

# Alimentaria

INVESTIGACIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD



**Especial  
monográfico**

**Sector Bebidas**

**Aesan  
informa**



# ipa

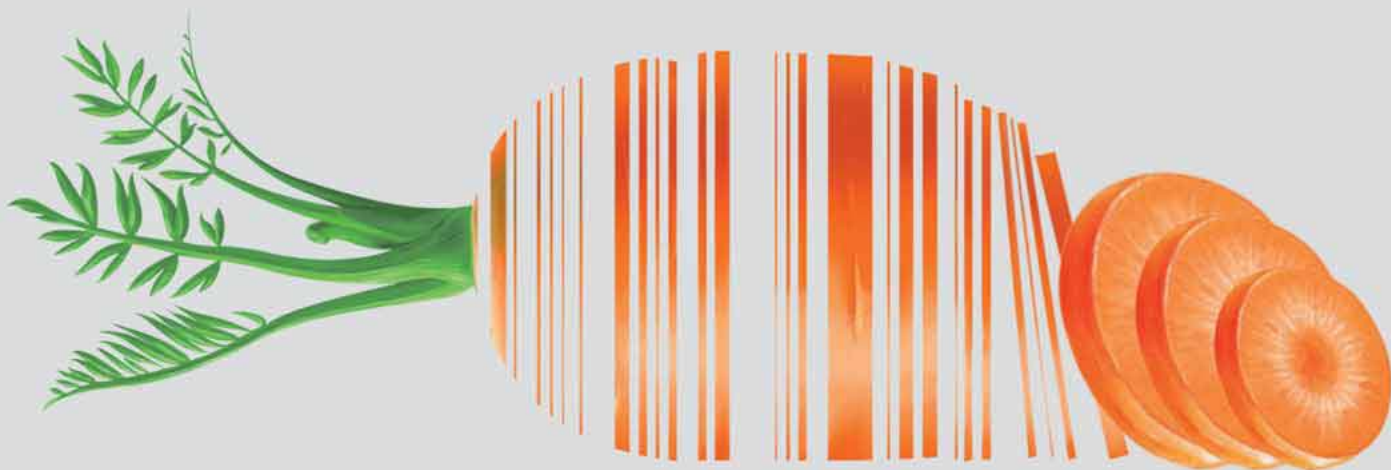
world  
food  
process  
exhibition

**17-21 OCT. 2010**

**PARIS-NORD VILLEPINTE - FRANCIA**

EQUIPAMIENTOS PARA LA TRANSFORMACIÓN  
Y EL EMBALAJE DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

**EL PROCESO TIENE FUTURO  
IPA LES CONDUCE A EL**



TECNOLOGÍAS NUEVAS, ECONÓMICAS Y SEGURAS

**SOLICITE SU PASE PERMANENTE  
EN [WWW.IPA-WEB.COM](http://WWW.IPA-WEB.COM)**

An event by  
**comexposium**

PROMOSALONS ESPANA, S.L.  
TEL. : 00 34 91 4 11 95 80

**NOVEDAD 2010**  
MISMAS FECHAS Y MISMO LUGAR

**SIAL** 2010  
The Global Food Marketplace







**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

**Legalimentaria:**  
Henar Prado  
legislacion@eypasa.com

**SUSCRIPCIONES:**  
suscripciones@eypasa.com

**DISEÑO Y MAQUETACIÓN:**  
lucimagen  
lucimagen@lucimagen.com

**ADMINISTRACIÓN:**  
M<sup>a</sup> Ángeles Teruel  
M<sup>a</sup> Teresa Martínez  
informacion@eypasa.com

**EDITA:**



(Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A.)  
C/ Santa Engracia, 90, 4<sup>a</sup> - 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

**D. 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<sup>a</sup> Luisa García López**  
Catedrática de Nutrición y Bromatología  
Dpto. de Higiene y Tecnología de los Alimentos  
Facultad de Veterinaria. Universidad de León

**Dr. Buenaventura Guamis 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:

Tengo el placer de anunciarle, aunque algunos de nuestros lectores ya lo han comprobado, que la página web de nuestra revista ha cambiado de forma ostensible.

Este cambio no es solo por su aspecto sino que, en sus contenidos, hay cambios significativos. El más importante es que la edición digital de la revista ya se encuentra alojada en nuestra propia web y que los suscriptores de esta edición digital pueden acceder a una zona privada con unas simples claves y encontrar las revistas a las que se encuentran suscritos. De esta forma, se simplifica y facilita la lectura de la revista. Permanecen los extractos de todos los números en la zona pública para que cualquier internauta pueda ver sobre qué versa cada número, así como las publicaciones completas de la cabecera Alimentaria Congressos.

Además de este gran cambio, también se pueden ver mejoras en la sección de noticias, como son las imágenes que ilustran algunas de ellas.

En cuanto a los contenidos de la publicación me siento muy honrado de dar la bienvenida a D. Roberto Xalabarder Coca, a quien seguramente usted conozca, y que a partir de este número se convierte en colaborador asiduo. Roberto tiene un currículo extensísimo y, aunque su modestia le impide exhibirlo, seguro que me permite decirles que es Ingeniero Químico IQS, Licenciado en Farmacia, Técnico Bromatólogo, Profesor del Master de Biotecnología Alimentaria (UPC) y Profesor del Master de Química Agroalimentaria (IQS). Además, posee una sensatez, un sentido del humor y una perspectiva que hacen que la lectura de sus escritos sea algo delicioso.

Por último, quiero decirle que en este número incluimos un monográfico de tecnología para la industria de bebidas, un especial sobre la feria Alimentaria y un informe más específico sobre el V Encuentro Tecnológico sobre I+D+i, organizado por F.I.A.B. en el seno de la feria.

Alfonso López de la Carrera  
Director General

[www.revistaalimentaria.es](http://www.revistaalimentaria.es)  
[www.eypasa.com](http://www.eypasa.com)  
[www.legalimentaria.es](http://www.legalimentaria.es)



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

**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<sup>a</sup> 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



	<b>Páginas</b>
<b>Alimentaria Informa.....</b>	<b>6</b>
<b>AESAN Informa .....</b>	<b>22</b>
<b>Especial Ferias: Alimentaria 2010 .....</b>	<b>24</b>
<b>Especial Ferias: V Encuentros Tenológicos sobre I+D+i: “Innovación en tiempos de crisis” .....</b>	<b>48</b>
<b>Monográfico Sector Bebidas .....</b>	<b>56</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Productos sin alcohol, nuevos sabores, la apuesta por el packaging o segmentos saludables, algunas de las tendencias que protagonizan el sector de bebidas</b></li><li>• <b>Artículo técnico: “Altas presiones isostáticas en zumos y bebidas: revisión y casos de estudio”</b>. Franciaco Purroy, Carole Tonello, Carlos de Celis y Nuria Rodríguez. NC HYPERBARIC</li><li>• <b>Artículo técnico: “Materiales plásticos para el envasado de bebidas: en busca de la solución a medida”</b>. Sergio Giménez Bueno. AIMPLAS</li><li>• <b>Artículo técnico: “Nuevos ingredientes saludables para la producción de bebidas”</b>. Tim Van der Schraelen. BNEO</li><li>• <b>Artículo técnico: “Ejercicios de intercomparación de aguas de bebida envasada”</b>. Blanca Jáuregui, Amaya Arnáiz. CNTA</li></ul>	
<b>Caso práctico: UNIT 4 / Grupo Polvillo.....</b>	<b>94</b>
<b>Caso práctico: DocPath Business Pro Suite / Alimerka .....</b>	<b>97</b>
<b>Artículos originales.....</b>	<b>99</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>“Recopilación de normas microbiológicas de los alimentos y asimilados y otros parámetros físico-químicos de interés sanitario. Revisión marzo 2010 (Parte II)”</b>. Manuel Moragas Encuentra y M<sup>a</sup> Begoña de Pablo Busto</li></ul>	



	<b>Páginas</b>
<b>Artículos técnicos.....</b>	<b>112</b>
• “ <b>Algunas claves sobre cómo actuar ante el R.D. 135/2010</b> ”. José M <sup>a</sup> Ferrer, David Tomás. Ainia Centro Tecnológico	
<b>Colaboración.....</b>	<b>114</b>
• “ <b>Etiquetas y prospectos</b> ”. Roberto Xalabarder	
<b>Colaboración.....</b>	<b>116</b>
• “ <b>Beneficios y diferencias de las certificaciones agroalimentarias: BRC, IFS o ISO 22000. ¿Qué certificación escojo?</b> ”. Rosa Gómez Escalada. Bureau Veritas	
<b>Innovaciones tecnológicas .....</b>	<b>118</b>
<b>Normalización, certificación y ensayo .....</b>	<b>130</b>
• “ <b>Nuestro objetivo es convertirnos en el proveedor integral de servicios del sector agroalimentario</b> ”. Entrevista a David Verano Cañaveras. AENOR	
<b>Actualidad legislativa .....</b>	<b>134</b>
<b>Agenda .....</b>	<b>137</b>
<b>Directorio de proveedores.....</b>	<b>142</b>



La industria de la alimentación y bebidas cerró el año 2009 con unas ventas netas por valor de 84.600 millones de euros, manteniéndose por encima de los 80.000 millones de euros alcanzados en 2007. Esta cifra supone el 14% de las ventas netas de la industria y el 8% del PIB español. Estos datos se desprenden del Primer Barómetro del Sector de la Alimentación, elaborado por la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB). El barómetro fue presentado en Madrid por Jorge Jordana, hasta el pasado 27 de mayo Secretario General de FIAB, y por Simón Sosvilla, catedrático de Economía de la Universidad Complutense de Madrid.

A nivel europeo, toda la industria de la alimentación ha sufrido la crisis económica pero, una vez más, ha demostrado un comportamiento más estable durante el ciclo económico. Según Simón Sosvilla, "si comparamos el sector de la alimentación español con el francés, el alemán o el de Reino Unido, se puede concluir que el de nuestro país ha tenido un crecimiento medio más elevado desde la anterior crisis del año 2000 y una menor volatilidad".

Según Jorge Jordana, "nuestro sector ha demostrado ser estratégico para la economía y su capacidad de ser uno de los motores para salir de la crisis. Somos un sector que ha mantenido un crecimiento sólido durante los últimos 20 años y que ya mostró su fortaleza en las anteriores crisis. Reclamamos de las diferentes instituciones públicas una mayor atención con el objetivo de potenciar su crecimiento. Dicho apoyo pasa por impulsar la internacionalización, fomentar la inversión en I+D+i, simplificar el marco legislativo y equilibrar el marco comercial".

Las exportaciones de alimentos y bebidas alcanzaron los 15.053 millones de euros en 2009, mientras que las importaciones se situaron en 14.787 millones de euros, por lo que la ba-

## La industria de la alimentación y bebidas facturó 84.600 millones de euros en 2009

lanza comercial arrojó un saldo positivo en 2009 de 266 millones de euros. Según Simón Sosvilla, "las exportaciones de la industria de la alimentación española equivalen a todo lo importado por nuestro país desde China, lo que nos ofrece una clara referencia sobre la importancia de nuestro sector".

Según los datos que se desprenden del Panel de Consumo Alimentario del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, en 2009 el consumo de los hogares se incrementó cerca del 1% alcanzando los 29.392 millones de kg/l, mientras que el consumo en el sector de la hostelería y la restauración cayó un 9.46% hasta los 7.438 millones de kg/l, y el consumo en las instituciones registró un descenso del 3.9%, situándose en 1.267 millones de kg/l. En total, el gasto medio se situó en 1.889 euros por persona.

### Hostelería y restauración, los más afectados

Estos datos del panel de consumo alimentario demuestran que los subsectores más afectados son los destinados al canal de la hostelería y la restauración, donde se ha notado más, tanto en el volumen físico de compras, como el gasto, que ha descendido en un 10,25%. En el caso de los hogares, la reducción del gasto fue mucho menor, del orden del 2%.

Uno de los fenómenos que influyeron en el consumo durante 2009 fue el auge de productos de marca blanca. Según datos del panel de Nielsen el porcentaje de consumo de las marcas de los distribuidores ha pasado del 23% en el año 2000 al 38% en el 2009. El sector de la alimentación y las bebidas está formado por un total de 30.650 empresas, de las cuales 29.500 (96%) son pequeñas compañí-

as con menos de 50 empleados, 1.035 (3,3%) tienen un tamaño medio y emplean entre 50 y 500 personas, y 68 (0,22%) ofrecen empleo a más de 500 personas.

En España trabajan un total de 460.075 personas en el sector de la alimentación y las bebidas, lo que supone un 17% del empleo industrial y un 2,5% del empleo total en el país. A pesar de la actual situación económica, la tasa de paro en el sector se sitúa 7 puntos por debajo del total de la economía.

La evolución del número de industrias alimentarias ha experimentado un leve pero continuo descenso en su número. Frente a las 40.758 empresas existentes en 1993, en 2009 había registradas 30.823.

"El sector de la alimentación y bebidas siguió siendo un sector donde se vende y se compran compañías a pesar de la crisis económica. Hemos conseguido atraer a nuestro país 225 millones de euros en inversión extranjera, lo que supuso triplicar dicha cifra con respecto a 2008 en un contexto en el que produjo una contracción de la inversión extranjera del 60%. Al mismo tiempo, también creció un 47% la inversión española del sector de alimentación y bebidas en el extranjero, hasta alcanzar los 145 millones de euros y el 10% de la inversión exterior de la industria española", añadió Jordana.

A pesar de la recesión económica, el gasto del sector en I+D+i crece en los últimos años, alcanzando los 35 millones de euros en 2008 (últimos datos disponibles). FIAB es un agente muy activo en la promoción de proyectos de I+D+i a través de la plataforma Food for Life Spain. Esta plataforma gestionó 80 millones de euros en proyectos durante 2009.



# EXBERRY®

color realmente natural

- Alimentos que dan color.
- Producidos a base de frutas y verduras comestibles.
- Amplio rango de tonalidades.
- Etiquetado limpio, sin número E.



**GNT**

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

[www.gnt-group.com](http://www.gnt-group.com)



## Ozonecip, elegido entre los 23 mejores proyectos medioambientales

El proyecto Ozonecip ha sido elegido por la Comisión Europea como mejor proyecto medioambiental Europeo junto a otros 22 dentro de su programa Life. Este premio reconoce las mejoras medioambientales, sociales y económicas; su grado de innovación y posibilidad de transferencia a la industria alimentaria, su viabilidad económica así como la relación con las políticas medioambientales europeas. El proyecto, coordinado por el centro tecnológico Ainia, tiene por objeto reducir el impacto ambiental producido por la industria alimentaria como consecuencia de sus operaciones de limpieza y desinfección, a través de la aplicación del ozono como agente desinfectante y antimicrobiano. Apoyado por el programa europeo Life-Environment, ha tomado como referencia los sub-sectores vinícola, cervecero y lácteo.

Ozonecip ha corroborado el potencial del ozono como agente desinfectante alternativo a los agentes químicos tradicionales, reduciendo considerablemente el impacto ambiental. Concretamente, en los sub-sectores vinícola, cervecero y lácteo se ha logrado un ahorro de más del 50% de agua y una reducción a la mitad la contaminación orgánica del vertido del lavado de depósitos generada en las frecuentes operaciones de limpieza y desinfección. Son resultados de gran importancia, pues más del 80 por ciento del agua consumida en otras industrias y prácticamente el 100 por cien de las aguas residuales industriales se generan en operaciones de limpieza y desinfección.

El proyecto se inició en 2005, cuenta con la participación de el centro tecnológico Ainia (España), Bionord (Alemania) y la Universidad de Gdansk (Polonia), así como de las empresas Domecq Bodegas, Brauerei Beck GmbH & Co KG (BECKS) y Meiere-Genossenschaft e.G. Langernhorn (MGLANG).

El ozono es un agente antimicrobiano muy eficiente por su fuerza oxidante muy elevada capaz de destruir la mayoría de microorganismos de un modo rápido e irreversible. Además, no deja residuos dado que se descompone en oxígeno tras la acción desinfectante. Esto supone un ahorro significativo en el consumo de agua y una mejor calidad del agua resi-



## Soluciones Biotecnológicas para el control de Calidad y Seguridad Alimentaria

- Tecnología analítica rápida, fiable y de calidad al servicio de la Industria Agroalimentaria
- Excelentes acreditaciones internacionales demuestran la competencia técnica de nuestro laboratorio y la fiabilidad de nuestros productos

### SERVICIOS ANALÍTICOS

Análisis de organismos modificados genéticamente (OMGs)  
Detección de alérgenos alimentarios  
AutentiGEN®  
autenticación genética de alimentos  
Microbiología molecular  
Control de *Legionella* en aguas

### KITS DE ANÁLISIS MOLECULAR

ASESORAMIENTO Y TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA

PROYECTOS A MEDIDA PARA LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

Solicite nuestro catálogo  
**902 364 669**

Parque Tecnológico de Valencia  
Ronda G. Marconi, 6  
46980 PATERNA (Valencia)  
Tel. 902 364 669 - Fax 902 364 670  
info@sistemasgenomicos.com  
www.sistemasgenomicos.com



## El consumo moderado de cerveza, una opción saludable para evitar la deshidratación

Ante la previsión de un verano más caluroso de lo normal, según el Centro Europeo de Pronóstico (ECMWF), los expertos recomiendan incrementar el consumo de líquidos para evitar la deshidratación de nuestro organismo. La cerveza consumida por adultos sanos con moderación y responsabilidad puede contribuir a optimizar los niveles de hidratación en nuestro organismo. Esta bebida aporta, sobre todo, agua (95%) y, además, otras sustancias con un especial interés nutritivo, como vitaminas del grupo B (especialmente, ácido fólico), fibra y minerales (silicio, potasio y magnesio). Así lo explica el Manual de la hidratación y la cerveza, que ha sido presentado por el presidente del Comité Científico de la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (SEDCA), Jesús Román Martínez.

