

Alimentaria

INVESTIGACIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD



**Especial
monográfico**

Panificación, Pastelería y Bollería Industrial

Confitería de Azúcar y Chocolate

**Aesan
informa**



1^{er} Congreso Internacional Seguridad Alimentaria

ACOFESAL

Madrid **28 y 29** junio

LUGAR

Facultad de Medicina
Universidad Complutense de Madrid

CONTACTO

congreso2012@acofesal.org
<http://congreso.acofesal.org>

ORGANIZA



ACOFESAL
Asociación de Consultores y Formadores
de España en Seguridad Alimentaria

C/ Pedro Muguruza, 1 - 7ºD. 28036 Madrid
Tel. 911 289 007



COLABORAN



PATROCINAN





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/ General Álvarez de Castro, 38 - 28010 Madrid
Tels. +34 91 446 96 59
Telefax: +34 91 593 37 44

IMPRIME:
Ediciones Digitales Integradas, S.L.

DEPOSITO LEGAL: M-15864-2012
ISSN: 0300-5755
Impreso en España

Imagen de portada: **Rodrigo Díaz Núñez**

Estimado lector:

En el presente número, además de las secciones habituales, incluimos los monográficos dedicados a los sectores de panadería y confitería. Relacionado con ellos, también ofrecemos un reportaje especial sobre Stevia: el nuevo edulcorante natural aprobado para el sector agroalimentario, a raíz de que a finales del año pasado, la Comisión Europea diera por fin luz verde al uso de los glicósidos de esteviol como edulcorante en la Unión Europea.

Asimismo, ofrecemos un amplio reportaje sobre la feria Alimentaria 2012, que se ha consolidado como salón de referencia para el sector agroalimentario y en el que se congregaron 142.000 profesionales y cerca de 4.000 empresas expositoras, unas cifras que cobran especial relevancia en el contexto de crisis y constatan la fortaleza de la industria alimentaria como motor de recuperación para la economía española.

Incluimos también una entrevista a Luis M^a Gallego, Presidente de Acofesal, en la que nos habla tanto de la asociación como del congreso que han organizado y que se celebrará en Madrid el próximo mes de junio. En ella, Gallego analiza en profundidad el momento actual de la seguridad alimentaria.

Por último, quiero decirle que, siguiendo nuestra intención de ofrecer información por todos los canales a nuestro alcance, hemos abierto un perfil de empresa en la red profesional LinkedIn. Si quiere verlo, nuestra dirección en la red es: <http://www.linkedin.com/company/2541119>

Como siempre, quiero recordarle que nuestra web www.eypasa.com, nuestra página en Facebook <http://www.facebook.com/RevistaAlimentaria> y nuestro Twitter <https://twitter.com/RevistaAlimenta> le ofrece cualquier información complementaria que desee.

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. 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. 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

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

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

Dr. Abel Marín 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. 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

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 (CECOPECA)
Secretario General de ANFACO



	Páginas
Alimentaria Informa.....	6
AESAN Informa	24
Entrevista	25
• Luis M ^a Gallego, Presidente de ACOFESAL	
Monográfico Panificación, Pastelería y Bollería industrial	28
• La mejora de la vida útil y la búsqueda de nuevas gamas saludables marcan la investigación del sector de la panificación y bollería	
• Artículo técnico: “ <i>Las expectativas que despiertan los envases de galletas enriquecidas y con contenido calórico reducido</i> ”. Susana Fiszman, Elisabeth Carrillo y Paula Varela. IATA-CSIC	
• Caso práctico: ToolsGroup / Artiach.	
Monográfico Confitería	44
• Nuevos formatos, sabores exóticos y una apuesta por la sostenibilidad marcan las tendencias del sector de la confitería	
• Especial reportaje: “ Stevia: el nuevo edulcorante natural aprobado para el sector agroalimentario ”.	
• Artículo técnico: “ Metabólica multicompartmental para el estudio de los efectos fisiológicos de compuestos activos en modelos <i>in vivo</i> ”. Mariona Jové, José CE Serrano, Victòria Ayala, Neus Anglès, Jordi Reguant, José R. Morelló, Núria Brunet, Reinald Pamplona y Manuel Portero-Otín. NUTREN, IRBLLEIDA-UDL-PCITAL	
• Artículo técnico: “ Stevia: un reto dulce sin calorías ”. María Ruiz Rico, Gloria Ruiz Díaz y José M. Barat Baviera. UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA	
• Caso práctico: Generix Group / Ferrero France.	
• Caso práctico: Russell Finex / Godiva.	



	Páginas
Especial Ferias	73
• “Alimentaria 2012 se consolida como salón de referencia para el sector agroalimentario”.	
Artículos originales	
• “El teff [<i>Eragrostis tef</i> (Zucc.) Trotter]: nuevas posibilidades para un cereal antiguo”. M ^a Jesús Callejo, Wendu Tesfaye, Marta Rodríguez-Quijano	84
• “Estudio de los resultados de análisis microbiológicos de pastelerías de Galicia en el periodo 2007-2009”. Manuel Ángel Crespo Fernández, Luis Couto Lorenzo y Antonio Arenillas Sánchez	88
• “Aplicación de técnicas Lean en la industria del turrón”. Martín Tanco, José Luis Rodríguez y Juan Reich	97
Innovaciones tecnológicas	106
Normalización, certificación y ensayo	116
• “Controles de calidad para unos alimentos libres de gluten”. Carlos Ponce. AENOR	
Actualidad legislativa	118
Leyendo para Ud.....	120
Agenda	121
Directorio de proveedores.....	125

Las exportaciones en el sector de alimentación y bebidas crecieron durante 2011 un 12%, dejando un saldo positivo en la balanza comercial de 1.077 millones de euros. El año pasado, el valor de las exportaciones alcanzó los 19.421 millones de euros, frente a los 18.344 millones que España importó del exterior. Estos son algunos de los datos presentados por el Director de Asuntos Económicos e Internacionalización de la Federación de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB), Jaime Palafox, durante un encuentro informativo con los medios de comunicación.

Durante su comparecencia, el representante de FIAB concretó que las exportaciones representan el 24% de la facturación del sector en España e indicó que “en cinco años, este porcentaje ha crecido seis puntos (del 18% hasta el 24%), y nuestro objetivo es que en el horizonte 2020 supongan el 40%, mostrando así el potencial del sector de la alimentación y bebidas como seña de identidad de la marca España y de nuestra cultura en el exterior”.

Recordó, además, que la balanza comercial de alimentación y bebidas dejó de ser deficitaria en 2009, y desde entonces ha encadenado tres años seguidos de saldo positivo. Palafox comentó también que “en los últimos 10 años, las exportaciones han aumentado un 76%, reflejando el intenso trabajo llevado a cabo por las empresas, instituciones y autoridades públicas en pos de la internacionalización de nuestro sector”. En este sentido, subrayó también que el crecimiento del 12% alcanzado en 2011 es el aumento más elevado registrado en los últimos cinco años. Sin duda, se trata de unos datos positivos para el conjunto de la economía española.

En relación al total de exportaciones españolas, el Director de Asuntos Económicos e Internacionalización explicó que “esos 19.421 millones de

Las exportaciones del sector de alimentación y bebidas crecieron un 12% en 2011

euros representan casi el 15% de las exportaciones del país en 2011”.

Según Palafox, el crecimiento registrado en los últimos años ha convertido a las exportaciones “en la mayor vía de crecimiento de la industria española de alimentación y bebidas”. Ha destacado, además, que la evolución en este capítulo permite a España “ofrecer importantes oportunidades de internacionalización para las pymes”, y ha subrayado que el sector “contribuye de forma notable al objetivo del Gobierno de diversificar los mercados en los que están presentes las exportaciones de nuestro país”, tras lo que ha indicado que, para mantener e impulsar los buenos datos conseguidos “debe potenciarse el trabajo conjunto y coordinado entre las diferentes administraciones, instituciones y empresas”.

Comparativa con otros competidores europeos

En los últimos cinco años, en España, las exportaciones han aumentado un 38%, y en la última década se ha detectado a una subida del 76%. En comparación con los países de nuestro entorno, Francia aún se sitúa por encima de nuestro país con unas exportaciones que alcanzan los 40.227 millones de euros. Sin embargo, Palafox ha destacado que “si España mantiene el actual ritmo de crecimiento, las exportaciones de nuestra industria superarán a las italianas en un plazo de cinco años”. Ha indicado, además, que “si consideráramos a todo el sector agroalimentario, España ya ha superado a Italia en este capítulo”.

La Unión Europea sigue siendo la región que acapara la mayor parte de las exportaciones españolas, con un valor de 13.824 millones de euros.

Además, en 2011 se alcanzó un crecimiento del 8%, lo que ha permitido ganar cuota de mercado a otros países. Sin embargo, Palafox explicó que “paralelamente al aumento de las exportaciones a la UE, también se han incrementado de forma notable hacia otras regiones, por lo que el peso de las exportaciones europeas han pasado de representar un 76% del total a un 71% en los últimos cinco años”.

Concretamente, Palafox ha subrayado que “las exportaciones a África y Asia se han doblado en el último lustro, y Latinoamérica también ha experimentado un notable crecimiento. Asia, por ejemplo, ha pasado de representar el 5% en 2006 al 9% en 2011. Por el contrario, el crecimiento en América del Norte es más lento, a pesar de que EE.UU. sigue siendo el segundo destino de nuestras exportaciones por detrás de la UE”.

Clasificación por productos

Dentro de los productos que lideran esta clasificación destaca el aumento de las exportaciones de la carne porcina y los jugos, legumbres y hortalizas, que crecieron un 20,8% y un 26,9%, respectivamente, en el último año.

Palafox también comentó cuáles son los productos más demandados en cada uno de los mercados. En el caso de la Unión Europea y China, los tres principales fueron la carne porcina, el vino y el aceite. El listado de productos importado por Rusia está encabezado también por la carne porcina y el vino, aunque en tercer lugar destacan las aceitunas. Entre las exportaciones hacia Estados Unidos sobresalen, especialmente, el vino, las aceitunas y los aceite españoles, por este orden.

