

Alimentaria

INVESTIGACIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD

**Especial
monográfico**

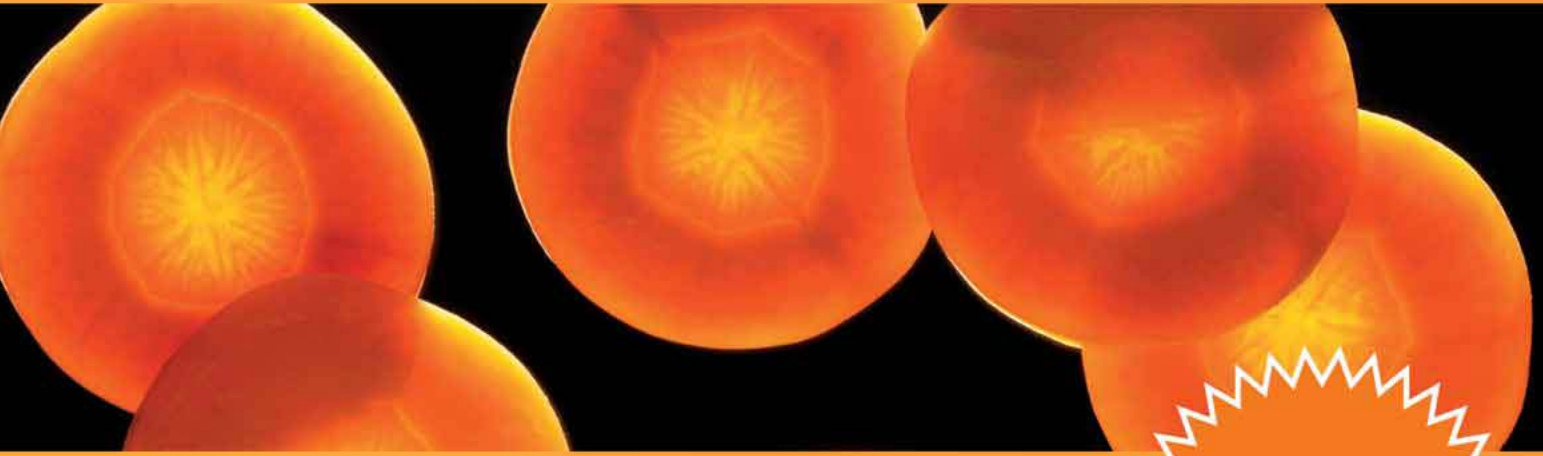
**Aesan
informa**



**Ingredientes, Materias primas,
Aromas y Aditivos Alimentarios**




www.nutri-facts.org 





**NUEVO
SITIO WEB**


NUTRI-FACTS

Todo sobre las vitaminas y más

 Últimas noticias científicas y datos comprobados sobre micronutrientes, así como información rápidamente accesible en varios idiomas.

 Información básica sobre resultados de estudios y comentarios de expertos.

 Resultados de encuestas sobre nutrición a escala nacional e internacional e informes de estudios de mercado.

 Transparencia en la compleja relación entre los micronutrientes y la salud.

Una iniciativa de *Unlimited.* **DSM**



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:
legislacion@eypasa.com

SUSCRIPCIONES:
suscripciones@eypasa.com

DISEÑO Y MAQUETACIÓN:
lucimagen
lucimagen@lucimagen.com

ADMINISTRACIÓN:
M^a Ángeles Teruel
M^a Teresa Martínez
informacion@eypasa.com

EDITA:



(Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A.)
C/ Santa Engracia, 90, 4^a - 28010 Madrid
Tels. +34 91 446 96 59
Telefax: +34 91 593 37 44

IMPRIME:
Gráficas Run 100, S.A.

DEPOSITO LEGAL: M 611-1964
ISSN: 0300-5755
Impreso en España

Imagen de portada: **Rodrigo Díaz Núñez**

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

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^a Luisa García López
Catedrática de Nutrición y Bromatología
Dpto. de Higiene y Tecnología de los Alimentos
Facultad de Veterinaria. Universidad de León

Dr. Buenaventura 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:

Ya en el editorial del número 415 le hablé sobre los alimentos funcionales y sobre el trabajo que está realizando la European Food Safety Authority (EFSA) para evaluar la gran cantidad de expedientes solicitados por múltiples empresas que desean publicar diversos efectos beneficiosos en los alimentos que comercializan.

El tema cada vez es más candente, máxime si algunas compañías relevantes ya han tenido que renunciar a publicar supuestos efectos beneficiosos para la salud de sus productos porque la EFSA ha rechazado sus solicitudes.

Resulta evidente que la orientación de la industria alimentaria ha sufrido unos cambios radicales en su filosofía en las últimas décadas del siglo pasado. De una orientación hacia la mera productividad se pasó a una preocupación por la calidad, y de ésta hacia la seguridad alimentaria. Los primeros años de este siglo han dado paso a una orientación hacia los "alimentos saludables" y en el futuro asoma un nuevo concepto: la nutrigenómica.

Este futuro, que cada vez se acerca con mayor rapidez, ya se deja entrever en uno de los artículos del famoso Reglamento 1924/2006 sobre declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos. En concreto, en el artículo 27 del citado reglamento se dice que, a más tardar el 19 de enero de 2013, la Comisión remitirá al Parlamento Europeo y al Consejo un informe sobre la aplicación del Reglamento, en particular sobre la evolución del mercado de alimentos acerca de los cuales se efectúan declaraciones nutricionales o de propiedades saludables, y sobre la manera en que los consumidores entienden las declaraciones. El informe incluirá también una evaluación del impacto del Reglamento en los hábitos dietéticos, así como del impacto potencial en la obesidad y las enfermedades no contagiosas.

Como se puede ver, ya el propio Reglamento prevé un impacto sobre el mercado y resulta evidente, dado que los ingredientes nutricionales aprobados por la EFSA podrán alegar sus beneficios y serán mucho más competitivos que los que no sean aprobados, que seguramente acabaran desapareciendo del mercado.

Este nuevo escenario conlleva que las industrias alimentarias que anteriormente habían iniciado este camino se beneficien de esta situación. Además, la investigación y el desarrollo de nuevos productos se verán forzados, dadas las nuevas condiciones del mercado, a responder a las demandas de productos con mayores propiedades.

Alfonso López de la Carrera
Director General

www.revistaalimentaria.es
www.eypasa.com
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^a Teresa M. López Díaz
Presidenta de A.C.T.A.-Castilla y León

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

Dr. Abel Mariné Font
Catedrático de Nutrición y Bromatología
Facultad de Farmacia
Universidad de Barcelona

D. Josep M. Monfort
Director del Centro de Tecnología de la Carne
Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA)

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

Dr. Guillermo J. Reglero Rada
Catedrático de Tecnología de los Alimentos
Facultad de Ciencias
Universidad Autónoma de Madrid

Dr. Julián C. Rivas Gonzalo
Catedrático de Nutrición y Bromatología
Facultad de Farmacia. Universidad de Salamanca

Dr. Vicente Sanchis Almenar
Catedrático de Tecnología de los Alimentos
Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria
Universidad de Lleida

Dr. Francisco A. Tomás Barberán
Vicedirector Centro de Edafología y
Biología Aplicada del Segura - CEBAS

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

Dr. Jesús Vázquez Minguela
Doctor Ingeniero Agrónomo
Profesor titular de Universidad de Ingeniería Forestal
Director de la Escuela Técnica de Ingenieros Agrónomos
Universidad Politécnica de Madrid

Dr. Juan Manuel Vieites Baptista de Sousa
Doctor de Ciencias Químicas
Director General del Centro Técnico Nacional
de Conservación de Productos de la Pesca
y de la Acuicultura (CECOPESCA)
Secretario General de ANFACO



| | Páginas |
|---|----------------|
| Alimentaria Informa..... | 6 |
| AESAN Informa | 30 |
| Especial IFFA 2010 | 32 |
| • IFFA 2010 mostró las últimas tendencias en procesado de productos cárnicos | |
| Monográfico Packaging | 42 |
| • La innovación en el sector de ingredientes marca las pautas de desarrollo de los productos alimentarios | |
| • Especial eventos: “Health Ingredients Europe reunirá, por primera vez en Madrid, al sector de ingredientes saludables” | |
| • Artículo técnico: “Análisis del aprovechamiento de subproductos del mango (<i>Mangifera indica L.</i>) para la obtención de compuestos farmacológicos y nutricionales”. Juan Diego Torres Oquendo, Beatriz Caballero Santos, Javier S. Burgos y José María Fernández Ginés. INNOFOOD I+D+i y NEURON BPh | |
| • Artículo técnico: “Astaxanthin for beauty and physical performance”. Petra Kindlund. BIOREAL AB | |
| Artículos originales..... | 103 |
| • “Recopilación de normas microbiológicas de los alimentos y asimilados y otros parámetros físico-químicos de interés sanitario. Revisión marzo 2010 (Parte IV y última)”. Manuel Moragas Encuentra y M ^a Begoña de Pablo Busto | |



| | Páginas |
|--|----------------|
| Artículos técnicos..... | 118 |
| • “Soluciones innovadoras para mejorar el suministro y roturas de la cadena de frío en frutas cortadas aplicando tecnologías multibarreras”. María del Carmen Corredor Coca, Juan José Moreno Delgado, José Enrique Moros Martínez y Juan Luis Mejías García. CITAGRO y ABELLÓ LINDE | |
| Innovaciones tecnológicas | 122 |
| Normalización, certificación y ensayo | 131 |
| • “El control analítico de los aditivos en los laboratorios de ensayo”. Manuel Dorado y Agustina Sánchez. AENOR LABORATORIO | |
| Actualidad legislativa | 134 |
| Colaboración..... | 137 |
| • “Fallados los Premios INNOVANTA 2010”. ANTA | |
| Agenda | 138 |
| Directorio de proveedores..... | 142 |

La Ministra de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, Elena Espinosa, y el Subsecretario del MARM, Santiago Menéndez de Luarca, presentaron el proyecto de presupuestos del departamento para el año 2011, que asciende a 11.126,82 millones de euros, lo que representa una reducción del 13 por ciento con respecto al presupuesto inicial del año anterior. Unos presupuestos que, respetando los objetivos de austeridad y cohesión social, mantendrán en las inversiones el apoyo a los proyectos estratégicos y a los sectores productivos.

Estos presupuestos, austeros en función de la situación actual, permitirán el mantenimiento de las políticas del MARM en materia de protección del patrimonio natural, la biodiversidad y del mar, la lucha contra el cambio climático, la explotación sostenible de los recursos agrícolas, ganaderos y pesqueros, la gestión hídrica, el desarrollo del medio rural y la alimentación, contemplando igualmente la participación en el desarrollo de las políticas comunitarias e internacionales, así como la necesaria coordinación con las Comunidades Autónomas.

Políticas de agricultura, ganadería y alimentación

Dentro de estas políticas destaca la partida presupuestaria destinada a las aportaciones del Fondo Español de Garantía Agraria (FEGA) para la regulación de los mercados agrarios, que asciende a 6.155,48 millones de euros, contemplando también la inversión de 191,76 millones de euros para las políticas agrícolas y ganaderas, orientándolas hacia las nuevas demandas de la sociedad y a la actual formulación de la PAC. En este apartado, también se dedica una partida de 40,35 millones de euros para potenciar la competitividad de la industria agroalimentaria, fomentando la industrialización, el apoyo al I+D+I y a la vertebración y

El presupuesto del MARM para 2011 se ajusta a los objetivos de austeridad



concertación en la cadena alimentaria.

Políticas de desarrollo rural sostenible, medio natural, biodiversidad y política forestal

El presupuesto dedicado a estas políticas asciende a 1.946 millones de euros, destinándose 1.720,64 millones de euros a los Programas de Desarrollo Rural Sostenible y el desarrollo del medio rural mediante actuaciones relativas a la mejora de la competitividad, la creación de empleo, la integración del medio ambiente en la política de desarrollo rural y la ejecución del Programa de Desarrollo Rural Sostenible 2010-2014.

También se incluye en este apartado una inversión de 225,27 millones de euros para la preservación de la biodiversidad y la protección y mejora del medio natural y la política forestal, centrándose las principales líneas de actuación en la mitigación de los procesos de desertificación, la prevención y apoyo a las labores de extinción de los incendios fores-

tales, la conservación de las especies y los recursos genéticos, la defensa del patrimonio forestal o la protección y recuperación de los habitats.

Políticas del agua

Las políticas del agua cuentan con un presupuesto de 3.282 millones de euros, de los cuales 1.478 millones serán gestionados por las Sociedades Estatales y 1.804 millones de euros por la Dirección General del Agua y las Confederaciones Hidrográficas.

Esa segunda partida presupuestaria de 1.804 millones de euros se destina al desarrollo de cuatro programas principales centrados en la gestión e inversión en infraestructuras del agua, a la que corresponde el 73,2 por ciento de esta partida; la calidad del agua a la que se destina el 16,4 por ciento; la ordenación territorial de los recursos hídricos en la que se invierte un 6,7 por ciento y la gestión de los recursos hídricos para la modernización y eficiencia de los regadíos a la que se destina el 3,7 por ciento.





AENOR

EN ALIMENTACIÓN EL PLATO FUERTE ES LA CONFIANZA

Desde el campo a la mesa, el sector de la alimentación tiene en **AENOR** el aliado para transmitir con fuerza la confianza que demandan consumidores, administraciones o empresas.

Certificaciones.

El catálogo de certificaciones de **AENOR** es uno de los más completos y cubre las necesidades de las empresas con ambición de ser competitivas, en España y globalmente:

- ISO 22000. Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos.
- Protocolos BRC, IFS y GLOBALGAP.
- Marca  de Frutas y Hortalizas.
- Marca  para Productos Ibéricos y Jamón Serrano.
- Certificación Lista Marco.
- Controlado por FACE. Productos para celíacos.

AENOR laboratorio.

Con más de 1.500 m², prestigiosos profesionales y las últimas tecnologías ofrecen un servicio fiable y eficaz en tiempo y resultados, en tres áreas de actividad:



físico-químicos



microbiológicos



sensoriales

Acreditado por ENAC.

El mejor aliado de la industria alimentaria.

www.aenor.es/sites/alimentacion

AENOR

El valor de la confianza.

A SEMAC reflexiona sobre su futuro estratégico

El pasado día 16 de septiembre, tuvo lugar en el recinto ferial de IFEMA de Madrid la II Jornada de Reflexión Estratégica en el sector de masas congeladas de panadería y bollería. El encuentro, organizado por la Asociación Española de Fabricantes de Masas Congeladas, ASEMAC, con el patrocinio de EGL Energía Iberia y SIEMENS, y la colaboración de Rabobank e IFEMA, reunió a las empresas líderes de este sector.

Esta II Jornada persiguió, por un lado, intercambiar información macroeconómica sobre el presente y futuro de la economía española y de nuestra industria y, por otro, dar a conocer el funcionamiento del mercado energético, los medios para optimizar la utilización y gestión de la energía en planta, así como las diferentes alternativas de contratación del suministro eléctrico, que pueden permitir importantes ahorros a las empresas de este sector industrial.

La Jornada fue inaugurada por Alfonso de Borbón, Director de INTERSICOP, y por Felipe Ruano, Presidente de la ASEMAC, a los que siguieron las siguientes ponencias de Ángel Laborda, Director del Gabinete de Coyuntura de FUNCAS; José Luis Novo, Sales Manager de EGL; Manuel Cadenas, Responsable de Industria de bebidas y alimentación de SIEMENS; María Castroviejo, Directora Asociada del Departamento de Análisis de RABOBANK; y Jorge Jordana, Consejero de Presidencia de FIAB.

El acto fue clausurado por D^a Isabel Bombal, Directora General de Industria y Mercados Alimentarios del MARM, quien aseguró la existencia de un clima propicio y una serie de instrumentos promovidos por la administración para aprovechar las potencialidades del sector.



Calidad e Innovación bajo el principio de Seguridad Alimentaria



Proporcionamos servicios tecnológicos avanzados para responder a las necesidades de la industria, para aportar soluciones novedosas y para contribuir a mejorar la competitividad del sector agroalimentario.