Según Jesús Román Martínez, "se ha calculado que las necesidades de ingestión de agua del organismo giran en torno a los 30-35 mL por cada kilogramo de peso y día, lo que equivale a que nuestro organismo necesita una media de entre 2 y 2,5 L de agua cada día". Esta ingesta debe ser fundamentalmente de agua, aunque existen otras bebidas como zumos, té o cerveza (siempre que se consuma con moderación por adultos sanos), que pueden contribuir al alcanzar los niveles necesarios de hidratación.

Además, un estudio reciente llevado a cabo por la Universidad de Granada y por el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) concluye que el consumo moderado de cerveza puede ser incluido en la dieta equilibrada de los deportistas y puede contribuir a mantener niveles más altos de glucosa plasmática y atenuar las respuestas hormonales de estrés. El consumo moderado de cerveza, por su composición (agua, sales minerales, carbohidratos, vitaminas, oxidantes, fibra soluble), puede ser beneficiosa para la recuperación tras el ejercicio físico. Por lo tanto, el consumo moderado de cerveza, por su composición (agua, cebada y lúpulo), las propiedades de sus ingredientes, sus características organolépticas y su bajo contenido alcohólico (4-5%), puede favorecer una rápida y efectiva rehidratación y evitar dolores musculares.

TATE &amp; LYLE



## CREAMIZ™ Sustituto de grasa

Le ayuda a crear productos lácteos más cremosos, de menor costo ...

¿Está buscando una manera fácil y rentable para satisfacer la necesidad de los consumidores en cuanto a deliciosos postres cremosos, con un reducido nivel de grasa?

CREAMIZ™ de Tate & Lyle es un almidón innovador, diseñado específicamente para ayudar a los fabricantes a reducir el contenido de grasa en productos lácteos.

CREAMIZ™ permite reducir hasta un 30 por ciento el contenido de grasa respecto alternativas con un contenido total en grasa, manteniendo toda su cremosidad y sabor.

Como fabricante, usted puede reducir el costo de formulación de su producto, al tiempo que mejora el perfil nutricional, mejora la textura del producto, el sabor y la sensación en boca.

¿Podemos ayudarle a reformular o crear su nuevo producto?

Para más información, o para probar nuestros postres con CREAMIZ™ contáctenos en:  
[foodstarches.eu@tateandlyle.com](mailto:foodstarches.eu@tateandlyle.com)



## ENCUENTRE LOS MEJORES INGREDIENTES PARA HACER QUE SUS PRODUCTOS **BRILLEN** FRENTE A LOS DE SUS COMPETIDORES



**HEALTH INGREDIENTS EUROPE  
& NATURAL INGREDIENTS 2010  
EXPOSICIÓN Y CONFERENCIA  
DEL 16 AL 18 DE NOVIEMBRE 2010  
IFEMA – FERIA DE MADRID, ESPAÑA**

**¡Health ingredients Europe & Natural ingredients, la feria internacional para la industria de Alimentos y Bebidas llega a España!  
¡No pierda la oportunidad de visitar tan cerca de casa a más de 550 proveedores de ingredientes!**

Hi Europe & Ni es la única feria internacional sobre ingredientes nutracéuticos, funcionales y de suplementos dedicada a exhibir y mostrar los ingredientes más innovadores del mundo.

Visite Hi Europe & Ni y encuentre los últimos ingredientes para hacer brillar sus productos frente a los de sus competidores. Descubra miles de productos, incluyendo nuevos lanzamientos, y conozca a más de 550 proveedores de ingredientes.

### ENCUENTRE TODAS LAS VENTAJAS FUNCIONALES DE HI EUROPE & NI!

- Ingredientes Naturales Funcionales
- Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables
- Etiquetado claro y veraz
- Reducción y Sustitución de Sal, Grasas y Azúcares
- Antioxidantes
- Gestión de Pérdida de Peso y Saciedad
- Probióticos y Prebióticos
- Nutrición Relacionada con la Edad
- Salud del Sistema Inmunológico
- Salud del Sistema Digestivo
- Función Cognitiva y Mental
- Salud del Sistema Cardiovascular
- Salud del Sistema Óseo y Articular
- Energía y Resistencia
- Antialérgenos
- Belleza - Desde - Dentro
- Ensayos Clínicos
- Alimentos y Bebidas para la Salud Infantil

**Para más información busque en Google "Hi Europe"**



# biospain 2010

5º Encuentro Internacional  
de Biotecnología

Septiembre 29 - Octubre 1 2010

Pamplona – España

Info

biospain  
2010

**BIOSPAIN es el mayor encuentro del sector biotecnológico en España**, y está organizado por la Asociación Española de Bioempresas (**ASEBIO**) y la Sociedad de Desarrollo de Navarra (**SODENA**). Desde su primera edición, en 2003, se ha convertido en el evento biotecnológico de referencia del sur de Europa.

**BIOSPAIN 2010** se estructura en una feria comercial, un evento de partnering, un foro de inversores, sesiones plenarias y conferencias de temática diversa con ponentes nacionales e internacionales, el congreso científico de la Sociedad Española de Biotecnología y un foro de empleo, con la participación de compañías privadas tanto nacionales como internacionales, universidades, clusters, institutos de investigación y representantes gubernamentales.

## CONTACTO

Secretaría Técnica

Teléfono: +34 948 22 39 82

E-mail: [secretaria@biospain2010.org](mailto:secretaria@biospain2010.org)

**[www.biospain2010.org](http://www.biospain2010.org)**

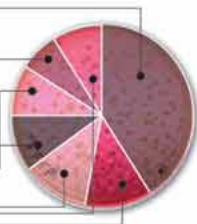
> Ahorro de un 25% si se registra antes del 30 de abril!

> Ya está reservado más del 50% del espacio comercial!

## Perfil de los participantes (basado en Biospain 2008)

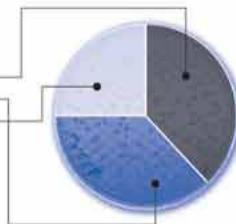
### Sector Industrial

- \_Biotech 41%
- \_Cluster y Parques Tecnológicos 12%
- \_Servicios CRO - CMO 12%
- \_Lab. Farmacéutico 10%
- \_Inversores 9%
- \_Bioinformática 7%
- \_Otros 9%



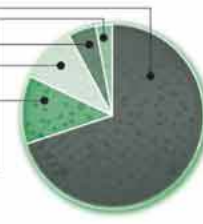
### Perfil del visitante

- \_Altos directivos 38%
- \_Directivos senior 37%
- \_Directivos intermedios 25%



### Por Región

- \_Europa 70%
- \_Norte América 12%
- \_Sur América 10%
- \_Asia/Pacífico 5%
- \_Mitad Este 3%



> **Inscripciones abiertas!**

**25** SODENA  
Sociedad de Desarrollo de Navarra

asebio



22/25 NOV. 2010  
PARIS NORD VILLEPINTE  
FRANCE

# feria internacional del envase y embalaje



## \*¡EMBALAJE INTELIGENTE!

Cuando la innovación hace al embalaje **de productos alimentarios y líquidos** más inteligente, funcional, seguro, atractivo y... pensado para la sostenibilidad.

Venga e identifique a los proveedores más dinámicos y los conceptos más punteros de su mercado. ¡Marque la diferencia!

EMBALLAGE 2010 le ofrecerá la riqueza de una feria generalista y la precisión de una feria multi-especialista a través de novedosas puestas en escenas, cóners especializados, conferencias y eventos inéditos.

Más información y su pase en [www.emballageweb.com](http://www.emballageweb.com) - Código: XALIM

Un événement  
comexposium

 **emballage**  
PACKAGING EXHIBITION-PARIS

EN TENUE  
CONJOINTE AVEC  **MANUTENTION**  
EQUIPEMENTS & SYSTÈMES



## ASEMAC celebró su Asamblea General Ordinaria en Madrid

El pasado día de 1 de junio tuvo lugar en Madrid la Asamblea General Ordinaria de la Asociación Española de Fabricantes de Masas Congeladas (ASEMAC). Este evento, presidido por Felipe Ruano, ha reunido al sector de masas congeladas para panadería y bollería, quienes han acudido desde las distintas autonomías con el objetivo de hacer balance de la situación del sector, analizar el futuro del mismo y evaluar la actividad en el 2009 de la organización empresarial que les agrupa y representa.

Las empresas valoraron favorablemente el crecimiento de ASEMAC, que se ha traducido en el 2009 en numerosas iniciativas novedosas, tales como la elaboración y publicación de una guía de verificación del Sistema de APPCC, la definitiva publicación en el BOE de la nueva Norma de calidad de bollería que contempla los productos semielaborados, la puesta en marcha de la segunda misión comercial de ASEMAC a Francia, y la modificación y mejora de los informes estadísticos y de producción ASEMAC, entre otras. Todas estas nuevas herramientas, han ayudado a las empresas del sector a gestionar mejor los retos a los que se enfrentan.

Asimismo, se destacó la Jornada de Formación sobre Manipulado de

Masas Congeladas, organizada en octubre, destinada a funcionarios del Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino (MARM) y de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), "cuyo motivo era dar a conocer nuestro sector a la Administración Pública, para que así valoren mejor la problemática propia de las masas congeladas", según han manifestado desde ASEMAC.

Por otro lado, ASEMAC promoverá la presencia de sus asociados en la novena edición del Salón Internacional de la Panadería, Confeitería e Industrias Afines, INTERSICOP, que tendrá lugar del 24 al 28 de marzo de 2011, en la Feria de Madrid.

Fruto del reciente acuerdo suscrito entre IFEMA y ASEMAC, la patronal está desarrollando una intensa labor de promoción del certamen entre sus asociados y a través de sus diferentes canales de comunicación.

En virtud del acuerdo, los miembros de ASEMAC podrán participar en INTERSICOP 2011, en ventajosas condiciones. Durante la Asamblea general, se observó un clima muy receptivo entre los 40 asociados, respecto a una con-

vocatoria que se ha consolidado a lo largo de su trayectoria como una de las principales herramientas de marketing y promoción para la industria de masas congeladas.

Asimismo, ASEMAC ha anunciado que sus II Jornadas de Reflexión –cuya primera edición tuvo lugar, en octubre de 2008, en la localidad valenciana de Puçol– se celebrarán el próximo mes de septiembre, en la Feria de Madrid. Precisamente, quieren convocar dichos encuentros en el recinto ferial que acogerá meses después a INTERSICOP 2011 para, entre otros motivos, animar a sus asociados a participar en el certamen.

Las Jornadas de Reflexión de ASEMAC servirán, además, para identificar las necesidades en el sector de masas congeladas de panadería y bollería, con el fin de abordar los temas de mayor interés para el empresariado, como los cambios estructurales que ha experimentado el sector; los vacíos legales y el modo de cubrir los mismos, o la necesidad de mejorar los procesos productivos e incrementar la productividad, la calidad y la seguridad, entre otros aspectos.



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.**





La coincidencia de este año de tres certámenes altamente internacionales, Powtech, TechnoPharm y el Congreso Mundial de Tecnología de Partículas (WCPT6), ha convertido el centro ferial de Nuremberg durante cuatro días en el punto de encuentro más importante de Europa de los técnicos de procesos, ingenieros de procesos, jefes de producción y científicos. Casi 1.000 expositores han presentado sus productos e innovaciones a más de 16.490 visitantes de sectores tan importantes como el químico, el farmacéutico y el alimentario. En el marco del WCPT6 discutieron durante el certamen diariamente alrededor de 800 asistentes de más de 30 países acerca de los resultados actuales de todos los ámbitos de la tecnología de las partículas. Los salones han estado marcados por las innovaciones para optimizar los pro-

## Powtech 2010: punto de encuentro de fabricantes de técnicas de procesos, instalaciones y aparatos

cesos y la mejora continua de los estándares de seguridad, por ejemplo en el ámbito de la protección contra las explosiones de polvo y la presentación de nuevas tecnologías para detectar y evitar estos peligros que son, desde hace muchos años, parte integrante de los salones monográficos de alta tecnología. Así, se han mostrado nuevas formas de detectar y evitar a tiempo el peligro de inflamación de los polvos y minimizar el riesgo de carga electrostática durante el transporte de los polvos. Dada la importancia de este tema, se han celebrado seminarios especiales, congresos, paseos guiados, explo-

siones en directo y foros de debate. Precisamente por la gran diversidad de campos de aplicación de la técnica mecánica de los procesos, los aspectos básicos como seguridad y sostenibilidad son de máximo interés para los expertos de todos los sectores y del mundo entero. También este año, uno de cada tres expositores de Powtech venía del extranjero. Los expositores han recibido en su stand a visitantes de los siguientes sectores: químico (75%), construcción de máquinas y equipos (64%), alimentación/fabricantes de alimentos/fabricantes de alimentos para animales (63%) y farmacéutico (52%).

### 3M Dpto. de Seguridad Alimentaria

**Soluciones Innovadoras para Seguridad Alimentaria**



Desde la creación de la Estrategia NAOS, se celebra anualmente la Convención NAOS, como un punto de encuentro en el que se ponen en común experiencias y conocimiento relacionados con los objetivos de la Estrategia. En ella, participan expertos de reconocido prestigio a nivel nacional e internacional. Además, se ha creado el portal de Internet de la Estrategia NAOS, como instrumento de comunicación y difusión de información, tanto para los profesionales de la sanidad como para la población en general.

Durante la clausura de la IV Convención NAOS, la ministra de Sanidad y Política Social dijo querer implicar a ministerios, comunidades autónomas, operadores económicos y agentes sociales para que, en la lucha contra la obesidad y el sobrepeso, se adopte el principio de "salud en todas las políticas".

Trinidad Jiménez considera la Estrategia NAOS, puesta en marcha por el Ministerio de Sanidad y Política Social, y coordinada por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), como una estrategia "prioritaria para el Ministerio de Sanidad", por su repercusión en otras estrategias de salud, como diabetes, cáncer y cardiopatía isquémica.

La ministra ha anunciado que se está trabajando en un documento con el Ministerio de Educación y las consejerías de Educación y Sanidad de las comunidades autónomas para establecer criterios comunes sobre nutrición y seguridad alimentaria en los comedores escolares de toda España.

Ha asegurado que, para luchar contra el sobrepeso y la obesidad con eficacia, es necesario implicar, además del Ministerio de Sanidad y Política Social, "a todos aquellos departamentos ministeriales que puedan contribuir a promover una alimentación más saludable y la práctica habitual de actividad física (Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, Educación,

## IV Convención y III Premios NAOS

Deportes, Transporte, Comercio, Juventud, Investigación, etc.), en coordinación con las CC.AA. y con la colaboración de los operadores económicos y los agentes sociales, adoptando, de esta manera, el principio de salud en todas las políticas y superando el concepto de que la salud de la población es solo un asunto de política sanitaria".

La titular de Sanidad ha definido la Estrategia NAOS como una estrategia "prioritaria para el Ministerio de Sanidad, independientemente de quién ocupe esta cartera ya que, al promover cambios de hábitos fomentando estilos de vida más saludables, está estrechamente relacionada y siempre tendrá una incidencia muy destacada sobre otras estrategias de salud como son diabetes, cáncer y cardiopatía isquémica". En este sentido, Jiménez también ha destacado la importancia que para la aplicación de estas políticas tendrá la futura Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición. En su intervención en la IV Convención NAOS, dedicada en esta edición al marketing y la publicidad de alimentos, la ministra ha hecho un balance de las actuaciones del Ministerio respecto de la lucha contra la obesidad incluidas en la Estrategia NAOS y que se traduce en las siguientes iniciativas:

- El Plan de consumo de fruta y verdura en las escuelas, en coordinación con los ministerios de Educación y de Medio Ambiente y

Medio Rural y Marino y las comunidades autónomas.

- El Programa PERSEO, dirigido a escolares entre 6 y 12 años y puesto en marcha en las CC.AA. de Andalucía, Canarias, Castilla y León, Extremadura, Galicia, Murcia y las ciudades de Ceuta y Melilla, y cuyos resultados se presentarán el segundo semestre de este año.
- La colaboración con el Consejo Superior de Deportes para la puesta en marcha del Plan A+D (Actividad y Deporte).