Optimize Your

¿Gran calidad, fantástico sabor y grandes ahorros? Con nuestros ingredientes, usted puede tenerlo todo. Nuestros expertos en formulación le mostrarán cómo nuestro rango de edulcorantes pueden integrarse en sus bebidas nuevas y existentes para producir la bebida ideal. Un producto con menos azúcar, menos calorías y más sabor para sus consumidores; y, menores costos de fabricación para usted. ¿No cree que debería optimizar sus bebidas? Infórmese mejor en www.yourdrinksolutions.com



Manufacturing
Costs
Beverages
Shakes &
Dairy Drinks
Sales
Flavoured
Waters
& Teas
Profit Margin
Bottom Line
Concentrates

Carbonated
Soft Drinks
Juices
Quality & Taste
Sport &
Energy
Drinks

Como resultado de nuestro patrimonio, en Tate & Lyle comprendemos como edulcorar mejor que nadie. Nuestro equipo de expertos de Beverage OPTIMIZE™ elegirá la combinación exacta de ingredientes para sus productos, con el fin de reducir sus costos y aumentar sus márgenes.



Por lo tanto, formule sus bebidas con Tate & Lyle – y no dude que cada gota le ahorra dinero. Póngase en contacto con nosotros ahora mismo en yourdrinksolutions@tateandlyle.com

our ingredients – **your** success

TATE & LYLE



NUCE

INTERNATIONAL

MILAN • 25-27 SEPTEMBER 2012

fieramilanocity

THE INTERNATIONAL NUTRACEUTICAL, COSMECEUTICAL,
"FUNCTIONAL FOODS & DRINKS" AND "HEALTH" INGREDIENTS TRADE EXHIBITION



2011 EDITION

- 4,300 VISITORS
- 180 EXHIBITORS
- 30 CONFERENCE SESSIONS
- 160 SPEAKERS

ORGANIZED BY

**ARTENERGY
PUBLISHING**
S.p.A.

ARTENERGY PUBLISHING S.r.l.
Via Antonio Gramsci, 57 - 20032 Cormano (MI) Italy
Tel.: +39-02-66306866 - Fax: +39-02-66305510
E-mail: info@nuce.pro

CO-LOCATED WITH

FOOD-ING
THE FOOD INGREDIENTS EVENT
INTERNATIONAL

The International Trade Exhibition and Conference
for Food & Beverage Ingredients

IN COOPERATION WITH


FIERA MILANO

www.nuce.pro

valor [Del lat. valor, -ōris].

Tal como lo define National Starch Food Innovation, el valor para la industria alimentaria es ~

1. Velocidad de puesta en el mercado;
2. Innovación centrada en el cliente probada;
3. Ayuda con etiquetado limpio, etiquetas sencillas y naturalidad;
4. Texturas preferidas del consumidor;
5. Ingredientes nutricionales con alegaciones de salud con opinión positiva de la EFSA;
6. Competencia en la formulación técnica para ahorrar tiempo y dinero;
7. Capacidad para sustituir ingredientes caros por alternativas funcionales;
8. Solución de problemas para mejorar la eficiencia;
9. Tendencias del mercado y anticipación a las necesidades del consumidor;
10. Soporte Culinology®;
11. Soporte sensorial;
12. Presencia y recursos globales respaldados por el conocimiento local.

Para saber cómo podemos añadir valor a su proceso de desarrollo de productos, contacte con nosotros hoy mismo:

Tel: +49 (0) 40 23 91 54-0 Info.food@nstarch.com
www.foodinnovation.com

Culinology es una marca registrada de la Research Chefs Association.

FOOD-ING

THE FOOD INGREDIENTS EVENT

INTERNATIONAL

THE INTERNATIONAL TRADE EXHIBITION
AND CONFERENCE FOR FOOD & BEVERAGE INGREDIENTS

MILAN • 25-27 SEPTEMBER 2012

fieramilanocity



PRODUCTS ON DISPLAY

- FOOD COLORANTS
- FOOD AROMAS
- INGREDIENTS FOR BAKED PRODUCTS
- INGREDIENTS FOR MILK AND DAIRY PRODUCTS
- SUPPLIERS OF CEREALS AND SEMI-FINISHED PRODUCTS
- INGREDIENTS FOR LA CONFECTIONERY, ICE CREAM AND SWEETS
- INGREDIENTS FOR MEAT, FISH AND EGG PROCESSING
- INGREDIENTS FOR THE PROCESSING OF FRUIT AND VEGETABLES
- INGREDIENTS FOR THE PRODUCTION OF BEVERAGES
- INGREDIENTS FOR THE PRODUCTION OF READY MEALS AND SOUPS
- INGREDIENTS FOR THE PRODUCTION OF SNACKS
- INGREDIENTS FOR THE PRODUCTION OF SAUCES AND CONDIMENTS
- INGREDIENTS FOR "SPORTS NUTRITION"
- COCOA AND SEMI-FINISHED PRODUCTS
- COFFEE AND SEMI-FINISHED PRODUCTS
- SUGAR AND SWEETENERS
- INGREDIENTS FOR BABY FOOD
- INGREDIENTS FOR THE PRODUCTION OF "PET-FOOD"

FOOD-ING VISITORS

- MAJOR BRAND FOOD AND DRINKS INDUSTRY
- PRIVATE LABEL FOOD AND BEVERAGES
- WHOLESALERS & DISTRIBUTORS INGREDIENTS

ORGANIZED BY

ARTENERGY PUBLISHING

ARTENERGY PUBLISHING S.r.l.
Via Antonio Gramsci, 57 - 20032 Cormano (MI) Italy
Tel.: +39-02-66306866 - Fax: +39-02-66305510
E-mail: info@fooding.pro

CO-LOCATED WITH

NUCE
INTERNATIONAL

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

IN COOPERATION WITH


FIERA MILANO

www.fooding.pro



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

AENOR INTERNACIONAL: Chile, Brasil, México, Perú, Panamá, El Salvador, Guatemala, Rep. Dominicana, Portugal, Italia, Polonia, Bulgaria, Marruecos.

AENOR: 902 102 201 - info@aenor.es - www.aenor.es



Laboratorio Echevarne, acreditado para la determinación de gluten

Laboratorio Echevarne obtenido la acreditación para la determinación de gluten en productos alimenticios, así como la autorización como laboratorio de análisis de FACE (Federación de Asociaciones de Celíacos de España) para su marca de garantía. La FACE es una entidad federativa inscrita en el Registro de Federaciones del Ministerio de Sanidad y Consumo, cuya función principal es garantizar el bienestar y calidad de vida de aquellas personas que padecen la enfermedad celíaca. Laboratorio Echevarne, tras obtener la acreditación de la FACE, pone a disposición de las empresas fabricantes los recursos para garantizar que sus productos han cumplido con los requisitos establecidos y que son aptos para el consumo por personas celíacas.

Los niveles máximos de gluten en los alimentos están controlados a través de laboratorios acreditados para este parámetro por ENAC o cualquier otro organismo miembro de la European Cooperation for Accreditation, por la Norma 17025 (UNE-EN ISO) y autorizados por FACE. También están controlados mediante los sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC), certificados por una tercera parte, en cumplimiento de la norma UNE-EN 45011:98 para el alcance de la Marca de Garantía "Controlado por FACE". La Marca de Garantía puede utilizarse por aquellas empresas fabricantes de productos alimenticios específicos para personas celíacas o aquellos que, sin ser específicos para personas celíacas, puedan ser consumidos por éstas, siempre que quede garantizada la ausencia de contaminación por gluten en el producto alimenticio.

El pasado 1 de enero de 2012, entró en vigor el Reglamento (CE) N° 41/2009 de la Comisión de 20 de enero de 2009 sobre la composición y etiquetado de los productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten.

Todos los productos alimenticios destinados a personas intolerantes al gluten, constituidos por uno o más ingredientes procedentes del trigo, el centeno, la avena y la cebada o sus variedades híbridas, que se hayan tratado para eliminar el gluten, no contendrán un nivel de gluten que supere los 100 mg/kg en los alimentos que se venden al consumidor. El etiquetado, la publicidad y la presentación de estos productos llevarán la mención "muy bajo en gluten", o bien la mención "sin gluten" cuando el contenido no supere los 20 mg/kg en el alimento que se vende al consumidor.

VITAE CAPS ES AHORA VITAE NATURALS

Porque queremos ser fieles a nuestra filosofía de innovación y progreso, renovamos nuestra imagen manteniendo la máxima calidad en todos nuestros productos.

Vitapherole®

Vitasterol®

Vitavonoide®

Vitaslim®

Lutein

Sistemas Antioxidantes

MANUFACTURERS OF WELLNESS

www.vitaeNaturals.com



DuPont Nutrición y Salud ha creado una nueva voz para la industria de la panadería y repostería con el lanzamiento de un recurso de conocimientos *online* específico. Bakery Performance comparte los conocimientos prácticos más recientes y relevantes para el mercado de la panadería y repostería en Europa y Oriente Medio.

Al evitar, con toda intención, la promoción de productos en esta plataforma, el equipo editorial de DuPont ha creado una herramienta *online* centrada completamente en los retos prácticos de la industria de la panadería y repostería frente a las tendencias actuales. El objetivo inicial de este recurso de conocimientos son las masas. En una serie de artículos, especialistas del centro de aplicaciones de panadería y repostería de DuPont ofrecen conse-

DuPont Danisco presenta soluciones para panificación

jos de elaboración, explicaciones de ingredientes y actualizaciones sobre soluciones que están siendo probadas actualmente para abordar diversos problemas.

Enzimas PowerFresh®

Además, DuPont Nutrición y Salud sitúa el pan industrial en un nuevo nivel de frescura con el lanzamiento de la más amplia gama de enzimas antiendurecimiento del mercado europeo. Siendo la frescura la máxima prioridad para los consumidores, las enzimas aportan a las panificadoras un completo conjunto de oportunidades para potenciar la fidelidad del consumidor a su marca. Las enzimas para

panadería PowerFresh®, que forman parte de la gama de ingredientes de DuPont™ Danisco®, se basan en las innovadoras enzimas G4 y G+ y han logrado una expansión considerable en el mercado norteamericano. Ahora, también las panificadoras europeas pueden disfrutar de todas las ventajas de PowerFresh® y de la gama Maxlife de mezclas de α -amilasas maltogénicas. Esta completa gama contra el endurecimiento se adapta a todas las necesidades de las panificadoras a la hora de elaborar productos de pan blanco, integral o especial, tales como el brioche o el panettone. Ambas están disponibles en polvo y en comprimidos de fácil dosificación.

