en análisis de ADN

Soluciones Biotecnológicas para el control de Calidad y Seguridad Alimentaria

- **SERVICIOS ANALÍTICOS**
 - Organismos modificados genéticamente
 - Alérgenos
 - Patógenos alimentarios
 - AutentiGEN® autenticación genética de alimentos
- **KITS DE ANÁLISIS MOLECULAR**
- **ASESORAMIENTO Y TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA**
- **PROYECTOS A MEDIDA PARA LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA**

Solicite nuestro catálogo: 902 364 669

 **sistemas genómicos®**
 AGROALIMENTARIA

www.sistemasgenomicos.com



Soluciones rápidas y seguras para el control de sus alimentos

OleoTest

Controle la calidad de sus aceites y grasas de fritura de manera

- sencilla
- económica
- fiable
- resultados en tan sólo 2 minutos

GlutenTox Sticks

Tiras analíticas para la detección de gluten

- para todo tipo de alimentos
- fáciles de usar
- rápidas
- precisas y fiables

Para más información contacte con nosotros

Oficina Sevilla Oficina Madrid

Arda, Aménica Vespucio, 5-E C/ Velázquez 27
 Pabellón 1º - Aljibolú 12 1ª Izda. D-10
 Parque Científico y Tecnológico Cartuja 93 28001 Madrid
 41092 Sevilla España España

Tel: +34 954 08 12 76 Telf: +34 91 436 49 29
 Fax: +34 954 08 12 79 Fax: +34 91 426 38 04

Biomedal, S.L.
www.biomedal.com
singluten@biomedal.com



3. Cerramientos

Cerramientos y equipos industriales




PUERTAS rápidas súper rápidas seccionales cortafuegos .enrollables .corredoras .guillotina acústicas automáticas cristal

EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL

- muelles de carga
- abrigos de carga
- rampas móviles
- pasarelas abatibles
- mesas elevadoras
- sistemas seguridad
- * Todos disponibles en inoxidable.



www.angelmir.com / info@angelmir.com
 T. 902 440 620

4. Compresores

¡Consiga un
Compresor **GRATIS!**



Atlas Copco premia con
un Compresor **NUEVO** al
Compresor más **antiguo**
en funcionamiento.

Para más detalles visite la web:
www.atlascopco.es/aireindustrial

ATLAS COPCO, S.A.E.
Avda. José Gárate, 3
28823 COSLADA (Madrid)
Tel. 91 627 91 00
aire.industrial@es.atlascopco.com
www.atlascopco.es



5. Control de calidad



Instrumentos y sondas de medición portátiles y electrónicos, fabricados conforme el estándar ISO 9001, para los siguientes parámetros:

- Humedad
- Velocidad
- Presión
- **Temperatura**
- Analizadores de productos de la combustión
- Calidad del aire interior (CO₂)
- Emisiones
- Medidor calidad aceite de cocinar
- Análisis de agua
- Luz/Sonido
- rpm

Instrumentos **testo** S.A. - Zona Industrial c/B nº2
08348 Cabriels (Barcelona) - Tel: 93 753 95 20 - Fax: 93 753 95 26
www.testo.es - info@testo.es

Euro@lone®

DIAGNÓSTICO AGROALIMENTARIO

DETECCIÓN PATÓGENOS

MICOTOXINAS

ANTIBIÓTICOS

HORMONAS

ALÉRGENOS

DISTRIBUIDO POR:
BioDyR
DIVISION DIAGNOSTICOS

C/ Los Gallegos nº 27, 28032 - Madrid.
Tel. +34 91 760 48 58 - Fax +34 91 760 47 40
www.biodyr.com - info@biodyr.com

5. Control de calidad

bioser.com

En Bioser S.A.
le ofrecemos todo lo que necesita para
el control de la seguridad alimentaria.



- Medios de cultivo para análisis de microorganismos y aguas
- Control microbiológico por PCR
- Detección e identificación de patógenos
- Detección de residuos y de alérgenos
- Control de higiene de superficies
- Control de temperatura
- Material general y equipamiento de laboratorio
- Seminarios y formación



Bioser

Tel: 93 226 44 77 • bioser@bioser.com

bioMérieux España S.A.