La ministra también ha recordado el buen funcionamiento del Código PAOS de autorregulación de la publicidad de alimentos dirigida a menores, al cual se ha adherido el 95% de las empresas que hacen publicidad de este tipo de alimentos y al que se sumaron las televisiones comerciales y autonómicas.

Asimismo, otra de las iniciativas importantes llevadas a cabo hasta la fecha es el Plan de reducción de ingesta de sal para acercarnos a los criterios establecidos por la Organización Mundial de la Salud (OMS) de un máximo de ingesta de 5 gramos de sal por persona y día, lo que tendrá un impacto muy considerable en la reducción de la hipertensión y de las enfermedades derivadas de la misma, como la cardiopatía isquémica, entre otras.

También ha anunciado que, entre los proyectos futuros, se está trabajando en un documento de consenso con el



Alimentaria 2010 ha superado las expectativas, tanto por la cantidad como por la calidad de los profesionales asistentes al evento, lo que en palabras de los organizadores supone una "inyección de optimismo" para un sector como el agroalimentario de gran trascendencia económica en el futuro. Las empresas participantes, unas 4.000 firmas procedentes de 75 países, han valorado muy positivamente la gran afluencia de profesionales internacionales, más de 36.000 personas procedentes de 155 países, un 9% más de los previstos inicialmente. Los visitantes extranjeros han supuesto el 25% del total, lo que significa que uno de cada cuatro visitantes ha sido de procedencia internacional.

Josep Lluís Bonet, presidente de Alimentaria y de Fira de Barcelona, destacó que Alimentaria 2010 ha cumplido con creces sus expectativas gracias a un gran esfuerzo de dos años de preparación. "Un éxito así no se improvisa", aseguró tras mostrar su satisfacción sobre cómo ha transcurrido el salón en una edición que se preveía "especialmente decisiva". "Alimentaria ha constatado el vigor y la energía de su modelo ferial, así como de un sector estratégico para la economía del país", subrayó Bonet.

Bonet también destacó la "magnífica plataforma de internacionalización que Alimentaria ha demostrado ser para miles de empresas agroalimentarias que tienen en el salón su única vía de promoción exterior". Asimismo, el presidente de Alimentaria agradeció el apoyo y la presencia de los Príncipes de Asturias, quienes inauguraron la 18ª edición de Alimentaria junto a la Ministra de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino, Elena Espinosa; el president de la Generalitat de Catalunya, José Montilla; y el conseller de Agricultura, Alimentació i Acció Rural, Joaquim Llena, entre otras autoridades.

## Alimentaria Barcelona 2010 Areunió a todos los actores del sector alimentario

Alimentaria 2010 cerró sus puertas el pasado 26 de marzo con excelentes resultados. El salón logró congregarse a más de 140.000 profesionales profesionales, un 8% más que las previsiones iniciales, y a cerca de 4.000 empresas expositoras. Estas cifras cobran especial importancia en el presente entorno económico y ferial.



Para J. Antonio Valls, director de Alimentaria y director general adjunto de Alimentaria Exhibitions, Alimentaria 2010 se ha consolidado como "la gran oportunidad para el sector alimentario español de hacer contactos y negocios a través de los Proyectos Internacionales, entre otros instrumentos que el salón ha puesto a disposición de los expositores".

Más de 8.000 reuniones han tenido lugar en estos encuentros empresariales organizados como resultado de la colaboración entre la organización del salón, FIAB (Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas) e ICEX; a los que se suman numerosas reuniones bilaterales llevadas a cabo por ACCIÓ de la Generalitat de Catalunya y otras instituciones relevantes del sector. Al



# La confianza se gana con la calidad

Una empresa sólo es verdaderamente competitiva cuando ha conseguido la confianza de sus clientes. Las certificaciones de AENOR son las más reconocidas, porque apoyan el esfuerzo de las organizaciones que trabajan para ser cada vez mejores, abordando con calidad su compromiso en ámbitos como el medio ambiente, la seguridad o la oferta de productos y servicios fiables. Cada vez que veas una etiqueta de AENOR estarás viendo a una empresa o institución que responde cien por cien a tu confianza.

**AENOR**  
El valor de la confianza





THE HEALTH INGREDIENTS EVENT

## INTERNATIONAL 2010

The International Nutraceutical,  
Cosmeceutical, "Functional Foods & Drinks"  
and "Health" Ingredients Trade Exhibition

MILAN EXHIBITION CENTRE, ITALY

26-28 OCTOBER 2010

*fieramilanocity*

**Join the first Nutraceutical and Cosmeceutical  
exhibition for the Southern European Countries  
and the Mediterranean Area.**

**Meet the Italian market,  
the second leading-edge market  
for functional foods worldwide.**

**www.nuce.pro**

Organized by:

ARTENERGY PUBLISHING Srl

Via Antonio Gramsci, 57 - 20032 Cormano (MI) - Italy

Tel.: +39-02-66306866 - Fax: +39-02-66305510

info@nuce.pro

IN CONJUNCTION WITH:



algae<sup>2010</sup>  
europe

IN COOPERATION WITH:



FIERA MILANO



Reconocer a tiempo las tendencias y adaptarse a ellas es fundamental para alcanzar el éxito. Tal y como afirman fuentes del certamen Brau Bevale Nuremberg, que se celebra en la ciudad alemana los próximos días 10 al 12 de noviembre, las bebidas con valor añadido (fundamentalmente las funcionales) han registrado en los últimos años las mayores tasas de crecimiento en todo el mundo. Se trata de bebidas con fibras, minerales, vitaminas, antioxidantes, extractos vegetales, etc.

Un buen ejemplo es la L-carnitina, un aditivo funcional que se incorpora a algunas bebidas de las gamas "beauty drinks", que puede ayudar a quemar calorías. La L-carnitina es esencial para el metabolismo. Es producida por el propio organismo, aunque también se toma con los alimentos, como la carne cruda, por ejemplo. Los estudios han demostrado el efecto positivo de la L-carnitina sobre el organismo humano, tanto en actividades deportivas como para la pérdida de peso. Además, algunos estudios afirman que podría influir positivamente en el sistema cardiovascular. Dentro de las gamas de "beauty drinks" destacan también aquellas que incorporan clorofila, coenzima Q10 y colágeno. Algunas compañías asiáticas ya están comercializando este tipo de bebidas.

Otra de las tendencias en auge es la apuesta por bebidas energéticas, donde ha comenzado a diversificarse la oferta. Según los responsables de Brau Bevale, están muy de moda las denominadas "Juicy Energy Drinks", con gran porcentaje de zumo. Además, casi siempre se utilizan fuentes naturales de cafeína, como el guaraná. Los principales mercados mundiales, que han consumido alrededor de 3.300 millones de litros de bebidas energéticas, son Estados Unidos, Tailandia, Japón, China, Alemania, Reino Unido, Indonesia, Polonia, España y Australia. Según datos de Euromonitor International,

## Productos sin alcohol, nuevos sabores, la apuesta por el packaging o segmentos saludables, algunas de las tendencias que protagonizan el sector de bebidas

Desde aguas a cervezas, pasando por bebidas refrescantes y espirituosas, el sector de bebidas apuesta por la innovación para crecer en un momento de crisis financiera y económica a nivel mundial. El sector sabe adaptarse a las nuevas demandas de consumo que se centran en los productos sin alcohol, nuevos sabores o segmentos saludables, entre otros.

desde 2003 este segmento se ha incrementado en alrededor de 2.000 millones de litros y se prevé que hasta 2013 lo haga en 1.000 millones de litros más.

En el mercado de aguas envasadas, el valor añadido puede venir en forma de vitaminas, minerales u oxígeno, según los responsables de Brau Bevale. El consumo per cápita mundial de agua envasada, según datos de Euromonitor International, asciende a 0,6 litros en la actualidad. Tres países, Estados Unidos, Alemania y Japón, concentran el 83% del consumo mundial. El agua envasada ha seguido registrando un fuerte incremento también en tiempos de crisis. El año pasado se registró un incremento global del 2%. Asia se encargó de compensar el retroceso en Europa Occidental y Norteamérica. Especialmente China registró tasas de crecimiento del 18% nada más que en el tercer trimestre de 2009. A pesar de que el consumo retrocedió, so-

bre todo en España y Francia, casi el 30% del agua envasada se vendió en Europa Occidental, según fuentes de Canadean.

En cuanto al segmento de cervezas, los expertos calculan que el mercado mundial pasará de los 1.922 millones de hectolitros actuales a 2.222 millones en 2013.

Entre los cinco grupos cerveceros más grandes del mundo se encontraban en 2009 Anheuser-Busch InBev con un volumen de ventas próximo a los 350 millones de hl, SABMiller (casi 250 millones de hl), Heineken (unos 200 millones de hl), Carlsberg (cerca de 125 millones de hl) y Tsingtao con algo más de 50 millones de hl. Estos cinco grupos ostentan, así pues, una cuota del 50% del mercado mundial de la cerveza (Plato Logic).

Los mayores bebedores de cerveza del mundo son los checos, a pesar de haber registrado en 2009 una reducción del consumo próxima al 7%. En 2008 el consumo medio de cerveza



de los checos fue de 155 l, seguidos de los austriacos con 106,4 l en 2009 y de los alemanes con 104,7 l. Las ventas de cerveza descendieron en Alemania el año pasado alrededor de 2,9 millones de hl, es decir, un 2,8%, situándose en 100 millones de hl. Con un 3,1%, descendió también por primera vez el consumo de bebidas mezcladas con cerveza, según Brau Beviale.

También se observan retrocesos en Rusia y Ucrania, dos mercados de cerveza del Este de Europa que en su día registraran importantes crecimientos. En Ucrania, por ejemplo, el consumo de cerveza descendió en 2009 un 6,2%, en Rusia incluso un 10,7%. En general, las bebidas alcohólicas de todo tipo lo tendrán difícil en el futuro en Rusia. Con una triplicación de los impuestos sobre la cerveza y un precio mínimo fijo para el vodka, se pretende reducir a la mitad el consumo de alcohol hasta 2020. No obstante, Rusia sigue buscando nuevos "descubrimientos cerveceros". Una cervecera japonesa, por ejemplo, ensayó junto con la Universidad Ookyama y la Academia Rusa de las Ciencias la primera cebada espacial, cuyas semillas estuvieron supuestamente cinco meses en la Estación Espacial Internacional ISS. La cebada se sembró y cosechó después en la Tierra, y ahora se fabrica con ella cerveza para mayores e infusión de cebada para pequeños.

### El futuro del mercado de bebidas

Según los responsables de Brau Beviale, si puede hablarse del fin de una era en la historia más reciente de Europa, ha sido 2009. Con la grave y dolorosa crisis financiera y económica mundial, también tocó fondo la coyuntura especial europea, que había proporcionado un gran crecimiento a economías nacionales del Este y el Centro de Europa durante dos décadas. Pocos lo saben mejor que los fabricantes de cerveza y bebidas. Durante casi 20 años, el consumo de cerveza y bebidas trepó imparable en Europa. Pero si se estudiaban estas cifras, podía verse claramente que el desarrollo positivo general era una especie de persecución sin parangón de los consumidores en el Centro y Este de Europa por equipararse al resto. Mientras que, en muchos mercados de Europa Occidental, la tendencia en las ventas de bebidas apuntaba a la baja, la demanda de bebidas sin alcohol y cerveza en los mercados del Centro y Este de Europa parecía no encontrar límites. Esta situación benefició también a la industria proveedora que se presenta en Brau Beviale. Las inversiones de los grupos internacionales de cerveza y bebidas hicieron posible que sus libros de pedidos estuvieran llenos durante muchos años. Los desarrollos contra-

¡Imagen fresca e ingredientes de primera calidad!

Núremberg, Alemania

10 – 12.11.2010

**Brau Beviale 2010**

Raw Materials – Technologies –  
Logistics – Marketing

¡El sector de las bebidas se cita en Núremberg!

El que busca, encuentra:

[www.ask-Brau-Beviale.de](http://www.ask-Brau-Beviale.de)

¡Aquí encontrará a todos los expositores y productos!

#### Información

Nuremberg Firal, S.L.

Tel +34 93.2 38 74 75

Fax +34 93.2 12 60 08

[espana@nuernbergmesse.com](mailto:espana@nuernbergmesse.com)

NÜRNBERG MESSE




Intercambiadores  
de calor tubulares

## Del zumo, preservamos todo su jugo

Salud, frescura y vitalidad son virtudes asociadas a los zumos. En Tetra Pak nos encargamos de preservar su sabor más natural. Al conocer las características de transmisión por calor de más de 2.500 productos líquidos y semilíquidos, podemos construir el intercambiador de calor mejor adaptado a su producto.

Compare el intercambiador de calor Tetra Spiraflo® con cualquier otro del mercado. Fíjese en su diseño. En los tiempos de residencia. En la pérdida de carga. En la calidad del producto. En el mantenimiento y en el soporte técnico. Y apreciará la diferencia.

No tardará en darse cuenta de que nuestros intercambiadores de calor poseen un rendimiento superior a la media y que cuentan con mayores ventajas. Consulte [www.tetrapak.es](http://www.tetrapak.es) y verá cómo nos las *ingeniamos* para proteger lo bueno y conseguir el máximo rendimiento de su dinero.

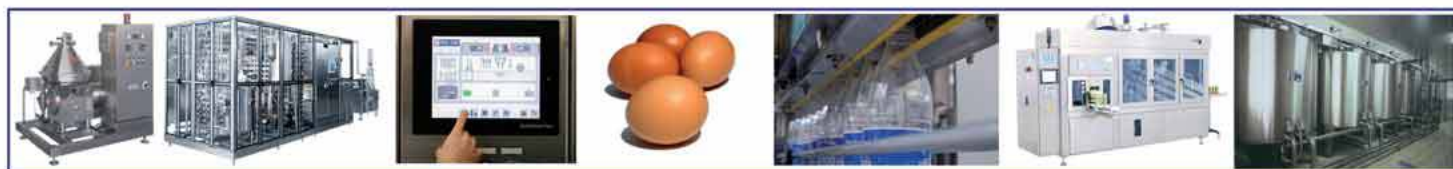
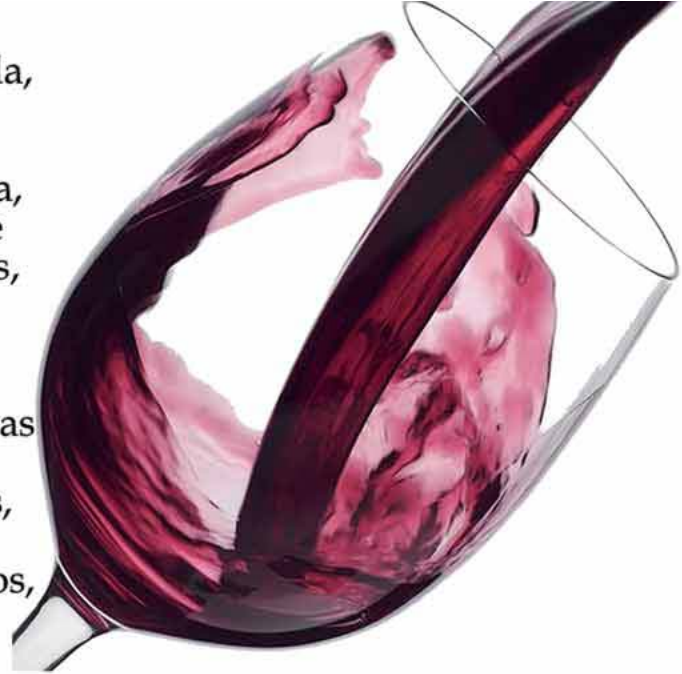
Tetra Pak, , protege lo bueno, Tetra Brik, Tetra Rex, Tetra Top, Tetra Wedge, Tetra Fino, Tetra Therm y Tetra Alex son marcas registradas, propiedad de la Compañía Tetra Pak.







leche pasteurizada,  
leche ESL  
"Extended Self  
Life", yogurt, nata,  
agua, zumos de  
frutas, smoothies,  
purés, huevo,  
mostos, vino,  
cerveza, aceite,  
bebidas energéticas  
y funcionales,  
refrescos sin gas,  
ice tea, sopas,  
productos líquidos,  
viscosos, con  
trozos...



## TECNOLOGIA DE PROCESOS Y ENVASADO



**PET HDPE  
PP**



**GABLE-TOP**



**TECNOLOGÍA UCS  
"Ultra Clean System"**

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



COMATEC S.A.  
c/Marié Curié, 22. P.E. La Garena  
28806 - Alcalá de Henares - MADRID  
Tels.: 918 825 670 / 918 825 734  
[info@comatecsa.com](mailto:info@comatecsa.com)  
[www.comatecsa.com](http://www.comatecsa.com)



# Newtrition™ — inner balance in a drink.

Ice tea with a feel-good factor: just one of the many ways Newtrition™ turns your products into a well-being experience for your customers. Let's talk about concepts for tomorrow's nutrition—drinkable inner balance based on product concepts such as our Omevital™ omega-3 fatty acids and our Plantalin™ range of high-quality plant extracts.