Too much Salt? Use SANTE!

Improve your flavor with SANTE

Natural flavor & taste enhancer from California tomatoes

Improvement of flavor in snacks, soups, seasoning, meat and meat analogues

- Clean label
- 100 % From tomatoes-no additives
- Salt reduction up to 30%



- ◆ Available in powder and liquid
- ◆ Kosher and Halal



LYCORÉD
www.lycored.com

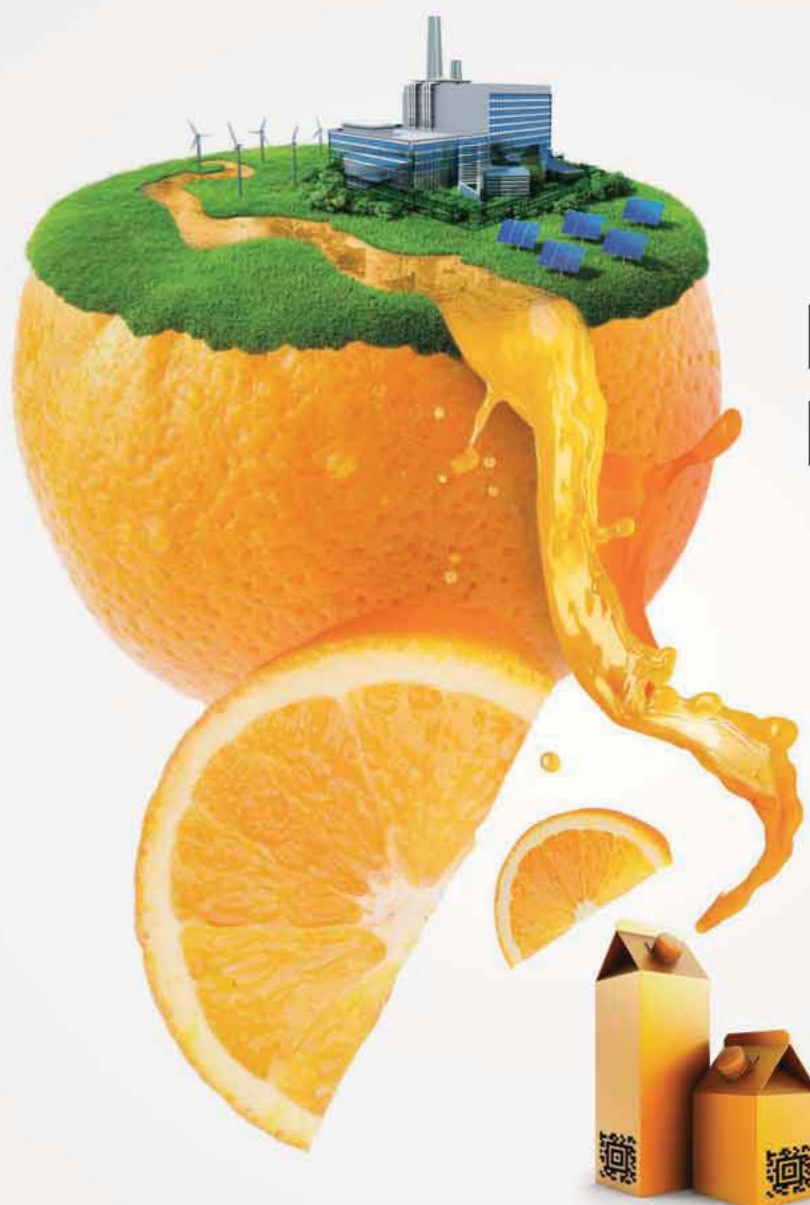
IPA



The Global Food Factory

FERIA DE EQUIPAMIENTOS PARA LA TRANSFORMACIÓN Y EL EMBALAJE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

21-25 OCT. 2012 | PARIS-NORD VILLEPINTE - FRANCIA



DESCUBRA LA INDUSTRIA DEL MAÑANA

Disfrute de una tarifa preferente de 50€
(en vez de 100€ en la feria) en www.ipa-web.com
con el código: IPAESPA hasta el 20 de junio

un événement / an event by
comexposium
The place to be

PROMOSALONS ESPAÑA
Tel: 91 411 95 80
email: promo@promosalons.es

En sinergia con

SIAL 2012
The Global Food Marketplace



FLASH
CÓDIGO QR

Aplicaciones del ozono en la industria vitivinícola

El pasado día 29 de febrero, con la colaboración del CRESCA (Centre de Recerca en Seguretat i Control Alimentari) y en las instalaciones del Campus de Terrassa de la UPC, ITEL (Instituto Técnico Español de Limpiezas) llevó a cabo el curso "Aplicaciones del ozono en la industria vitivinícola", donde presentó a los participantes las novedades que han ido apareciendo en el mercado en lo que a métodos, uso del ozono y equipos de ozonización y limpieza se refiere, comparándolas con las tecnologías habituales.

En el marco de las nuevas tecnologías sobre métodos de higienización y limpieza, se presentó a los participantes las posibles soluciones para la sustitución del uso del azufre y sus derivados en forma de óxidos de azufre (dióxido de azufre, SO₂) como agentes biocidas para la higienización de las barricas, según los requisitos de la Directiva Europea de Biocidas 98-8-EC y de la Decisión de la Comisión 2010/72/EU publicada en 2010.

También se abordó el uso del ozono en el tratamiento de la contaminación bacteriana producida por las *Brettanomyces spp* y los anisoles, además de las ventajas que el uso del gas ozono y de las aguas ozonizadas aportan en el aspecto de la recuperación y conservación de las barricas de roble. Otro de los aspectos que también se trató fue el uso de nuevas tecnologías tanto a nivel de utensilios como de productos y métodos de trabajo, resaltando las vertientes más ecológicas, como el ahorro de agua y el ahorro de energía. Asimismo, se mostraron las ventajas en la reducción de los residuos procedentes de las operaciones de limpieza y de la disminución de la toxicidad y/o grado de contaminación, obteniendo residuos biodegradables o inocuos con el medio ambiente.

Por otro lado, se resaltó el hecho que los equipos actuales y las nuevas tecnologías son compatibles. De hecho, en muchos casos, es relativamente fácil la adaptación de los equipos existentes a la tecnología del uso de las aguas ozonizadas, así como de las aguas ionizadas o electrolizadas, facilitando el manejo por parte de los operarios que los utilizan.

Finalmente, la reducción de los costes y las ventajas económicas que estas nuevas tecnologías aportan fueron expuestas y comentadas con todos los participantes.

Máster Tecnología, Control y Seguridad Alimentaria (Edición XVI)

El incremento de la exigencia por parte de las instituciones y de los consumidores de disponer de alimentos que cada vez tengan unos mayores índices de calidad y de seguridad, hace que la Industria Alimentaria demande de manera creciente auténticos profesionales para ocupar diferentes posiciones técnicas dentro de las empresas.

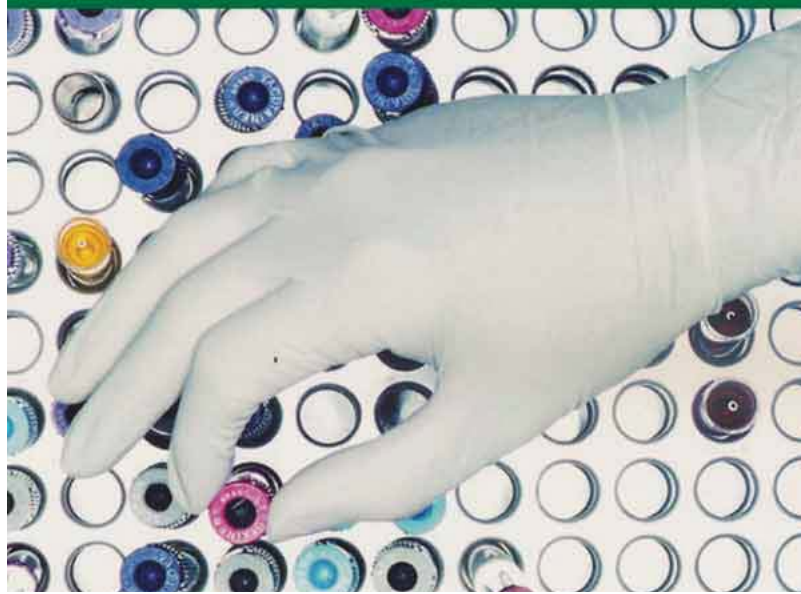
Este programa proporciona los conocimientos necesarios en materia de Tecnología de Fabricación de Alimentos, Control de Calidad, Buenas Prácticas de Elaboración e Higiene Alimentaria, Garantía de Calidad, Sistemas de Calidad y Legislación específica del sector.

MADRID

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

BARCELONA

Munner, 10
Tel. y Fax: 932 052 550
08022 Barcelona



El jurado de los Premios Estrategia NAOS se reunió el pasado día 28 de marzo en la sede de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) para fallar los ganadores de la quinta edición de estos premios. En este año 2011, se han presentado 106 solicitudes, de las cuales el jurado evaluó las 32 solicitudes finalistas seleccionadas previamente por la AESAN, tras una evaluación atendiendo a los criterios relacionados en la Resolución de la convocatoria.