BIOMÉRIEUX INDUSTRY

Soluciones microbiológicas para el control de Calidad en el Laboratorio

Acercamos el futuro a su Laboratorio mediante la automatización integral:

- Control de patógenos, con el VIDAS.
- Recuento de indicadores, con el TEMPO.
- Identificación, con el VITEK 2 COMPACT.
- Genotipado microbiano, con el DIVERSILAB.
- Medios de cultivo.

BioMérieux España S.A.
C/ Manuel Tovar 45-47
28034 MADRID
tel. 91 358 11 42, fax. 91 358 08 40
www.biomerieux.es

DR. ECHEVARNE
LABORATORIO DE ANÁLISIS

Análisis de materias primas, aguas y alimentos: Técnicas clásicas y rápidas de detección.

Consultoría, asesoramiento, auditoría e inspección.

Formación en seguridad alimentaria.

www.echevarne.com
Tel. 902 525 500

5. Control de calidad

Alimentaria
REVISTA DE TECNOLOGÍA E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Imagine aquí su anuncio

www.revistaalimentaria.es
publicidad@revistaalimentaria.es

EYPASA

OXOID Somos Expertos en Microbiología

- Medios de Cultivo deshidratados e ingredientes
- Medios preparados
- Pruebas bioquímicas rápidas
- Amplia colección de cepas ATCC garantizadas
- Reactivos en formato conveniente
- Ensayos de Aptitud
- Técnicas moleculares rápidas y sencillas

OXOID, S.A.
Vía de los Poblados 17, 28033 Madrid
Tfnos. 91 382 20 21-23

Certificate Number: FS 5584
BS EN ISO 9001:2000

LAB - FERRER
Medidores de aw
AQUALAB - Decagon Devices Inc.

www.lab-ferrer.com www.aqualab.com



Nunca ha sido tan fácil medir la aw

**CALIDAD
SEGURIDAD
VIDA ÚTIL**

c/ Ferran el Catòlic, 3
25200 CERVERA
Telf/Fax: 973 532110
info@lab-ferrer.com

Optimice plazos y fiabilidad de sus controles microbiológicos

- Medios de cultivo preparados
 - Autómatas para el control microbiológico
- Detección rápida de los patógenos por PCR
- Sistemas de recuento en tiempo real
- Mostreadores de aire
- Trituradores, diluidores gravimétricos
- Sistemas de control de temperaturas

AES
CHEMUNEX
The Rapid Microbiology Company



AES CHEMUNEX España • Pol. Ind. Santa Margarida II
C/ Albert Einstein, 44 • 08223 TERRASSA (Barcelona)
TÉL.: +34 93 785 36 27 • Fax: +34 93 784 72 63

EE95A

6. Envasado maquinaria

tecnofish
Sistemas y Equipos para la Industria Conservera
Systems and Equipment for the Canning Industry

- Maquinaria conservera de túnidos
- Maquinaria conservera de sardina
- Maquinaria para congelación y conserva de mejillón
- Líneas de producción
- Autoclaves de esterilización
- Paletizadores y despaletizadores
- Maquinaria de precocinados
- Maquinaria de cefalópodos y de fileteado de pescado
- Líneas de transporte de envases

Ctra. Pasaxe, Víncios Km. 8 Nave 18
36380 Gondomar, Pontevedra (España)
comercial@tecnofish.com
www.tecnofish.com

7. Esterilización y control

AUTOMATISMOS
TEINCO S.L.
INSTRUMENTACIÓN & MAQUINARIA

- Validación de Autoclaves para la F.D.A.
- Calibración de Temperatura y Presión.
- Dataloggers 22T "LOW COST" para Autoclaves o Cámaras Frigoríficas.
- Sondas de Temperatura a medida.
- Registradores / Reguladores Circular de Temperatura / Presión.
- Mantenimiento & Reformas de Autoclaves.
- Autoclaves Estáticos / Rotativos a Medida.
- Programador Autoclaves AT205
- Scada Autoclaves valido CFR 21 Part 11
- Asesoramiento Técnico.