**Newtrition™ — Eat. Feel. Live.**



**cognis.**  
we know how

COGNIS GmbH, Nutrition & Health  
Europe +49 7303 13 572  
North America +1 708 579 6150  
Asia Pacific +61 3 9584 4588  
[www.cognis.com](http://www.cognis.com)





## Familia READYGo™

El sistema **READYGo™ JUICE** incluye todos los elementos necesarios para procesar hasta 6 toneladas de frutas cítricas. Con la capacidad de recibir fruta desde diversos sistemas de alimentación y adaptable a sus requerimientos de espacio y proceso.

El sistema de extracción **READYGo™ PUREE** está diseñado para proporcionar un sistema completo de extracción de purés que puede ser rápido y fácilmente instalado en su planta de producción.

**READYGo™ POMEGRANATE** está diseñado para proporcionar una eficiente extracción de zumo, desaireación en frío, centrifugación y pasteurización del zumo.

**READYGo™ ASEPTIC MONOBLOCK** está diseñado para proporcionar a las pequeñas/medianas industrias la misma alta calidad y fiabilidad aséptica que en las plantas de mayor tamaño.

La familia **READYGo™** de JBT FoodTech hace que la puesta en marcha y funcionamiento sea mucho más fácil para el procesador.

Continuando con nuestro compromiso de liderazgo tecnológico, JBT FoodTech ha crecido estratégicamente para cubrir el más amplio espectro de equipos y procesos dentro de la industria.

El nuevo grupo JBT FoodTech aporta soluciones en prácticamente todo el espectro agroalimentario, desde la recepción de la fruta hasta la elaboración del producto final. Ofrecemos los métodos y soluciones más validos para los procesadores. Por eso continuaremos en esta línea siendo nuestro compromiso con el cliente la parte más importante de nuestra compañía.

**"We're With You, Right Down the Line™"**

John Bean Technologies FoodTech, S.L.  
C/ Julián Camarillo, 26 4ª planta - 28037 Madrid  
Tel.: +34 91 304 00 45 - Fax: + 34 91 327 50 03  
E-mail: [foodtech.spain@jbt.com](mailto:foodtech.spain@jbt.com) - [www.jbtfoodtech.com](http://www.jbtfoodtech.com)

Servicio Técnico en las delegaciones de:  
Murcia, Córdoba, Sevilla, Huelva, Valencia y Lérida

John Bean Technologies SpA  
Via Mantova 63/A - 43122 Parma - Italy  
Tel.: +39 0521 908 411 - Fax: +39 0521 460 897 - [sales.parma@jbt.com](mailto:sales.parma@jbt.com)

READYGo™ JUICE



Juice Extractor  
Sigue utilizando su exclusivo  
"Principio de Extracción"



READYGo™ ASEPTIC MONOBLOCK



 **JBT** FoodTech

formerly

**FMC** FoodTech





minación. Al ser sanas desde su origen, las aguas minerales naturales no necesitan tener ningún tratamiento desinfectante ni filtrado doméstico para su consumo, envasándose tal cual están en la naturaleza.

- Dos litros de agua mineral natural al día aportan minerales esenciales y oligoelementos ayudando al organismo a satisfacer las necesidades diarias de forma saludable.

- La composición en minerales y oligoelementos del agua mineral natural es constante en el tiempo, por lo que siempre que se elija un tipo concreto de agua mineral natural, se está bebiendo lo mismo sin variaciones en su composición y sabor.

- El agua mineral natural es una bebida sin calorías, por eso es ideal para mantener hábitos de vida saludables.

- El agua mineral natural va a ayudar también al organismo a transportar nutrientes, eliminar desechos y favorecer la digestión.

- Gracias a los diferentes formatos en los que se presenta, beber agua mineral es una forma sencilla de hidratarnos en cualquier momento y lugar.

## Cerveza

La producción española de cerveza alcanzó durante 2008 unos 33,4 millones de hectolitros, lo que supone una reducción interanual del 2,7%. El mercado interior ronda los 32,6 millones de hectolitros (-2%). Durante el pasado ejercicio, las ventas de cerveza en el libreservicio se incrementaron en un 6,4%, llegando hasta los 1.221 millones de euros, mientras que el incremento en volumen fue de un más moderado 3,7%, alcanzando los 10 millo-

nes de hectolitros. La facturación global del sector cervecero español llega hasta los 3.024 millones de euros, un 0,9% menos que en el año anterior. La contribución del sector a la economía española se cifra en unos 5.100 millones de euros, lo que representa el 0,52% del PIB de nuestro país.

Para la elaboración de la cerveza se transformaron más de 650.000 toneladas de cebada cervecera en la producción de 446.000 toneladas de malta, un 2,4% más que en el año precedente.

La facturación del sector maltero español ronda los 145 millones de euros. Nuestro país aparece también como el séptimo país productor europeo de lúpulo y noveno del mundo, con una producción que supera el millón de kilos en flor. Además, España es el cuarto productor europeo de cerveza,



en lo natural  
está el futuro

La naturaleza esconde variedad de componentes para mejorar nuestro bienestar, salud y belleza

Vitafoods: 18-20 Mayo. Ginebra, Stand 329  
Health Ingredients: 16-18 Noviembre. Madrid, Stand N31

Monteloeder  
improving food

www.monteloeder.com  
info@monteloeder.com



HDL y participar en la protección del organismo frente a enfermedades cardiovasculares.

Según los expertos, el riesgo de sufrir un infarto es entre un 40% y un 50% más bajo en aquellas personas que beben alcohol de forma moderada que en las que el cuyo consumo es cero.

De hecho, según recientes investigaciones, algunos efectos observados como el aumento de la concentración sérica de HDL colesterol, la reducción del fibrinógeno y la disminución de la capacidad y velocidad de oxidación de las partículas del LDL colesterol, se atribuyen al etanol contenido en estas bebidas fermentadas. Además, otros efectos como la reducción de la concentración de las moléculas de adhesión linfocitarias y monocitarias que retrasan la aparición y desarrollo

de la arteriosclerosis se podría deber al contenido no alcohólico de estas bebidas, principalmente a los polifenoles.

En este sentido, se han realizado ensayos clínicos que valoran los efectos del consumo moderado de una bebida rica en polifenoles (cerveza o vino) frente a una bebida pobre en esta sustancia, sobre diferentes factores de riesgo vascular. Las conclusiones sugieren que las bebidas ricas en polifenoles podrían tener un mayor efecto antiarteriosclerótico, antiinflamatorio y antitrombótico que aquéllas pobres en polifenoles, por lo que parece que los efectos beneficiosos de determinadas bebidas como las fermentadas de baja graduación se deberían tanto al etanol como a las sustancias no alcohólicas, principalmente polifenoles, que contienen.

Investigaciones científicas internacionales también han evidenciado que el consumo moderado de cerveza durante un periodo concreto podría reducir los niveles de proteína C-reactiva en el plasma un 35% y un 12,4% los niveles de fibrinógeno. La proteína C-reactiva es un indicador de la inflamación que predice procesos cardiovasculares como la aterosclerosis; además, la presencia de fibrinógeno en plasma se asocia a la formación de trombos sanguíneos.

### Cerveza y salud ósea

Estudios científicos nacionales han sugerido que la ingesta moderada de bebidas con bajo contenido alcohólico podría estar relacionada con un efecto beneficioso sobre la salud ósea. De hecho, la cerveza contiene silicio –un mineral que promueve la

**Fruitose**<sup>®</sup>  
Crystalline Fructose

## Dulce y Natural

- *Bajo Índice Glucémico (GI ~20)*
- *Lenta liberación de energía*
- *Potencia los aromas*
- *Mejora la textura, sabor y estabilidad de los productos*
- *Sin OGM*

El Grupo Galam, uno de los pocos fabricantes de Fructosa Cristalina con cobertura a nivel mundial, es proveedor destacado de la UE y cuenta con numerosos clientes internacionales. Nuestra Fruitose<sup>®</sup> es la mejor solución para endulzar de forma natural alimentos y bebidas bajos en calorías.

**GalamGroup**  
Refining Nature's Raw Materials  
[www.galamgroup.com](http://www.galamgroup.com)

Distribuido Por:

**BRENTAG**  
SPECIALTIES

Tel: +34 932 18 44 04  
[alimentacion@brenntag.es](mailto:alimentacion@brenntag.es)  
[www.brenntag.es](http://www.brenntag.es)







la disminución de la hipercolesterolemia. El consumo moderado de cerveza supondría un 17% de la ingesta actual de fibra soluble, siendo una de las bebidas que mayor aporte de fibra presenta en nuestra dieta.

### Bajo aporte calórico

La cerveza contiene 45 kcal. por cada 100 ml, es decir, 90 kcal. por caña. La cerveza sin alcohol aporta 17 kcal por 100 ml.

De hecho, bibliografía científica nacional e internacional confirma que el consumo moderado de cerveza no afecta a la denominada "curva de la felicidad". Lo pone de manifiesto un estudio realizado por el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), que tras suministrar cerveza de forma moderada —una en el caso de las mujeres; dos, en el de los hombres— observaron que no se producía ninguna alteración en el peso ni en la masa corporal de los participantes en esta investigación. En esta misma línea, otros estudios científicos han mostrado la importante influencia de la genética en el peso. Se ha puesto de manifiesto que las personas que presentan dos copias de una variante del gen FTO, situado en el cromosoma 16, son más propensos a padecer obesidad que aquellos que no tienen ninguna mutación, independientemente de su dieta.

### Bebidas espirituosas

El mercado español de bebidas espirituosas ha registrado durante 2008

un notable descenso del 11,5%, quedando en torno a unos 233 millones de litros, por un valor que supera ligeramente los 2.465 millones de euros, según Mercasa. Esta caída en los consumos resulta más acusada que en ejercicios anteriores, cuando se situaba entre el 1,5% y el 3%. Varios factores pueden explicar esta tendencia a la disminución de los consumos de bebidas espirituosas. La crisis parece haber sido el fenómeno principal desencadenante de la importante reducción registrada durante el pasado año, pero también hay que tener en cuenta el incremento de la conciencia social sobre los efectos negativos de un consumo abusivo de estas bebidas, las campañas publicitarias, los controles de alcoholemia, el establecimiento del carné por puntos, la ley antitabaco, el incremento de los precios, relacionado con los cada vez mayores gravámenes fiscales y con el aumento de los costes de las materias primas (en torno a un 7% en cereales, energía y vidrio), etc. El whisky aparece como la principal oferta dentro de las bebidas espirituosas, con un 3,18% del mercado en volumen y un 35,5% en valor. En segundo lugar se sitúa el ron, que ha experimentado un gran crecimiento durante los últimos años, con porcentajes respectivos del 14,1% y del 19,2%. A continuación aparecen la ginebra (11,7% y 11,3%), el brandy (13,1% y 7,2%). Con menos importancia se encuentran las partidas de anís (6% y 2,9%), vodka (4,3% y 4,7%), licores

(3% y 1,6%), cremas (2,4% y 2,6%), pacharán (3,7% y 2,4%), ponche (1,7% y 1,2%), aguardiente (1,6% y 1,2%) y tequila (0,3% y 0,6%).

Los peores comportamientos durante el pasado ejercicio se han registrado entre las bebidas de categoría premium, con un descenso interanual conjunto del 20%. Tampoco han sido nada positivas las ventas de licores, ya que se redujeron sus demandas en un importante 16%. En el mismo sentido se indican pérdidas en las ventas de mercado en los casos de la ginebra (-11%), el whisky (-10%) y el vodka (-6,5%). Algo mejor ha sido el comportamiento del ron, cuyas ventas "solo" disminuyeron en un 4,8%. En este sentido, hay que indicar que el ron oscuro ha continuado creciendo en sus ventas y que representa más del 80% de todas las ventas de esta bebida, mientras que se desploman las ventas de ron blanco.

Durante el año 2008, el consumo total de bebidas espirituosas ascendió a cerca de 232,3 millones de litros y supuso un gasto próximo a 2.465,5 millones de euros. El mayor porcentaje del consumo se concentró en la restauración comercial (72,7%), mientras que en los hogares supuso el 27% y la restauración social y colectiva, el 0,3% restante.

En cuanto al gasto, el mayor porcentaje se registró en la restauración comercial (82,1%), mientras que en los hogares supuso el 17,6% y la restauración social y colectiva, el 0,3% restante.



**SALUD E INNOVACIÓN A TIEMPO!!**

C/Colón, 579 Nave 18-Pol.Ind.Can Parellada - 08228 TERRASSA (Barcelona)  
Apdo. de Correos 6234 - 08228 Les Fonts de Terrassa (Barcelona)  
Tel: (+34) 937 310 808 - Fax: (+34) 937 314 914  
Delegación Norte: - Tel.Móvil: 609 34 38 51 - Tel. 944 439 229 - Fax. 944 438 373  
Delegación Centro: - Tel. Móvil. 916 592 420 - Fax. 916 513 363



**disproquima**

www.disproquima.com  
e-mail: info@disproquima.com

### \* INGREDIENTES Y ADITIVOS \*

- \* AZÚCARES Y EDULCORANTES
- \* VITAMINAS Y MIXES VITAMÍNICOS
- \* INGREDIENTES FUNCIONALES
- \* PRODUCTOS ECOLÓGICOS
- \* AMINOÁCIDOS
- \* MINERALES
- \* CONSERVANTES

Desde enero 2010  
comercializamos Neotame

entre otras cosas, para determinar la vejez del mismo”, añade.

A estas conclusiones se ha llegado tras un amplio trabajo de investigación, financiado por proyectos del Plan Nacional, Junta de Andalucía y convenios de colaboración con el Consejo Regulador, donde se han controlado más de 100 compuestos (compuestos fenólicos, ácidos orgánicos de cadena corta, compuestos aromáticos, etc.) en más de 200 muestras (muestras comerciales, seguimiento de soleras en bodegas y una solera experimental establecida al efecto por el Consejo Regulador).

El brandy de Jerez utiliza un estricto sistema de envejecimiento que también le sirve de distintivo frente a otros brandies o coñacs procedentes de otras partes del mundo. Es el sistema de soleras, “que mezcla brandies de distintos grados de vejez”. Por eso resulta difícil hablar de años concretos.

No obstante, el Consejo Regulador establece una clasificación de vejez media, de tal modo que “un brandy Gran Reserva, el más antiguo, tiene que tener como mínimo unos 3 años de vejez. Es más, la media de vejez de los brandys “Solera Gran Reserva” comerciales suele ser de unos siete u ocho años”.

## Zumos

La producción española de zumos y néctares puede rondar los 1.900 millones de litros y ha registrado un incremento interanual del 3,7%. Los zumos representan el 62% de todas las ventas en volumen en la distribución moderna y el 58,7% en valor, mientras que los néctares alcanzan porcentajes del 35,5% y del 36%, respectivamente, según Mercasa. A mucha distancia aparecen los smoothies con cuotas del 0,5% y del 2,9%, respectivamente. Atendiendo a sus sabores, los zumos y néctares de naranja suponen el 25% del total de ventas en volumen y el 24,3% en valor. En segundo lugar, aparecen los zumos de piña, con el 21,7% en volumen y el 19,6% en valor, seguidos por los de melocotón (18,6% y 16,6%), las presentaciones light (18% y 15,9%) y los zumos de uva y mostos (1,9% y 1,6%). Las demás presentaciones representan en pequeños porcentajes los restantes 14,9% en volumen y 22% en valor. Durante el último ejercicio aumentaron los consumos de zumos de naranja y piña, así como los zumos light, aunque estos perdieron importancia en valor. Alrededor de un 60% de todos los zumos que se venden en la distribución moderna se elabora a base de concentrados, aunque ese porcentaje tiende a disminuir de año en año. Durante el año 2008, el consumo total de zumo ascendió a cerca de 645,5 millones de litros y supuso un gasto próximo a 666,8 millones de euros. El ma-



## SHARED VALUES – SHARED SUCCESS

**Brenntag Alimentación y Nutrición Iberia** tiene un compromiso con sus clientes y proveedores: impulsar la creatividad e innovación que les permitan aprovechar al máximo las nuevas tendencias y desarrollos del mercado.

### Gama de productos

- **Diseño de Alimentos:** una amplia gama de colorantes, aromas y saborizantes, para producir alimentos atractivos.
- **Tecnología Alimentaria:** almidones, estabilizantes y emulsionantes para obtener la estructura deseada.
- **Salud y Nutrición:** minerales, fibras, azúcares y edulcorantes, así como aditivos funcionales, le ayudarán a conseguir una alimentación sana.
- **Seguridad Alimentaria:** antioxidantes y conservantes que garantizan la calidad a lo largo de toda la vida útil del producto.

### Lo que Brenntag ofrece

Amplio conocimiento en el desarrollo y la elaboración de productos, asistencia técnica por parte de nuestro equipo comercial, solvencia y calidad en la marcas de nuestros proveedores, así como innovadoras soluciones logísticas, son algunos de los numerosos servicios personalizados que Brenntag le ofrece para mejorar su competitividad.