Los proyectos ganadores han sido:

- Premio Estrategia NAOS a la Promoción de una Alimentación Saludable en el Ámbito Familiar y Comunitario, al “Plan Integral para el fomento de la alimentación saludable y la actividad física en el municipio de Murcia 2008-2012. Estrategias de desarrollo de la dimensión familiar y comunitaria”, presentado por los Servicios Municipales de Salud de la Concejalía de Bienestar Social y Sanidad del Ayuntamiento de Murcia.
- Premio Estrategia NAOS a la Promoción de la Práctica de la Actividad Física en el Ámbito Familiar y Comunitario, al “Programa Municipal Intergeneracional - Promoción de la Salud en el desarrollo de actividades de ejercicio físico en los espacios de ocio de las playas del municipio de Valencia”, presentado por Ayuntamiento de Valencia.
- Premio Estrategia NAOS a la Promoción de una Alimentación Saludable en el Ámbito Escolar, al “Proyecto participativo de Educación para la Salud frente a la Obesidad Infantil y Juvenil en Extremadura”, presentado por la Sección de Educación para la Salud. Dirección General de Salud Pública. Servicio Extremeño de Salud.
- Premio Estrategia NAOS a la Promoción de la Práctica de la

V Edición de los premios Estrategia NAOS

Actividad Física en el Ámbito Escolar, al proyecto “Escuelas Deportivas DANONE”, presentado por DANONE.

- Premio Estrategia NAOS en el Ámbito Sanitario, al proyecto “Pérdida de peso en niños/as con sobrepeso y obesidad como consecuencia de una intervención basada en Actividad Física Vigorosa (AFV): Efectos sobre la composición corporal, el apetito y la actividad física espontánea”, presentado por la Universidad de Castilla-La Mancha.
- Premio Estrategia NAOS a la Iniciativa Empresarial, al proyecto “CAPSA, pensando en tu salud”, presentado por Corporación Alimentaria Peñasanta S.A. (CAPSA).
- Premio Estrategia NAOS de Especial Reconocimiento, al Doctor D. Manuel, Serrano Ríos, por su dilatada y reconocida trayectoria profesional en el campo de la nutrición y el estudio de la obesidad.

Además, este año como novedad se han concedido accésits a los siguientes proyectos:

- Modalidad Alimentación Saludable en el Ámbito Familiar y Comunitario: 1º accésit, al proyecto “Escuela de Alimentación Fundación Alimerka. Bueno para comer, bueno para pensar”, presentado por Fundación Alimerka; 2º accésit, al “Programa de fomento de una alimentación saludable y control del sobrepeso y obesidad en población adulta y joven del municipio de Tineo”, presentado por el Ayuntamiento de Tineo (Asturias).
- Modalidad Actividad Física en el Ámbito Familiar y Comunitario: 1º accésit, al proyecto “Catálogo de espacios deportivos de Utebo”, presentado por el

Área de Deportes del Ayuntamiento de Utebo (Zaragoza); 2º accésit, al proyecto “Escaleras es Salud”, presentado por el Distrito Sanitario Bahía de Cádiz-La Janda.

- Modalidad Alimentación Saludable en el Ámbito Escolar: 1º accésit, al proyecto “En nuestra escuela comemos más fruta. Plan de consumo de fruta en las escuelas”, presentado por Department d’Agricultura, Pesca, Alimentació i Medi Natural, Generalitat de Catalunya; 2º accésit, al proyecto “Trastornos alimentarios con teatro de sombras. Grupo Talía”, presentado por Instituto de Educación Secundaria Carlos Casares (Galicia).
- Modalidad Actividad Física en el Ámbito Escolar: 1º accésit, al proyecto “Grupo de trabajo de promoción de la Salud y Actividad Física”, presentado por Grupo de trabajo de promoción de la Salud y Actividad Física, Jerez de los Caballeros (Extremadura); 2º accésit, al proyecto “Aula en Bici - Pedalea en tu Escuela”, presentado por Proyecto Educativo Aula en Bici. Huesca.
- Modalidad Ámbito Sanitario: 1º accésit, al “Programa integral de ayuda en Exceso de Peso y Sedentarismo. Unidad – Escuela de Estilos de Vida Saludables”, presentado por Centro de Salud Valdepasillas (Badajoz); 2º accésit, al “Programa DRACHS - Programa Dinamizador para la reorientación, adquisición y consolidación de hábitos saludables”, presentado por Hospital Universitario Mútua Terrassa.
- Modalidad Iniciativa Empresarial: 1º accésit, al “Programa de Potenciación de la Nutrición (NEP)”, presentado por Unilever España; 2º accésit, al proyecto “Reducción del contenido de sal en productos de la marca Eroski”, presentado por Grupo Eroski.

El Premio Estrategia NAOS en el Ámbito Laboral ha quedado desierto por no haberse presentado ninguno.





Entrevista a Luis Mª Gallego, Presidente de Acofesal

“En España, durante la última década, hemos dado pasos de gigante en aspectos generales relativos a la seguridad alimentaria”

Alimentaria.- Háblenos de ACOFESAL. ¿Qué es? ¿Cuándo se creó y quiénes la componen? ¿Cuántos asociados tienen y cuáles son sus objetivos?

Luis Mª Gallego.- Acofesal es la Asociación de consultores y formadores de España en Seguridad Alimentaria. Se creó en abril de 2004 con un grupo de empresas relacionadas con la prestación de servicios de consultoría y formación en industria alimentaria.

Los asociados cumplen el perfil de ser empresas individuales, PYMES o grandes empresas, cuyo interés primordial sea la gestión, conocimiento e investigación en materias relacionadas con la seguridad alimentaria. Nosotros decimos que tenemos cuatro patas: empresas de formación; empresas de consultoría; laboratorios de análisis; y empresas de auditoría-certificación.

En la actualidad, somos casi 130 asociados compuestos por empresas de toda la geografía nacional tanto en la península, como Baleares y Canarias. Contamos con tres asociaciones territoriales que, por orden de creación, son las siguientes: Acofesal Madrid, Acofesal Andalucía y Acofesal Galicia. Tienen una óptima y ventajosa comunicación y apoyo de la Asociación nacional.

Como objetivos fundamentales de nuestra Asociación podemos destacar los siguientes:

- Nuestra Visión siempre va dirigida a establecer los requisitos necesarios para garantizar al consumidor final la inocuidad alimentaria utilizando todas nuestras cualidades para ejercer un encuentro entre entidades y conseguir ser

blica, para ello, buscamos ser referente nacional e internacional en Seguridad Alimentaria.

- Nuestra Misión, evidentemente, pasa por ejercer de punto de comunicación y desarrollo profesional para los diversos agentes involucrados en la seguridad alimentaria y, entre ellos, destacamos nuestros contactos con entidades públicas, Universidades, Centros tecnológicos y empresas alimentarias, tanto a nivel nacional como internacional.

- Los valores que queremos dar a nuestra asociación son, por supuesto, transparencia en la consecución de objetivos, integridad en nuestros retos profesionales y pro-actividad para la consecución de metas.

Alimentaria.- ¿Cuáles son las claves del Plan estratégico de este año?

L.M.G.- Las líneas estratégicas de la Asociación se pueden resumir en 6 puntos: Consolidación de la infraestructura de Acofesal; Recursos Financieros; Aumento de Asociados; Comercialización de servicios; Colaboración con las administraciones; Actividades concretas.

En el último punto, el de las actividades concretas en seguridad alimentaria, destacan: las Jornadas de divulgación de la Asociación y de sus servicios (junto con otro tipo de jornadas); la participación en eventos de Administraciones y otras Asociaciones; la colaboración con otras Asociaciones y/o entidades europeas, a través de proyectos y/o convenios; la internacionalización de la Asociación en América Latina, mediante acuerdos con asociaciones y entida-

nales e internacionales (a través de convenios con otras Asociaciones o con empresas); la dinamización de la web; la aparición de Acofesal en los medios de comunicación; la generación de un listado de recomendaciones microbiológicas para uso “oficioso” por las empresas alimentarias y laboratorios; la promoción de estudios analíticos en materia de seguridad alimentaria, en colaboración con el sector y con las Agencias de cada CC.AA. y la Nacional (AESAN); la promoción de encuentros on line con empresas del sector (tipo networking); la promoción de encuentros entre empresas del sector para intercambiar servicios (no ver al asociado como competencia, sino como colaborador); el envío actualizado a Asociados de legislación alimentaria; la promoción de foros de debate en Internet, a través de redes sociales y la participación en los ya creados en nombre de la Asociación; y la creación de una plataforma de difusión de documentación en temas relacionados con la seguridad alimentaria para asociados, con las cuatro vertientes: Formación, Consultoría, Laboratorio y Certificación. Además, se promueve la creación de un comité científico de apoyo al asociado en materia de seguridad alimentaria, con las cuatro vertientes mencionadas, así como la publicación de una Revista-Boletín Resumen anual/semestral, etc.

Alimentaria.- ¿Cómo surge la idea de organizar el Congreso Internacional de Seguridad Alimentaria ACOFESAL 2012?

L.M.G.- Dado que llevamos muchos años vinculados al sector de la seguri-



La producción de harina de trigo blando en España ronda los 3,2 millones de toneladas, de los que el 96% se destina al mercado interior y el restante 4% se vende en el exterior, según fuentes de Mercasa. La importación de materia prima para la elaboración de harinas es muy importante, en torno a unos 3,6 millones de toneladas de trigo. Durante las últimas dos décadas se ha registrado un crecimiento sostenido de la producción de harinas, ya que, a inicios de los años 90, la producción apenas llegaba a los 1,8 millones de toneladas. El 75% de la harina producida en España se destina a las industrias panificadoras, aunque cada vez crecen las demandas de otros sectores empresariales, como los de bollería, galletas, platos preparados, etc.

Por lo que se refiere a la producción de sémola de trigo duro, se llega hasta unas 333.000 toneladas, a partir de medio millón de toneladas de trigo duro. El destino prioritario, en torno al 85% del total, de esta sémola son las industrias elaboradoras de pastas alimenticias. El otro 15% se destina a la exportación, fundamentalmente hacia otros países europeos (10% del total).

Encuesta de calidad de los trigos españoles

La entrada en vigor de la nueva norma de calidad del trigo, obliga a clasificar los trigos duros en función de los parámetros de proteína, peso específico, vitrosidad e IGC. Las muestras han sido clasificadas de forma individual en cada grupo, cumpliendo con todos los criterios establecidos por el Real decreto, tal y como recogen fuentes de AETC (Asociación Española de Técnicos Cerealistas).