CAMPOS DE ACTIVIDAD

- I+D+i
- CONTROL ANALÍTICO y ASISTENCIA EN PROCESO
- SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
- FORMACIÓN
- CONSULTORÍA TÉCNICA



OTRI
Oficina de Transferencia de Resultados de Investigación
Reg. Nº 84 del Libro de la Secretaría General del Plan Nacional de I+D+i

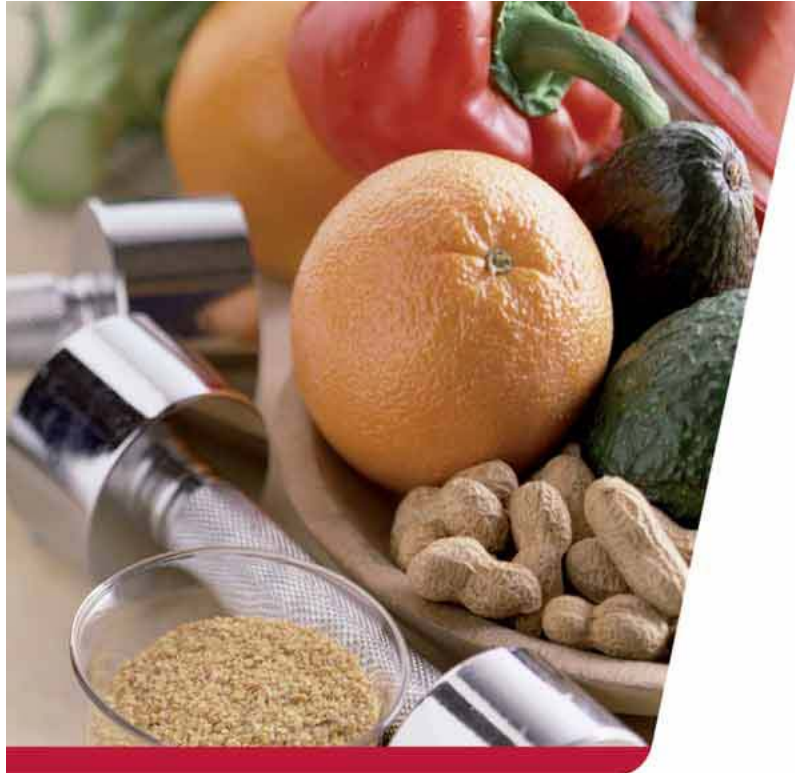


MARS, USDA-ARS e IBM desvelan la secuencia preliminar del genoma del cacao

Tres años antes de lo previsto, Mars ha anunciado, junto con sus socios USDA-Agricultural Research Service (ARS) e IBM, que el genoma preliminar del cacao ya está listo para su publicación. En 2008, la compañía anunció que se embarcaba en una iniciativa científica de alto perfil con 5 años de duración para secuenciar o “desvelar” el genoma del cacao, es decir, para entender mejor la planta, mejorar su calidad e impulsar su producción para ayudar a millones de agricultores de todo el mundo. El objetivo es mejorar el proceso de cultivo del cacao y reforzar los programas de cultivo tradicionales ya existentes, lo que se busca es que los productores puedan producir más cantidad de cacao en menos espacio y así puedan utilizar el espacio adicional para otros cultivos mejorando sus ingresos. La secuencia del genoma preliminar se pone a disposición del público para garantizar que los datos permanecen siempre abiertos sin patente y para permitir a los científicos empezar a aplicar los descubrimientos inmediatamente para mejorar la cosecha. Todos los datos están disponibles en la web www.cacaogenomedb.org.

El cacao es un cultivo crucial para las economías de muchos países en vías de desarrollo de los trópicos, para algunos de los cuales representa una parte muy significativa de su PIB. En todo el mundo hay unos 6,5 millones de agricultores de cacao y entre 40 y 50 millones de personas que dependen del cacao como medio de vida.

Se conoce como el “cultivo huérfano” porque crece en zonas con escaso acceso a los avances científicos como han tenido otros cultivos (el maíz, el trigo o la soja), por ello apenas ha sido objeto de investigaciones científicas. Las pérdidas de cosechas por causa de plagas y enfermedades pueden llegar hasta el 80% y causar daños de entre 700 y 800 millones de dólares anuales a los productores, que normalmente son personas con pocos recursos financieros y no conocen técnicas de cultivo mejoradas. Esta susceptibilidad a las plagas y las enfermedades puede acabar con toda la cosecha de un productor de cacao y con su forma de vida. La secuenciación del genoma del cacao comportará la aparición de técnicas de producción mejoradas, cosechas más resistentes a las plagas y a las enfermedades, y más abundantes para los productores de cacao.



Bureau Veritas, líder del mercado mundial en la certificación de esquemas agroalimentarios y en la inspección de productos alimentarios

Bureau Veritas aporta un equipo técnico multidisciplinar y especialistas en los diferentes subsectores alimentarios y a lo largo de toda la cadena de suministro: “de la granja a la mesa”.

Algunos de nuestros productos y servicios en el sector agroalimentario son:

Producción primaria

- GLOBALGAP cultivos y acuicultura
- Certificación de fertilizantes
- Tesco Nurture
- Producción Integrada
- Referenciales privados: “Las Patatas del Abuelo”
- Marca de Calidad “Gamba de Palamós”
- Marca de Calidad “Pescaderías”
- DOP “Mexillón de Galicia”
- Marca de Garantía “Carne de Caza-APROCA”
- Certificación pesquerías sostenibles MSC (Marine Stewardship Council)

Sector transformador

- ISO 22000
- BRC Food / Packaging / Storage & Distribution
- IFS Food / Logística
- EN 15593 Certificación para la industria del envase y embalaje alimentario
- Certificación Lista Marco
- Certificación ausencia de OGM
- Protocolo McDonald's SQMS
- Certificación FACE (productos aptos para celíacos)
- EN 15593 Certificación para la industria del envase y embalaje alimentario
- GMP+ / FAMI-QS en el sector de la alimentación animal
- Vinos de la Tierra: Castilla / Castilla y León / Viñedos de España / Cádiz / Ribera del Duero

- Etiquetado facultativo de vacuno / huevos
- Certificación de Aceite de Oliva Virgen Extra
- Ecoetiquetado MSC (Marine Stewardship Council)

Sector restauración

- ISO 22000
- Sistemas de inspección APPCC / calidad de producto / calidad percibida por el cliente (cliente misterioso) / valoraciones de etiquetado / valoraciones nutricionales y de menús

Sector Gran Distribución

- Sistemas Integrales de homologación y seguimiento de proveedores a nivel mundial
- Inspección de productos en plataformas logísticas y en origen
- Inspecciones en hipermercados, supermercados y plataformas logísticas: seguridad alimentaria y APPCC / diseño higiénico de infraestructuras / sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria / sistemas de aprovisionamiento logístico / calidad percibida por el cliente ...
- Certificación ISO 9001 / 14001 / 22000 / en supermercados, hipermercados, plataformas, centrales de compra
- Creación de fichas técnicas de producto, pliegos de condiciones, Sistemas Integrales de Gestión de crisis y alertas, validación de etiquetado de productos, análisis de productos, asesoramiento cumplimiento legislación vigente, programas formativos ...

Dto. Agroalimentario - Tel. 912 702 200
info@bureauveritas.es
www.bureauveritas.es



Move Forward with Confidence

BUREAU
VERITAS



Actualmente el 69% de los adultos y una quinta parte de los escolares en nuestro país tiene niveles elevados de colesterol. Se trata de uno de los factores con mayor prevalencia en personas que desarrollan algún tipo de enfermedad cardiovascular, una de las principales causas de muerte en los países desarrollados, por lo que en los últimos años ha habido un creciente desarrollo de alimentos funcionales cardiosaludables. Ahora, la empresa biotecnológica española AB-BIOTICS ha dado un paso más con el lanzamiento de AB-LIFE, un ingrediente nutricional que consigue reducir en un 14% los niveles de colesterol, según estudios clínicos realizados por el Hospital Puerta del Hierro de Madrid.

Además de su mayor eficacia, el nuevo ingrediente presenta otra gran

AB-BIOTICS lanza AB-LIFE, un ingrediente funcional que reduce en un 14% los niveles de colesterol

diferencia respecto a otras soluciones del mercado: no solo reduce los niveles de colesterol procedentes de la dieta, sino también el nivel de colesterol plasmático, por lo que resulta eficaz en un mayor número de personas.

Con este nuevo ingrediente, resultado de cuatro años de investigación, AB-BIOTICS abre la puerta a la terapia probiótica para enfermedades cardiovasculares, es decir, basada en microorganismos vivos que promueven beneficios en la salud y cuya actividad se basa en cepas bacterianas que se hallan de forma natural en el

intestino humano. Gracias a ello, además, su consumo resulta totalmente inocuo para la salud.

“Las aplicaciones de AB-LIFE para la industria son muy diversas y, de hecho, empresas de varios países ya se han interesado por el producto, para el que hemos solicitado la patente mundial”, destacan Sergi Audivert y Miquel Àngel Bonachera, consejeros delegados de AB-BIOTICS. Además de su posible consumo en cápsulas, AB-LIFE puede añadirse a alimentos sin tratamiento térmico como derivados lácteos o bien, mediante técnicas de encapsulación, a bebidas y zumos.

fruitose[®]
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[®] es la mejor solución para endulzar de forma natural alimentos y bebidas bajos en calorías.

Galam Group
Refining Nature's Raw Materials
www.galamgroup.com

Distribuido Por:
BRENTAG
SPECIALTIES
Tel: +34 932 18 44 04
alimentacion@brenntag.es
www.brenntag.es



Visit us
Booth M18



La solución del
mañana
Hoy



SOLUCIONES VIDAS® NEXT DAY

Rápidas, sencillas... y precisas

Las soluciones **VIDAS® NEXT DAY** presentan protocolos innovadores y sumamente simplificados para los principales patógenos de interés.

➔ *Salmonella*

- VIDAS Salmonella Xpress
- VIDAS ICS2+SLM

VIDAS® Listeria monocytogenes Xpress



➔ *Listeria spp*

- VIDAS Listeria Xpress

VIDAS® Salmonella Xpress*



* Carne cruda de vaca y ternera y huevos pasteurizados

➔ *Listeria monocytogenes*

- VIDAS Listeria monocytogenes Xpress

VIDAS® Listeria Xpress



Las soluciones VIDAS NEXT DAY están mundialmente acreditadas por organismos de validación como AOAC y AFNOR Validation

VIDAS® ICS2 + SLM



➔ *Simplifique la gestión del control de calidad con las soluciones VIDAS Next Day*

➔ *Aumente su capacidad de reacción con las soluciones VIDAS Next Day*

VIDAS® NEXT DAY

bioMérieux España, S.A.
Manuel Tovar, 45-47
28034 Madrid (España)
Tel.: (+34) 91 358 11 42
Fax: (+34) 91 358 08 40

www.biomerieux.es
www.biomerieux-industry.com





El screening del grupo antibiótico de las sulfamidas ha sido, desde siempre, el talón de Aquiles de la técnica ELISA. Debido a las diferencias estructurales entre las diferentes moléculas pertenecientes a dicho grupo, era inviable el estudio de las sulfamidas presentes en una muestra a través de un único test. Esto hacía necesaria la utilización de varios tests complementarios, cada uno de ellos específico para aquellas sulfamidas que los otros tests no eran capaces de "ver". La empresa italiana TECNA, uno de los fabricantes de referencia a nivel mundial de kits ELISA aplicados a muestras alimentarias ha encontrado finalmente la solución. La principal ventaja del nuevo kit ELISA cualitativo l'screen Sulfa QL es su gran cobertura de un amplio rango de moléculas. No solo detecta un elevado número de sulfamidas, sino que,

Bioanalítica presenta L'screen Sulfa QL, para el grupo de las sulfamidas

además, detecta las más importantes y solicitadas. Moléculas como sulfamonometoxina, sulfadimetoxina, sulfaquinolaxina y sulfametazina, hasta ahora comprometidas en la mayoría de kits presentes en el mercado, son correctamente identificadas por Sulfa QL. Se trata, además, de un test ELISA con un método de preparación de la muestra sencillo, sin necesidad de utilización de incómodos solventes orgánicos ni columnas previas de purificación. Es un protocolo de extracción seguro y sin costes adicionales. Sulfa QL es válido para muestras procedentes de carne, huevo, leche y miel. El kit está diseñado para ofrecer resultados cualitativos y evitar la aplicación de patrones para

la elaboración de una curva de calibrado. Solo es necesaria la utilización de un control de ensayo y de un único patrón como punto de corte. Esto convierte a Sulfa QL en un producto de altas prestaciones y de bajo coste. Previamente a su lanzamiento al mercado, el producto ha sido extensamente validado de acuerdo a las directrices de la Unión Europea estudiando parámetros como el CCB. Los resultados han sido sorprendentes mostrando un CCB cercano al 50% del MRL (límite máximo de residuos) para nueve de las sulfamidas más valoradas. El test está comercializado en España por Bioanalítica, distribuidor en exclusiva de TECNA en nuestro país.

3M Dpto. de Seguridad Alimentaria



Soluciones Innovadoras
para Seguridad Alimentaria



El BENEIO-Institute ha anunciado la publicación del primer monográfico sobre el carbohidrato funcional isomaltulosa (marca Palatinose™), en la séptima edición del Food Chemicals Codex (FCC). Durante más de un año, los expertos de análisis y de reglamentación del BENEIO-Institute han contribuido al desarrollo de este monográfico en estrecha colaboración con el FCC. “El BENEIO-Institute cuenta con amplios conocimientos sobre las características de la isomaltulosa, el hidrato de carbono de próxima generación. Mostrando su amplia experiencia en los carbohidratos funcionales, BENEIO fue también socio del FCC en 2008-2009 en el desarrollo del primer monográfico sobre isomalt, convirtiéndose así en el socio ideal para el FCC en lo que a información relacionada con el análisis y la especificación de la isomaltulosa se refería”, aseguran.

Este nuevo monográfico del FCC creará un referente en la industria mundial de este ingrediente. Los clientes con productos que contengan isomaltulosa aprobada por la FCC se beneficiarán del estado de la calidad que ofrece. Anke Sentko, Vice President Regulatory Affairs and Nutrition Communication, BENEIO, ha comentado que “estamos encantados de apoyar al FCC de nuevo en el desarrollo de este monográfico sobre uno de nuestros ingredientes. Es fantástico poder contribuir y compartir nuestra experiencia con los expertos del FCC para establecer la norma de calidad de la isomaltulosa”.

El FCC es un compendio de estándares y pruebas monográficas, reconocidos internacionalmente por la pureza y calidad de los ingredientes alimenticios. La isomaltulosa de BENEIO cumple plenamente con los requisitos del monográfico publicado sobre la misma en el FCC y está disponible a nivel mundial bajo el símbolo de “calidad FCC”.

Avances en el mercado

El Símbolo BENEIO™ ha hecho grandes progresos en España y Panamá,

El Food Chemicals Codex publica un monográfico sobre la isomaltulosa

gracias a dos importantes cadenas españolas de supermercados, que lo incluyen en sus gamas de productos saludables y al mayor productor de lácteos en Panamá, que lo utiliza en dos de sus últimos productos lácteos. La amplia gama de productos que ahora lleva el Símbolo BENEIO™ demuestra que el programa sigue resultando atractivo en todo el mundo.

El Programa BENEIO™, que comenzó como una iniciativa conjunta a nivel europeo entre fabricantes de productos de alimentación y BENEIO en Bélgica, está diseñado para comunicar los beneficios saludables de la inulina y la oligofructosa Orafiti®, utilizando un Símbolo de calidad comprensible, que indica que éste contiene suficiente cantidad de estos prebióticos.

Actividad de agua (aw)

Garantía de calidad y estabilidad para productos alimenticios, farmacéuticos y cosméticos





- Laboratorios
- Líneas de producción
- Investigación y Desarrollo
- Control de Calidad

LabSwift-aw

Instrumento portátil

- 👍 Exactitud, rapidez
- 👍 Robusto, fiabilidad
- 👍 Intuitivo, portátil
- 👍 Calibración automática



mathias
C/ Roger de Flor, 293-1a plta
08025-BARCELONA
Tel. : +34 934 58 81 00
Fax. : +34 932 07 63 15
www.mathiasbcn.com

novasina
The Art of Precise Measurement
www.novasina.com



Naturalpha, sociedad internacional de investigación científica y clínica en nutrición y salud, ha anunciado el prometedor comienzo de su Centro de Investigación Clínica en Nutrición (CNCN), que tiene su sede en el Hospital Saint-Vincent de Paul, en Lille (Francia).

Inaugurado hace seis meses, el Centro, cuya función principal es realizar, con voluntarios, test de los ingredientes y productos nutritivos y saludables de la industria alimentaria, desarrolla en la actualidad varios estudios clínicos en nutrición, de manera paralela, y dispone de una completa base de datos informativa de voluntarios.

En este tiempo, se ha ganado la confianza de la industria agroalimentaria y espera lanzar, próximamente, otros estudios clínicos, así como duplicar el número de voluntarios inscritos en la base de datos de aquí a 2011.

La industria agroalimentaria tiene necesidades crecientes y específicas para el desarrollo de sus productos nutricionales y ha decidido apoyarse en la experiencia de Naturalpha, con el fin de aprovechar la oferta internacional de ensayos clínicos propuesta por su Centro de Investigación. Entre sus clientes, se encuentran fabricantes de ingredientes, de complementos alimentarios, así como de producto final, tanto a nivel nacional como internacional. A día de hoy, varias decenas de suje-

Prometedor debut del Centro de Estudios Clínicos en Nutrición de Naturalpha

tos están ya incluidos en los ensayos clínicos. Estos estudios son realizados íntegramente, desde la etapa de la concepción hasta la comunicación de resultados y el informe clínico final. Trabajan en temas como el control del peso corporal, la salud gastrointestinal, así como la prevención de desórdenes metabólicos. La duración de estos estudios varía desde semanas a varios meses.



Desarrollo de ingredientes y productos nutricionales del futuro

Los productos agroalimentarios estudiados en el seno del CNCN pueden ir desde alimentos saludables (cranberry, té verde, productos lácteos enriquecidos en omega 3, bífidus...), hasta ingredientes funcionales (prebióticos, probióticos, fibras, flavonoides, fitoesteroles...) incorporados en los alimentos, pasando por complementos alimenticios (vitaminas, minerales ácidos grasos...). El objetivo de estos estudios es demostrar científicamente el efecto saludable de estos ingredientes o de los productos terminados que los incorporan, gracias a la ayuda de voluntarios, con el fin de poder encon-

trarlos, más tarde, en productos de consumo común en el mercado. Numerosos estudios clínicos, investigaciones y trabajos han demostrado beneficios y ventajas de ciertos ingredientes saludables innovadores que, hoy en día, ya se encuentran presentes en el mercado o están en desarrollo. "Partiendo de estos estudios clínicos, Naturalpha desea desarrollar estos alimentos del futuro, pero también hacer evolucionar los hábitos nutricionales de la población y prevenir diversas patologías", han manifestado fuentes del Centro. Los estudios que llevan a cabo tienen una duración, generalmente, de entre 1 y 6 meses y permiten evaluar las características, los efectos y la tolerancia de productos e ingredientes alimentarios.