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certificación

Ctra. Vic, 138 1º 3º
08243 Manresa
(Barcelona)
Telf.: +34 93 877 11 21
Fax: +34 93 874 43 48
comercial@teinco.es
www.teinco.es

Manuel Costas Bastos, 38
36317 Candeán -
Vigo (Pontevedra)
Telf.: +34 986 373 329
Fax: +34 986 251 217
teinco@teinco.es
www.teinco.es

8. Ingredientes

ANVISA
**PREPARADOS
Y COADYUVANTES
TECNOLOGICOS**

Para la Industria Alimentaria

**CALIDAD
FIABILIDAD**

Alta especialización al servicio del sector cárnico


**TECNOLOGIA
VERSATILIDAD**

Investigación Desarrollo e Innovación a su alcance

ANVISA
ANTONIO VILLORIA S.A.
Ana Maria 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

ARNOR
E
IQuNet

8. Ingredientes



Plantextract

Ideas

Ideas from nature
for your products of tomorrow.

- Extractos de Té y Hierbas
- Extractos descafeinados de Té y Té verde
- Extractos funcionales
- Aromas naturales de Té

c/Portal del Rey, 3 - oficina 10 | 01001 VITORIA
Tlf.: 945 125 002 | Fax: 945 124 807
e-mail: baceiredo@nutraceuticos.net | www.plantextract.com




INGREDIENTES A SU GUSTO

- Proteínas y derivados lácteos
- Edulcorantes naturales
- Harinas, copos, semillas y derivados de malta
- Saborizantes y colorantes
- 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




Al servicio de la industria de la alimentación
• ADITIVOS E INGREDIENTES •

- AZÚCARES
- EDULCORANTES, CARGA E INTENSOS
- MINERALES
- CONSERVANTES
- VITAMINAS
- AMINOÁCIDOS
- PRODUCTOS ECOLÓGICOS
- Y UN LARGO ETC...

C/ Colón, 579 Nave 18
Polígono Industrial Can Parellada
08228 TERRASSA (Barcelona)

Delegación Norte:
Tel. Móvil. 609 343 851
Tel. 944 439 229
Fax. 944 438 373

Apdo. de Correos 6234
08228 Les Fonts de Terrassa (Barcelona)

e-mail: info@disproquima.com
Tel. (+34) 937 310 808
Fax. (+34) 937 314 914

Delegación Centro:
Tel. 916 595 420
Fax. 916 513 363

8. Ingredientes

Al reconocer nuestros sabores...



¿Cuál es tu sabor?

...tenemos el placer de repetir una buena experiencia.

Un mundo cambiante nos obliga a crear para sorprender, satisfacer y fidelizar un público cada vez más exigente. Eurofragance dispone de los profesionales, la experiencia y la tecnología para crear sabores personales, auténticos, imitables y desconocidos.
Reinventamos lo tradicional, natural, ético y actual.

Creamos aromas sin límites...

eurofragance

EUROFRAGRANCE
Rta. del Dr. J. J. Arce, 22 - Pte. de San Juan, 14
41011 SAN BARTOLOMÉ DE LOS RIOS
Tel. 34 954 871 515 Fax. 34 954 880 101
e-mail: info@eurofragance.com



EXBERRY®

color realmente natural

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


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



www.gnt-group.com

Ingredientes naturales para una vida saludable

- Extractos de plantas
- Omega 3
- Probióticos
- Servicios I+D



PULEVA Biotech **exxentia**

PULEVA BIOTECH S.A.
www.pulevabiotech.es • www.exxentia.com
sales@pulevabiotech.es

8. 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

10. Servicios gráficos



SLEEVE
360°
PERSONALIZADOS

JUICE cream

Equipes y Gráficas del Vinalopó S.L.