El Índice General de Calidad, IGC, se calcula según la fórmula publicada por la Unión Europea en 2005 para asignar a determinadas variedades la prima por calidad de 40 euros/tonelada $IGC = (IProt \times 40\%) + (ISDS \text{ o } IGIndex \times 30\%) +$

La mejora de la vida útil y la búsqueda de nuevas gamas saludables marcan la investigación del sector de panificación y bollería. El sector de panificación, pastelería y galletas se ha ido adaptando a los nuevos hábitos de vida y a las preferencias actuales del consumidor, a través de la apuesta por las nuevas tecnologías y el lanzamiento de nuevos productos con mejoras en su perfil nutricional.

(IAmar x 20%) + (IPEsp x 10%). Es un valor relativo a la media de los datos de las cuatro variedades consideradas como testigos, Amilcar, Avispa, Gallareta y Simeto.

Las dos regiones tradicionales de trigo duro, sur y noreste, presentan valores medios de cosecha de buena calidad (Grupo 2, en el sur, y Grupo 1, en el noreste), aunque en la zona sur un porcentaje elevado de las muestras han sido clasificadas en el grupo 4 debido a un bajo contenido en proteínas y/o una baja vitrosidad, motivadas por las dificultades para la fertilización nitrogenada en un invierno anormalmente lluvioso.

Las muestras obtenidas en las otras dos zonas (centro: 3 y noroeste: 1) se han clasificado en los grupos 3 y 4.

La zona sur representa dos terceras partes de la cosecha de trigo duro en España. El parámetro más determinante para la clasificación de las muestras ha sido la proteína (aproximadamente el 45% ha sido asignado por su contenido protéico). Las variedades más muestreadas han sido Amilcar, con 25 muestras, y Avispa, con 17, ambas con valores medios de calidad que corresponden al Grupo 3. Las dos variedades que más crecen

en porcentaje de certificación en esta zona son Don Ricardo y Carpio, que presentan una buena calidad media (Grupo 2 y Grupo 1, respectivamente).

El parámetro más determinante para la clasificación de las muestras en la zona noreste ha sido el peso específico (más del 30% de las muestras han sido clasificadas según este parámetro). Cerca de la mitad de las muestras han sido identificadas como mezclas. Las variedades más muestreadas han sido Claudio y Simeto, ambas con 5 muestras. Los valores medios de porcentaje proteína (13,9%), Peso Específico (80,8 kg/hl) y Vitrosidad (85 %) pueden considerarse como excelentes y corresponden al Grupo 1.

Nueva variedad de trigo

La investigación en el sector para lograr productos mejorados comienza en las propias materias primas. Un grupo de científicos australianos de la Universidad de Adelaida ha logrado una nueva variedad de trigo mucho más resistente a la salinidad y cuyo rendimiento es un 25% mayor. Para ello, han cruzado una variedad popular y comercial de trigo con una



básicos en la dieta, por su importante aporte de carbohidratos de absorción lenta, fibra, vitaminas –como las del grupo B– y minerales. En la actualidad, la industria alimentaria realiza un gran esfuerzo de desarrollo de productos a base de cereales, adaptados a diferentes usos y tipos de consumidores.

Entre ellos, destacan por su frecuente consumo, los cereales de desayuno, elaborados a partir de granos o harinas de cereales mezclados con azúcares y otros ingredientes diversos (grasas, cacao,...) y sometidos a extrusión u otros procesos tecnológicos que aplican altas temperaturas. Este tipo de productos complejos a base de cereales contiene casi siempre vitaminas y minerales adicionales por el fabricante para enriquecer su valor nutritivo y compensar las posibles pérdidas que pudieran haber ocurrido durante los procesos de elaboración (especialmente en las vitaminas más sensibles al calor). Este aspecto, que a veces va asociado a beneficios funcionales, suele estar enormemente destacado en el etiquetado y la publicidad del producto. En este sentido, las últimas disposiciones legislativas en materia de etiquetado y publicidad de productos alimenticios obligan al fabricante a indicar de forma exacta y veraz el aporte vitamínico (así como de otros nutrientes). Dicho contenido debería ser entendido no únicamente como el aporte adicionado externamente, sino como el contenido total, incluyendo también las vitaminas presentes de forma natural en el producto.

Para cumplir con los requisitos anteriormente mencionados, la industria alimentaria necesita disponer de técnicas analíticas que puedan cuantificar los niveles vitamínicos de forma fiable en este tipo de productos. Pero, al mismo tiempo, la necesidad de realizar de forma rutinaria un gran número de análisis requiere que la metodología analítica sea sencilla y pueda realizarse con un equipamiento bá-

sico y versátil, al alcance de pequeñas y medianas empresas.

En el caso del análisis de vitaminas del grupo B en alimentos, no es fácil de llevar a la práctica, por la gran diversidad de componentes presentes que suelen interferir con las determinaciones, siendo necesarios complejos procesos de purificación. En el caso de los cereales, las dificultades son aún mayores debido a la alta presencia de almidón capaz de gelificar por el calor aplicado en los procedimientos de extracción y purificación. La alternativa es el empleo de equipos analíticos de alta sensibilidad y

especificidad, que no siempre están disponibles en los laboratorios de control de calidad de muchas industrias, lo que hace que algunas compañías, se vean obligadas a solicitar dichos análisis a otras empresas, con el consiguiente coste económico asociado, entre otras limitaciones.

El nuevo estudio ha sido realizado por los miembros del grupo de investigación ALIMNOVA de la UCM, liderado por la doctora M. Cámara. Estos investigadores llevan más de 20 años trabajando en el desarrollo de metodologías analíticas válidas para su aplicación al conocimiento de la com-

XXIV
Jornadas Técnicas
de la
AETC
Madrid
Hotel Auditorium Madrid
Avda de Aragón, 400
23 y 24 de octubre de 2012

Asociación Española de Técnicos Cerealistas
www.aetc.es
info@aetc.es

EFEECE
Fundación Española de Cereales

neficios nutricionales de este alimento y su papel en la Dieta Mediterránea. Para Lluís Serra, Presidente de la Fundación Dieta Mediterránea, "los españoles nos estamos alejando de los patrones de consumo más saludables, en los que el pan es un pilar básico". Precisamente, la base de la Dieta Mediterránea está destinada a aquellos alimentos de origen vegetal que aportan nutrientes clave y agentes protectores y que, al mismo tiempo, permiten realizar una dieta baja en calorías, fácil y accesible. La variedad de nutrientes en forma de hidratos de carbono, proteínas, ácidos grasos esenciales, vitaminas y minerales, hacen del pan un alimento que debe formar parte de toda alimentación saludable.

A pesar de ello, afirman fuentes de la Fundación, ha sido acompañado de la inmerecida fama de que engorda y desterrado de manera injustificada en dietas de adelgazamiento. Un estudio elaborado en 2011 por la Unidad de Nutrición Clínica del Hospital Universitario de la Paz no observó diferencias en la evolución del peso corporal entre las mujeres que hicieron dieta con pan y las que la hicieron sin pan. De hecho, el consumo de pan facilitaba la adherencia al tratamiento, por lo que no se justifica su exclusión en dietas hipocalóricas. Esta opinión la comparten los Dres. Lluís Serra Majem e Inmaculada Bautista Castaño, del Grupo de Investigación en Nutrición de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, tras una revisión bibliográfica de los estudios científicos publicados en los últimos 30 años. Según las conclusiones, no existe ningún fundamento para excluir o reducir el pan en la alimentación habitual, ni en personas delgadas ni en aquellas que sufren sobrepeso u obesidad. Un último estudio dirigido por la Dra. Rosa M. Ortega, Catedrática de Nutrición de la Universidad Complutense de Madrid, pone de manifiesto que el consumo de pan en niños tiene efectos mucho más positivos de lo que generalmente se piensa. Tras analizar a 500 escolares españoles, se demostró que los niños que consumen más pan presentan un menor porcentaje de sobrepeso y obesidad, una ingesta más adecuada de nutrientes y tienen dietas más equilibradas y registran mejores indicadores de riesgo cardiovascular que los que comen menos pan.

Pastelería industrial

En cuanto a las cifras sobre el mercado español de bollería y pastelería industrial presentan sensibles diferencias según las fuentes consultadas, pero puede estimarse que apenas han registrado variaciones en cuanto a los volúmenes comercializados, alrede-

TATE & LYLE



STA-LITE® Polidextrosa

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

¿Busca una manera fácil y eficiente de crear alimentos y bebidas ricos en fibra, que puedan 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 ricos en calorías.

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

Como ingrediente multifuncional, de sabor neutro, está disponible en polvo y líquido. Es fácil de usar en todas las formulaciones por su alta solubilidad, claridad y estabilidad en el proceso.

BRENNTAG
SPECIALTIES

ESPAÑA

Brenntag Química, S.A.

Área Especialidades • División Alimentación • C/ Tuset, 8-10
08006 Barcelona • Tel +34 93 218 4404 • Fax +34 93 218 1590
alimentacion@brenntag.es • www.brenntag.es

Alimentaria

INVESTIGACIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD

Boletín
de
Suscripción

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

Modalidades de suscripción

Suscripción completa: Suscripción a 10 números consecutivos a la revista desde la fecha de inscripción
(Precios indicados para los 10 números)

Edición papel: España 205 € / Europa 349 €
Edición digital: Suscripción on-line 156 €

Suscripción parcial: Suscripción a 5, 6, 7, 8 o 9 números de libre elección a lo largo del año posterior a la fecha de inscripción
(Precios indicados POR CADA número contratado)

Edición papel: España 22,5 € / Europa 38,4 €
Edición digital: Suscripción on-line 17 €

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 NIB 0075-0111-94-0601253845
IBAN: ES88 0075 0111 9406 0125 3845 BIC: POPUESMM**

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 General Álvarez de Castro, 38 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 General Álvarez de Castro, 38 - 28010 Madrid a la atención de "Departamento LOPD".

www.revistaalimentaria.es

Síguenos en:



C/ General Álvarez de
Castro, 38 - 28010 Madrid
E-mail:
suscripciones@eypasa.com


EyPASA

Ediciones y Publicaciones
Alimentarias S.A.