QUIEN TIENE HAMBRE, TIENE HAMBRE AHORA

La Fundació Banc del Aliments de Barcelona, es una entidad benéfica independiente y sin ánimo de lucro que, desde el año 1.987, lucha contra el hambre de AQUÍ. Durante el año 2009 ha repartido gratuitamente 7.402 toneladas de alimentos consumibles en perfectas condiciones, excedentarios o no, donadas por empresas del sector alimentario, entre 296 entidades receptoras homologadas que han distribuido dichos alimentos a 91.862 personas de AQUÍ que pasan hambre.



**FUNDACIÓ
BANC DELS ALIMENTS**
BARCELONA
Luchamos cada día contra
el HAMBRE DE AQUÍ





La Fundación Alimerka ha puesto en marcha la I edición de los Premios Luis Noé Fernández con dos modalidades:

- Nutrición y seguridad alimentaria.
- Distribución de alimentos y/o eliminación del hambre.

Con ello, se pretende responder a la paradoja de la alimentación en la sociedad contemporánea, reconociendo, por un lado, iniciativas que contribuyan a mejorar los hábitos alimentarios y la nutrición y, por otro lado, experiencias positivas de eliminación del hambre o distribución de alimentos para satisfacer las necesidades nutricionales básicas en colectivos desfavorecidos. "Abordar el fin alimentario desde esta doble perspectiva nos permite reconocer intervenciones, tanto del ámbito nutricional como del ámbito social, fomentado la reflexión sobre el papel de los alimentos en la sociedad y cultura contemporánea", asegura la Fundación.

Convocado el Premio Luis Noé Fernández sobre Seguridad Alimentaria y Nutrición

El objeto de estos Premios es promover la difusión de casos o experiencias en el ámbito de la mejora nutricional y los hábitos de consumo saludable, así como intervenciones positivas de distribución de alimentos o eliminación del hambre, y que impliquen, en ambos casos, una mejora en la calidad de vida de las personas.

Podrán presentar su candidatura las personas físicas, instituciones públicas o privadas, agrupaciones u otras organizaciones de carácter social, educativo o cultural que hayan desarrollado proyectos, programas o acciones relacionados con la seguridad alimentaria y la nutrición en los últimos años.

El plazo de presentación de candidaturas finaliza el 31 de octubre. El Jurado atenderá estos criterios de evaluación:

- El abordaje combinado de los distintos factores determinantes de la seguridad alimentaria y la mejora nutricional, adecuándose a las recomendaciones consensuadas nacional e internacionalmente.
- La implicación en su desarrollo de diferentes sectores y disciplinas.
- Un planteamiento innovador.
- La presentación de resultados y el impacto sobre la salud de la población diana.
- La posibilidad de generalizar o reproducir la experiencia o proyecto en otras poblaciones o colectivos.



La mejor solución natural para controlar el riesgo de Listeria

PURASAL *Opti Form* se ha desarrollado para suprimir el crecimiento de Listeria y extender la vida útil en productos cárnicos y de aves.

Purac es su fiel colaborador en la seguridad alimentaria, desarrollando productos innovadores y aportando soporte técnico durante más de 70 años. Para más información, por favor visiten:

www.purac.com/meatandpoultry



purac
pure by nature

Montmeló (Barcelona) Spain
T: +34 93 568 63 00
F: +34 93 568 39 55
Email: psp@purac.com
www.purac.com

BRENNTAG
SPECIALTIES

C/Tuset 8-10, 08006 Barcelona, España
T: +34 93 218 44 04
F: +34 93 218 15 90
Email: alimentacion@brenntag.es
www.brenntag.es

Alimentaria estará organizada en torno a siete sectores: productos de gran consumo alimentario, bebidas, vino, aceite y productos regionales, congelados, carnes y pastelería y confitería. Por su parte, Horexpo incidirá en la oferta de equipamientos para hoteles, restaurantes y pastelerías, máquinas de cafés, textil decorativo, vending, tecnología y servicios. Finalmente, Tecnoalimentaria dispondrá de la más completa oferta en maquinaria y tecnología para el proceso alimentario, relleno, embalaje, logística, mantenimiento y distribución.

Hay que destacar que Alimentaria&Horexpo Lisboa se sitúa, actualmente, ante un potencial mercado de 223 millones de consumidores a través de los ocho países de habla portuguesa: Portugal, Brasil, Angola, Cabo Verde, Guinea-Bissau, Mozambique, Sao Tome & Príncipe y Timor Oriental, posicionando a la feria como una excepcional plataforma de compra-venta. Alimentaria&Horexpo Lisboa cuenta con un gran programa de actividades paralelas, como Food Experience (concursos culinarios y representaciones técnicas de cocina), Innoval (compuesto por la representación de nuevos productos y la Loja Inteligente), Sabor do Ano & Sabor à Prova, conferencias y seminarios, Espaço Pequeno Almoço, Cocktail Academy Show y los encuentros de negocios.

Las principales asociaciones e instituciones portuguesas vinculadas directamente con la industria alimentaria y hostelera han valorado muy positivamente la celebración de Alimentaria&Horexpo Lisboa. Concretamente, es significativo el fuerte interés que ha despertado este lanzamiento entre las empresas que las constituyen. En este sentido, Jorge Henriques, Presidente de FIPA y de la Comisión Organizadora de Alimentaria, y Mario Pereira Gonçalves, Presidente de AHRESP



y de la Comisión Organizadora de Horexpo, han manifestado su decidido apoyo al evento, destacando la aportación del mismo en el contexto económico actual.

Un claro ejemplo de la buena aceptación del salón es el alto grado de participación previsto en el inicio del proceso de adjudicaciones, que empiezan el próximo 15 de octubre para todos aquellos que contraten su espacio antes de esta fecha, y que de esta manera podrán beneficiarse de un mejor espacio expositivo.

Víctor Pascual, nuevo director de Alimentaria&Horexpo Lisboa

El salón también estrena gestor con el nombramiento de Víctor Pascual como director de Alimentaria&Horexpo Lisboa por parte de Alimentaria Exhibitions. Desde 2005, Pascual es director de Bta. –Barcelona Tecnologías de la Alimentación–, cargo que asumió en compatibilidad con la dirección de Alimentaria México, que ostenta desde 2003. Con formación en economía y marketing, Pascual ha desarrollado su trayectoria profesional en el campo de la promoción empresarial y de la organización de eventos internacionales, especialmente, en los sectores de la alimentación, la tecnología alimentaria y el envase y embalaje.

Comprometidos
con el futuro

ÁREA INDUSTRIAL

Análisis de materias primas, aguas y productos alimenticios: Técnicas clásicas y rápidas de detección

Ensayos físico-químicos
Ensayos microbiológicos
Ensayos tóxico-biológicos
Análisis por imagen (control de calidad)

Consultoría, asesoramiento, auditoría e inspección

Tecnología de los alimentos
Calidad y seguridad alimentaria
Diseño higiénico de instalaciones
Legislación alimentaria
Nutrición y dietética

Formación en seguridad alimentaria

Planes de formación para empresas
Cursos de manipuladores de alimentos



DR. ECHEVARNE
LABORATORIO DE ANÁLISIS



902 525 500
www.echevarne.com



Cuando aún falta un mes para la apertura de Emballage 2010, más de 1.200 expositores (con 300 nuevos expositores) procedentes de 46 países han confirmado su presencia en la feria, donde recibirán a 85.000 visitantes. El certamen se celebrará los próximos días 22 al 25 de noviembre en el recinto ferial Paris Nord Villepinte (París, Francia).

La presencia española en la feria sigue progresando. Con respecto a los visitantes, España se perfila como el tercer país en términos de participación internacional, tras Bélgica e Italia. El perfil de profesionales españoles es el siguiente:

- Un 57% son fabricantes de envases y embalajes y maquinaria.
- Un 41% son industrias que utilizan envases y embalajes con: un 24% de industrias alimentarias; un 5% de bienes industriales; un 5% de cosmética/ Belleza/Salud; y un 2% de agencias de diseño y packaging.

Por otra parte, la participación de 58 expositores nacionales con un incremento del 12% respecto al anterior certamen confirma la expansión internacional de la feria. El próximo evento contará con la presencia de las grandes firmas españolas del sector así como el apoyo de las asociaciones AMEC-Envasgraf, AS-

Fuerte presencia española en la nueva edición del certamen Emballage 2010

PACK, ANAIP y CENTREM METAL.LURGIC.

Los principales sectores de actividad de los expositores españoles son:

- Un 31% de maquinaria de envasado alimentario.
- Un 16% de envasado Lujo/Belleza/Salud.
- Un 12% de maquinaria de procesos y envasado de líquidos (B&L).

Para Véronique Sestrières, Directora de la feria, "el hilo conductor en esta nueva edición de la feria internacional EMBALLAGE es 'PACK SMART: Envase y embalaje inteligente', ya que de la materia al producto terminado, la inteligencia está en todas partes, en todas las etapas de producción". La tendencia de la sostenibilidad en la que se inscriben conceptos como la eco-concepción, la búsqueda de nuevos materiales o el reciclaje está, más que nunca, en el corazón de las preocupaciones de los usuarios profesionales. Una vez más, los industriales del envase y el embalaje se dan cita para compartir y descubrir las últimas reflexiones e innovaciones en materia de envase y embalaje.

A pesar de la crisis económica, el mercado mundial de envases y embalajes primarios, secundarios y terciarios, estimado en 578.000 millones de dólares en 2007 (422.000 millones de euros), registró un crecimiento de un 1,2% en 2008. En 2009, se alcanzaron 560.000 millones de dólares según la WPO2. Un crecimiento que confirma que el embalaje es, hoy más que nunca, la herramienta imprescindible al servicio de nuestra sociedad. Las nuevas reglamentaciones europeas, así como la demanda creciente de la opinión pública del aligeramiento y reducción de envases y embalajes, son limitaciones que contribuyen a crear innovaciones por parte de los profesionales. Las cifras recientes demuestran que la industria mundial del envase y el embalaje está guiada por la sostenibilidad: se estima que, partiendo de 88.000 millones de dólares en 2009, el mercado de envases y embalajes respetuosos con el medioambiente debería alcanzar los 170.000 millones de dólares en 2014.



SEGURIDAD ALIMENTARIA
MEDIO AMBIENTE

ANALIZA
calidad

✓ *Por ti, calidad*

✓ *Por ellos, seguridad alimentaria*

✓ *Por todos, medio ambiente*

visite nuestra nueva web: analizacalidad.com

BURGOS · MADRID · ZAMORA · VALLADOLID
BARCELONA · GALICIA · ANDALUCÍA








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

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición ha participado en el programa de formación que AECID (Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo) lleva a cabo en distintos países. En esta ocasión, el curso denominado "Herramientas para la Seguridad Alimentaria y el Control de Alimentos" se celebró en la ciudad de La Antigua, en Guatemala. Los participantes procedían de Guatemala, Costa Rica, Honduras, El Salvador, Panamá, Chile, Méjico, Colombia, Cuba, Perú y República Dominicana. El panorama de la seguridad alimentaria ha experimentado, en los últimos años, un vertiginoso cambio. Se encuentra inmerso en un marco de globalización con coordenadas ciertamente ilimitadas, por lo que cualquier iniciativa de estrategia en materia de seguridad alimentaria deberá tratarse con un enfoque internacional, teniendo siempre muy presente que el mercado debe ser un escenario integrado, abierto y competitivo, que debe favorecer la movilidad, la competitividad y la innovación, en coordinación con las políticas sectoriales de cada país.

En el fenómeno de la globalización, los conceptos de riesgo y precaución traspasan nuestras fronteras y demandan una continuada atención, de ahí la importancia de consolidar puntos de control en las entradas o salidas de productos alimentarios en los escenarios de comercialización establecidos.

La experiencia ha demostrado que es necesario adoptar medidas encaminadas a garantizar que no se comercialicen alimentos que no sean seguros y que existan sistemas para identificar y afrontar los problemas de seguridad alimentaria, a fin de asegurar el adecuado funcionamiento del mercado y de proteger la salud de las personas. Es necesario consolidar la confianza de los consumidores, en el proceso de decisión en el que se basa la legislación alimentaria y en su

AESAN participa en el programa de formación de AECID en Guatemala

fundamento científico, así como en las estructuras y la independencia de las instituciones que protegen los intereses sanitarios y de otra índole. Esta labor debe desarrollarse merced a un desarrollo abierto y transparente de la legislación alimentaria existente y a la correspondiente actuación de las autoridades públicas, que han de adoptar las medidas necesarias para informar al público cuando existan motivos razonables para sospe-

char que un alimento puede presentar un riesgo para la salud.

Las pasadas crisis alimentarias vividas en Europa demostraron que era necesario establecer un sistema de alerta rápida mejor y más amplio, que incluya a los alimentos y los piensos. La Comisión, los Estados miembros como miembros de la red y la Autoridad, establecieron medidas apropiadas en situaciones de emergencia para asegurarse de que

Conceptos como la trazabilidad nos ayudan a profundizar en el conocimiento de la estructura de la cadena alimentaria, con el fin de poder detectar y corregir posibles fallos estructurales, tratando de mejorar las relaciones entre los diferentes componentes de la cadena, desde el productor al consumidor. Poder identificar el origen de un alimento, y poder seguir su rastro durante toda su vida útil, favorece la seguridad y otorga crédito al producto



Aunque el número de visitantes en esta edición fue menor que en 2007, Detlef Braun, miembro de la Gerencia de Messe Frankfurt, ha destacado el incremento del número de expositores, 949 frente a los 908 de la edición anterior, y el perceptible aumento de visitantes profesionales extranjeros, que han pasado el 47% en 2007 al 59% de este año. “Esto se ha traducido en un gran número de negocios cerrados para los productores de maquinaria de procesamiento y envasado de carne y derivados para un sector que, tras un año difícil, demuestra de nuevo una mayor disposición para efectuar inversiones. La merma en la cifra total de visitantes se origina exclusivamente de Alemania, y viene provocada por los fuertes procesos de consolidación efectuados en los últimos tres años, tanto en el tejido industrial como artesanal del sector”.

“Sin embargo, es de destacar un crecimiento del 5% en el número de expositores. También se ha incrementado la superficie ocupada y, como hemos dicho, la cuota de visitantes internacionales, lo que ratifica la alta importancia de la IFFA en el panorama internacional”, ha añadido. Tras Alemania, los visitantes procedían, fundamentalmente, de Rusia, Italia, España, Polonia, Países Bajos, Austria, Suiza, Estados Unidos, Bélgica y Australia.

Como veremos, los temas que suscitaban más interés en esta edición fueron los relacionados con la automatización, la seguridad y la trazabilidad, así como la higiene. Por otra parte, destacan los aspectos relacionados con condimentos y aromas, así como los envases, los productos saludables y los semipreparados.

Ingredientes y aditivos en productos cárnicos

Los pronósticos a largo plazo auguran que el consumo de carne va a seguir experimentando un fuerte crecimiento a escala mundial. Dado que en la fabricación de productos cárnicos

IFFA 2010 mostró las últimas tendencias en procesamiento de productos cárnicos

El pasado 13 de mayo, cerraba sus puertas una nueva edición de IFFA, la Feria Internacional de la Industria Cárnica, celebrada en Frankfurt (Alemania). Más de 58.000 visitantes profesionales procedentes de 132 países pudieron conocer las últimas novedades de la industria de procesamiento cárnico.



también se utilizan coadyuvantes tecnológicos, dentro del sector reina un ambiente de optimismo, según fuentes de la organización del certamen. “Las empresas del sector de ingredientes y aditivos no se consideran solo proveedores de estos artículos sino también de información y conocimientos. Además de concentrarse en la seguridad del producto, también deben desarrollar un buen olfato para detectar las tendencias de los consumidores”, aseguran. Además, sue-

le ocurrir que estas tendencias son efímeras, por lo que es necesario aplicar las ideas innovadoras lo más rápido posible en los productos que se lanzan al mercado.

Una de las tendencias más extendidas entre los consumidores es la búsqueda de productos “buenos y sanos”, es decir, demandan lo saludable pero teniendo en cuenta que el placer desempeña un papel fundamental. Además de las calorías, la grasa y el azúcar, cada vez se presta más aten-

nicos, envasándolos y colocándolos en palets. Las nuevas tecnologías se aplican a las máquinas de corte: escáneres tridimensionales (3D) determinan primero la topología exacta del animal y envían los datos al software de mando del robot de troceado. Basándose en ellos, se calculan los procesos necesarios y los trayectos que debe efectuar el robot. "Así, pueden procesar hasta 600 cerdos por hora, por ejemplo, efectuando complejos procedimientos, tales como el corte de las pezuñas delanteras, la apertura de la pared abdominal o la separación de huesos del cuadril y el esternón. Diversos estudios efectuados han corroborado que la utilización de un robot constituye una perceptible disminución de la contaminación de productos. Además, se logra un mayor rendimiento de la maquinaria y un mayor aprovechamiento de la carne, por lo que la amortización de la inversión es mucho más corta", afirman responsables de IFFA.