### El mejor ingrediente, su confianza en nosotros.

**Brenntag Iberia**  
**Área Especialidades**  
C/ Tuset 8-10, 08006 Barcelona,  
España  
Tel: +34 93 218 44 04  
Fax: +34 93 218 15 90  
Email: [alimentacion@brenntag.es](mailto:alimentacion@brenntag.es)  
[www.brenntag.es](http://www.brenntag.es)





las etiquetas. El hallazgo ha sido posible gracias a una nueva técnica desarrollada por los investigadores para determinar el contenido de vitamina C en este tipo de bebidas.

El ácido ascórbico o vitamina C es un antioxidante natural de las frutas y verduras, pero la Comisión Europea permite su uso como aditivo en zumos, mermeladas, productos lácteos y otros alimentos. La implicación de esta sustancia en la respuesta inmune y en otros procesos bioquímicos, como la formación de colágeno o la absorción de hierro, es bien conocida. Sin embargo, los niveles altos de ácido ascórbico pueden causar diarrea y molestias gastrointestinales, por lo que los científicos tratan de determinar cada vez con mayor exactitud el contenido en vitamina C de los alimentos.

Ahora, un grupo de investigadores de la Facultad de Farmacia de la USC ha desarrollado una nueva técnica cromatográfica (se usan para separar e identificar los elementos químicos) destinada a medir con precisión el ácido ascórbico en zumos y bebidas refrescantes. Al aplicar este método se ha encontrado que las cantidades de vitamina C descritas en las etiquetas de muchas bebidas no son reales. En una muestra de 17 zumos de frutas, refres-

cos y bebidas isotónicas, sólo dos se ajustan a lo indicado en la botella, según fuentes de la Plataforma SINC.

“El resto de bebidas presentan niveles mucho más elevados que los especificados por el fabricante, porque seguramente –como ya señala algún estudio anterior–, la etiqueta muestra sólo la cantidad de ácido ascórbico añadido sin tener en cuenta el contenido natural de vitamina C de la fruta”, explica a SINC Ana Rodríguez Bernaldo de Quirós, miembro del equipo que ha desarrollado la nueva técnica, y cuyos detalles se han publicado recientemente en la revista Food Chemistry. Bernaldo de Quirós destaca la mayor resolución y sensibilidad del método, con el que se pueden detectar hasta 0,01 miligramos de vitamina C por litro, “gracias al uso de una nueva columna de cromatografía, basada en partículas esféricas de sílice ultra puro de un tamaño de 3 micras”.

“Otra ventaja del método es su sencillez y rapidez, ya que el tiempo total para realizar los análisis no supera los seis minutos”, comenta la investigadora.

Con la nueva técnica, la valoración del ácido ascórbico de las bebidas ha revelado datos curiosos. De las 17 muestras analizadas, la que mayor contenido en vitamina C presentó fue un zumo de manzana (840 mg/l), por

encima de los de naranja (352-739 mg/l). Los resultados para el zumo de piña y uva fueron 702 mg/l y para los refrescos (de naranja, limón o manzana) entre 30,2 y 261 mg/l.

Los investigadores también evaluaron cómo varía el contenido de vitamina C de los zumos de naranja y las bebidas de té mientras están en las estanterías, en las condiciones de temperatura especificadas por el fabricante. Los primeros, después de seis días, apenas pierden un 8% de ácido ascórbico, pero en las bebidas de té esta sustancia se reduce un 54% a 4°C y prácticamente desaparece a temperatura ambiente.

## Envases

En el sector de bebidas, al igual que ocurre con el resto de segmentos alimentarios, los envases cumplen una doble función protectora y como elemento diferenciador que aporta competitividad al producto.

El mercado de bebidas ofrece una gran cantidad de opciones innovadoras en cuanto a envases: diferentes materiales, técnicas de procesado, nuevos diseños, etc. marcan algunas de las tendencias más importantes.

Los envases PET acaparan una tercera parte de todos los envases de bebidas a nivel mundial. Las últimas in-

**Pasteurización en frío**  
**Incremento de vida útil**  
**Destrucción de patógenos**  
**Extracción de carne de mariscos**  
**Mantenimiento propiedades sensoriales y nutricionales**  
**Etiqueta limpia**

**Innovation Through Pressure**

Una tecnología no térmica de procesado que permite diferenciarse, una herramienta real de innovación.

**HPP** Procesado por Altas Presiones

**NC Hyperbaric**

NC Hyperbaric presenta en 2010 sus nuevos equipos industriales: **Wave 6000/120** y **Gama iWave**





La reducción del peso de los envases es otra de las grandes preocupaciones de fabricantes y distribuidores, con el fin de reducir costes. El desarrollo del "lighthweighting" es vertiginoso. En la actualidad, el peso del envase PET más ligero es de 8,8 gramos, con una carga vertical de más de 30 kilos. La capacidad de carga en el apilado se ha duplicado, con una reducción de peso superior al 25%. Esta reducción del peso aporta considerables ventajas económicas, aparte de una significativa sostenibilidad: cada décima de gramo menos de peso por envase supone una enorme reducción de la cantidad de materia prima requerida, además de reducir los costes de transporte.

### Las latas de bebidas resisten la crisis

El mercado europeo de latas de bebidas permaneció estable en 2009 pese a la crisis económica, de acuerdo a los datos recogidos por Beverage Can Makers Europe. Las ventas totales alcanzaron 51.500 millones, con un descenso del 2,4% frente a 2008. Éste puede atribuirse en gran parte a la caída de mil millones de latas (17,5%) en los países de la antigua Unión Soviética (CIS) por la brusca caída del poder adquisitivo.

Europa Occidental se mantuvo estable con una ligera caída del 0,3% en 2009, mientras que el mercado de Europa del Este cayó un 9,3% (2,2% sin contar los países de la CIS). El primer mercado europeo sigue siendo el de Reino Unido, seguido por el Ibérico y Benelux. Reino Unido e Iberia representan el 30% del mercado europeo, e incluyendo los países del CIS suponen el 50%.

España, a diferencia del conjunto y de lo ocurrido el año anterior, experimentó un crecimiento de ventas próximo al 1,5%. Sobre este punto, Marcos González Cuevas, Presidente de la Asociación de Latas de Bebidas en España, afirma que "estamos satisfechos con la evolución del mercado es-

pañol en 2009 ya que se confirma que la lata de bebidas sigue siendo la primera opción frente a los tiempos de crisis que están viviendo los envases de bebidas, en general. La crisis económica ha condicionado y motivado nuevos comportamientos de consumo. Prueba de ello es que el consumo de cerveza se ha trasladado en buena parte del bar hacia los hogares, siendo la lata de bebidas el envase preferido para hacerlo. En cuanto a los refrescos en lata, en este caso la situación económica si ha tenido impacto al producirse un trasvase de los formatos individuales a los grandes for-

matos, bastante más económicos.

Las latas de bebidas continúan siendo un formato popular de bebidas, lo que muestra su resistencia frente las actuales duras condiciones de mercado. En 2009, el volumen de refrescos en lata disminuyó un 0,3% con respecto a 2008, alcanzando 24.500 millones mientras que la cerveza en lata bajó un 4,2%, 26.900 millones. En contraste, las ventas de latas de cerveza en España subieron el 13%, uno de los mayores crecimientos de los últimos años.

Francia y Reino Unido lideraron el crecimiento del mercado de latas de re-

## La mejor solución en codificación y marcaje para sus bebidas



✓ Láser    ✓ InkJet    ✓ Print & Apply    ✓ DOD

Los equipos de Domino ofrecen alta calidad de codificación a las **velocidades de línea más elevadas**, con una impresión continua **24 horas**, en los ambientes más agresivos.

Telf: 902 400 920  
[comercial@domino-spain.com](mailto:comercial@domino-spain.com)  
[www.domino-spain.com](http://www.domino-spain.com)





# Alimentaria

INVESTIGACIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD

Boletín de Suscripción

D. / Dña: \_\_\_\_\_  
Cargo \_\_\_\_\_  
Empresa \_\_\_\_\_  
Dirección \_\_\_\_\_  
Localidad \_\_\_\_\_  
Provincia \_\_\_\_\_ Código Postal \_\_\_\_\_  
Teléfonos \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_  
E-mail \_\_\_\_\_ CIF \_\_\_\_\_

**Deseo suscribirme a la Revista Alimentaria**

10 ejemplares  
al año al  
precio de:

**España 195**  
**Europa 327 €**

IVA + Gastos de envío incluidos

Revista disponible en formato digital. Consultar precios en: [suscripciones@eypasa.com](mailto:suscripciones@eypasa.com)  
Resto de destinos consultar en [suscripciones@eypasa.com](mailto:suscripciones@eypasa.com)

Consultar descuentos para miembros de colegios y asociaciones profesionales así como para antiguos alumnos de diversas universidades y escuelas de formación

**Forma de pago:** (Rogamos escriba una X en el recuadro junto a la opción elegida)

**Cheque nominativo a la recepción de la factura**

**Transferencia Banco Popular ccc. 0075-0111-94-0601253845**

IBAN: ES88 0075 0111 9406 0125 3845 BIC: POPUESMM



C/ Santa Engracia, 90 - 4ª Planta -28010 Madrid  
Teléfono: +34 91 446 96 59 -Telefax: +34 91 593 37 44  
E-mail: [suscripciones@eypasa.com](mailto:suscripciones@eypasa.com)

En función de lo establecido por la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de Diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, EyPASA con domicilio social en la calle Santa Engracia, nº 90 de Madrid le informa de que sus datos van a ser incluidos en un fichero titularidad de esta Compañía y que los mismos son tratados con la finalidad de gestionar su suscripción, así como el envío de información, promociones y publicidad de EyPASA y de terceras compañías del mismo grupo. EyPASA le informa de que puede ejercitar sus derechos de acceso, cancelación, rectificación y oposición enviando una carta a EyPASA la calle Santa Engracia, nº 90, 28010 Madrid a la atención de "Departamento LOPD".





## Empresa

Los orígenes de Polvillo se remontan a 1941, en Salteras (Sevilla), cuando repartía pan por toda la ciudad con un horno de leña. Desde entonces, tres generaciones de la familia fundadora han estado al frente del negocio, siempre fiel a sus principios de empresa familiar. Ha sabido combinar la venta de pan en sus más de 30 establecimientos repartidos por toda la ciudad de Sevilla con la producción de productos precocidos. Desde la panadería original ha evolucionado a un holding empresarial (Grupo Polvillo) de cinco empresas, que se formó hace ahora 20 años, con el objetivo de garantizar la mejor respuesta a los clientes al cambiar sus necesidades y hábitos de consumo. Por este motivo, procedió a la industrialización y automatización de la línea de producción de pan precocido. Como explica Andrés Martínez, responsable del departamento de administración, “nos hemos convertido en una de las empresas fabricantes de productos de panadería de referencia del sur de Europa, con una presencia muy relevante en toda España”. Grupo Polvillo es líder en innovación de procesos. Desde su taller propio se encarga de desarrollar productos de panadería que se ajustan a las necesidades de sus clientes, siendo ésta una de sus ventajas más competitivas. Además, dispone de un

## Grupo Polvillo: el pan recién sacado del horno

Andrés Martínez | Responsable de Administración del Grupo Polvillo

centro logístico con capacidad para 2.000 palets totalmente dinámicos, que le permite servir a sus clientes de forma eficiente y rápida.

### Situación

Ante las perspectivas de cambio de la compañía, Grupo Polvillo se planteó el cambio de su software de gestión. Hasta entonces, trabajaba con una herramienta interna, desarrollada íntegramente por la empresa, que cubría con sus principales necesidades de control de albaranes y stock. En palabras de José Luis Cuesta, director comercial de la zona centro y jefe de proyecto de la implantación de UNIT4, “Grupo Polvillo poseía un desarrollo a medida propio, que era mantenido por una persona de la compañía. Esta aplicación carecía de posibilidades de evolucionar y adecuarse con garantías a la tecnología actual, por lo que fue la misma empresa la que descartó la opción de volver a desarrollarla desde cero y se encaminó a la búsqueda de un soft-

ware de gestión que cubriese con sus necesidades. Además, tenía todo un plan de crecimiento que requería como conductor de un software de vanguardia que se adaptase tanto a sus necesidades actuales como a las que fuesen surgiendo”.

### Necesidades

Para consolidar y continuar su crecimiento, Grupo Polvillo necesitaba un software que respondiese con garantías de éxito a los siguientes requisitos:

- Capacidad de integrar diferentes áreas de la empresa.
- Control exhaustivo de todos sus procesos de negocio.
- Visión global del negocio, con información actualizada permanentemente.

De acuerdo con Andrés Martínez, era complicado encontrar un software que cubriera con todas las particularidades del negocio. “Grupo Polvillo distribuye a bares, restaurantes, empresas de catering, hospitales, gran-







### Introducción

Si bien el Real Decreto 135/2010 B.O.E. 25/02/2010 ha derogado gran parte de la reglamentaciones que establecían criterios microbiológicos a nivel nacional, hemos creído conveniente mantenerlos en ésta recopilación con el valor de servir únicamente “como referencia”. Deseamos siga siguiendo de utilidad para los técnicos que desarrollamos nuestro trabajo en el ámbito de la Higiene Alimentaria.

# Recopilación de normas microbiológicas de los alimentos y asimilados y otros parámetros físico-químicos de interés sanitario

REVISIÓN MARZO 2010

Moragas Encuentra, Manuel<sup>1</sup>,  
De Pablo Busto, M<sup>a</sup> Begoña<sup>2</sup>

<sup>1</sup>(Subarea de Sanidad Alimentaria y Consumo. del Ayuntamiento de Bilbao. C/ ugalde 7. 1<sup>a</sup> planta 48012 bilbao)

<sup>2</sup>(Subdirección de Salud Pública, Dirección Territorial de Bizkaia. Dpto. de Sanidad. Gobierno Vasco. C/ a. Rekalde 39.a 3<sup>a</sup> planta 48008 bilbao)

### PARTE SEGUNDA

Nota de los editores: Debido a la amplia extensión de este trabajo, Alimentaria lo está publicando en varias partes a lo largo de varias ediciones de la revista.

### Índice de materias

(Fecha revisión: Marzo de 2010)

Normas microbiológicas. M<sup>a</sup> Begoña de Pablo / Manuel Moragas

- Alimentos: criterios L. Monocytogenes Reglamento CE 2073/2005 y 1441/2007.
- Aceites.
- Aceitunas de mesa.
- Aguas de bebida envasadas y de consumo humano.
- Azúcar.
- Bebidas refrescantes.
- Bebidas alcoholicas.
- Cacao, chocolate y derivados.
- Café.
- Caldos consomes sopas y cremas.
- Caramelos chicles confites y golosinas.
- Carnes, canales y productos carnicos.
- Cereales, cereales en copos y expandidos.
- Cerveza.
- Comidas, platos preparados.
- Condimentos y especias.
- Confituras y mermeladas.
- Conservas en general y semiconservas.
- Cuajo y enzimas coagulantes de la leche.
- Dietéticos preparados para regímenes dietéticos lactantes y preparados de continuación.
- Especies vegetales, infusiones de uso alimentario.
- Frutas verduras hortalizas y zumos de frutas y hortalizas.
- Galletas simples y rellenas.
- Gelatinas comestibles y colágeno.
- Grasas comestibles (margarinas, minarinas, preparados grasos).
- Harinas y semolas.
- Hielo alimenticio.
- Helados y mezclas congeladas para envasar.
- Horchatas.
- Jarabes.
- Leche y productos lacteos.
- Mayonesa elaborada en establecimientos de hostelería.
- Miel.
- Ovoproductos.
- Pan y panes especiales.
- Pastas alimenticias.
- Pastelería bollería, confitería y repostería.
- Patatas fritas y productos de aperitivo.
- Pescado, productos de la pesca, moluscos, etc.
- Sal envasada y salmuera.
- Salsas de mesa.
- Semillas germinadas.
- Te y derivados.
- Turrone y mazapanes.
- Vinagres.
- Superficies de manipulación de alimentos.
- Superficies de trabajo referencias de control en mataderos.
- Aire en establecimientos alimentarios.
- Micotoxinas.
- Aguas de baño y piscinas y torres refrigeracion.
- Aguas continentales costeras y de transicion.
- Subproductos animales no destinados al consumo humano.
- Aclaraciones y definiciones.
- Comentarios a las pruebas dispuestas en el reglamento ce 1441/2007.



El pasado 25 de febrero de 2010 se publicó en el BOE el Real Decreto 135/2010, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos establecidos a nivel nacional de una amplia gama de productos alimenticios. La publicación de esta disposición supone un cambio en las exigencias de los controles microbiológicos de los alimentos, por cuanto se derogan los criterios que figuraban en las disposiciones de ámbito nacional y el sector agroalimentario pasa a regirse únicamente por el Reglamento 2073/2005 de la UE.