El sector español de chicles y caramelos experimentó durante el último ejercicio computado una sensible reducción después de muchos años de crecimientos sostenidos, según fuentes de Mercasa. Así, la facturación global (mercado interior y exportaciones) se situó en algo menos de 717,8 millones de euros, lo que supuso una reducción interanual del 2,7%. Atendiendo a su volumen se comercializaron un total de 219.920 toneladas, un 1,5% menos que en el año anterior. El mercado interno es el que tuvo unos comportamientos más negativos, ya que se contrajo en un 6,9% en volumen, quedando en 106.750 toneladas, por un valor por debajo de 502,5 millones de euros. Estos datos generales contrastan con el buen comportamiento de las ventas de productos de confitería en la distribución comercializada. En este canal, las ventas crecieron en un 10,2% en volumen y en un 1,1% en valor.

El mercado español de chicles y caramelos tiene como principal oferta la constituida por los chicles sin azúcar, ya que suponen el 38% del total en valor. A continuación, aparecen los caramelos infantiles (33%), los caramelos para adultos (26%), mientras que el 3% es el porcentaje de los chicles con azúcar.

Por presentaciones, resultan los caramelos de goma los más demandados, ya que acaparan el 55,3% de toda la producción en volumen y el 42,9% en valor. Le siguen en importancia los caramelos duros y rellenos, con cuotas respectivas del 25% y del 36,3%, el extracto de regaliz (14,8% y 13,9%), la goma de mascar (4,8% y 6,7%) y los caramelos balsámicos (0,2% en volumen y valor). En el caso del libreservicio, la primera oferta es la constituida por los caramelos de goma, con ventas superiores a los 42,3 millones de euros. A continuación, se sitúan los caramelos infantiles (28,8 millones de euros), los balsámicos y mentolados (24,3 millones de euros), los caramelos surtidos

Nuevos formatos, sabores exóticos y una apuesta por la sostenibilidad marcan las tendencias del sector de confitería

El sector de confitería atraviesa un momento difícil, con cifras de ventas estancadas o, incluso, a la baja en determinados segmentos. Con una asociación reiventada para dar un impulso al sector, la industria apuesta por nuevos y exóticos sabores, así como renovados formatos para ir recuperando terreno.

(20,7 millones de euros) y los caramelos vitaminados y de frutas (15,3 millones de euros).

Los principales productores europeos de chicles y caramelos son, por ese orden, Alemania y Reino Unido, mientras que España aparece en tercer lugar. Otras fuentes, sitúan a nuestro país en quinta posición de este ranking. Durante 2010, se produjo la deslocalización de cuatro importantes factorías productoras de productos de confitería que pertenecían a otras tantas compañías multinacionales, lo que, según Mercasa, provocará una sensible disminución de la producción española.

En España, el consumo de chicles se sitúa en torno a los 7 euros por persona y año (incluyendo los consumos adultos, mucho más importantes, y los infantiles). Dentro de Europa, los mayores consumos se registran en Noruega, con 25,2 euros per cápita. También superan los niveles registrados en España los de los griegos (13,8 euros por persona y año), los franceses (12,4 euros), los italianos (12,1 euros) y los habitantes del Reino Unido (9,2%). Tan solo los consumos de Portugal se encuentran por

debajo de los de nuestro país, con apenas 4,3 euros. En el caso de los caramelos, los consumos en España tienden a situarse en una posición intermedia.

Así, en nuestro país se registra un consumo promedio de 17,3 euros per cápita, muy por debajo de los de Noruega (71 euros) y Reino Unido (37,1 euros), y bastante cercano al de Italia (18 euros). Por debajo de España, aparecen Francia (15,1 euros), Portugal (12,7 euros) y Grecia (4,3 euros). El perfil del consumidor español de dulces y caramelos ha cambiado mucho en los últimos tiempos. Los mayores consumos se registran en los hogares con hijos adultos, entre parejas sin hijos y entre amas de casa a partir de 44 años.

Confitería de chocolate

Por su parte, el mercado español de chocolates y derivados del cacao se mantuvo prácticamente estable durante el último ejercicio computado, llegando hasta cerca de las 254.700 toneladas.

Atendiendo a los datos de la encuesta industrial del INE, la principal par-



EXBERRY®

Alimentos Colorantes

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

GNT

PERFECT SOLUTIONS
FROM NATURAL SOURCES

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



el énfasis en los productos de “etiqueta limpia” y los consumidores demandan aquellos que afirman ser “puros” o “verdaderamente naturales”.

2. Sostenibilidad. Todo el mundo apuesta por la sostenibilidad y por algún tipo de reclamo ético. Ya no se trata de una elección sino que los consumidores lo consideran como una garantía de que la empresa está haciendo las cosas bien. Por ello, parte de la industria apuesta por embalajes con etiquetas que certifican un menor uso de energía o de agua en la producción, o la utilización de un packaging en cuyo proceso se talan menos árboles.

3. Interés en el lugar de producción. Los consumidores quieren saber de dónde proceden los alimentos que consumen. Por ello, la industria del chocolate comenzó a comunicar el

origen específico de sus productos hace tiempo, pero ahora lo hace más visible en el packaging, sobre todo teniendo en cuenta que hay un creciente interés por los productos “regionales” y “tradicionales”.

4. Productos premium. La demanda de productos premium es una tendencia muy importante y lo va a ser aún más en el futuro.

5. Los “seniors” reclaman atención. Los estudios afirman que el número de personas mayores de 60 años se va a triplicar de aquí a 2050, por lo que los fabricantes deben focalizar sus esfuerzos en este nicho de mercado, a través de productos nutricionalmente más adecuados para ellos.

6. Los “40” son los nuevos “20”. Los analistas aseguran que las personas que se encuentran en torno a los 40 años buscan vías para mantenerse

más jóvenes durante más tiempo, y añaden que el consumo de chocolate negro, por su alto contenido en antioxidantes, ofrece un modo saludable de lograrlo. Para este target de consumidores se apuesta por porciones pequeñas pero con productos de muy alta calidad.

7. “Basado en ciencia”. Se incrementan los productos que portan la alegación “científicamente probado”, ya que estimula el consumo, especialmente en los productos dirigidos al target infantil.

8. La fuerza de las medidas legislativas. Los cambios legislativos se convierten en nuevas oportunidades abiertas para los fabricantes frente a ciertos tipos de productos.

9. Nichos de mercado no medibles. Existe margen para las pequeñas empresas que les permita hacerse con



Purity through innovation

Especialistas Globales en Tamizado y Filtración



Salvague la calidad de su chocolate con el Filtro Autolimpiante Russell Eco Filter®...

- Incremente su productividad con un caudal continuo en un sistema cerrado
- Desmontaje fácil y sin herramientas reduce los costes de mantenimiento
- Recircule su chocolate minimizando las pérdidas e incrementando su aprovechamiento

Llame al: +34 911 286 756
www.russellfinex.es





oxidativo inducido por el tóxico en este tejido.

Según las conclusiones de los investigadores, el efecto protector del cacao pudo evitar la activación de diversas vías celulares de señalización implicadas en la proliferación celular y, por tanto, en la posterior neoplasia y formación de tumores. Finalmente, los animales que tomaron la dieta enriquecida en cacao mostraron un aumento de la apoptosis o muerte celular programada como un mecanismo de quimioprevención frente a la progresión de la carcinogénesis.

Aunque son necesarias más investigaciones que permitan definir qué compuestos bioactivos del cacao son los responsables de los efectos observados, los autores concluyen que una dieta enriquecida en cacao parece ser capaz de disminuir el estrés oxidativo inducido y de proteger así en los estadios iniciales del cáncer de colon al reducir la formación de lesiones neoplásicas premalignas.

El cacao, uno de los productos que forma parte del chocolate, es uno de los alimentos más rico en compuestos fenólicos, sobre todo en flavonoides como las procianidinas, catequinas y epicatequinas, que poseen numerosas actividades biológicas beneficiosas para prevenir la aparición de en-

fermedades cardiovasculares y el cáncer, principalmente el colorrectal.

De hecho, en comparación con otros alimentos con alto contenido en flavonoides, el cacao presenta una gran cantidad de procianidinas con una limitada biodisponibilidad, por lo que es precisamente en el intestino donde se encuentran en mayores concentraciones y donde desempeñan la función de neutralizar numerosos oxidantes.

Comer chocolate no engorda

Los beneficios del chocolate no terminan ahí. Un nuevo estudio elaborado por la Universidad de San Diego y que se ha publicado en la revista académica *Archives of Internal Medicine* relaciona el consumo regular de chocolate regular con un menor índice de masa corporal.

El estudio, en el que participaron unas 1.000 personas en Estados Unidos, vigiló la dieta, la ingesta de calorías y el índice de masa corporal (IMC) de los participantes, que es considerado una herramienta para medir la obesidad. Aquellos que comieron chocolate un par de veces a la semana terminaron siendo más delgados, en promedio, que los que solo lo comían de vez en cuando. El vínculo se mantuvo, incluso, cuando otros factores, como la cantidad de ejercicio, se

tomaron en cuenta. Los científicos consideran que pesar de que el chocolate contiene un gran número de calorías, también posee ingredientes que pueden favorecer la pérdida de peso en lugar de sintetizar los ácidos grasos.

Tan bueno como el ejercicio

No es el primer estudio que se lleva a cabo sobre este tema. El año pasado, los científicos de la Universidad de Wayne State, en Detroit, descubrieron que un compuesto que contiene el chocolate amargo puede ofrecer beneficios para la salud similares a los que provoca el ejercicio físico.

El estudio, llevado a cabo en ratones, mostró que la epicatequina, una sustancia antioxidante que se encuentra en grandes cantidades en el cacao y el chocolate negro, parece estimular la misma respuesta en las células que una sesión de ejercicio físico.