"Meat Vision Conference"

La "Meat Vision Conference" se celebró en el marco de la IFFA bajo el le-



ma "Los mercados de la carne en el mundo: un análisis de las regiones con superávit y déficit en épocas de la crisis económica". En ella, renombrados expertos internacionales analizaron la evolución de la producción, procesamiento y comercio de carne, así como los pronósticos de desarrollo comercial en cada una de las regiones mundiales punteras: Europa, Rusia, Asia, Australia, Norteamérica y Sudamérica.

Además, en la segunda jornada, organizada por el Instituto Alemán de Técnicas de Productos Alimenticios (DIL), se presentaron nuevos resultados de las investigaciones llevadas a cabo en el sector de productos cárnicos y derivados: cultivos iniciadores y protectores para alargar la vida útil de los embutidos; innovaciones mediante altas presiones, ondas de choque y campos pulsados; nuevo reglamento europeo sobre sustancias adicionales; perfeccionamiento de la eficiencia mediante sistemas de alginatos/calcio en la producción diaria de productos cárnicos; o aumento de la productividad y mejora de la higiene por medio de la robotización en la producción industrial.

Por último, en el pabellón 4 pudo visitarse la denominada "Robotik-Pack-Line". Plenamente automática, se trata de una línea de fabricación y envase en la que diversos sistemas de empaquetado, separación y dosificación funcionan en perfecta coordinación con robots. La "Robotik-Pack-Line" representa la síntesis entre la robótica y la automatización en los exigentes procesos de producción utilizados en la industria alimentaria. Se presentó una estructura modular que puede ser configurada individualmente, conforme a los requisitos concretos de cada empresa.



**Preparados y
Coadyuvantes
Tecnológicos**

Para la Industria Alimentaria

**CALIDAD FIABILIDAD
TECNOLOGIA VERSATILIDAD**



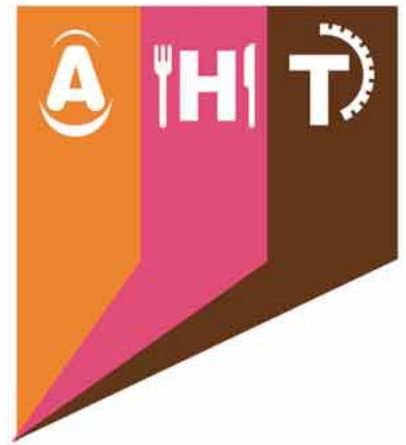
**Alta Especialización al Servicio del
Sector Cárnico**



**Investigación Desarrollo e Innovación a
su Alcance**



ANVISA
Antonio Villoria S.A.
Ana María del Valle s/n
ARGANDA DEL REY (MADRID)
Tel: 91 8 71 63 14 Fax: 91 8 71 65 14
e-mail: anvisa@anvisa.com
web: www.anvisa.com



Alimentaria & Horexpo Lisboa

Salón Internacional de la Alimentación Hostelería y Tecnología para la Industria Alimentaria

27-30 Marzo 2011

FIL- Feira Internacional de Lisboa



3 Salones, Una Gran Feria

+ Oferta + Demanda + Negocio

Alimentaria
Horexpo
Tecnoalimentaria

REGÍSTRESE EN NUESTRA WEB:

www.alimentariahorexpo-lisboa.com

ORGANIZAÇÃO:



PARCEIROS:



MEDIA PARTNERS:





Los aditivos alimentarios juegan un papel muy importante en la compleja industria alimentaria que existe hoy día, donde los alimentos han superado la fase simple producto de “supervivencia”. Hace 30 años, la publicidad de los productos alimentarios se basaba en la premisa de “alimentarse bien”, ya que era lo que demandaba el consumidor. Hoy, ese mismo consumidor busca lo natural, fresco y orgánico; alimentos bajos en calorías, sin colesterol... y es en este escenario donde los ingredientes, los aditivos o los productos funcionales cobran un papel relevante. Existe un gran interés en el desarrollo de nuevos tipos de aditivos alimentarios, basados en sustancias obtenidas de fuentes naturales y empleando tecnologías limpias.

Según un informe de la empresa GIA (Global Industry Analysts), el mercado mundial de aditivos alimentarios superará los 33,9 billones de dólares en 2015, debido al papel fundamental que juegan en los complejos procesos alimentarios de los países desarrollados. Según este informe, Estados Unidos y Europa dominan este mercado. Además, la preocupación constante por lanzar al mercado alimentos más saludables (bajos en grasas, en calorías, etc.) provoca una demanda creciente de algunos aditivos, como sustitutos de grasas, edulcorantes artificiales e hidrocoloides.

Según afirman fuentes de AFCA, la Asociación de Fabricantes y Comercializadores de Aditivos y Complementos Alimentarios, los aditivos están en constante evolución: se ha aprobado un nuevo edulcorante, el E961 (neotamo, con un poder edulcorante entre 7.000 y 13.000 superior a la sacarosa), “al que seguirán el E960 (esteviol) en un plazo no lejano, así como el conservante E243 (arginato de lauroil etilo), el antioxidante E392 (extracto de romero) y el estabilizante E427 (goma cassia), etc. También se autorizarán nuevos usos para aditivos ya permitidos, como la

La innovación en el sector de ingredientes marca las pautas de desarrollo de los productos alimentarios

El sector de ingredientes, materias primas, aromas y aditivos se encuentra en constante evolución y constituye un segmento clave para la innovación de la industria alimentaria. La nueva reglamentación sobre ingredientes funcionales, que exige aportar evidencias científicas sobre sus efectos beneficiosos, la aprobación de nuevos aditivos o la aparición de los llamados “bioaditivos” son algunos de los temas claves para este sector.

nisina (E234), como conservante de huevo líquido, o el E901 (cera de abeja), como soporte para aromas”, señalan.

AFCA también aborda el tema de los bioaditivos, denominación no oficial adoptada para identificar aquellas sustancias naturales de origen vegetal y animal que, además de poseer propiedades saludables, también ejercen efectos tecnológicos propios de los aditivos. Entre ellos, destaca el extracto de amaranto (cereal andino, fungistático para panes), el extracto de arándanos (bacteristático para productos cárnicos), etc.

Y no podemos olvidar los ingredientes funcionales, aquellas sustancias o mezclas de sustancias bioactivas, con efectos beneficiosos para la salud, que se enfrentan ahora a la aplicación del Reglamento 1924/2006, y deben demostrar sus propiedades a través de exhaustivos estudios con evidencia científica. Todos estos aspectos prota-

gonizan la actualidad de la industria alimentaria.

Alimentos funcionales y nutrición

El concepto de alimento funcional es sencillo. Tal y como recogen los responsables del Consorcio ALIBIRD, un programa de la Comunidad de Madrid, financiado por la Dirección General de Universidades e Investigación (Consejería de Educación), que se centra en el Diseño y Validación de Ingredientes Activos para el desarrollo de Alimentos Funcionales, y cuyos objetivos conoceremos un poco más adelante en este Monográfico, se trata de “alimentos conocidos a los que se han añadido uno o varios ingredientes (generalmente pocos), no contenidos de forma natural en el alimento en cuestión (o contenidos en muy baja cantidad), que poseen una determinada actividad biológica capaz de afec-



tar de modo positivo al desarrollo de los mecanismos biológicos corporales relacionados con ciertas enfermedades, fundamentalmente cardiovasculares, inflamatorias, neurodegenerativas y tumorales". El concepto, según este Grupo, no está exento de controversia, ya que son muchos los consumidores, empresarios, médicos, nutricionistas e investigadores que están a favor, pero no son menos los que se manifiestan en contra de los alimentos funcionales. El debate consiste, fundamentalmente, en la utilidad de los alimentos funcionales en el contexto de una dieta equilibrada. "Pero hay que tener en cuenta, en primer lugar, que seguir una dieta correcta no es sencillo, ya que requiere tener ciertos conocimientos de nutrición y de las propiedades y composición de los alimen-

tos; requiere contar con el tiempo necesario para abastecerse de alimentos adecuadamente; y de voluntad y disciplina suficientes para poder seguir una dieta bajo parámetros correctos, con continuidad. Además, ya se sabe que la dieta adecuada tiene componentes de individualidad atribuibles a las características genéticas de cada persona", aseguran desde ALIBIRD.

Los alimentos funcionales pueden ser la mejor herramienta de los nutricionistas-dietistas y de los médicos para conseguir dietas adecuadas a todo tipo de situaciones fisiológicas, ya que permiten aumentar el catálogo de alimentos utilizables, de manera que se incorporen a la dieta nutrientes esenciales y productos con actividades saludables y, al mismo tiempo, se retiren o disminuyan los ingredientes

menos recomendables. Se trata, además, de herramientas nutricionales diseñadas bajo parámetros científicos avanzados, evaluada su efectividad y seguridad, ya que para su comercialización los alimentos funcionales deben cumplir, al menos en países europeos, Estados Unidos o Japón, normas bien establecidas en reglamentos específicos.

La idea de mejorar el estado de salud mediante la alimentación, incluso la de prevenir graves enfermedades, no es nueva. Hace más de 20 años que los gobiernos de países desarrollados, como el de Japón, vieron en los alimentos funcionales una vía para reducir los gastos sanitarios. En ese país, la regulación FOSHU está completamente implantada. La Unión Europea comenzó a prestar atención a este tema, de manera oficial, a me-



El Color Hace la Vida Mágica

Los grandes colores hacen todo más encantador.

Confíe su necesidad de colores a los comprobados expertos de D.D. Williamson.

Nuestra amplia variedad de colores naturales –
junto con nuestro color caramelo de gran demanda – nos permite vender
150.000 millones de porciones de alimentos y bebidas cada día.

Juntos podemos crear productos fascinantes.



DDWilliamson
Colour With Confidence®



© Novozymes A/S - Customer Communications - No. 2010-05471-02

DAIRY PRODUCTS THAT EVEN THE
LACTOSE INTOLERANT CAN ENJOY?
LET'S MILK THE BENEFITS!



Novozymes is the world leader in bioinnovation. Together with customers across a broad array of industries we create tomorrow's industrial biosolutions, improving our customers' business, and the use of our planet's resources.

Please contact:

Novozymes Switzerland AG

Neumattweg 16

4243 Dittingen

Switzerland

food-nutrition@novozymes.com

www.novozymes.com

With 70% of the world's population suffering from a degree of lactose intolerance, a solution that breaks down lactose and enables almost everyone to enjoy milk-based products is naturally a smart one. Novozymes Lactozym® Pure expands your potential customer base by cost-effectively and naturally eliminating lactose. Its premium purity offers superior low-lactose products and significantly reduces the risk of off-flavor development, while improving process flexibility and filterability. Nature's know-how coupled with Novozymes' experience and proven track record within dairy and food enzymes for decades ensures innovative solutions that you can rely on.



– El hecho de que la Comisión autorizó la declaración de propiedades saludables a partir de datos protegidos por derechos de la propiedad industrial.

– El hecho de que está restringido el uso de la declaración de propiedades saludables, salvo en caso de que un solicitante posterior obtenga autorización para la declaración sin hacer referencia a los datos protegidos por derechos de propiedad industrial del solicitante original.

• Las declaraciones de propiedades saludables relativas al desarrollo y la salud de los niños se contemplan en el artículo 14.1.b) del Reglamento 1924/2006 (modificado por el Reglamento 109/2008).

Aunque el Reglamento 1924/2006 no define estas declaraciones, la Comisión Europea en su Guía de in-

terpretación del Reglamento manifestó que son todas aquellas declaraciones que hagan referencia al desarrollo y salud de los niños y cuya base científica sea válida solo para éstos. Es decir, aquellas declaraciones que se sustenten en pruebas científicas específicamente referidas a niños.

Estas declaraciones están sujetas a un procedimiento de evaluación “caso a caso”, que se establece en los artículos 14 y siguientes del Reglamento 1924/2006; procedimiento que implica la evaluación por EFSA de cada una de las solicitudes presentadas. A la vista de los datos y pruebas científicas presentadas por el solicitante, EFSA realizará su evaluación y finalmente, emitirá un dictamen favorable o desfavorable a la autorización.

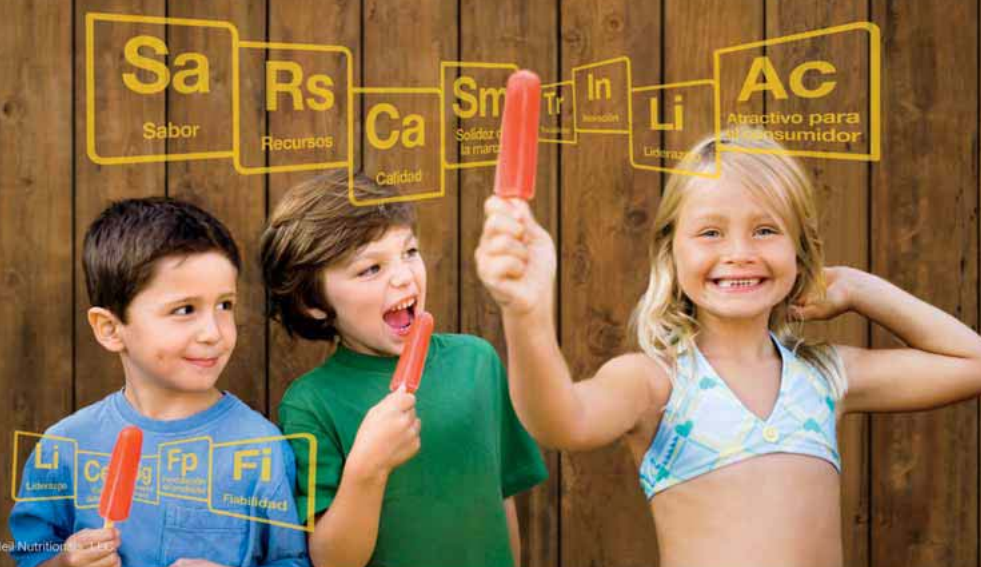
Tras la evaluación y emisión del dictamen por EFSA, la Comisión Europea elaborará un proyecto de Reglamento autorizando o denegando la declaración relativa al desarrollo y salud de los niños objeto de la solicitud. En el caso de que la propuesta de Reglamento sea favorable a la autorización, se indicarán las condiciones de uso y la redacción de la declaración.

El proyecto de Reglamento de autorización o denegación de una solicitud de declaración de propiedades saludables del artículo 14 se presentará para su adopción en el Comité Permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal (CPCASA), de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 17 del Reglamento 1924/2006.

Las propuestas de Reglamento se comunicarán al interesado y, una vez

Porque hay mucho más en juego que la rentabilidad. Para nosotros, es fundamental.

Sus clientes acuden a usted en busca de un producto seguro, de alta calidad y con el mejor sabor. Y eso es exactamente lo que puede ofrecerles con la sucralosa SLENDA® de Tate & Lyle. Cuando se trata de marcar la pauta en cuanto a calidad, fiabilidad y coherencia, no estamos dispuestos a transigir. Nuestros clientes no se conformarían con menos. ¿Y los suyos?



Para más información sobre la Sucralosa SLENDA® en España y Portugal, contacte con su distribuidor local:

BRENTAG
SPECIALTIES

ESPAÑA
Brenntag Quimica, S.A.
Área Especialidades
División Alimentación
C/ Tuset, 8-10
08006 Barcelona
España
Tel: +34 93 218 4404
Fax: +34 93 218 15 90
alimentacion@brenntag.es
www.brenntag.es

PORTUGAL
Brenntag Portugal, Lda.
Departamento Alimentação
Estrada de Albarraque, Linho
Manique de Cima
2710-297 Sintra
Portugal
Tel: +351 219 248 800
Fax: +351 219 248 845
susana.silva@brenntag.pt
www.brenntag.pt

TATE & LYLE
CONSISTENTLY FIRST IN RENEWABLE INGREDIENTS

Innovación nutritiva y deliciosa de manera natural.

Cuando se trata de la supervivencia y el éxito en el competitivo mercado alimentario actual, la clave es la innovación. BENEEO-Orafti, la fuerza impulsora del mercado prebiótico, dispone de la experiencia profesional adecuada para ofrecerle apoyo a todos los niveles y facilitarle el proceso de innovación de producto.

La inulina y la oligofructosa Orafti® son ingredientes que proporcionan elevados beneficios tecnológicos, nutricionales y relativos a la salud. Estos ingredientes que pueden sustituir fácilmente grasas y azúcares, tienen un efecto positivo para la salud digestiva y ósea, ayudan a controlar el peso y a mejorar la salud en general, proporcionando además una sensación de bienestar de quienes los consumen. BENEEO-Orafti ofrece ingredientes para la elaboración de productos sabrosos y deliciosos y en los que se puedan alegar propiedades saludables basadas en sólidos hechos científicos.

Nuestros conocimientos prácticos de aplicación, asesoría legal, marketing y seguridad en el suministro hacen de BENEEO-Orafti un colaborador único en todas las etapas del proceso. Haga que su negocio vaya un paso por delante en innovación!

Para obtener más información acerca de cómo los ingredientes naturales de BENEEO-Orafti pueden beneficiar a su negocio y clientes, visite www.BENEEO-Orafti.com.



nutrición

ingredientes naturales

bienestar



salud

beneo
orafti



Visítenos
en HIE 2010
Stand N°
R61

CHR HANSEN

Improving food & health

Chr. Hansen – La elección natural

Cada día, millones de personas consumen productos que contienen ingredientes de Chr. Hansen en todo el mundo. Chr. Hansen es el líder indiscutible en suministrar ingredientes naturales, seguros y saludables a la industria alimentaria global.