No obstante, no debemos pensar que la derogación de las disposiciones nacionales implica que las industrias alimentarias no deban adoptar aquellos criterios o medidas necesarias para garantizar la calidad y seguridad microbiológica de los alimentos, sino que éstas deben ser establecidas de forma particular en función del riesgo y de la utilidad que estos criterios pueden tener a la hora de garantizar un nivel de seguridad apropiado al consumidor.

En este sentido, la EFSA (Agencia Europea de Seguridad Alimentaria) indica que las autoridades sanitarias deben fijar los Objetivos de Seguridad Alimentaria (Food Safety Objectives o FSO) que definen la máxima frecuencia o nivel de un riesgo en un determinado alimento justo en el momento de su consumo para proporcionar un Adecuado Nivel de Protección al Consumidor (Appropriate Level of Protection o ALOP) para establecer los criterios microbiológicos de producción, proceso o producto, así como las medidas de control que permitan garantizar ese adecuado nivel de protección al consumidor (EFSA Journal (2007) 462, 1-29).

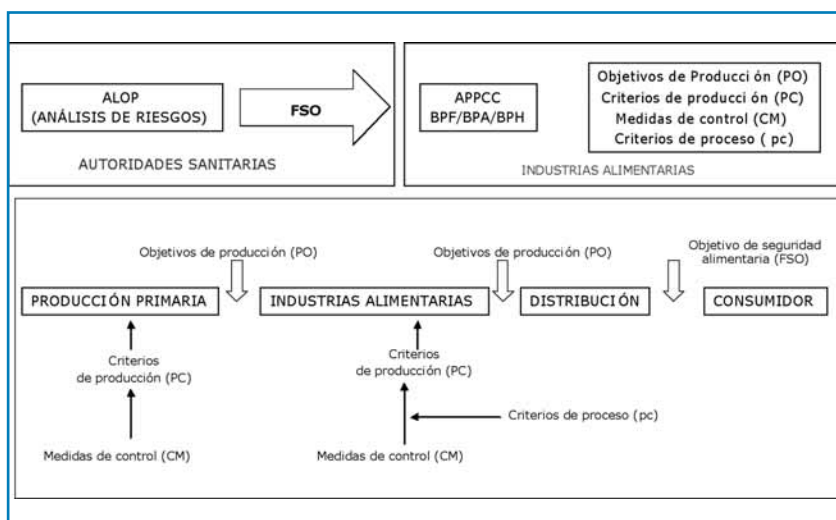
Es por ello que cada industria debe realizar una evaluación en función de los riesgos específicos, incluso en ausencia de Objetivos de Seguridad Alimentaria definidos, y fi-

## Algunas claves sobre cómo actuar ante el R.D. 135/2010

José M<sup>a</sup> Ferrer<sup>1</sup>, David Tomás<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Jefe del departamento de Legislación de ainia centro tecnológico

<sup>2</sup>Jefe del laboratorio de Bioensayos de ainia centro tecnológico



jar aquellos criterios y controles asociados a las materias primas, procesos de producción y cadena de comercialización aplicable en cada caso, de forma que se integren en los planes APPCC específicos.

La EFSA considera que, en algunos casos, el establecimiento de criterios microbiológicos no es un método efi-

ciente para asegurar el adecuado nivel de protección al consumidor, como por ejemplo en aquellos casos donde existen otras formas más eficientes de controlar el riesgo o cuando no existe un método de detección eficiente y rentable considerando la incidencia y tipo de patógeno a detectar.

**El desarrollo de guías sectoriales, así como la realización de estudios particulares de cada caso, mediante el empleo de métodos científicos para la evaluación cuantitativa de riesgos (risk assessment), supone una importante herramienta que permite identificar la necesidad de establecer determinados criterios microbiológicos**



La etiqueta de un alimento debería ser la tarjeta de presentación, atractiva y veraz, de su identidad y características, pero nos la están convirtiendo en un prospecto farmacéutico. Leer el prospecto de un medicamento nos sume en inquietud y preocupación por las advertencias, con palabras rarísimas, de posibles efectos secundarios, de incompatibilidades y de precauciones: “No tomar en caso de padecer isquemia obliterante, sialorrea incoercible o síndrome idiopático...”. Te dejan más desconcertado que a Adán cuando quiso celebrar el Día de la Madre.

En las etiquetas de los alimentos ya comenzaron a aparecer palabras extrañas con los aditivos, pero lo que preocupa es la extensión que va tomando la información legislada. Legalmente, hoy, es obligatorio señalar el fabricante (y, a veces, el envasador, ya que puede ser distinto), la marca, la composición íntegra y el origen de cada componente (no basta poner “harina”, hay que precisar si ésta es de maíz, trigo o centeno), la trazabilidad de dichos ingredientes, la lista completa de posibles aditivos, las condiciones de conservación y uso, el peso neto (y, si contiene líquido de cobertura, el peso neto escurrido), el lote, las características nutricionales (calorías, proporción de proteínas, de grasas, saturadas e insaturadas, vitaminas, calcio, hierro...) y, últimamente, las advertencias sobre posibles efectos alergénicos.

Pronto serán necesarias etiquetas desplegadas para abarcar toda la información o dar ésta en una carpeta aparte que será entregada al consumidor con cada envase de compra. Pongamos un ejemplo de lo que sería la etiqueta ideal para que cumpla el mandato de que “no deje lugar a dudas al consumidor”: Galletas con frutos secos y cobertura de chocolate.

Estas galletas (lote nº xxx) han sido elaboradas en... el día... y envasa-

## ¿Etiquetas o prospectos?

Roberto Xalabarder | Químico Farmacéutico Bromatólogo

das en... Peso bruto, con caja... Peso neto, sin caja... Peso por galleta...

Composición de las galletas: Harina de trigo (contiene gluten, no apto para celíacos); harina de maíz (puede contener residuos de OMG); azúcar refinado (abstenerse los diabéticos y a los que los sulfitos provoquen asma) y manteca de vaca (adjuntamos certificado veterinario sobre la salud del animal, criado en Irlanda con pasto natural y sacrificado el día x/x/x).

Frutos secos: Avellanas turcas, nueces búlgaras (excelentes para prevenir riesgos cardíacos) y cacahuetes del Senegal exentos de aflatoxinas. Todos los frutos secos, con la excepción del coco, pueden resultar alergénicos y, muy especialmente, los cacahuetes.

Cobertura de chocolate: Cacao (contiene teobromina y adamantina que pueden producir migrañas, estados de agitación e, incluso, dependencia); manteca de cacao, con un 20% de otras grasas vegetales (palma, babassu) hidrogenadas (presencia de ácidos trans).

Aditivos: Antioxidantes E-320 y E-321; Edulcorante de volumen: Sorbitol (efecto laxante si se comen tres cajas de galletas seguidas). Aroma idéntico natural: Vainillina (DL50 vía oral 1.580 ppm).

Después vendrían las informaciones nutricionales: Composición cuantitativa de todos los ingredientes, incluyendo vitaminas y minerales.

Y los productos “funcionales” con sus beneficios saludables: fibra, bífidos, omega-3, fitoesteroles y demás sursumcordas.

Luego, las condiciones de conservación: mantener la caja cerrada a temperatura entre 14 y 19 grados Celsius (expresados en Fahrenheit, si es para exportar) y a una humedad relativa inferior al 68%.

Consumir, preferentemente a oscuras, antes de ... (cifra borrosa...).

Y, puestos ya a informar, veríamos algunas de las “advertencias” que van apareciendo para evitar reclamaciones por ausencia de aviso.

- El chocolate puede mancharle la ropa si se mete las galletas en el bolsillo.

- Puede atragantarse si no las mastica bien.

- Cuida el medio ambiente que nos queda (ya que nos hemos cargado la otra mitad): Tire las migajas a un contenedor hermético y, en todo caso, no las deje al alcance de los niños u otros animales domésticos si sospecha que alguno de los componentes declarados puede resultarle dañino.

Este tipo de advertencias son habituales en un país que no quiero nombrar para evitar represalias pero que, para dar una idea de localización, está situado entre Canadá y México. Hay gabinetes de abogados especializados en plantear reclamaciones millonarias cuando el consumidor tiene un problema por causas que no se le han advertido. Ejemplos (auténticos):

- “Cuidado! Puede estar muy caliente” (escrito en las tazas de café).

- “No intente pararla con la mano” (sierra mecánica).

- “No lo use para adornar pasteles” (tinte para el pelo).

- “No debe usar esta aspiradora para recoger charcos de gasolina”.



## Beneficios y diferencias de las certificaciones agroalimentarias: BRC, IFS o ISO 22000. ¿Qué certificación escojo?

Rosa Gómez Escalada

Departamento Agroalimentario  
Bureau Veritas Certificación  
rosa.gomez@es.bureauveritas.com

En algunas ocasiones, cuando una empresa agroalimentaria decide certificarse en un esquema de seguridad alimentaria, muchas veces le cuesta decidir entre un tipo u otro porque no entiende las diferencias entre ellas y los beneficios que cada una le puede aportar según sus necesidades.

El Libro Blanco de la UE y la Guía del CODEX Alimentarius proponen para toda la cadena alimentaria la implantación de SGSA, que integren estos 3 conceptos (BRC, IFS e ISO 22000 integran estos conceptos, pero con diferentes enfoques): análisis de peligro, gestión del peligro y comunicación del peligro. El objetivo de las tres mayores certificaciones dedicadas a la industria alimentaria es común. Dejando a un lado los beneficios comerciales que puede suponer estar certificado, debido al valor añadido que se le da al producto, las certificaciones BRC, IFS o ISO 22000 van encaminadas a una mejora de procesos, a un mayor control del sistema y, por encima de todo eso, a la producción de un producto seguro (en términos de inocuidad alimentaria).

Los SGSA que actualmente podemos encontrar en el mercado se pueden desglosar en 2 grupos:

- Esquemas voluntarios (Certificación de Sistemas basado en HACCP):
  - Estándar Holandés (aparición en 1999).
  - ISO 22000:2005: gestión de la inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria (las gran-

des corporaciones alimentarias están certificándose frente a este esquema)

- Esquemas obligatorios, para ser proveedor de los principales Retailers (Certificación de Producto/Proceso): la razón es que los Retailers demuestran poca confianza en el Control Oficial y tienen gran responsabilidad en sus productos de marca privada ("marca blanca").
  - British Retail Consortium – Global Food Safety Std. (*BRC, Retailers UK*).
  - International Food Standard (*IFS, Retailers de Alemania-Francia-Italia*).

### BRC

BRC es el estándar de certificación de producto promovido por el British Retail Consortium que nació de la mano de los distribuidores ingleses en el año 1998 con el objetivo de asegurar la responsabilidad que asumen con su marca privada en lo que respecta a seguridad, legalidad y calidad, satisfaciendo las necesidades de los clientes y el cumplimiento de la diversa y variada legislación de aplicación en cada sector y en cada caso.

Los miembros de BRC, que agrupan al 90% de los distribuidores ingleses, demandan que los fabricantes de sus productos de marca privada (Marca propia= Marca blanca) se encuentren certificados por uno de los estándares siguientes:

- BRC Global Standard Food (Versión 5) para fabricantes de productos alimentarios.
- BRC Global Standard Storage & Distribution (Versión 1) para compañías de logística y para distribuidores de productos alimentarios.
- BRC IOP Global Standard For Packaging and Packaging Materials (Versión 3) para fabricantes de packaging, tanto alimentario como no alimentario.
- BRC Global Standard Consumer Product (Versión 2) para fabricantes de productos no alimenticios.

La norma BRC, a diferencia de la Norma ISO 9001, supone una certificación de proceso y de producto (estándar ISO 45011), y da lugar a un certificado válido por 1 año o 6 meses, dependiendo de los resultados de la auditoría. Bureau Veritas Certificación está acreditado por UKAS desde hace años para los esquemas Food & Packaging. En la actualidad, también poseemos la acreditación ENAC para BRC Food. Además, se ha obtenido en enero de 2008 la acreditación parcial para el esquema de Storage & Distribution.

De esta manera y bajo el reconocimiento mundial se ha conseguido agrupar, bajo unos mismos requisitos, la uniformidad y continuidad de criterio tanto para una empresa en España, como una en Vietnam u otra en Costa de Marfil. De hecho, BRC, en el año 2008, con el lanzamiento de la versión 5,





El pasado día 25 de mayo, en el marco de la Feria Internacional Iberwine 2010, celebrada en Valladolid, tuvo lugar el anuncio oficial de la certificación de VinoTEC, a nivel mundial, por parte de Microsoft.

El acto fue inaugurado por Carlos Falcó –Marqués de Griñón y co-presidente de Iberwine–, acompañado de Javier Moreira, director de Microsoft Dynamics en Microsoft Ibérica; Juan Carlos Herce, socio director de la firma Tipsa y responsable de producto VinoTEC; y Fernando Rodríguez, director general de Grupo PradoRey. Además, Tipsa y Microsoft participaron en calidad de partners tecnológicos de Iberwine.

La importancia de este reconocimiento supone para VinoTEC la máxima garantía posible para un producto de Microsoft. “Las soluciones certificadas por Microsoft Dynamics han superado exigentes pruebas y han demostrado que cumplen los mayores estándares de Microsoft para las soluciones de socios. Están personalizadas, probadas y recomendadas. TIPSAs, con la solución certificada “VinoTEC”, representa una garantía porque asegura que los clientes tienen cubiertas sus necesidades específicas de gestión a través de un socio de negocio reconocido y certificado por nosotros, que les ofrecerá soluciones de calidad”, manifestó Javier Moreira, director nacional de Microsoft Dynamics.

Por otro lado, la característica que mejor define a VinoTEC es la perfecta adaptabilidad al sector al que se dirige, tanto bodegas como empresas de bebidas. “Nuestro objetivo es ofrecer soluciones verticales que se adapten lo más posible a las necesidades de los clientes de distintos segmentos de mercado y sectores industriales. Y eso lo logramos con partners como TIPSAs, que con su solución VinoTEC, les ofrece una excelente solución de gestión desarrollada sobre Microsoft Dynamics NAV, que se adapta a la perfección a las

## La solución de Tipsa VinoTEC consigue la máxima certificación de Microsoft a nivel mundial



características propias de las bodegas”, añadió.

“El sector del vino es muy importante para la economía española y tiene una destacada proyección internacional; por ello, desde Microsoft apoyamos a TIPSAs que, con VinoTEC, ofrece la solución que demanda este sector”, concluyó Javier Moreira.

### La solución de gestión integral completa para bodegas y empresas de bebidas

Juan Carlos Herce, socio director de Tipsa y responsable de producto VinoTEC explicó a los asistentes las capacidades de esta solución para gestionar con una única aplicación todos los procesos de negocio que subyacen en las industrias vitivinícolas y licoreras, y que permiten, con ello, optimizar la productividad del trabajo diario de estas compañías.

Su amplia funcionalidad ayuda a gestionar los procesos de negocio a lo largo de todo el ciclo productivo. A lo largo de la intervención, se expusieron las funcionalidades más destacadas de VinoTEC a través de algunos de los módulos que incluye (vendimia, bodega, envasado, ventas, trazabilidad, calidad...) y, sobre todo, se destacaron las ven-

tajas de su implantación en términos de reducción de tiempo y costes para las empresas.

### Éxito probado en más de 130 bodegas de España

VinoTEC está presente en bodegas de las principales denominaciones de origen españolas. La principal ventaja que aporta a estas empresas es una mayor optimización de los recursos, a través del control total y centralizado de los procesos de gestión. En definitiva, se logra competir con ventaja frente a los competidores.

El acto de presentación concluyó con un caso práctico de implantación de VinoTEC en una bodega española, invitada por Tipsa, Bodegas Pradorey, con presencia en las denominaciones de Rueda y de Ribera de Duero. El responsable de la misma explicó a los asistentes cómo están consiguiendo un mejor posicionamiento de la firma en los mercados en los que opera gracias a la implantación de la solución de gestión de Tipsa.

“La certificación conseguida por VinoTEC no solo lo consolida como una de los mejores aliados del sector bodeguero y de bebidas sino que impulsará su implantación en España y también en otros países donde ya se ha iniciado su comercialización”, aseguran.

# *¡Ya soy Director de Logística!*



## Master ICIL SCM Logística Integral



- **57 Ediciones** impartidas por Directivos Logísticos.
- **20.000 Profesionales** logísticos en los últimos 30 años.
- **Colocación competitiva** en empresas líderes.
- **30%** Incremento medio salarial.
- **Por 3º año consecutivo** el mejor Master de Logística, según el Ranking del diario *El Mundo*.

Clases Viernes y Sábados en las Sedes ICIL:

Barcelona: 93 225 61 02 | Madrid: 91 417 65 83 | Bilbao: 94 400 90 67

Blog Corporativo:  
<http://icil.wordpress.com>

Desde 1980 impulsando la Logística



www.icil.org





La sonda FS-1000 es la última novedad de la compañía francesa Neosens, que ha sido diseñada para la monitorización y el control en línea y en continuo de las deposiciones en canalizaciones, intercambiadores y reactores. La sonda FS-1000, que se basa en un principio patentado de medición microtérmica a través de microsensores (MEMS), se instala directamente sobre el conducto y permite controlar en tiempo real y de forma continua la formación (o la eliminación) del fouling, tanto si es de tipo orgánico (biofilm) como mineral (sarro). De este modo, permite asegurar la eficacia de los procesos de limpieza, prolongar los ciclos de producción, asegurar la calidad del proceso y del producto, reducir el consumo de energía y agua y minimizar, al mismo tiempo, los residuos de productos químicos de limpieza (biocidas y antiincrustantes).