CHR. HANSEN

Mejorando la calidad de los alimentos y la salud de las personas en todo el mundo



Chr. Hansen es el líder mundial de ingredientes saludables para la industria alimentaria. Creemos que una estrecha colaboración con nuestros clientes es la forma natural para crear soluciones innovadoras:

- ▼ Cuajos y coagulantes
- ▼ Gama completa de colorantes naturales
- ▼ Cultivos para queso y leches fermentadas
- ▼ Test de detección de antibióticos
- ▼ Cultivos probióticos con efectos beneficiosos para la salud, documentados

Chr. Hansen, S.A. - La Fragua, 10
28760 Tres Cantos (Madrid)
Tel.: 91 806 09 30
www.chr-hansen.es

11. Tratamiento de aguas



Tratamos el Agua, Mejoramos el Medio Ambiente

EDAR'S INDUSTRIALES Y URBANAS
ESTACIONES DE AGUA POTABLE
TRATAMIENTO INDUSTRIAL INTEGRAL
TRATAMIENTO Y GESTIÓN DE FANGOS
CONTROL ANTELEGIONELLA
LABORATORIO DE ENSAYOS
I+D+i – PLANTAS PILOTO
EXPLOTACIÓN Y MANTENIMIENTO
INSTALACIONES LLAVE EN MANO

Somos Expertos en el Sector Agroalimentario

Pol Ind El Pilar – C/ Fitero nº 9
Aptdo. 108 – 26.540 ALFARO – LA RIOJA
Tel. 941 18 18 18 – Fax. 941 18 18 10

www.aemaservicios.com
aema@aemaservicios.com

9. Servicios de consultoría

Consultoría de Industrias Alimentarias



MADRID
General Álvarez de Castro, 41
Tel. y Fax: 915 938 308
28010 Madrid

BARCELONA
Monasterio, 10
Tel. y Fax: 932 052 550
08034 Barcelona

www.cesif.es



12. Tratamiento de fluidos



sartorius stedim
biotech

Procesos de filtración de producto para:
Vino, Espumosos y Sidra
Agua mineral, Cerveza, etc.

Procesos de tratamiento para:
Agua de uso y limpieza
Aire, Gases, Vapor y otros productos
coadyuvantes



Sistemas de filtración tangencial
Control microbiológico.

PROCESOS Y SERVICIOS DE FILTRACION, SL
AVDA. Ossa de Montiel, 27
02600 Villarrobledo, ALBACETE
TEL y FAX: 967 144 537
E-mail: administración@psfiltracion.com
Web: www.psfiltracion.com

Nuevas tecnologías en envases y embalajes para productos de panadería, bollería y pastelería '09

Madrid • 18 de junio de 2009

www.aetc • info@aetc.es



Sede

ETSI Agrónomos

Organizada por


Asociación Española
de Técnicos Cerealistas

EFEECE
Fundación Española de Cereales

Patrocinada por



DF09



4th International Dietary Fibre Conference 2009

1 - 3 July 2009, Vienna, Austria
Schönbrunn Palace

Organised by:



International Association for
Cereal Science and Technology

Organising Committee:

Jan-Willem van der Kamp, TNO, NL
Roland Poms, ICC, AT
Anita Habershuber, ICC, AT

Contact:

Conference Secretariat
ICC - International Association for
Cereal Science and Technology
Anita Habershuber
E-Mail: anita_habershuber@icc.or.at
Web: www.icc.or.at
Tel: +43 1 707 72 02 0
Fax: +43 1 707 72 04 0

Endorsed by:



Dietary Fibre 2009 - new insights and challenges

Nutrition and health

- Prebiotics - new trends and developments
- Dietary fibre, obesity and appetite control
- Fibres - relationships health effects - type and structure of fibre
- Glycemic control, impact of high- and low viscous fibres

Definition, analysis, and consumer communication

- Definition – implementation of new, Codex-based, definitions
- Analytical tools, development and validation
- Legislation, labelling and consumer communication

Structure/Function relationships - the performance of different types of DF

- Optimising nutritional and technology performance
- Roles of dietary fibres in reducing sugar- and fat levels
- Dietary fibre in matrices - health impact of fibres and co-passengers

www.icc.or.at/events/df09



Kellogg's



TATE & LYLE

National Starch



AAT
Advanced Analytical Technologies