Nosotros suministramos:

- Cultivos
- Enzimas
- Colorantes Naturales
- Probióticos

Creemos que un estrecho trabajo en colaboración con nuestros clientes es clave para crear los nuevos e innovadores ingredientes del mañana.

les en genes candidatos clave puede ser muy importante para ayudar a descifrar los mecanismos moleculares que determinan la respuesta interindividual y generar así una serie de biomarcadores de respuesta que permitan conocer, con antelación a la intervención dietética, el éxito de la misma.

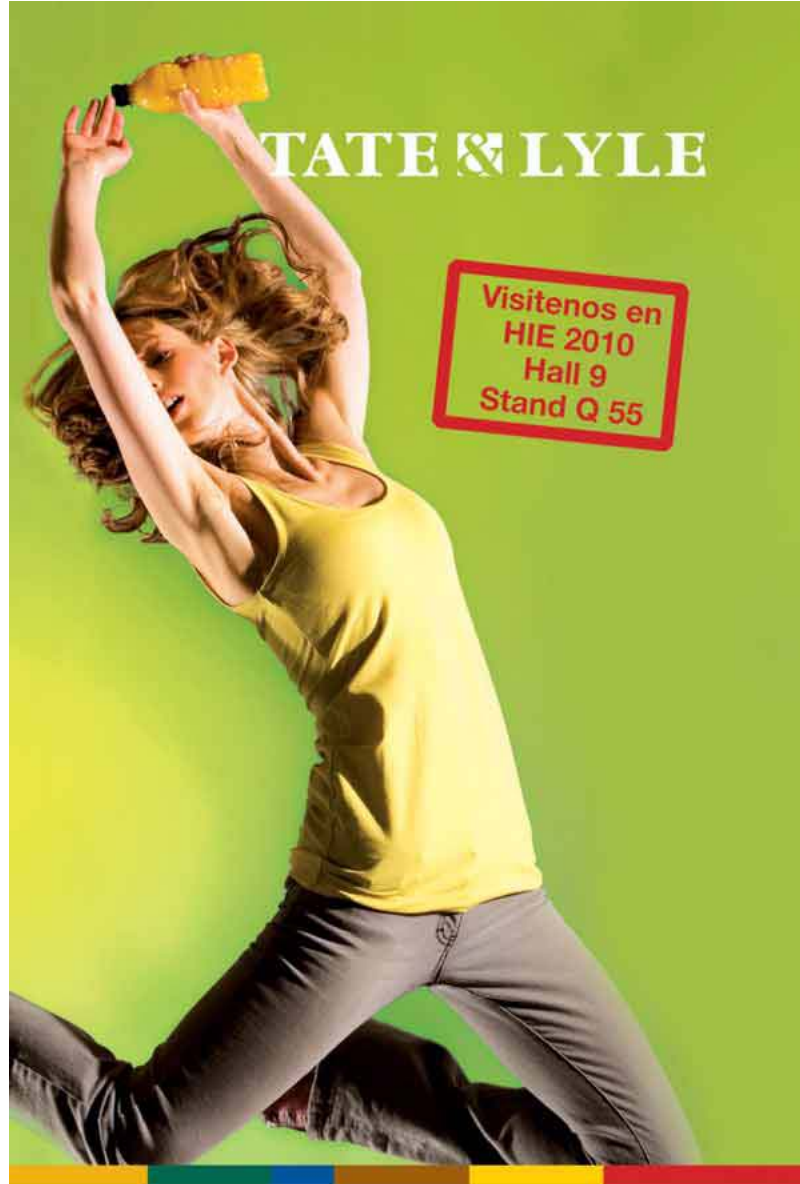
Biodisponibilidad de los nutrientes

Al hablar de ingredientes alimentarios, ya sean funcionales o no, no podemos olvidar el concepto más importante: la biodisponibilidad. Cuando consumimos un alimento o una bebida, los nutrientes que contiene se liberan de la matriz, pasan al torrente sanguíneo y son transportados hasta sus respectivos destinos finales. Sin embargo, no todos los nutrientes se utilizan del mismo modo, es decir, su biodisponibilidad es diferente. Comprender esta biodisponibilidad ayuda a optimizar la alimentación y a poder establecer recomendaciones nutricionales apropiadas, tal y como señala el programa europeo EURRECA (EUROpean micronutrient RECOmmendations Aligned) y que recoge EUFIC (The European Food Information Council).

Existen distintas definiciones de biodisponibilidad pero, en general, este concepto se refiere a la proporción de un nutriente que nuestro organismo absorbe de los alimentos y que utiliza para las funciones corporales normales. Los siguientes componentes describen los distintos pasos de la vía metabólica donde pueden darse cambios en la biodisponibilidad de los nutrientes:

- La liberación del nutriente de la matriz alimentaria físico-química.
- Los efectos de las enzimas digestivas en el intestino.
- La unión y utilización por parte de la mucosa intestinal.
- El paso por la pared intestinal (pasando a través de las células, entre ellas o de las dos formas) a la sangre o la circulación linfática.
- La distribución sistémica.
- La deposición sistémica.
- El uso metabólico y funcional.
- La excreción (por vía urinaria o fecal).

Como vemos, la biodisponibilidad de un nutriente se rige por factores externos e internos. Entre los factores externos se incluye la matriz alimentaria y la forma química del nutriente en cuestión, mientras que, por otro lado, el sexo, la edad, el estado nutricional y la etapa de la vida (por ejemplo, el embarazo) son algunos de los factores internos. Dado que algunos aspectos, como el estado nutricional, también determinan la cantidad de un nutriente que el



Visítenos en
HIE 2010
Hall 9
Stand Q 55

STA-LITE® Polidextrosa

Le ayuda a mantener a
consumidores y negocio
sanos y en forma ...

¿Buscando una manera fácil y eficiente de crear alimentos y bebidas ricos en fibra que pueden ayudar a controlar el peso y mantener la salud digestiva?

STA-LITE® Polidextrosa tiene sólo 1 Kilocaloría por gramo y ofrece propiedades versátiles de carga para mantener el sabor y la textura cuando se eliminan los carbohidratos llenos de calorías.

STA-LITE® Polidextrosa añade además la funcionalidad de una fibra prebiótica a los productos sin azúcares añadidos y reducidos en calorías, así que puedes posicionarlos con beneficios en salud digestiva.

Como ingrediente multifuncional, de sabor limpio, está disponible en forma seca y líquida y es fácil de usar en todas las formulaciones con alta solubilidad, claridad y estabilidad de proceso.

Por favor, encuentre más información en
www.tateandlyle.com/keepinshape
o escriba a fibres.info@tateandlyle.com

mentos denominados funcionales, un calificativo que engloba a productos que han demostrado que, además de sus propiedades, benefician a una o más funciones del organismo, mejorando su salud o bienestar o reduciendo el riesgo de enfermedad. Se trata sobre todo de, alimentos infantiles, leches y yogures, zumos y una fracción muy importante de estos alimentos incluye probióticos, tal y como recoge el programa NUSA (Nutrición y Salud, nacido de la mano de Danone).

En la industria alimentaria actual, los probióticos suelen incluirse en productos lácteos fermentados, también conocidos como leches fermentadas, confiriéndoles beneficios saludables y óptimas cualidades gustativas. Para que un alimento pueda ser considerado probiótico, sus microorganismos deben estar vivos y en cantidades suficientes, deben ser estables y viables hasta la caducidad del producto y deben ser capaces de ofrecer beneficios para la salud del huésped (persona que los ingiere). La supervivencia a lo largo del tracto gastrointestinal de los probióticos es una condición importante para que puedan ejercer sus efectos saludables, puesto que es en el intestino donde se concentra su acción.

Los principales probióticos utilizados para consumo humano son bacterias lácticas empleadas tradicionalmente en fermentaciones alimentarias, pertenecientes a los géneros de las Bifidobacterias y los Lactobacilos. Estos microorganismos contribuyen al buen funcionamiento del sistema inmunitario y de las defensas naturales, ayudan a mejorar la resistencia del organismo y favorecen la función intestinal.

Sin embargo, los efectos descritos no pueden ser atribuidos en la misma medida a todos los productos identificados como "probióticos". La acción saludable de estas bacterias depende de dos conceptos clave: las cepas y las cantidades, afirman desde NUSA.

La Organización Mundial de la Salud (OMS) ha constatado que los beneficios asociados a los probióticos son cepa dependientes, es decir, sus efectos dependen de la cepa utilizada en su elaboración y de su concentración en los productos. Según un informe elaborado por el comité de expertos de la FAO/OMS, existen datos concluyentes que confirman que "determinadas cepas de probióticos son inocuas para el consumo humano y pueden aportar al consumidor algunos beneficios para su salud, si bien estos beneficios no se pueden extrapolar a otras cepas sin la experimentación correspondiente".

Las bacterias probióticas se clasifican en géneros que, a su vez, se subdividen en especies y en cepas. Cada cepa tiene parte de ADN propio, diferente al del



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

Compuestos Antioxidantes, Prebióticos, Probióticos, Péptidos, Proteínas y Lípidos Estructurados, junto a grupos especialistas en la Evaluación de la Toxicidad y de la Actividad Biológica, Ensayos Preclínicos en Animales, Epidemiología Nutricional y Estudios de Cohortes, Ensayos Clínicos de Intervención Dietética y Nutrigenética.

Es objetivo fundamental de ALIBIRD-CM, y aspecto destacado en esta nueva etapa, abordar el componente genético en los Estudios de Eficacia de los alimentos funcionales. Esta línea requiere, en gran medida, la creación de nuevo conocimiento sobre cómo el genoma de los individuos interactúa con los alimentos de la dieta y estos, a su vez, con el genoma. El primer nivel de aplicación de la Genómica en el área de la Nutrición se centraría en los aspectos desarrollados por la Nutrigenética. De este modo, el estudio en las variaciones de la molécula de ADN en determinados genes candidatos de los individuos a estudio podría relacionarse con una respuesta diferente a la dieta. Por tanto, si el estudio de marcadores genéticos puede determinar algunas respuestas interindividuales frente a los ingredientes funcionales, se podrá generar un conjunto de marcadores que permitan, tras su caracterización, realizar recomendaciones dietéticas personalizadas y conseguir, por tanto, una mayor eficacia y efectividad en la prevención y el tratamiento de enfermedades mediante la intervención dietética.

Programa científico

El Programa Científico de ALIBIRD-CM para el periodo 2010-2013 tiene como línea estratégica el estudio de ingredientes bioactivos para alimentos funcionales, pero con un notable paso adelante en el enfoque de la investigación. En primer lugar, se pondrá un mayor énfasis en reforzar, desde las primeras fases de trabajo, la viabilidad de la transferencia de los productos al sector industrial. En segundo lugar, se intensificarán los estudios de intervención dietética en humanos para demostrar con el máximo nivel de evidencia científica los efectos saludables de los ingredientes y/o alimentos funcionales desarrollados. También será un objetivo fundamental conocer la variabilidad inter-individual en la respuesta a dichas intervenciones dietéticas e investigar sus determinantes, prestando una especial consideración al componente genético.

Se trata de realizar aportaciones específicas orientadas a la resolución de problemas concretos de la alimentación funcional y de la industria alimentaria regional y nacional, así como contribuir al bienestar social considerando los siguientes puntos:



 **Vitasterol®**
Fitoesteroles y ésteres de fitoesterol IP

Vitapherole®
Tocoferoles IP

Vitavonoide®
Isoflavonas de soja IP

Vitaslim®
CLA

 **Luteina**

Sistemas Antioxidantes
Hecho a medida

Vitapherole®ECO
(Nueva gama de vitamina E ecológica)

VitaeCaps





Bioinformatics, Pevesa Peptonas Vegetales, COVAP, Seaweed Canarias y Sistemas Genómicos).

Su objetivo general es la investigación de los factores genéticos, moleculares y nutricionales que regulan los sistemas de control de peso corporal para el desarrollo de alimentos dirigidos al control de peso y la prevención de la obesidad.

PRONAOS cuenta, además, con la colaboración de 40 grupos de investigación públicos del Consejo Superior de Investigaciones Científicas, como el Instituto del Frío; el Instituto de Fermentaciones Industriales, el Centro Nacional de Biotecnología; el Instituto de Química Orgánica General; el Instituto de Biología Molecular y Celular de Plantas; las Universidades de Granada, Complutense y Autónoma

de Madrid, Autónoma de Barcelona, Navarra, Islas Baleares, Murcia, Córdoba, San Pablo CEU, Navarra, Zaragoza, Pablo de Olavide de Sevilla; y otros centros, como el Hospital "La Paz" de Madrid, el Centro Andaluz de Biología del Desarrollo, AICIA, CIC Biogne, IMDEA Alimentación y el Centro Tecnológico de Canarias.

El pasado 26 de mayo, se celebraron en Madrid las II Jornadas Científicas del Proyecto, con el objetivo de trasladar a la comunidad científica y a la sociedad los avances en este último año, concluida la segunda anualidad. Según sus responsables, alcanzado el "ecuador" del proyecto, los resultados obtenidos hasta la actualidad son muy prometedores. En el campo de la búsqueda de nuevos marcadores genéticos, se ha trabajado en la

identificación de marcadores relacionados con la obesidad y la puesta a punto de métodos que permitan su análisis e, incluso, su aplicación en sistemas de screening que puedan ser utilizados en la búsqueda de nuevos compuestos activos frente a la obesidad. En esta línea, se está trabajando en el diseño de plataformas bioinformáticas que permitan el procesamiento de los datos experimentales obtenidos para la identificación de nuevos marcadores. Por otro lado, se han identificado nuevos ingredientes de muy diversa naturaleza que muestran efectos positivos sobre el control de peso y la obesidad en los ensayos llevados a cabo con animales de experimentación. De algunos de estos ingredientes, ya se están desarrollando los prototipos adecuados para la realización de los ensayos



Monteloeder
improving food

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

www.monteloeder.com
info@monteloeder.com



datos clínicos, ingredientes de la dieta, u otras variables, que ayuda a extraer información valiosa para los investigadores, como posibles marcadores y/o dianas terapéuticas.

Pevesa ha caracterizado varios de sus ingredientes con gran detalle (llegando a nivel de secuencia de péptidos). Estos ingredientes, hidrolizados de proteínas vegetales, constituyen una librería con mas de 3.000 potenciales principios activos, destacando claramente indicios de actividad antihipertensiva, de control de peso y antioxidación celular en varios de ellos. COVAP ha logrado la optimización del perfil nutricional de algunos de sus productos y está estudiando el uso de altas presiones junto con la adición de ingredientes funcionales, con el fin de obtener platos preparados (ready-to-eat) con efecto sobre la prevención de la obesidad.

Seaweed ha avanzado en la investigación para la obtención de compuestos algales bioactivos en la lucha contra la obesidad, con lo que espera alcanzar positivamente el objetivo final del proyecto en su tercer año de participación. A este logro, se ha unido la demostración de las amplias limitaciones que para la aplicación industrial de biomasa de algas tiene la metodología de extracción por fluidos supercríticos.

Y Sistemas genómicos ha mejorado significativamente el rendimiento (15 Gb de lectura) y las aplicaciones bioinformáticas de la nueva plataforma de transcriptómica y spliceómica

de ultrasecuenciación masiva que está desarrollando en el proyecto PRO-NAOS. Además, en esta segunda anualidad ha comenzado con el análisis de una prueba concepto para explorar el potencial real de esta plataforma para la búsqueda de biomarcadores asociados a la obesidad.

Universidades y centros tecnológicos, a la vanguardia en investigación de ingredientes alimentarios

Los investigadores españoles, ya sea a través de la Universidad o de los diferentes centros tecnológicos del territorio, se encuentran a la vanguardia de la investigación en ingredientes alimentarios.

Un buen ejemplo es el de AZTI-Tecnalia, que cuenta con un área de Nuevos Alimentos centrada en esta investigación. Según fuentes del centro, "los patrones de consumo de la sociedad están cambiando y el mercado se ve obligado a adaptarse a las tendencias que imponen los consumidores actuales, siendo la generación senior, por su extensión y poder adquisitivo, una de las mas influyentes en el crecimiento de consumo del sector de alimentación. También cabe destacar la importancia de los nuevos consumidores procedentes de otros países, que han supuesto un 78% del crecimiento de la población en los últimos cuatro años y que demandan nuevos ingredientes y productos, originando nichos de mercado para la innovación alimentaria".

Como respuesta a esta tendencia y a las necesidades del sector agroalimentario, en el área de Nuevos Alimentos de AZTI –Tecnalia se vienen desarrollando varias líneas de investigación cuyos resultados se transfieren, posteriormente, a la industria en forma de proyectos a medida, acciones de difusión y asesoría técnica, para la mejora de sus procesos y la innovación en producto. Entre ellos, destacan los siguientes:

- Investigación en la formulación de alimentos de textura adaptada para el diseño de nuevos productos alimenticios con características sensoriales (textura, sabor y aroma) adaptadas a las condiciones de ingesta de alimentos de la población senior. Para ello, se están utilizando agentes de textura como los almidones, hidrocoloides o proteínas y enzimas.
- Adaptación de platos de alta cocina al ámbito industrial mediante tecnologías de formulación y procesado, preservando la calidad sensorial.
- Investigación en el desarrollo de alimentos para el mercado étnico mediante el empleo de ingredientes como especias, semillas, harinas de diverso origen, sustitutos de carne, superfrutas o algas.
- Sustitución de aditivos por ingredientes naturales para el diseño de alimentos con etiquetas "limpias" y estudio de su estabilidad en diversas matrices tras el procesado industrial.
- Investigación en ingredientes para el desarrollo de productos más saludables "bajos en" y con perfil nutricional

INNOFOOD I+D+i S.L.