Utilizable en cualquier tipo de líquido más o menos complejo (agua, leche, sopa, nata, jarabes, ron, productos de refinería, aguas blancas de la industria papelera, etc.), la sonda FS-1000 presenta las siguientes características:

- Gracias a su estructura de acero inoxidable (clase 316L), la sonda puede soportar hasta 150°C con una presión de 30 bares en régimen continuo.
- Provista de una doble gama de medición (0-1 mm, 0-5 mm), goza de una excelente resolución, del orden de micras.
- No requiere calibrado previo (se realiza directamente en la fábrica) ni mantenimiento especial.
- Destinada a las aplicaciones industriales y certificada EHEDG, se integra perfectamente al entorno industrial de cualquier fábrica, así como a sus redes de monitorización (alimentación en 12Vdc y salidas 4-20mA en estándar).

### Desafíos y aplicaciones

Mientras que las soluciones actuales ofrecen mediciones globales y requieren mantenimiento y calibraciones frecuentes, la sonda FS-1000 permite la supervisión en tiempo real, in situ y de

## Neosens presenta la sonda FS-1000

forma continua de la calidad de cualquier medio líquido. Esta solución, basada en la tecnología de los microsistemas, responde a las necesidades de un mercado en plena expansión y con una fuerte demanda en soluciones de medición directas, precisas, fiables y de dimensiones reducidas para implantarlas allí donde la medición sea más significativa.

Algunos de los sectores industriales a los que se dirige la sonda son: la industria agroalimentaria, en especial

las industrias de tratamiento y transformación de productos lácteos sometidas a la obligación de monitorización del fouling y de eficacia de los procedimientos de limpieza en funcionamiento o CIP (Cleaning In Place); las torres de refrigeración para prevenir el riesgo de Legionella en el biofilm; y la industria papelera para el seguimiento del fouling en las máquinas (en especial, la contaminación microbiológica en los limos de la pulpa).

### ¿Reducir el stock aumentando el nivel de servicio?

**Sitúe a su empresa en el óptimo**

Si desea que su empresa reduzca el stock a la vez que aumenta el nivel de servicio, sitúese en el **punto óptimo** para:

- Mejorar el EBITDA
- Reducir el inmovilizado
- Aumentar el cash-flow operativo

Las compañías líderes en España ya están en el **punto óptimo**. Han incrementado su servicio y reducido notablemente su inventario.

¡Déjenos ayudarle a alcanzar el **óptimo**!

Ronda Universitat, 17, 08007 Barcelona ☎ 93 412 57 68  
www.toolsgroup.es

30 NOV  
2 DIC  
BURDEOS  
2010



# VINITECH SIFEL

MUNDIAL DE LOS EQUIPAMIENTOS Y SERVICIOS  
DE LOS SECTORES VITIVINÍCOLA & FRUTAS Y VERDURAS



## SECTOR VITIVINÍCOLA : TODO LO QUE HAY QUE VER Y SABER

Desde el material para la vendimia hasta el envasado, pasando por el material para la bodega, los productos de tratamiento y los servicios, son más de 1 000 expositores internacionales los que presentan lo mejor de su oferta.



## SECTOR FRUTAS Y VERDURAS : OFERTA COMPLETA E INNOVACIÓN

Desde la siembra hasta el envase y el embalaje, aproveche la oferta más completa de maquinaria dedicada a la fruta y la verdura y las últimas novedades para mejorar los rendimientos de su empresa.

## PRIORIDADES A LAS IDEAS Y A LA INNOVACIÓN

En el Foro de las Ideas, asista a debates, conferencias, mesas-redondas, etc. Comparta experiencias, testimonios, opiniones, etc. A través de los talleres y espacios dedicados, descubra los logros más innovadores: Vinitex Sifel destaca las soluciones de futuro y sus Trofeos de la Innovación premian los más significativos.



UN MUNDO DE INTERCAMBIOS EN UN MUNDO QUE CAMBIA  
PARQUE DE EXPOSICIONES DE BORDEAUX-LAC - [www.vinitech-sifel.com](http://www.vinitech-sifel.com)

Para más información contacte: Servicom C&M- Tel: 00 34 91 395 28 88 - [servicom@servicomconsulting.com](mailto:servicom@servicomconsulting.com)



## Euro Pool System presenta la nueva aplicación E-Web

Euro Pool System, compañía especializada en el área de los envases retornables para el transporte de productos frescos, presenta su aplicación E-Web. Se trata de un sistema de administración y control que permite a los clientes conocer exactamente dónde se encuentran sus envases dentro de la cadena de suministro en cualquier momento.

Los envases retornables de Euro Pool System de color verde y azul son ya una imagen bien conocida para todos los integrantes de la cadena de suministro de los productos frescos, pero la compañía también se orienta hacia la prestación de servicios logísticos. Un buen ejemplo es esta aplicación E-Web. Todos los clientes de Euro Pool System tienen acceso a esta aplicación que les permite, a través de un enlace de registro en la página web de Euro Pool System, interactuar con las tres funciones principales de E-Web: Flow (Flujos), Ordering (Pedidos) e Invoicing (Facturación). Margit van Alphen, analista funcional de Euro Pool System, ha asegurado que "la función Flow (Flujos) fue la primera que desarrollamos. Permite que los usuarios vean claramente los diferentes flujos de envases y se organicen en función de los mismos. Es muy sencillo para el usuario registrar la cantidad y el tipo de envases que se encuentran en tránsito hacia sus clientes. A partir de aquí, podrá seguir puntualmente el flujo completo de los envases. El destinatario registra la fecha de llegada de los envases y controla, al mismo tiempo, las cantidades; lo que permite detectar inmediatamente cualquier diferencia que pudiera existir. El usuario puede también solicitar una serie de informes a través de la función Flow".

La función Ordering (Pedidos) de la E-Web permite realizar pedidos electrónicos para los envases de Euro Pool System. Según Van Alphen, "el usuario rellena su pedido en la página de la aplicación E-Web que es muy fácil de utilizar".

Finalmente, la aplicación E-Web ofrece la función Invoicing (Facturación). Las transacciones financieras son el punto central de esta función. Los usuarios rellenan en una página creada para tal efecto la cantidad y el tipo de envases que le envían a cada cliente. Con estos datos, unidos a la información sobre los flujos de envases, Euro Pool System puede facturar a quien recibe los envases y, al mismo tiempo, realizar los abonos correspondientes en la cuenta del proveedor.



## 8,6 millones de rayos alcanzan la tierra cada día



De todos los peligros que acechan a su báscula puente, el más difícil de evitar es el de la caída de un rayo directo o en cercanías. En METTLER TOLEDO conocemos esta problemática, por ello, la nueva familia de células de carga **POWERCELL® PDX®** está superprotegida. Y aunque un rayo las dañara, le daríamos otras nuevas : durante los 5 años de garantía.

**Indíquenos sus necesidades y participe en el sorteo de un iPad.**

Mettler-Toledo S.A.E. 91 375 41 16

► [www.mt.com/es-sorteo-pdx](http://www.mt.com/es-sorteo-pdx)

**METTLER TOLEDO**



## ¿Cuándo nace y a qué se dedica AENOR?

La Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR) fue creada en 1986 como entidad privada y sin fines lucrativos y se dedica a dos actividades básicas: la normalización y la certificación.

Por un lado, AENOR es la entidad legalmente responsable del desarrollo de las normas técnicas en España. Actualmente, nuestro país cuenta con un catálogo de 28.500 normas. En los 200 Comités de Normalización trabajan unos 6.000 expertos de todos los sectores que aportan su experiencia. Las normas técnicas, voluntarias, indican cómo tiene que ser un producto o servicio para que sea seguro y responda a lo que el consumidor espera de él y se elaboran con la participación de todas las partes, la transparencia y el consenso.

Por otro lado, AENOR es la entidad líder en certificación en España, ya que sus certificados son los más valorados por todos los agentes económicos. La certificación es la manifestación de conformidad por un tercero independiente de que una empresa, sus productos o servicios, cumplen con los requisitos de las normas. AENOR ha emitido más de 57.000 certificados, con un catálogo de certificaciones que, además de los más conocidos, Sistema de Gestión de la Calidad y Sistema de Gestión Ambiental, abarca campos como productos —ya hay cerca de 90.000 productos certificados—, Alimentación, Seguridad y Salud en el Trabajo, I+D+i o Eficiencia Energética.

## ¿Qué servicios ofrece la entidad al sector agroalimentario?

El sector agroalimentario es estratégico para AENOR porque tenemos mucho que aportar, ya que se trata de una actividad donde la confianza es crítica.

## Entrevista a David Verano Cañaveras, Gerente de Agroalimentaria de AENOR

“**N**uestro objetivo es convertirnos en el proveedor integral de servicios del sector agroalimentario”

AENOR es la entidad líder en certificación y la de mayor reconocimiento, habiendo emitido cerca de 3.000 certificados al sector agroalimentario. Sin embargo, hoy AENOR —que considera estratégico este sector— es más que una entidad de certificación, poniendo a disposición de la industria agroalimentaria una oferta global de servicios que abarca desde las auditorías de certificación hasta la inspección y ensayos, pasando por jornadas y cursos de formación. Como afirma David Verano, gerente de Agroalimentaria de AENOR, “nuestro objetivo es convertirnos en el proveedor integral de servicios del sector”. Al mismo tiempo, la entidad prevé duplicar el número de certificados en los próximos 5 años, hasta alcanzar los 6.000 reconocimientos que ayudan a mejorar la competitividad, seguridad y calidad de las organizaciones para así contribuir a generar confianza.

La entidad es receptiva a las necesidades y demandas del sector agroalimentario y, por ello, innova permanentemente para ofrecerle un servicio global que responda a las nuevas necesidades de seguridad alimentaria, calidad y competitividad para, en definitiva, despertar confianza en todos los agentes de la cadena alimentaria. Se trata de una oferta con un valor añadido, debido al rigor y seriedad de AENOR.

La oferta global de servicios para los productores primarios, industria agroalimentaria, distribuidores y restauración se basa en la certificación, inspección, ensayos y formación. En este sentido, me gustaría destacar el reciente lanzamiento de AENOR Laboratorio, que ha nacido para convertirse en el laboratorio de análisis de referencia. Respecto a la formación, AENOR participa activamente a través de jornadas de promoción y





## Reglamento (UE) n° 401/2010 de la Comisión

de 7 de mayo de 2010

**Objeto:** Modifica y corrige el Reglamento (CE) n° 607/2009 por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n° 479/2008 del Consejo en lo que atañe a las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, a los términos tradicionales, al etiquetado y a la presentación de determinados productos vitivinícolas.

**Boletín:** Diario Oficial de la Unión Europea.

**Fecha:** 11/05/2010

**Comentarios:** Por razones de claridad y coherencia, algunas disposiciones del Reglamento (CE) n° 607/2009 deben volver a redactarse o especificarse. Se trata, en particular, de las disposiciones aplicables a los terceros países.

## Decisión de la Comisión

de 8 de junio de 2010

**Objeto:** Se deroga la Decisión 2006/601/CE, sobre medidas de emergencia relacionadas con la presencia en los productos del arroz del organismo modificado genéticamente no autorizado LL RICE 601, y se establecen pruebas aleatorias para verificar la ausencia de este organismo en los productos del arroz.

**Boletín:** Diario Oficial de la Unión Europea.

**Fecha:** 09/06/2010

**Comentarios:** En las pruebas realizadas por la Federación Estadounidense del Arroz, en la cosecha recogida de arroz de 2009, también conocido como «arroz verde», no se detectaron lotes que contuvieran «LL RICE 601». Además, la industria estadounidense indicó que seguiría aplicando su plan para la cosecha de 2010 y facilitando ensayos y certificaciones previos a la exportación aun cuando se suprima la medida, en caso de que los intereses del mercado requieran unas medidas de seguimiento. Por tanto, ya no existen las razones que justificaron la Decisión 2006/601/CE. En consecuencia, debe derogarse esta Decisión.

## Reglamento (UE) n° 459/2010 de la Comisión

de 27 de mayo de 2010

**Objeto:** Se modifican los anexos II, III y IV del Reglamento (CE) n° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites máximos de residuos de determinados plaguicidas en determinados productos.

**Boletín:** Diario Oficial de la Unión Europea.

**Fecha:** 28/05/2010

**Comentarios:** La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, en adelante «la Autoridad», evaluó las solicitudes y los informes de evaluación, examinando en especial los riesgos para el consumidor y, en su caso, para los

## Europea



animales, y emitió dictámenes motivados sobre los LMR propuestos. Envió dichos dictámenes a la Comisión y a los Estados miembros y los puso a disposición del público.

## Decisión n° 477/2010/EU del Parlamento Europeo y del Consejo

de 19 de mayo de 2010

**Objeto:** Se deroga la Decisión 79/542/CEE del Consejo, por la que se confecciona una lista de terceros países o partes de terceros países, y se establecen las condiciones de certificación veterinaria, sanitaria y zoonosanitaria, para la importación a la Comunidad de determinados animales vivos y de su carne fresca.

**Boletín:** Diario Oficial de la Unión Europea.

**Fecha:** 02/06/2010

**Comentarios:** La Decisión 79/542/CEE queda derogada con efectos a partir del 9 de abril de 2010.

Las referencias a la Decisión derogada se entenderán como referencias al Reglamento (UE) n° 206/2010.

## Decisión de la Comisión

de 6 de mayo de 2010

**Objeto:** Se modifican las partes 1 y 2 del anexo E de la Directiva 92/65/CEE del Consejo por lo que respecta a los modelos de certificados sanitarios para los animales procedentes de explotaciones y para las abejas y los abejorros.

**Boletín:** Diario Oficial de la Unión Europea

**Fecha:** 12/05/2010

**Comentarios:** Es necesario modificar el modelo de certificado sanitario para los intercambios comerciales en el interior de la Unión de abejas y abejorros vivos, a fin de introducir requisitos zoonosanitarios específicos relativos a los abejorros criados en estructuras aisladas del entorno.

## Reglamento (UE) n° 409/2010 de la Comisión

de 11 de mayo de 2010

**Objeto:** Se inscribe una denominación en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Castaña de Galicia (IGP)].

**Boletín:** Diario Oficial de la Unión Europea.

**Fecha:** 12/05/2010

**Comentarios:** Queda registrada la denominación del presente Reglamento «Castaña de Galicia (IGP)». Al no haberse notificado a la Comisión ninguna declaración de oposición de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006, procede registrar la denominación citada.

# 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](mailto:legislacion@eypasa.com)  
<http://www.sid-alimentaria.es>





### BIOSPAIN 2010

**Fecha:** 29 septiembre - 1 octubre 2010

**Lugar:** Pamplona

**Asunto:** BIOSPAIN se ha convertido en la gran plataforma de presentación internacional de la biotecnología española y permite satisfacer las necesidades comerciales, académicas e informativas del sector. Dirigido a empresas biotecnológicas y usuarias, académicos, investigadores, inversores y entidades del sector biotecnológico.

**Información:** Secretaría Técnica BIOSPAIN 2010

Tel.: +34 948 22 39 82; Fax: +34 948 22 34 20

E-mail: secretaria@biospain2010.org

http://www.biospain2010.org/



### Conxemar 2010

**Fecha:** 5-7 octubre 2010

**Lugar:** Vigo

**Asunto:** XII Feria Internacional de Productos del Mar Congelados que reúne a mayoristas, importadores, exportadores, transformadores, fabricantes, distribuidores, maquinaria, industria auxiliar (frío, embalajes, plásticos, etc.) y sector de acuicultura.

**Información:** Conxemar

Tel.: +34 986 433 351; Fax: +34 986 221 174

E-mail: feria@conxemar.com



### Ecocultura 2010

**Fecha:** 8-10 octubre 2010

**Lugar:** Zamora

**Asunto:** La Feria Hispanolusa de Productos Ecológicos se ha convertido en un punto de referencia como convocatoria transfronteriza de productores, elaboradores y distribuidores de productos ecológicos. Más de 100 expositores de todos los sectores se darán cita en esta séptima edición que tendrá un marcado carácter profesional y que se complementará con un buen número de actividades paralelas, como conferencias, mesas redondas, talleres, degustaciones, catas dirigidas, encuentros etc.

**Información:** Diputación de Zamora

Área de Agricultura y Ganadería

Tel.: 980 53 37 97

Fax: 980 53 22 03

E-mail: svagropecuario@zamoradipu.es

info@ecocultura.org

http://www.ecocultura.org



### JTIC 2010

**Fecha:** 13-15 octubre 2010

**Lugar:** Reims (Francia)

**Asunto:** Primer salón internacional de trigo, harina y pan en Francia. Se celebrarán jornadas técnicas con la presencia de los principales centros tecnológicos del país.