El ejercicio aeróbico, como correr o andar en bicicleta, incrementa el número de mitocondrias en las células musculares. El estudio afirma que la epicatequina produce la misma respuesta, particularmente en el corazón y músculo cardíaco, tal y como aseguran los científicos, cuyo trabajo ha sido publicado en el *Journal of Physiology*.



De alguien que pasa hambre no te separan kilómetros

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





El número de visitantes se ha incrementado un 1,4%, a pesar de que el certamen ha tenido un día menos de duración y ha coincidido con la huelga general del 29 de marzo. La asistencia de profesionales internacionales también ha batido todos los records, con 40.000 visitantes procedentes de 60 países, un 11% más que en la anterior edición de Alimentaria.

El salón revalida así su condición de certamen español de referencia para el sector agroalimentario y su posición entre las tres ferias alimentarias más importantes del mundo. En palabras de su Presidente, Josep Lluís Bonet, "Alimentaria 2012 ha destacado tanto por la cantidad como por la calidad de los profesionales asistentes al evento, lo que supone la confirmación de la fortaleza de un sector como el alimentario, que está plantando cara a la crisis con datos positivos y que tiene una gran trascendencia económica en el presente y en el futuro del país". De hecho, esta ha sido una de las constantes de la XIX edición de Alimentaria, la reivindicación de mayor visibilidad y reconocimiento de un motor económico como la industria alimentaria, solo superada por la turística en aportación al PIB nacional (un 7,6%), con una producción por encima de los 80.700 millones de euros y un incremento del 11% en las exportaciones durante 2011, según datos de la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB).

Por su parte, José Antonio Valls, Director de Alimentaria y Director General Adjunto de Alimentaria Exhibitions, empresa organizadora de la feria, ha destacado que el alimentario es un sector "que vertebró la economía y el progreso, totalmente comprometido con la salud, la sostenibilidad, el empleo, la economía, la cohesión social, la cultura, la innovación, el mundo rural y la marca España". "El sector se ha volcado con la feria proyectando una imagen impecable y con enormes ganas de salir adelante", ha añadido Valls.

Alimentaria 2012 se consolida como salón de referencia para el sector agroalimentario

Alimentaria 2012 cerraba sus puertas el pasado 29 de marzo, tras cuatro días de intensa actividad ferial. El salón congregó a 142.000 profesionales y cerca de 4.000 empresas expositoras, unas cifras que cobran especial relevancia en el contexto de crisis y constatan la fortaleza de la industria alimentaria como motor de recuperación para la economía española.

El compromiso de la industria de alimentación y bebidas

Jesús Serafín Pérez, presidente de FIAB, manifestó el compromiso de la industria de alimentación y bebidas con la regeneración del país durante su discurso en el almuerzo inaugural de la feria, que estuvo presidido por el Ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Miguel Arias Cañete.

Este compromiso se fundamenta en tres pilares esenciales para la sociedad española. El primero se enmarca en el ámbito económico, al ser uno de los motores de la economía nacional. En este sentido, Serafín aseguró que la industria alimentaria se compromete a centrar sus empeños en fortalecer la internacionalización a través de estrategias comunes que unan la alimentación, la gastronomía y el turismo, como los grandes valores de un modelo a potenciar en nuestro país.



En la misma línea, Jesús Serafín destacó que la innovación y el rol esencial que las marcas juegan en su desarrollo serán "un eje estratégico de la acción de la industria coordinada con las Administraciones, de forma que podamos impulsar nuestra plena participación en las ventajas de la economía del conocimiento".

El segundo pilar social es el social. Según el Presidente de FIAB, la industria alimentaria quiere dejar patente su compromiso con la promoción de una alimentación equilibrada y la recupe-

Origen y distribución

El teff [*Eragrostis tef* (Zucc.) Trotter] es el principal cereal cultivado en Etiopía, donde representa el 28% de la superficie y el 19% de la producción total de cereales (6). Se cree que fue domesticado en el norte de este país entre los años 4000 y 1000 aC (7), donde se encuentra su centro de origen y diversificación (8). En la actualidad, aporta las 2/3 partes de la nutrición a la población etíope (9,10). Esto se puede deber a varios motivos:

- La resistencia que presenta ante la sequía (11, 12,13).
- Las reducidas dimensiones de su semilla, que la hacen especialmente válida para formas de vida seminómada, al permitir que un puñado de semillas sea suficiente para sembrar un campo entero (14).
- La rápida maduración del grano (8).
- Su capacidad de adaptación a diferentes sistemas de cultivo y bajo riesgo de enfermedades y plagas (15).
- Su alto rendimiento en harina (16).
- La importancia de su paja como forraje para el ganado y como aglutinante en las paredes de las casas locales (1,15). También se cultiva en tierras altas de Eritrea y en el norte de Kenia (17).

A menor escala, se cultiva en Sudáfrica, Yemen y, fuera del continente africano, en Inglaterra, Estados Unidos, Canadá, América del Sur, Australia y Países Bajos (11,18,19). En España, la empresa neerlandesa *Health and Performance Food International BV* introdujo su cultivo en Palencia en el año 2008. Dicha empresa ha suscrito un convenio con la organización de investigación agrícola etíope, por el cual se compromete a pagar por la utilización de las variedades de teff cedidas diez euros por hectárea de cultivo en todo el mundo, y un cinco por ciento de los beneficios de la venta de productos elaborados con Eragrain (14). Eragrain® es el nombre con el que han registrado los resultados del estudio del cultivo y mejora del teff llevados

El teff [*Eragrostis tef* (Zucc.) Trotter]: nuevas posibilidades para un cereal antiguo

María Jesús Callejo¹,
Wendu Tesfaye¹,
Marta Rodríguez-Quijano²

¹Dpto. Tecnología de Alimentos

²Dpto. Biotecnología

Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos - Universidad Politécnica de Madrid
Ciudad Universitaria s/n, 28040 Madrid - España

*e-mail: mj.callejo@upm.es

Resumen

En los últimos años se ha constatado, en algunos países, una tendencia simultánea a la disminución del consumo de pan blanco y el incremento de panes integrales y étnicos (1,2). Al mismo tiempo, la industria panificadora se plantea el reto de satisfacer las necesidades de grupos poblacionales especiales, como pueden ser, entre otras, las personas que padecen intolerancia al gluten y los deportistas y, a la vez, elaborar panes con un perfil sensorial más complejo, puesto que las modernas tecnologías de panificación tienden a producir panes menos aromáticos (3,4).

Teniendo en cuenta estos aspectos, y considerando que el teff es un cereal con unas características nutricionales y sensoriales únicas, en esta revisión se pretende hacer hincapié sobre los aspectos fundamentales de un cereal apenas conocido en nuestro país hace unos años, pero que está cobrando cada vez más interés por parte de consumidores y elaboradores como alternativa al desarrollo de nuevos productos.

Además de su popularidad como grano, algunas líneas han manifestado un interesante comportamiento forrajero, por lo que en Estados Unidos se plantea ya su uso en rotación con la alfalfa para alimentación caballar (5).

Summary

Over the last years a simultaneous tendency to the diminution of white bread consumption and an increase of integral and ethnic breads has been stated in some countries (1,2). At the same time, the baking industry considers the challenge to satisfy the needs of special population groups, among others, the people who suffer gluten intolerance and sportsmen and in addition to make breads with a complex sensory profile, hence the modern technologies of baking tend to produce less aromatic breads (3,4).

By taking into account these aspects and considering that teff is a cereal with unique nutritional and sensorial characteristics, in this revision it has been highlighted on the fundamental aspects of this cereal hardly known in our country for years, but acquiring more and more interest on the part of the manufacturers and consumers as alternative to develop new products.

Besides the popularity as a grain, some research lines have indicated an interesting forage quality, reason why in the United States considered in rotation with the alfalfa for equine feeding (5).



Danfoss ha presentado el nuevo convertidor de refrigeración VLT® FC 103, un equipo diseñado y desarrollado para ser utilizado en el control de cualquier accionamiento en aplicaciones de refrigeración. Independientemente de si se quieren regular compresores, bombas o ventiladores, el convertidor de refrigeración VLT® FC 103 permite ahorrar energía y prolongar la vida útil de sus componentes.

“Además, aporta muchas ventajas a todas las piezas motorizadas en las aplicaciones de refrigeración, permitiendo que el usuario final se beneficie de una manera sencilla”, han asegurado los responsables de la compañía.

El convertidor de refrigeración VLT® FC 103 abarca un intervalo de potencia entre 1,1 y 250 kW y dispone de diversas clases de protección para poder adaptarse a las necesidades de

Nuevo convertidor Danfoss de refrigeración VLT® FC 103

las distintas aplicaciones: bombas, ventiladores y compresores. Todas las aplicaciones y magnitudes de la potencia se pueden controlar y programar mediante una interfaz de usuario común.

Para poder configurar el convertidor del modo más lógico y eficiente, el texto y el lenguaje utilizados deben corresponderse con el que los ingenieros e instaladores especializados utilizan en los sistemas de refrigeración. El “menú del asistente de configuración” integrado se encarga de guiar y ayudar al usuario durante el proceso de configuración del convertidor de una manera clara y estructurada, destacando las siguientes funciones:

- Control multi-compresor.
- Ventilador multi-condensador y evaporador.
- Bombas de multi-condensador y evaporador.

“Sin excepción, los componentes Danfoss utilizados en esta solución son altamente eficientes y cumplen los requerimientos actuales de los usuarios y las últimas normativas UE sobre motores y eficiencia de motor”, han manifestado fuentes de la compañía.



El desarrollo experimentado por las impresoras “offset” en estos últimos 10 años ha sido dramático. El tiempo de intercambio de trabajos completos se ha reducido de 1 hora o 1 hora y media a menos de 3 minutos. Y, así, el tiempo de producción para una tirada corta “offset on demand”, en la actualidad, se lleva a cabo en 5-10 minutos. Los tiempos de intercambio de pallets, tanto de reposición de vacíos como de retirada de completos no han cambiado a lo largo de los años. Así, un operario continúa empleando de 2 a 3 mi-

ASTI presenta el primer AGV como solución al intercambio de pallets en “offset press”

nutos en el intercambio de un pallet. Dependiendo de la longitud de la tirada, el tiempo usado por operario por pallet, considerando las imprentas nuevas y más automatizadas, representa el 50% del total de tiempo de producción.