Investigación, desarrollo e innovación para la Industria Agrolimentaria.



- Diseño de nuevos productos
- Evaluación y ensayo de ingredientes sobre matrices alimentarias.
- Estudios de vida útil a tiempo real y acelerado.
- Análisis sensorial aplicado a todo tipo de matrices.
- Análisis de tendencias, estudios de mercado y vigilancia tecnológica a medida.



Parque Tecnológico de Ciencias de la Salud
Edificio BIC Granada
www.innofood-idi.com
info@innofood-idi.com
Tel: 958750607



aquellos que no forman parte de las grasas y podrían funcionar, como fármacos naturales para enfermedades como el cáncer.

Betacaroteno como aditivo alimentario, una investigación de la Universidad de Valladolid

Científicos del Grupo de Procesos de Alta Presión de la Universidad de Valladolid investigan la obtención de nanopartículas de betacaroteno –sustancia presente en frutas y verduras, como la zanahoria, el tomate o las ciruelas que, además de poseer propiedades antioxidantes y ser precursor de la vitamina A, les da su color característico– para su uso como aditivo alimentario, por ejemplo, como colorante para bebidas isotónicas, según fuentes de DiCYT. Se trata de un trabajo complejo, puesto que el betacaroteno no es soluble en un medio acuoso.

María José Cocero, coordinadora del grupo de investigación, ha explicado cómo han logrado la emulsión, es decir, la mezcla del líquido y el betacaroteno de forma más o menos homogénea. “Lo que hacemos es producir partículas de betacaroteno del tamaño del nanómetro (la millonésima parte del milímetro) y crear unas microsuspensiones en agua que son estables”, ya que se puede agregar una cantidad muy pequeña de la sustancia y, sin embargo, “obtener el color deseado para la bebida o alimento”. Para obtener las microsuspensiones emplean un disolvente orgánico con

Los investigadores españoles, ya sea a través de la Universidad o de los diferentes centros tecnológicos del territorio, se encuentran a la vanguardia de la investigación en ingredientes alimentarios. Un buen ejemplo es el de AZTI-Tecnalia, que cuenta con un área de Nuevos Alimentos centrada en esta investigación

el que se diluye el betacaroteno y añaden un biopolímero, una macromolécula de origen biológico. De esta manera, “una gota no se une a otra porque está rodeada de biopolímero y se forma la emulsión por un impedimento estérico”, o lo que es lo mismo, el efecto que se produce cuando el volumen ocupado por parte de una molécula impide que otra parte de la misma reaccione.

Una vez que se tienen las gotas de betacaroteno los investigadores adicionan dióxido de carbono, que penetra dentro de las gotas de la emulsión y origina una precipitación, reacción química en la cual se produce un sólido a partir de líquidos. “Como el dióxido de carbono es un antisolvente, entra en la gota y lo que está dentro tiene que precipitar”, detalla. Asimismo, como la precipita-

ción se produce dentro de la gota de emulsión y esta gota no tiene un tamaño mayor que 200 o 300 nanómetros “no puede dar partículas más grandes”, de forma que pueden controlar el tamaño de la partícula que se requiere.

“Para la industria alimentaria, obtener partículas de tamaño nanométrico para este tipo de sustancias era complicado y con esta precipitación sí que se ha conseguido”, concluye la investigadora, quien apunta que el proceso lo iniciaron con presiones de 120 atmósferas pero luego obtuvieron resultados con 60.

El Grupo colabora en este campo con una empresa de León, Vitatene, que trabaja en la producción y comercialización de carotenoides para su uso como colorantes, provitaminas y suplementos nutricionales para las in-



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

de compuestos activos o las propiedades mecánicas de determinados materiales como biopolímeros, en el desarrollo de envases de uso alimentario.

• Subproyecto 3: Producción de carotenos mediante procesos fermentativos.

El objetivo de este subproyecto es valorizar los subproductos/residuos agrícolas seleccionados y/o residuos resultantes del subproyecto anterior mediante procesos de fermentación con objeto de obtener ingredientes y/o aditivos con actividad colorante y/o antioxidante. Como resultado del proyecto, se obtendrán una serie de procesos biotecnológicos optimizados a escala de laboratorio que permitan a partir de los residuos procedentes del subproyecto anterior y de los "residuos brutos" estabilizados en el SP1, tras el adecuado acondicionamiento en nutrientes del medio y selección de los microorganismos más adecuados, biomoléculas de la familia de los carotenos. En este subproyecto también se obtendrá una valoración de la posibilidad de llevar a cabo el proceso biotecnológico con los microorganismos encapsulados con objeto de incrementar el rendimiento del mismo, facilitando la incorporación de los microorganismos al medio de cultivo y la separación de los mismos del medio de reacción, abriendo posibles vías al desarrollo de procesos semicontinuos y facilitando la recuperación de los carotenos del medio.

• Subproyecto 4: Estabilidad y seguridad de los aditivos obtenidos.

El objetivo del subproyecto es desarrollar formulaciones aplicables como aditivos alimentarios a partir de los resultados obtenidos en los subproyectos 2 y 3 en forma de extractos o biocompuestos puros. Como resultado de ese proyecto, se obtendrán, a partir de las biomoléculas y/o extractos proporcionados por los subproyectos 2 y 3, formulaciones con evaluación toxicológica, actividad funcional demostrada (colorante, antimicrobiana y/o antioxidante), con estabilidad frente a condiciones frecuentes de almacenamiento y de procesado de alimentos y mecanismos de liberación mejorados a través de la aplicación de micro y nanoencapsulación, con potencialidad de empleo como aditivos alimentarios.

Asimismo, se evaluarán los riesgos emergentes que puedan surgir de la aplicación de los nuevos aditivos antimicrobianos desarrollados y el efecto de las tecnologías de procesado sobre estos, con objeto de prevenir la aparición de resistencias.

• Subproyecto 5: Análisis tecnológico y evaluación de la eco-eficiencia de los desarrollos.

El objetivo de este subproyecto es evaluar la viabilidad tecnológica, medioambiental y social de los pro-

Novation: tigu tas limpias para todos.

**Elimine los números E sin
renunciar a la calidad ni
a la comodidad.**

Entendemos que cada uno tiene necesidades distintas. Por eso, durante los últimos 13 años, hemos desarrollado una gama de calidad de más de 20 almidones nativos funcionales Novation® que se adaptan a una amplia variedad de procesos y aplicaciones.

**Todo lo que necesita,
ni más ni menos.**

Novation®

Para más información visite
www.foodinnovation.com/novationforeverone

 **National Starch**
FOOD INNOVATION

219.257 GRANOS

Desarrollamos soluciones tan precisas para el manejo de sólidos que le parecerá que, más que a granel, están tratados uno a uno.

Más de 2.000 instalaciones automatizadas para el manejo de sólidos y pulverulentos frágiles, cristalinos, higroscópicos, cohesivos... desde 1969, aportando soluciones a la industria alimentaria.



Transporte neumático.

Nueve sistemas de desarrollo propio por presión y vacío.

Dosificación y pesada.

El programa completo para cada precisión.

Silos equipados.

Diseño acorde a requisitos de producto y proceso.

Automatización de procesos.

Sistema integral, especializado, de fácil uso e interoperable con ERPs

Intralógica de sólidos.

Soluciones globales para manejo de sólidos.



solids system-technik

Extepare 6 · 20800 Zarautz · Gipuzkoa
T. 943 83 06 00 · www.solids.es



Mejorar el aspecto y las propiedades del chocolate

Un equipo de investigadores de la Universidad de Murcia (UMU) ha descrito en primicia la síntesis enzimática de polirricinoleato de poliglicerol (PGPR), un aditivo alimentario (E-476) muy utilizado en la industria del chocolate, puesto que modifica su viscosidad, mejorando las propiedades reológicas del chocolate fundido. El PGPR ayuda a prevenir el fenómeno del fat bloom (color blanquecino que se produce en las piezas de chocolate cuando se enfría tras haberse calentado).

Desde hace algún tiempo, el grupo de Análisis y simulación de procesos químicos, bioquímicos y de membrana del Departamento de Ingeniería Química de la Universidad de Murcia investiga la puesta a punto de un pro-

ceso de síntesis enzimática de PGPR que, al transcurrir en condiciones de operación suaves, evitarían la aparición de los problemas que se originan con la vía química.

El equipo ha analizado la producción de PGPR, a partir de una mezcla de ácido polirricinoleico y poliglicerol, con 21 lipasas de diferentes fuentes. Solo 12 de ellas mostraron su capacidad para catalizar la reacción de esterificación, siendo todas ellas de origen microbiano. El proceso de selección se basó tanto en criterios de actividad enzimática como económicos.

Finalmente, se escogieron las lipasas de *Mucor javanicus*, *Rhizopus arrhizus* y *Rhizopus oryzae*, que fueron inmovilizadas con éxito en una resina de intercambio aniónico y mostraron una capacidad adecuada para ser usadas en la síntesis de PGPR.

En la actualidad, el PGPR se obtiene por métodos químicos, que implican largos tiempos de reacción, elevadas temperaturas y uso de catalizadores, provocándose multitud de reacciones secundarias que inducen la aparición de subproductos que confieren al producto final características indeseables de olor y color.

El proceso se desarrolla en dos etapas. La autocondensación del ácido ricinoleico que permite la obtención del ácido polirricinoleico. En esta etapa de la reacción, se hace uso de la lipasa de *Candida rugosa*, se opera a 40°C y en atmósfera inerte.

La esterificación del ácido polirricinoleico con poliglicerol es un proceso que se encuentra, actualmente, en fase de estudio y, a partir de los primeros resultados obtenidos y publicados en este artículo, se puede afirmar



Better Together

Green and black teas have a lot to offer
new Enlivitea brings it all together.

Learn more about Enlivitea in HiE at Kemin Health booth N37

www.enlivitea.com



Europe +351-214-157-500 | North America +1515-248-4000
Asia +81-3-5545-7857 | Central/South America +55-11-2283-0369
info@kemin.com | www.kemin.com

captair[®] flex[®]

Vitrinas móviles sin conducto
con columna de filtración modular



Uso extendido Diseño modular

■ Una solución flexible/adaptable:

- Columna de filtración modular adaptable
- Tecnología de filtración para el uso de líquidos y sólidos individual o conjuntamente en una misma unidad.
- Dimensiones del recinto de 80 cm. a 1,80 m.

■ Una solución de bajo coste:

- Sin necesidad de conducto
- Muy fácil de instalar y reubicar
- Muy bajo consumo energético

■ Una solución segura:

- Conforme a la norma NF X 15-211 : 2009
- **esp**[®] Programa de Seguridad de ErLab, un compromiso duradero de ErLab para la seguridad del usuario.*

■ Una solución amistosa con el medio ambiente:

- Protege el medio ambiente sin emitir gases tóxicos a la atmósfera

■ Una solución probada:

- Tecnología de filtración molecular probada como resultado de 40 años de I + D

Un producto
Muchas soluciones

F l e x TM T e c h n o l o g y



*Llame a su especialista **esp**[®] hoy y configure esta
solución única con sus requerimientos: + 34 93 673 24 74



sora del Departamento de Psiquiatría y Psicobiología Clínica de la Universidad de Barcelona y miembro del Instituto de Investigaciones Biomédicas August Pi i Sunyer, y Josep María Serra-Grabulosa, miembro del Instituto de Investigación en Cerebro, Cognición y Conducta (IR3C) de la UB.

La manera más beneficiosa de consumir esteroles vegetales

Se sabe que el consumo de los esteroles y los estanoles vegetales puede beneficiar al corazón. Cuando consumidos en cantidades más grandes que aquellas encontradas naturalmente en los alimentos, los compuestos pueden bajar las concentraciones sanguíneas del colesterol en los seres humanos. Para ayudar a los consumidores a beneficiarse de los compuestos, los fabricantes de alimentos agregan los esteroles y los estanoles a sus productos.

Ahora, los autores de un estudio patrocinado por el Servicio de Investigación Agrícola (ARS) han descubierto que el consumo de los esteroles vegetales en cantidades más pequeñas durante todo el día es más eficaz para bajar los niveles de colesterol LDL, que consumir los compuestos en una sola dosis más grande.

Numerosas pruebas clínicas han mostrado que consumir alimentos enriquecidos con, al menos, 0,8 gramos y hasta 3 gramos de esteroles o estanoles vegetales cada día puede reducir el colesterol LDL. Por ejemplo, la margarina y el zumo de naranja enriquecidos con estos compuestos, a menudo se consumen solamente una vez durante el día, como parte del desayuno.

La investigadora Alice Lichtenstein y sus colegas estudiaron el efecto en niveles sanguíneos de colesterol, al dar una sola dosis de esteroles vegetales a los voluntarios cada día, comparada con tres dosis iguales y más pequeñas durante el día. Lichtenstein es directora del

Laboratorio de Nutrición Cardiovascular, que forma parte del Centro Jean Mayer de Investigación de Nutrición Humana del Envejecimiento, mantenido por el Departamento de Agricultura de EE.UU. (USDA, por sus siglas en inglés) en la Universidad de Tufts, en Boston, Massachusetts. ARS es la agencia principal de investigaciones científicas del USDA.

Lichtenstein analizó los perfiles de grasas en las muestras de sangre de 19 voluntarios en el estudio. Los investigadores tomaron las muestras después de cada una de las tres fa-

ses de seis días durante el estudio, un período relativamente corto de intervención.

Durante el primer período, los voluntarios recibieron una dieta controlada de mantenimiento del peso, sin esteroles vegetales. Durante la segunda fase, los voluntarios recibieron la misma dieta, pero con una cantidad estandarizada de 1,8 gramos de esteroles vegetales en margarina, como parte del desayuno. Durante la tercera fase, los voluntarios recibieron la misma dieta, pero con 1,8 gramos de esteroles vegetales divididos en tres dosis iguales durante el día.



MEDIO AMBIENTE Y SEGURIDAD
HORNO Y ESTUFAS TÉRMICAS PARA BIDONES Y GRGs



Sistemas térmicos: calentar, refrigerar, fundir.

Calentar y fundir hasta 300°C, almacenar con aislamiento térmico o refrigerar hasta -25°C: con los sistemas térmicos DENIOS esta preparado para un proceso productivo eficiente.

DENIOS le ofrece variedad de productos, asesoramiento competente y nuestro know-how garantizado como fabricantes.

- Cajas Térmicas
- Cámaras Térmicas
- Sistemas frigoríficos
- Cajas frigoríficas
- Systemcontainer con aislamiento térmico

Solicite el dossier DENIOS "Sistemas térmicos" gratis:

902 88 41 06 en www.denios.es

*consulte nuestros casos de éxito

DENIOS es... su experto en Almacenamiento de Sustancias Peligrosas

omega 6 y omega 3 en la salud. Simpoulos señaló que las dietas occidentales se caracterizan por un alto contenido en ácidos grasos omega 6 y bajo contenido en omega 3, mientras que durante el Paleolítico, cuando se estableció el perfil genético humano, existía un balance entre estos dos tipos de ácidos grasos. Por tanto, los factores ambientales en los que hoy vive el ser humano son muy diferentes a los existentes durante la selección genética que dio lugar a lo que somos hoy, y a variación en el equilibrio entre omega 3 y omega 6 es un ejemplo de ello. El consumo en la alimentación de ácidos grasos esenciales en un equilibrio y cantidad adecuada contribuye a estabilizar el metabolismo de las grasas en el organismo, y además interviene en otros muchos procesos orgánicos. Como consecuencia del incremento en el consumo de ácidos grasos omega 6, según indicó la experta, los derivados metabólicos del ácido araquidónico, que forman parte de las membranas celulares, se producen en mayor cantidad, lo que contribuye a la formación de trombos y ateromas.

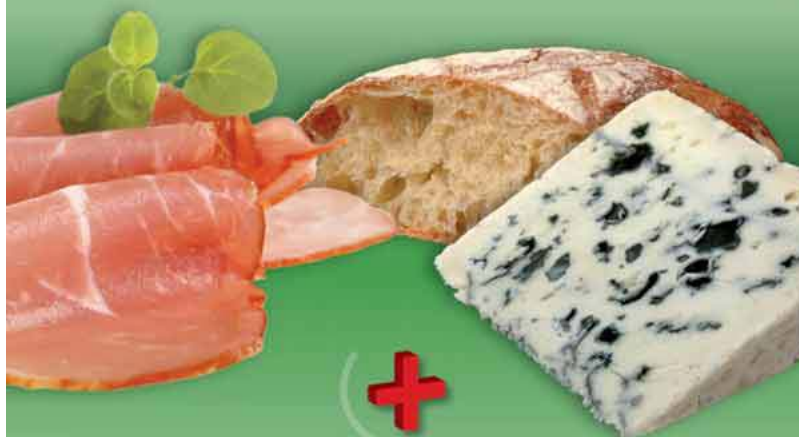
Las enfermedades crónicas tienen carácter multifactorial y, a menudo, presentan causas multigénicas. Para su uso como agentes terapéuticos, es muy posible que la dosis de ácidos grasos omega 3 dependa mucho de la predisposición genética y del grado de severidad de la patología.