## Ferías y Congresos



### Información: AEMIC

Tel.: +33 (0) 1 47 07 20 69

E-mail: aemic@wanadoo.fr

http://www.jtic2010.eu/



### IPA 2010

**Fecha:** 17-21 octubre 2010

**Lugar:** París (Francia)

**Asunto:** IPA, el Salón Internacional de Procesos Alimentarios, se celebrará el próximo año conjuntamente con SIAL e In-food. La apuesta por la sostenibilidad será el elemento común de estos tres salones.

**Información:** Rita AUDI

Tel.: +33 (0)1 76 77 11 29

Fax: +33 (0) 1 53 30 95 25

E-mail: rita.audi@comexposium.com

www.ipa-web.com/



### SIAL 2010

**Fecha:** 17-21 octubre 2010

**Lugar:** París (Francia)

**Asunto:** SIAL París es un punto de encuentro del sector alimentario para que las empresas presenten sus productos, descubrir las innovaciones, debatir sobre las nuevas tendencias y reflexionar sobre la evolución y retos del mercado.

**Información:** Isabelle Alfano

Tel.: +33 (0) 1 76 77 11 07

www.sial.fr



### NUCE International 2010

**Fecha:** 26-28 octubre 2010

**Lugar:** Milán (Italia)

**Asunto:** Feria internacional de Nutracéuticos, Cosméticos e Ingredientes Funcionales para alimentos y bebidas, dirigida, fundamentalmente, al negocio de sur de Europa y países del área Mediterránea.

**Información:** Artenergy Publishing

Tel.: +39 02 66306866

Fax: +39 02 66305510

E-mail: info@nuce.pro

www.nuce.pro/



### Sweet & Snacks Middle East

**Fecha:** 31 octubre-2 noviembre 2010

**Lugar:** Milán (Italia)

**Asunto:** Exposición internacional de Confeitería, Panadería, Snacks y Helados. Se trata de una versión "satélite" de la

# Consultoría de Industrias Alimentarias

## APPCC

- Implantación del sistema y de sus prerequisites.
- Actualización del sistema ya implantado.
- Auditorías.

## TRAZABILIDAD

- Asesoramiento.
- Legislación nuevos requisitos.
- Asesoramiento e implantación de un sistema de trazabilidad.

## Norma BRC (British Retail Consortium)

- Auditorías previas a la implantación.
- Asesoramiento e implantación.

## Empresa FORMACIÓN

- Certificados de manipuladores de alimentos.
- Formación continua:
  - APPC.
  - BRC.
  - ISO.
  - Cursos "In Company".

## Empresa APOYO TÉCNICO

- Cuestiones higiénico-sanitarias.
- Inspecciones de la administración.
- Apertura de nuevas instalaciones.
- Control de calidad externo.
- Envasado por productos.



### 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](http://www.cesif.es)





## Indice

1. Accesorios y mobiliario
2. Aislamiento térmico
3. Biotecnología
4. Cerramientos
5. Compresores
6. Control de calidad
7. Envasado maquinaria
8. Ingredientes
9. Maquinaria de procesos
10. Servicios de consultoría
11. Servicios integrales salud
12. Servicios marketing ferrial
13. Sistemas almacenamiento
14. Tratamiento de aguas

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

## 1. Accesorios y mobiliario



### LEZO, SL



**FABRICANTE DE ACCESORIOS Y MOBILIARIO PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

Mesas de trabajo // bandejas // carros // moldes // recubrimientos en nuestras instalaciones para todo tipo de procesos: alta temperatura y congelación.

**Todo disponible en inoxidable**

Pol. Ind. 103 - C/ Urune 26-27  
 20100 Lezo / Guipúzcoa  
 Tel.943 34 13 33 / Fax. 943 34 04 63  
 e-mail: jorge@lezosl.com

## 2. Aislamiento térmico

Fabricación de paneles sandwich con núcleo aislante de poliuretano y poliisocianurato para congelación, salas blancas, centros de manipulación, mataderos y otras aplicaciones relacionadas con la industria en general.



### HUURRE IBERICA

La flexibilidad y la tecnología más moderna para ofrecer la mejor solución en cada caso.

Panel HI-PIR B,s1,d0

Ctra. C65 km 16  
 17244 Casa de la Selva - Girona  
 Telf. 972 463 208 - Fax 972 463 085  
 Mail huurre@huurreiberica.com

## 3. 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

www.biomedal.com

Biomedal, S.L.  
 Avda. América Vespucio, 5-4  
 Planta 1ª - Módulo 12  
 Parque Científico y Tecnológico Carvajal 93  
 41092 Sevilla España

Tel: +34 954 08 12 76  
 Fax: +34 954 08 12 79  
 www.biomedal.com  
 info@biomedal.com



## 4. Cerramientos

### Cerramientos y equipos industriales




#### PUERTAS

**rápidas**  
**súper rápidas**  
**seccionales**  
**cutafuegos**  
 .enrollables  
 .correderas  
 .guillotina

#### EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL

**muelles de carga**  
**abrigos de carga**  
**rampas móviles**  
**pasarelas abatibles**  
**mesas elevadoras**  
**sistemas seguridad**  
**acústicas**  
**automáticas cristal**

\* Todos disponibles en inoxidable.

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



## 5. Compresores

Atlas Copco, S.A.E.

Tfno.: 91 627 91 00

E-mail: ac.spain@es.atlascopco.com



Evite toda contaminación por aceite



Los primeros compresores de aire certificados por TÜV como "exentos de aceite" (ISO 8573-1 CLASE 0)

[www.atlascopco.es](http://www.atlascopco.es)

## 6. Control de calidad



bioMérieux España S.A.

BIO M É R I E U X  
I N D U S T R Y

**Soluciones microbiológicas para el control de calidad en su laboratorio**

*Automatización integral del laboratorio y disminución del tiempo de obtención de resultados*

- Preparación de la muestra: PINCH DILUTOR
- Control de patógenos: VIDAS®
- Recuento de Indicadores de Calidad: TEMPO®
- Identificación microbiana: VITEK 2® COMPACT
- Genotipado microbiano: DIVERSILAB®
- Medios de cultivo listos al empleo conforme ISO 11133
- Jornadas, simposios y cursos de formación

bioMérieux España S.A.  
C/ Manuel Tovar 45-47  
28034 MADRID  
Tel. 91 358 11 42, Fax. 91 358 08 40  
[www.biomerieux.es](http://www.biomerieux.es)

**Alimentaria**  
REVISTA DE TECNOLOGÍA E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Imagine aquí su anuncio

[www.revistaalimentaria.es](http://www.revistaalimentaria.es)  
[publicidad@revistaalimentaria.es](mailto: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



Certificate Number: FS 5584  
BS EN ISO 9001:2000

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

## 6. Control de calidad

[bioser.com](http://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



Tel: 93 226 44 77 • [bioser@bioser.com](mailto:bioser@bioser.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

**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.

**902 525 500**  
[www.echevarne.com](http://www.echevarne.com)



## 6. Control de calidad



testo

testo 205

**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 (CO<sub>2</sub>)
- Emisiones
- Medidor calidad aceite de cocinar
- **pH en carne**
- Luz/Sonido
- rpm

Instrumentos testo S.A. - Zona Industrial c/B nº 2  
08348 Cabrils (Barcelona) - Tel: 93 753 95 20 - Fax: 93 753 95 26  
[www.testo.es](http://www.testo.es) - [info@testo.es](mailto:info@testo.es)

## 7. Envasado maquinaria

**COMATEC PACK**

**LA MÁS ÁMPLIA GAMA DE MAQUINARIA DE ENVASADO**

- Envasadoras de campana
- Envasadoras flow-pack verticales
- Envasadoras Flow-pack horizontales
- Termoselladoras manuales
- Termoselladoras de gran producción
- Envasadoras rotativas para productos viscosos
- Envasadoras lineales de gran producción (8.000 tarrinas/hora)
- Envasadoras "Gable top"
- Llenadoras de botellas "PET"
- Termoformadoras para film flexible y semirígido
- Soluciones completas de envasado



COMERCIAL DE MAQUINARIA Y TECNOLOGÍA S.A.  
c/ MARIE CURIE, 22 - P.E. "LA GARENA"  
28805 - ALCALÁ DE HENARES  
MADRID - ESPAÑA  
TEL.: 91 882 56 70 / 57 34  
FAX.: 91 882 49 12  
[info@comatecsa.com](mailto:info@comatecsa.com)  
[www.comatecsa.com](http://www.comatecsa.com)

## 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



**laboratorios Arroyo**

C/ 1º de Mayo, 19 A - 39011 - Santander  
Tel. 942 33 52 09 - Fax. 942 33 76 22  
[www.laboratoriosarroyo.com](http://www.laboratoriosarroyo.com)

## 8. Ingredientes

**Alimentaria**  
REVISTA DE TECNOLOGÍA E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

**Imagine aquí su anuncio**

[www.revistaalimentaria.es](http://www.revistaalimentaria.es)  
[publicidad@revistaalimentaria.es](mailto:publicidad@revistaalimentaria.es)

Para la contratación de publicidad, solicite información contactando con:  
**Alimentaria - Dto. Publicidad**  
Tel.: + 34 914 469 659  
[publicidad@revistaalimentaria.es](mailto:publicidad@revistaalimentaria.es)

**EYPASA**

the nature network®

**Martin Bauer Group**

**Expertise**

in Teas, Extracts and Botanicals

Bienvenidos a la unidad de negocio Plantextrakt, uno de los productores líderes mundiales en:

- Extractos de plantas y frutas
- Extractos de Té
- Aromas de Té

[www.martin-bauer-group.com](http://www.martin-bauer-group.com)

c/Portal del Rey, 3 - oficina 10 | 01001 Vitoria  
Tel.: +34 945 125 002 | Fax: +34 945 124 807  
E-Mail: [baceiredo@nutraceuticos.net](mailto:baceiredo@nutraceuticos.net)

**CHR HANSEN**

*Improving food & health*



Trabajamos para mejorar la calidad de los alimentos y la salud de los consumidores. 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, leches fermentadas, vino y productos cárnicos
- ▼ 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](http://www.chr-hansen.es)



## 8. Ingredientes



**Monteloeder**  
improving food

en lo natural  
está el futuro

Extractos vegetales,  
flavonoides cítricos,  
edulcorantes,  
fórmulas y desarrollos  
a medida para  
alimentación funcional.

[www.monteloeder.com](http://www.monteloeder.com)  
[info@monteloeder.com](mailto:info@monteloeder.com)

Miguel Servet, 16. Nave 17. Elche Parque Industrial  
Aptdo. 580 / P.O. Box 580. Elche (Alicante) SPAIN  
T. +34 965 68 52 75 / Fax: +34 965 68 52 76



**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 María del Valle s/n  
ARGANDA DEL REY (MADRID)  
Tel: 91 871 63 14 Fax: 91 871 65 14  
e-mail: [anvisa@anvisa.com](mailto:anvisa@anvisa.com)  
web: [www.anvisa.com](http://www.anvisa.com)

ARNOR  
ER  
IQNet



**BRENNTAG**  
SPECIALTIES

**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](mailto:alimentacion@brenntag.es)  
[www.brenntag.es](http://www.brenntag.es)

## 8. Ingredientes



**disproquima**

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...

Desde enero 2010,  
**comercializamos Neotame**

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](mailto:info@disproquima.com)  
Tel. (+34) 937 310 808  
Fax. (+34) 937 314 914

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



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. Eurofragrance 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...

**eurofragrance**

EUROFRAGRANCE S.L.  
Rta del Llobregat, 10 Barri de Sant Joan de Vilatorrada  
08130 VILATORRADA (BARCELONA) SPAIN  
Tel. (+34) 937 674 110 Fax. (+34) 937 674 111  
e-mail: [info@eurofragrance.com](mailto:info@eurofragrance.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](mailto:iberia@gnt-group.com)

[www.gnt-group.com](http://www.gnt-group.com)



## 9. Maquinaria de procesos




**Soluciones integrales para la industria alimentaria:**

- Líneas completas de producción: llave en mano
- Autoclaves de esterilización / pasteurización
- Equipos de cocción
- Túneles de lavado y de secado de envases
- Sistemas de carga y descarga de envases
- Sistemas de dosificado de aceites y salsas
- Mesas de trabajo
- Depósitos de elaboración de salsas
- Automatización de líneas de producción



Fishbam, s.l.  
Botunburu, 19 L  
48330 Lemoa (Vizcaya)  
Tel: +34 94 631 55 18

fishbam@fishbam.com  
www.fishbam.com

## 12. Servicios marketing ferrial



DISEÑO Y PRODUCCIÓN DE STANDS



Diseño y producción de stands y arquitectura efímera, para ferias, congresos y eventos. Realizamos diseños personalizados de stands atendiendo a sus necesidades comerciales, potenciando su imagen corporativa dentro de un entorno estético de diseño original.

**Presentes en todos los recintos feriales nacionales**

**ESTUDIO BLANCO INTERIORISMO & STANDS, S.L.**  
Plaza Mayor de Coslada s/n  
28820 - Coslada - Madrid - España  
Tel: 91 671 42 98 - Fax: 91 669 53 03  
www.blancoestudio.com  
info@blancoestudio.com

## 10. 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](http://www.cesif.es)



## 13. Sistemas almacenamiento

MEDIO AMBIENTE Y SEGURIDAD

**Almacenamiento de inflamables según legislación vigente**



**iNuevo!**

Almacenes prefabricados DenSafe.  
Resistencia al fuego según nueva norma europea (EN 13501-2).  
"En acero, fácilmente trasladables, para colocación en interiores o al aire libre".

DENIOS le ofrece una amplísima gama de productos, un asesoramiento muy competente y el Know-How que sólo posee el fabricante. Solicite ahora de forma gratuita nuestro folleto "Almacenamiento seguro de sustancias peligrosas". Llámenos al **902 88 41 06**

**DENIOS ENGINEERING**  
[www.denios.es](http://www.denios.es)

ENGINEERING  EQUIPMENT

Expertos en almacenamiento de sustancias peligrosas

[www.denios.es](http://www.denios.es)  
DENIOS SL. C/ Bari, 31, pol. PLA-ZA. Zaragoza

## 11. Servicios integrales salud



Laboratorio de Análisis

Estudios Clínicos (Soporte de "Claims")

**Servicios Integrales de Innovación en Salud**

Regulatory

I+D+i

Avda. M-40, portal 17. Planta 1ª Of. 68-69  
Pol. Ind. Ventorro El Cano. 28925.  
Alcorcón. Madrid

Tel. +34 91 485 53 47  
Fax. +34 91 485 54 09  
Contacto: [info@quantumexperimental.es](mailto:info@quantumexperimental.es)  
[www.quantumexperimental.es](http://www.quantumexperimental.es)



## 14. Tratamiento de aguas



**Tratamos el Agua, Mejoramos el Medio Ambiente**

DEPURADORAS INDUSTRIALES Y URBANAS  
ESTACIONES DE POTABILIZACIÓN DE AGUA  
TRATAMIENTO INDUSTRIAL  
TRATAMIENTO Y GESTIÓN DE FANGOS  
ESTUDIOS Y SOLUCIONES INTEGRALES  
GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DE PLANTAS  
CONTROL ANTILEGIONELLA  
LABORATORIO DE ENSAYOS  
PLANTAS PILOTO Y PROYECTOS I+D+i  
INSTALACIONES LLAVE EN MANO

**Somos expertos en el Sector Agroalimentario**

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

[www.aemaservicios.com](http://www.aemaservicios.com)  
[aema@aemaservicios.com](mailto:aema@aemaservicios.com)



3 - Day Hands-on Combining Theory & Practice



## Food Proteins Course

Properties, Functionalities & Applications



28 - 30 September 2010, Utrecht/Soesterberg (The Netherlands)

International Speakers from protein manufacturers





**SIAL** 2010  
The Global Food Marketplace

**NEW TRENDS:  
Catch them all!\***

17 > 21 Oct. 2010

Solicite su entrada en [www.sial.fr](http://www.sial.fr)



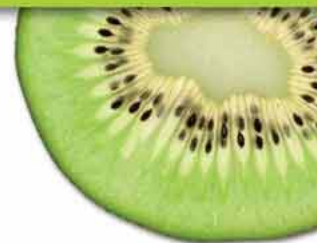
**mismo lugar,  
misma fecha**



El acontecimiento  
100%  
Ingredientes

**ipa** | world food  
process  
exhibition

NUEVO PABELLÓN 7



Paris 17 – 21 Octubre 2010

Paris Nord Villepinte <sup>®</sup> Francia – [www.sial.fr](http://www.sial.fr)

**\*NUEVAS TENDENCIAS : ¡No las deje escapar!**

Promosalons España , S.L. - Tel : 91 411 95 80 - Fax : 91 411 66 99

Email : [promosalons@promosalons.es](mailto:promosalons@promosalons.es)

An event by  
**comexposium**

SIAL a subsidiary of Comexposium Group



Porter Novelli