Simpoulos concluyó su intervención recalcando que, a la hora de llevar a cabo ensayos clínicos, es esencial incrementar la relación omega-3/omega-6 con el objetivo de conseguir un equilibrio en el consumo de ambos ácidos grasos. Ambos, el consumo y los niveles plasmáticos deben determinarse antes y después del estudio.

Por último Ana Pérez-Heras, Dietista de la Unidad de Lípidos del Servicio de Endocrinología y Nutrición del Hospital Clínico de Barcelona, habló sobre el control de colesterol, destacando que los estilos de vida saludables y una alimentación variada y equilibrada son factores fundamentales para la prevención de enfermedades cardiovasculares. Así, el modelo alimentario idóneo para dicha prevención pasa por el control de la ingesta calórica y un adecuado aporte de macronutrientes; aporte mínimo de grasa saturada, ácidos grasos trans y colesterol; predominio de grasa monoinsaturada y presencia de ácidos grasos omega-3; abundancia en fibra; riqueza en antioxidantes y control del consumo de sal; y alimentos funcionales enriquecidos en estanoles. En este último caso, la Comisión Europea ha declarado que se ha demostrado que los ésteres de fitoestanol reducen la colesterolemia.

opti'taste
Lactosalt

+ taste, - sodium



• Taste enhancement
& Rediscover the real
taste of your product

• Clean label

• Salt strength similar to regular salt



• 5 times less sodium than salt

• The ideal ingredient to reduce
salt in your product

• Reduce the use of taste enhancers

Join us

at HIE 2010 Madrid
November 16-18
Hall 9 :
Stand L13

armor
proteines

DAIRY INGREDIENTS

www.armor-proteines.com
contact@armor-proteines.fr

Newtrition™ — inner balance everyday.

Chewable tablets 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 solutions for tomorrow's nutrition—chewable 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.

Visit us at HI Europe 2010
Madrid November 16 – 18
Hall 9 – booth M16



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



Veá el color Saboree la fruta Añada valor

Saque el máximo partido a sus productos de bollería con los ingredientes de cranberry de Ocean Spray.

- Tolerancia a los procesos
- Suministro fiable
- Alta calidad

Para inspiración e información, visite www.oceansprayitg.com



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

FERRETM & CONSULTING

Global Bakery, Pastry, Ice Cream & Mill Service
International Consulting GroupTM



NUESTROS SERVICIOS // OUR SERVICES

- ❑ INGENIERÍA CIVIL · OBRA CIVIL · INGENIERÍA MECÁNICA Y EQUIPAMIENTO
CIVIL AND PROCESS ENGINEERING · MECHANICAL ENGINEERING AND EQUIPMENT
- ❑ FORMULACIONES, INGENIERÍA DE PROCESOS Y PROCESOS PERSONALIZADOS
CUSTOMIZED FORMULATIONS AND PROCESSES
- ❑ FOOD INGREDIENTS · FORMACIÓN PROFESIONAL
FOOD INGREDIENTS · TRAINING
- ❑ ANALÍTICAS DE COMPOSICIÓN Y SANITARIAS
FOOD COMPOSITION AND SANITARY ANALYSES
- ❑ ANÁLISIS DE PUNTOS CRÍTICOS · LEGALIZACIONES Y TRÁMITES
SOLUTIONS ON CRITICAL POINTS · LEGAL SERVICES
- ❑ DISEÑO · DIRECCIÓN EN CONSTRUCCIÓN
DESIGN · CONSTRUCTION MANAGEMENT
- ❑ PUESTA EN MARCHA. TURNKEY DELIVERY



Evolution & Technology

Consultancy & Management

SEDE CENTRAL / HEADQUARTERS: C/ ESPRONCEDA, 4, 4º 2ª · EDIFICIO TUCANA II "LAS PALMERAS"
E-43202 REUS (TARRAGONA) SPAIN · PHONE +34 977 310 242 · FAX: +34 977 318 224
CALL CENTER: +34 620 485 953 · +34 620 097 993
INFO@FERRECONSULTING.COM · BLOG.FERRECONSULTING.COM
WWW.FERRECONSULTING.COM



Creating innovative nutrition

- Carotenoides Naturales
 - Colorantes Naturales
 - Ingredientes Innovadoras
- Soluciones Microencapsulados especiales



LYCORED

Creating innovative nutrition

www.lycored.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 nutraceuticos, 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"



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

Manuel Moragas Encuentra¹,
M^a Begoña De Pablo Busto²

¹Subárea de Sanidad Alimentaria y Consumo del Ayuntamiento de Bilbao. C/ Ugalde 7. 1^a planta 48012 Bilbao

²Subdirección de Salud Pública, Dirección Territorial de Bizkaia. Dpto. de Sanidad. Gobierno Vasco.

C/ A. Rekalde 39.a 3^a planta 48008 Bilbao

PARTE CUARTA (Y ÚLTIMA)

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^a 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 alcohólicas.
- Cacao, chocolate y derivados.
- Café.
- Caldos, consomés, sopas y cremas.
- Caramelos, chicles, confites y golosinas.
- Carnes, canales y productos cárnicos.
- 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 sémolas.
- Hielo alimenticio.
- Helados y mezclas congeladas para envasar.
- Horchatas.
- Jarabes.
- Leche y productos lácteos.
- 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.
- Té 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 refrigeración.
- Aguas continentales costeras y de transición.
- Subproductos animales no destinados al consumo humano.
- Aclaraciones y definiciones.
- Comentarios a las pruebas dispuestas en el reglamento ce 1441/2007.



Los alimentos son sustancias de naturaleza compleja que, directamente o con una previa modificación, son capaces de ser asimilados y utilizados por el organismo para el mantenimiento de sus funciones vitales. En la actualidad, se reconocen en los alimentos más de cuarenta nutrientes esenciales, entre los que se encuentran los hidratos de carbono, las proteínas, los lípidos, los minerales, las vitaminas y el agua.

En la sociedad actual, los consumidores demandan alimentos que reúnan, entre otras características, las de una fácil y rápida preparación, que sean naturales (sin conservantes u otros aditivos sintéticos), frescos, con procesados poco severos, saludables, más seguros, con una alta calidad sensorial y que permitan prolongados períodos de conservación.

Un alto consumo de frutas y verduras es, quizás, uno de los aspectos menos discutibles de la pirámide de alimentación, no solamente por la cantidad de nutrientes que aporta a nuestro organismo la ingesta de frutas y hortalizas, sino también por la reducción del riesgo de algunos tipos de cáncer, gracias al alto contenido en fibra y antioxidantes de estos alimentos (Kala, A. y Prakash, J., 2006; Farell, D.J., 1997; García, M^a, et al., 2000; Zhang, D. y Hamauzu, Y., 2004).

Por otro lado, también es sabido que algunos de los nutrientes específicos presentes en las frutas y hortalizas pueden ser beneficiosos, como por ejemplo, el ácido fólico de las verduras de hoja verde, contra el cáncer de colon, o las vitaminas C, E y los β-carotenos, ricos en antioxidantes,

Soluciones innovadoras para mejorar el suministro y roturas de la cadena del frío en frutas cortadas aplicando tecnologías multibarreras

María del Carmen Corredor Coca¹
Juan José Moreno Delgado²
José Enrique Moros Martínez³
Juan Luis Mejías García⁴

¹Técnico de I+D. Citagro S.A. C/ Leonardo da Vinci, 2. 41092 Sevilla.

mcorredor@citagro.es

²Director Técnico. Citagro S.A. C/ Leonardo da Vinci, 2. 41092 Sevilla.

jjmoreno@citagro.es

³Responsable de Innovación.

Departamento de Consultoría Alimentaria de ABELLÓ LINDE S.A. Ciudad del Transporte. C/ Real de Vellón. Parcela 27. 11591. Jerez de la Frontera (Cádiz).

jose.enrique.moros@es.linde-gas.com.

⁴Responsable Área de Alimentación y Director del departamento de Consultoría Alimentaria de ABELLÓ LINDE S.A. Ciudad del Transporte. C /Real de Vellón. Parcela 27. 11591. Jerez de la Frontera (Cádiz).

juan.luis.mejia.garcia@es.linde-gas.com.

y que actúan sobre los radicales libres neutralizándolos, consiguiendo de esta manera beneficios para combatir la osteoporosis.

El valor real de una alimentación rica en frutas y hortalizas está en la disminución del riesgo de enfermedades cardiovasculares. A este efecto, también contribuyen el ácido fólico y el potasio, según confirman algunos de los estudios epidemiológicos realizados (Walter, C. et al., 2003). Los expertos recomiendan, como mínimo, una ingesta diaria de 400 g de hortalizas, verduras y frutas. Estos alimentos resultan sinónimo de salud, debido, fundamentalmente, a varias razones (Zudaire, M. y Yoldi, G., 2004):

- Por su alto contenido en agua, que facilita la eliminación de toxinas en el organismo y ayuda a mantener una buena hidratación.

- Por su aporte en fibra*, que ayuda a regular la función del aparato digestivo y a evitar o corregir el estreñimiento.
- Por resultar la fuente casi exclusiva de la vitamina C y provitamina A para el organismo, así como por su riqueza en folatos (derivados del ácido fólico).
- Por su contenido en antioxidantes que protegen al organismo frente a ciertas enfermedades relacionadas con la degeneración del sistema nervioso, contra enfermedades cardiovasculares y frente algunos tipos de cáncer.
- Por su bajo contenido en grasas.

En definitiva, las frutas y hortalizas juegan un papel trascendental en el equilibrio de nuestra dieta, debido fundamentalmente a sus cualidades nutritivas.

* La fibra posee, asimismo, una función dietética, ya que proporciona efectos beneficiosos tanto en la prevención como en el tratamiento de ciertas enfermedades, como el exceso de colesterol, la diabetes, la obesidad, la presencia de cálculos en la vesícula biliar, las hemorroides y la presencia de venas varicosas y cáncer de colon.

Air Products, compañía matriz de Carburos Metálicos, ha firmado un contrato a largo plazo para suministrar oxígeno, nitrógeno y argón a ArcelorMittal Bélgica para su taller de laminado de acero en Gent, Bélgica. Como parte de este acuerdo, Air Products construirá, operará y mantendrá su tercera unidad de separación de aire on-site (ASU) en Gent, que servirá para suministrar a ArcelorMittal los gases industriales que requieren. “Estas instalaciones son un nuevo ejemplo del compromiso de la compañía por invertir más de un billón de dólares en nuevos proyectos a lo largo del bienio 2009-2010”, aseguran sus responsables.

Programada para que entre en funcionamiento en el año 2012, las instalaciones tendrán una capacidad de producción excedente de 2.000 toneladas por día, lo que proporcionará un volumen

Air Products construirá una nueva unidad de separación de aire

extra de gases industriales licuados que podrán ser utilizados en el suministro de otros mercados europeos.

“Una parte importante de nuestra estrategia consiste en proporcionar un mayor crecimiento y productividad tanto a nosotros como a nuestros clientes”, explica Howard Castle-Smith, Vice President of Tonnage Gases, Air Products Europe and Middle East. “Air Products ha estado suministrando a ArcelorMittal y a sus instalaciones de Gent durante más de 40 años y estamos encantados de ayudarles a seguir creciendo en la producción de acero”. “Este contrato de larga duración demuestra que nuestras tecnologías líderes y formas de suministro, con un gran

coste-efectividad, ofrecen las soluciones adecuadas para las cada vez más exigentes demandas de nuestros clientes”, añade.

Según ha comentado Marc Vereecke, CEO de ArcelorMittal Gent, “esta inversión se basa en la necesidad que tenemos de gases industriales para sustituir la capacidad actual de ASU1, la cual se cerrará en Terneuzen. Además, nos proporciona una mayor flexibilidad y la posibilidad de crecer. Las dos unidades de separación de aire actuales de Air Products en las instalaciones de Gent continuarán suministrando a ArcelorMittal el oxígeno, nitrógeno y argón necesarios para nuestras actividades productivas”.

Tetra Pak ofrecerá cartones para bebidas con la etiqueta del Forest Stewardship Council® o Consejo de Administración Forestal (FSC) a sus clientes a partir de octubre, como resultado de su trabajo de colaboración con WWF.

“Como fabricantes de envases para alimentos establecemos estándares para un suministro sostenible de nuestras fuentes de materias primas renovables. El certificado FSC representa un paso más en el compromiso de Tetra Pak de respaldar la gestión responsable de los bosques y promover un buen rendimiento ambiental y un hito en el etiquetado fidedigno e informativo de los envases”, ha declarado Adolfo Orive, Director General de Tetra Pak Iberia. “Nuestro objetivo final es certificar todo nuestro suministro con el estándar más alto, hoy por hoy, el del FSC. Estamos dispuestos a incrementar el número de cartones para bebidas de Tetra Pak fabricados con material certificado por FSC conforme la disponibilidad de dicho material aumente”, continúa Adolfo Orive. En lo que se refiere a las materias primas, Tetra Pak

Tetra Pak comienza a fabricar cartones para bebidas con etiqueta FSC® en España

trabaja estrechamente con sus proveedores de papel para asegurarse de que todo su suministro provenga de fuentes conocidas y aprobadas. Hoy en día, solo el 5% de los bosques está certificado por FSC y Tetra Pak está trabajando con sus colaboradores para apoyar e incrementar el suministro. Desde la introducción de los primeros cartones para bebidas con la etiqueta FSC en 2007 en el Reino Unido, Tetra Pak ha suministrado cartones para bebidas con la etiqueta FSC en varios países de todo el mundo, con un total de más de 2.300 millones en 2009. Tetra Pak Iberia se suma así a las operaciones de la compañía en Reino Unido, Alemania, Francia, Bélgica, Holanda, Italia y China para ofrecer a sus clientes envases con el certificado FSC.

La etiqueta FSC garantiza que las fibras de madera del envase son trazables a través de toda la cadena de suministro y que el papel utilizado proviene de bosques certificados por FSC y de otras fuentes controladas. “Felicitamos a Tetra Pak por su compromiso con la certificación FSC, que es la única que garantiza la gestión responsable de nuestros bosques”, ha declarado Santiago González, presidente de FSC España.





VI EDICIÓN

DEBATES

Descubriendo el Mañana



UNA CITA INELUDIBLE
DEBATES ICIL 2010, 4 DE NOVIEMBRE

Inscripciones: ICIL Madrid

Teléfono: 91 417 65 83

Precio Especial para Socios ICIL

Los Debates se celebrarán en el Palacio Municipal de
Congresos y Exposiciones de Madrid, Sala Londres



madrid@icil.org

www.icil.org



Vuelve EMPACK 2010 con nuevos ingredientes



Active ya su
invitación gratuita
[www.easyFairs.com/
empackmad](http://www.easyFairs.com/empackmad)
Tel.: 91 559 10 37
CÓDIGO 413667

Conozca lo que se cuece en el sector en sólo 2 días

easyFairs®

EMPACK 2010

EL SALÓN PROFESIONAL DEL ENVASE, EMBALAJE,
ALMACENAJE Y ACONDICIONAMIENTO

IFEMA - FERIA DE MADRID
24 Y 25 DE NOVIEMBRE DE 2010

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 - Código: XALIM

Un événement
comexposium

 **emballage**
PACKAGING EXHIBITION-PARIS

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

Alimentaria

INVESTIGACIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD



TABLON DE ANUNCIOS

- ¿Necesita distribuidor?
- ¿Quiere un socio?
- ¿Busca personal?
- ¿Quiere comprar o vender maquinaria?



Inserte su anuncio aquí y miles de profesionales lo leerán



**Contacte con
Natalia de las Heras
Tfno: 914469659**



Email: publicidad@revistaalimentaria.es

www.eypasa.com





Introducción

La libre circulación de alimentos seguros y saludables, así como la definición de los procedimientos de control que garanticen su seguridad, son aspectos esenciales a tener en cuenta por el comercio, tanto comunitario como internacional, y contribuyen significativamente, tanto a la mejora de los niveles de salud y bienestar de los ciudadanos como al perfeccionamiento de sus objetivos sociales y económicos.

Desde los primeros tiempos, el ser humano fue aprendiendo cómo mejorar la conservación y el aspecto de los alimentos que tan difíciles eran de conseguir y de almacenar. Los procedimientos de conservación han evolucionado partiendo del uso de sencillas tecnologías (aplicación de sal, aprovechamiento del frío), pasando por la adición de microorganismos iniciadores o estabilizadores, hasta el uso de aditivos de última generación.

La industria alimentaria tuvo que recurrir a los aditivos allí donde las tecnologías físicas no alcanzaban a cumplir sus necesidades, sobre todo cuando surgió la exigencia social de preparar alimentos de forma masiva y/o desplazarlos a grandes distancias.

Los aditivos son sustancias que, normalmente, no se consumen como alimentos en sí mismos (ni se usan como ingrediente característico de los alimentos, con independencia de que tenga o no valor nutritivo), sino que se añaden intencionadamente a los alimentos, durante su proceso de transformación, preparación, tratamiento, envasado, etc. En este sentido, existe una lista de categorías funcionales que se va actualizando como consecuencia del progreso científico y de la evolución técnica y que se clasifican como sigue: Edulcorantes, Colorantes, Conservadores, Antioxidantes, Soportes, Acidulantes, Correctores de la acidez, Antiaglomerantes, Antiespumantes, Agentes de carga, Emulgentes, Sales de fundido, Endurecedor,

El control analítico de los aditivos en los laboratorios de ensayo

Todos los aditivos alimentarios deben pasar por un procedimiento de autorización, mantenerse en observación permanente y ser evaluados, nuevamente, siempre que sea necesario. Y algo muy importante: es condición indispensable que los aditivos sean susceptibles de ser controlados analíticamente.

Manuel Dorado¹ | ¹Director de AENOR Laboratorio
Agustina Sánchez² | ²Directora Técnica de AENOR Laboratorio

Potenciadores del sabor, Espumantes, Gelificantes, Agentes de recubrimiento, Humectantes, Almidones modificados, Gases de envasado, Gases propelentes, Gasificantes, Secuestrantes, Estabilizantes, Espesantes y Agentes de tratamiento de harinas.

El Reglamento 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo recoge los aditivos alimentarios cuyo uso está permitido en los alimentos, debiendo estar incluidos en los Anexos II y III. Para ello, deben cumplir los requisitos siguientes: ser seguros y responder a una necesidad tecnológica. Además, deben preservar la calidad nutricional del alimento; mejorar la estabilidad o calidad de conservación de un alimento o mejorar sus propiedades organolépticas, a condición de que no se altere la naturaleza, sustancia o calidad del alimento, de tal manera que pueda inducir a error al consumidor; y, finalmente, ayudar a la fabricación, trans-

formación, preparación, tratamiento, envasado, transporte o almacenamiento del alimento.

Todos los aditivos alimentarios deben pasar por un procedimiento de autorización, mantenerse en observación permanente y ser evaluados, nuevamente, siempre que sea necesario, teniendo en cuenta las variaciones de uso y los nuevos conocimientos científicos.

Y algo muy importante: es condición indispensable que los aditivos sean susceptibles de ser controlados analíticamente.

Controles analíticos

El papel que juegan los laboratorios de ensayo en el campo de los aditivos alimentarios, en relación a lo legislado (de carácter obligatorio) o para autocontrol (de carácter voluntario), es doble: el control de los propios aditivos alimentarios y el control analítico de los aditivos ya incorporados en los alimentos.



Reglamento (UE) 810/2010 de la Comisión de 15 de septiembre de 2010

Objeto: Establecer listas de terceros países, territorios o bien partes de terceros países o territorios autorizados a introducir en la Unión Europea determinados animales o carne fresca y los requisitos de certificación veterinaria.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 16/09/2010

Comentarios: El presente Reglamento debe tener un efecto retroactivo para evitar cualquier perturbación innecesaria del comercio considerando la publicación reciente de la versión corregida, que afecta especialmente a los certificados veterinarios.



Corrección de errores de 22 de septiembre de 2010

Objeto: Corrección de errores del Reglamento (E) nº 401/2010 de la Comisión, de 7 de mayo de 2010, que modifica y corrige el Reglamento (CE) nº 607/2009 por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 472/2008 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: 22/09/2010



Corrección de errores de 5 de octubre de 2010

Objeto: Corrección de errores del Reglamento (CE) nº 607/2009 de la Comisión, de 14 de julio de 2009, por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 472/2008 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.

Fecha: 05/10/2010



Reglamento (UE) nº 874/2010 de la Comisión de 5 de octubre de 2010

Objeto: Relativo a la autorización del lasalocid A de sodio como aditivo para la alimentación de pavos de hasta dieciséis semanas [titular de la autorización, Alpharma (Belgium) BVBA] y por el que se modifica el Reglamento (CE) nº 2401/1999.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 06/10/2010

Comentarios: A raíz de la concesión de una nueva autorización en virtud del Reglamento (CE) nº 1832/2003 procede suprimir las disposiciones relativas a dicho aditivo en el Reglamento (CE) nº 2401/1999.

Europea



Reglamento (UE) nº 790/2010 de la Comisión de 7 de septiembre de 2010

Objeto: Se modifican los anexos VII, X y XI del Reglamento (CE) nº 172002 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales no destinados al consumo humano.

Fecha: 08/09/2010

Comentarios: Los envíos de leche y productos lácteos no destinados al consumo humano que vayan acompañados de un certificado sanitario cumplimentado y firmado con arreglo al modelo adecuado, que figura en el anexo X, capítulo 2, del Reglamento (CE) nº 172002, antes de la fecha de entrada en vigor del presente Reglamento seguirán siendo aceptados para su importación en la Unión hasta el 9 de septiembre de 2010, en caso de que dichos certificados hayan sido cumplimentados y firmados antes del 3 de agosto de 2010.



legalimentaria

sid-alimentaria

No pierda el tiempo...

Servicio de actualización "on line" de legislación Alimentaria

- Base de datos **Consolidada** con las legislaciones Europea, Española y Autonómicas permanentemente actualizada.
- Nuevo **Buscador** más potente, sencillo e intuitivo.
- **Imprescindible** para cualquier profesional relacionado con la industria alimentaria.

- Contratación opcional por **sectores alimentarios**.



Cambiar para mejorar

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

legalimentaria
sid-alimentaria

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



La junta directiva de ANTA ha fallado los Premios INNOVANTA 2010. Los premiados de esta edición han sido las empresas Gustauria, Brassica, Catering Arcasa, Restaurante Mas Corts y Marpo Catering. Los galardones se entregarán el próximo día 9 de noviembre, en el transcurso de la clausura de las VII Jornadas Profesionales, organizadas por ANTA en Hostelco.

Con la elección de tres nuevas empresas –recientemente se dio a conocer la elección de Gustaria y Brassica como ganadores– se da por finalizada la labor de selección del jurado que en ANTA ha trabajado para elegir los premios INNOVANTA 2010, correspondientes a la segunda edición. La entrega de los galardones se realizará en el marco de las VII Jornadas Profesionales de ANTA, que este año están dedicadas al desarrollo sostenible y especialmente a los alimentos ecológicos y a la eficiencia energética en los restaurantes y empresas de restauración.

Los galardonados con los Premios INNOVANTA 2010

Catering Arcasa ha sido elegido por el jurado de ANTA por su labor en cooperación en materia de restauración colectiva con el Hospital de Sant Pau de Barcelona, para la creación de una modernísima cocina central bajo régimen de línea fría.

El Restaurante Mas Corts, situado en SanT Fost de Campcentelles, es una típica masía catalana del siglo XIX restaurada y convertida en restaurante para banquetes, comidas de empresa y otros clientes, que está dirigida por la familia Cardús-González y cuya cocina se distingue por el desarrollo de producto.

Marpo (antigua Hermanos Martínez Poveda S.L.) es una empresa ubicada en Azuqueca de Henares (Guadalajara) con más de dos décadas de recorrido profesional, que actualmente se ha constituido en una joven e innovadora compañía dedica-

Fallados los Premios INNOVANTA 2010

Los galardonados son Brassica, Gustauria, Catering Arcasa, Restaurante Mas Corts y Marpo

da al sector de platos preparados y catering, y que ha apostado por modernas tecnologías para la elaboración de sus servicios y ofertas, dando un paso adelante en todo lo que es la elaboración de preparaciones con modernos robots multifunción.

Gustauria es una entidad de economía social sin ánimo de lucro con sede en Igualada (Barcelona), que integra a personas con discapacidad con vocación de liderazgo en el sector de la restauración para colectividades y la entrega a domicilio. Gustauria es una iniciativa de Taller Auria (Centro Especial de Trabajo con personal discapacitado) y Alessa Catering Services (empresa líder en servicios de alimentación para colectividades con 25 años de experiencia). Su carácter social, la proximidad que genera al cliente, la capacidad de adaptación a los cambios y la calidad del servicio la han posicionado en un lugar de referencia en el mercado tan sensible como es el de nuestros mayores.

Brassica es un grupo empresarial español de restauración colectiva con 40 años de trayectoria profesional. Con sede en Cádiz, Brassica combina los servicios de alimentación colectiva con otros más propios de la restauración comercial, sin menoscabo de que se caracterice también por comulgar con el desarrollo sostenible, como viene demostrando a través de incorporar a los menús alimentos ecológicos. Actualmente, Brassica está presente en toda España y cuenta con más de 250 centros de trabajo, donde presta servicios de alimentación y facility services a unos 50.000 usua-

rios. El reconocimiento de ANTA procede no solo de la reciente apertura y funcionamiento de la cocina central en Jerez sino también del exquisito cuidado que pone en el nivel de servicio ofrecido a los comensales que sirve, dentro de las concesiones que obtiene por riguroso concurso.

Sobre ANTA

ANTA nace en 1996 como consecuencia del esfuerzo de una serie de profesionales y empresas ligados al sector HORECA, promoviendo el desarrollo tecnológico en el seno del sector, especialmente en el de la alimentación colectiva. ANTA es una asociación de profesionales y empresas, sin ánimo de lucro, que se rige por los clásicos órganos de gobierno, de este tipo de entidades: la Asamblea y la Junta Directiva.

Desde su inicio ha organizado, entre otras actividades y eventos, Catas de Platos elaborados con Nuevas Tecnologías; Jornadas de La Cocina de la Barqueta; Seminarios aplicación APPCC; Seminarios sobre Cadena Fría, Mise en Place, Retermalización; Cursos a distancia sobre APPCC, Tecnologías de Pasteurización, Cadena Fría y Cocina al Vacío; Cursos sobre Informática aplicada a la elaboración de Menús equilibrados desde el punto de; vista nutricional; Seminarios para Directores de Cocinas Centrales, en Expofoodservice 2008; y el Premio INNOVANTA, 1ª ed. entregado en Hostelco 2008.

Para más información www.anta-asoc.org o e-mail gestion@anta-asoc.org

NUCE International 2010

Fecha: 26-28 octubre 2010

Lugar: Milán (Italia)

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

Información: Arternergy 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 Confitería, Panadería, Snacks y Helados. Se trata de una versión "satélite" de la conocida feria ISM, que se celebra cada año en Colonia (Alemania). El evento recoge las innovaciones en productos y servicios de estas industrias para Oriente Medio.

Información: Dubai World Trade Centre

Mr. Wasim Wahba

Tel.: +971 4 308 6453/6748

Fax: +971 4 318 8607

E-mail: sweetsmiddleeast@dwtc.com

http://www.sweetsmiddleeast.com/



Brau Beviale

Fecha: 10-12 noviembre 2010

Lugar: Nuremberg (Alemania)

Asunto: Feria Internacional de la industria de bebidas. Más de 1.400 expositores de materias primas, tecnología, logística y marketing del sector se darán cita en la ciudad alemana para mostrar las últimas tendencias tecnológicas en el sector de bebidas.

Información: Petra Trommer / Franziska Weißbrodt

Tel.: +49 (0) 9 11.86 06-83 29

Fax: +49 (0) 9 11.86 06-82 56

E-mail: franziska.weissbrodt@nuernbergmesse.de

http://www.brau-beviale.de



Equip'Hotel 2010

Fecha: 14-18 noviembre 2010

Lugar: París (Francia)

Asunto: La gran feria del sector de hostelería y restauración se dará cita en noviembre de 2010 en París. Contará con cinco pabellones de exposición, cada uno dedicado a una oferta multisectorial, congregando 17 sectores de actividad.

Información: Caroline GIGNON

Tel.: +33 (0)1 47 56 50 98

Ferias y Congresos



E-mail: caroline.gignon@reedexpo.fr

www.equiphotel.com



Emballage 2010

Fecha: 22-25 noviembre 2010

Lugar: París (Francia)

Asunto: Creado en 1947, el Salón del embalaje se ha convertido en cita imprescindible para las industrias del sector en la zona EMEA (Europa, Oriente Medio y África).

Cada dos años, el certamen reúne en París a todos los actores del sector de envase y embalaje para realizar intercambios, demostraciones, presentaciones, etc.

Información: Jérôme LETU-MONTOIS

Tel.: + 33 (0) 1 76 77 14 21

E-mail: jerome.letu@comexposium.com

www.emballageweb.com/



Empack Madrid 2010

Fecha: 24-25 noviembre 2010

Lugar: Madrid

Asunto: Salón específico del packaging en el que se puede mantener una actualización real de la oferta, donde se pueden conocer los cambios y las innovaciones que se presentan al mercado. El Salón incluye un programa completo de seminarios learnShops™ gratuitos y altamente especializados.

Información: easyFairs Iberia

Tel.: +34 91 559 10 37

E-mail: iberia@easyFairs.com



Vinitech Sifel 2010

Fecha: 30 noviembre-2 diciembre

Lugar: Burdeos (Francia)

Asunto: VINITECH, el Salón internacional de los equipamientos y servicios para la vid, los vinos y los espirituosos y SIFEL, el Salón internacional de las técnicas del sector de las frutas & hortalizas se celebrarán conjuntamente en Burdeos. Durante 3 días, los constructores y fabricantes de equipos procedentes de una veintena de países expondrán sus últimas novedades y logros técnicos propios de cada sector y presentados en primicia mundial. Plataforma internacional en materia de novedades, Vinitech Sifel también desvelará los últimos productos y equipamientos a través de un programa de visitas en las instalaciones de prestigiosos Grandes Caldos, cooperativas y explotaciones de frutas y verduras regionales.



Indice

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

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

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.



HURRE IBERICA

Panel HI-PIR B,s1,d0

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

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

4. Cerramientos

Cerramientos y equipos industriales



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

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


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

Biomedal DIAGNOSTICS

Soluciones rápidas y seguras para el control de sus alimentos

OleoTest

Controle la calidad de sus aceites y grasas de fritura

- sencillo
- económico
- fiable
- resultados en 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, 3-4
 Planta 1ª - Módulo 12
 Parque Científico y Tecnológico Cartuja 93
 41092 Sevilla España

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

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

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

Alimentaria
REVISTA DE TECNOLOGÍA E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Imagine aquí su anuncio

www.revistaalimentaria.es
publicidad@revistaalimentaria.es

EyPASA

OXOID Somos Expertos en Microbiología

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



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

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

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

6. Control de calidad

HANNA
instruments
Instrumentación para la
SEGURIDAD
ALIMENTARIA

- Control de temperatura.
- Control de pH.
- Control de la calidad del aceite.
- Control de las aguas de abastecimiento y vertido.
- Laboratorio de Calibración y Certificación.
- Formación y Asesoramiento.

www.hanna.es



902 420 100
@ info@hanna.es

novasina 
The Art of Precision Measurement

MEDIDORES DE ACTIVIDAD DE AGUA
LA GAMA MÁS COMPLETA



- Exactitud
- Reproducibilidad
- Calibración automática
- Control de temperatura
- Rapidez de la medida
- Robusto y fiable

mathias
C/ Roger de Flor, 293 - 1ª planta 08025-Barcelona
Tel: 93 458 81 00 Fax: 93 207 63 15
comercial@mathiasbcn.com
www.mathiasbcn.com

operon

sales@operon.es
Tel + 34 976 503 597 (Spain)
www.operon.es

Análisis rápidos
con tiras de un solo paso para:

- Detección de gluten en alimentos. Anticuerpo R-5
- Detección de la adulteración de leche con suero



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
www.comatecsa.com

8. Esterilización y control

AUTOMATISMOS
TEINCO S.L.
INSTRUMENTACIÓN & MAQUINARIA

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



Crta. Vic, 138 1º 3ª 36317 Candeán -
08243 Manresa (Barcelona) **Vigo** (Pontevedra)
Telf.: +34 93 877 11 21 Telf.: +34 986 373 329
Fax: +34 93 874 43 48 Fax: +34 986 251 217
comercial@teinco.es teinco@teinco.es
www.teinco.es www.teinco.es

9. Ingredientes

laboratorios Arroyo

- > 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

C/ 1º de Mayo, 19 A · 39011 · Santander
Tel. 942 33 52 09 · Fax. 942 33 76 22
www.laboratoriosarroyo.com

9. Ingredientes

 **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

c/Portal del Rey, 3 - oficina 10 | 01001 Vitoria
Tel.: +34 945 125 002 | Fax: +34 945 124 807
E-Mail: 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

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
info@monteloeder.com

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

9. Ingredientes

ANVISA
PREPARADOS Y COADYUVANTES TECNOLÓGICOS

Para la Industria Alimentaria



CALIDAD
FIABILIDAD

Alta especialización al servicio del sector cárnico



TECNOLOGÍA
VERSÁTILIDAD

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
web: www.anvisa.com

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
www.brenntag.es

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

Delegación Centro:
Tel. (+34) 937 310 808
Fax. (+34) 937 314 914

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

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

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

9. Ingredientes

Al reconocer nuestros sabores...



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

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

Creamos aromas sin límites...



EXBERRY® color realmente natural

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

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



www.gnt-group.com

10. Maquinaria de procesos

Fishbam
Food Technology & Solutions



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.
Bolunburu, 19 L
48330 Lemoa (Vizcaya)
Tel: +34 94 631 55 18

fishbam@fishbam.com
www.fishbam.com

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
www.quantumexperimental.es



12. 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". Llámennos al **902 88 41 06**

DENIOS
ENGINEERING

www.denios.es

ENGINEERING



EQUIPMENT

Expertos en almacenamiento de sustancias peligrosas

www.denios.es

DENIOS SL. C/ Bari, 31, pol. PLA-ZA. Zaragoza

13. Tratamiento de aguas

Agua, Energía y Medio Ambiente

Aema

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
aema@aemaservicios.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
Resto de destinos consultar en 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

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".

12 La acreditación abre mercados

La Entidad Nacional de Acreditación lleva más de 20 años al servicio del consumidor, la empresa y el mercado.

La acreditación garantiza la competencia técnica de los Laboratorios, Entidades de Inspección y Certificación a través de un proceso independiente, riguroso y global.

Los servicios acreditados por ENAC aportan fiabilidad a sus productos y servicios, mejorando la percepción del consumidor además de facilitar el acceso a todos los mercados.

Acreditación ENAC, reconocimiento internacional