Ahora ASTI presenta un AGV para el intercambio automático tanto en la alimentación de pallets vacíos como para la recogida de producto final de las imprentas offset y otros equipos de producción del mundo de la imprenta, tales como cortadoras y plegadoras. El tiempo de intercambio de pallets se reduce escasamente a un minuto y los pallets se pueden cambiar paralelamente en la alimentación y en la entrega de manera automática, durante el tiempo de intercambio de platos (alrededor de un minuto con intercambio simultáneo de platos). La capacidad de producción de imprenta y operarios ex-

perimenta una mejora considerable (para trabajos reales de tirada corta con imprentas controlada por un hombre, de hasta el 50%)

El tiempo medio de un operario para mover un pallet a lo largo del flujo de producción es de 20-30 minutos. Así, imprimir 16-24 pallets por turno implica tener un operario a tiempo completo solo para tareas de transporte de pallets. “El AGV de ASTI, por supuesto, puede usarse para transportar pallets del almacén de papel a la imprentas pero también para mover pallets de las imprentas “offset” a las cortadoras de papel u otro equipo de producción en imprenta. Automatizando el transporte interno de pallets con AGVs liberamos al operario de tareas donde no aporta valor añadido para emplear ese tiempo en tareas más productivas y estimulantes”, aseguran responsables de la compañía.



Tecnicarton presentó sus novedades en Alimentaria 2012

Tecnicarton ha participado en la reciente edición de la feria Alimentaria 2012, donde ha presentado las principales soluciones de embalaje para este sector, así como una nueva línea de negocio, una tienda online especializada en la comercialización y asesoramiento de embalajes para productos de venta online. La oferta de embalaje que ha propuesto Tecnicarton para el sector de alimentación se apoya en las diferentes fases de la cadena de suministro; por un lado en los procesos de expedición y venta, y por otro en los procesos de suministro de los productores y envasadores: embalaje para el suministro de materia prima y productos auxiliares, contenedores para los movimientos intraplanta y procesos de reembalado.

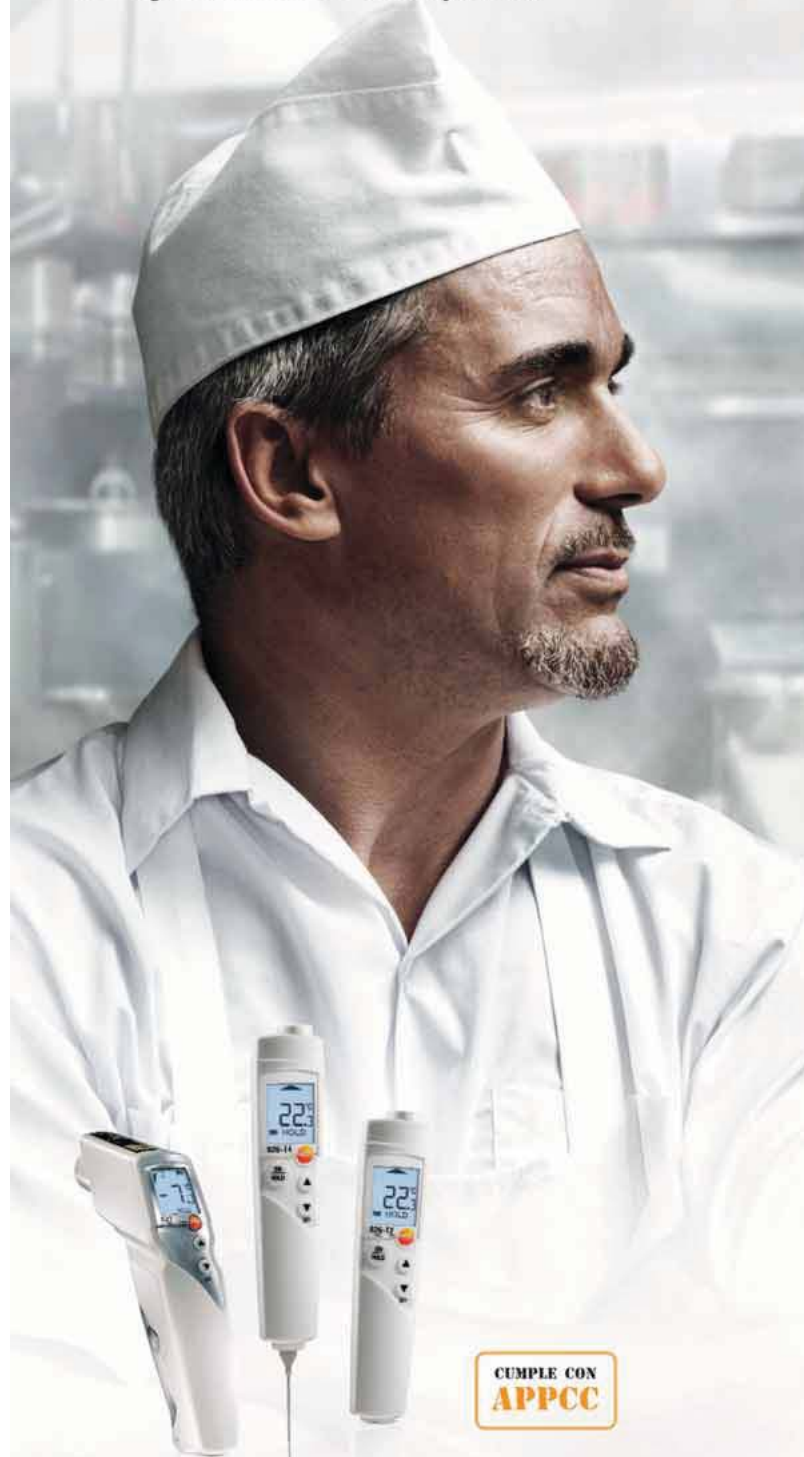
Para los suministros de materia prima de productos auxiliares, ha presentado el Tecnipet y el Octo-Tecnic. El Tecnipet es un embalaje diseñado para el transporte y almacenamiento de preformas de PET. Se trata de un contenedor cuadrado realizado en cartón Cuádruple®, cuya principal ventaja competitiva es su gran capacidad de apilamiento y la seguridad que ofrece en el almacén. Además, este contenedor permite ser reutilizado varias veces y ser apilado a tres alturas. Al ser cuadrado, permite cargar un 10% más de preformas por contenedor.

Otro contenedor para el suministro de materia prima, es el Octo-Tecnic, un embalaje de ocho lados con tapa y fondo, diseñado para el suministro de tapones de plástico para bebidas. Su principal ventaja es el sistema de descarga inferior por medio de una compuerta de cartón ondulado.

En lo que se refiere a movimientos internos de mercancía, Tecnicarton ha presentado varias soluciones a granel, tanto en forma octogonal como cuadrangular, destacando el Chill-Tainer, un contenedor diseñado para el almacenamiento de productos congelados. El Chill-tainer es un embalaje realizado en cartón Quíntuple®, capaz de soportar más de 10.000 Kgs de apilamiento.

Otro gran protagonista en esta área es el Tecni-Fruit, un contenedor que puede ser cuadrado u octogonal y fabricado con las calidades de cartón más altas: Cuádruple, Quíntuple, Séxtuple. En la feria se mostraron ejemplos de contenedores con sandías, naranjas, almendras, etc.

APPCC: Te ayudamos a cumplirla.



Tecnología de la medición para la seguridad alimentaria.

- Mediciones rápidas y precisas de temperatura
- Fácil control de valores de temperatura límite
- Datos fiables para el descarte de productos defectuosos

www.testo.es/APPCC/soluciones



Overtel presenta Olanet para conocer y controlar en tiempo real los procesos de fabricación

Overtel presenta Olanet, una herramienta MES que puede definirse como un sistema modular que aporta a la empresa fabricante, información útil en tiempo real, permitiendo así la toma de decisiones en el momento oportuno.

Olanet permite conocer en todo momento el estado de todos y cada uno de los elementos de los procesos de fabricación, proporcionando información del estado de cada máquina del número exacto de unidades fabricadas, de las incidencias producidas de la marcha de la producción, de los paros, etc. Pone a nuestra disposición toda esta información de una manera muy fácil, sin restarnos tiempo de nuestro trabajo diario, proporcionando seguridad, calidad y datos para la toma de decisiones.

Olanet facilita el retorno de inversión (ROI), ya que con su aplicación, como media:

- Se reducen, en un 15%, los tiempos medios de fabricación.
 - Se reducen, en un 75%, las impresiones en papel, con un ahorro de gasto de papel, tiempo...
 - Se reduce, en cerca del 27%, el *lead time*.
 - Se reduce, en un 18%, el defectivo.
 - Es más difícil valorar la disposición en tiempo real de la información.
- Este sistema MES cuenta con diversos módulos:
- Módulo de seguimiento de operarios, bonos y órdenes de trabajo.
 - Módulo de señales de máquina.
 - Módulo de calidad.
 - Módulo de trazabilidad.
 - Módulo de gestión documental.
 - Módulo de planificación.
 - Módulo de gestión de mantenimiento.
 - Módulo de avisos.
 - Módulo de monitorización e informes en tiempo real.
 - Módulo de conexión con el ERP.

Iris Ekamat presenta las apps de Microsoft Dynamics NAV para iPad

Las empresas que quieran trabajar con el ERP Microsoft Dynamics NAV desde el iPad ya pueden hacerlo gracias a Iris-Ekamat, empresa que lleva tiempo trabajando en el desarrollo de la aplicación Microsoft Dynamics NAV para los dispositivos de la marca Apple. Iris-Ekamat ha desarrollado dos aplicaciones (apps) de Microsoft Dynamics NAV para iPad que ya se encuentran disponibles a la App Store para descargar gratuitamente: SalesForce para Dynamics y AccSchedules para Dynamics NAV.

La App Sales-Force (Fuerza de Ventas) es una solución de gestión comercial que cubre todas las necesidades operativas de la red de ventas de cualquier empresa. Gracias a ella, las organizaciones podrán ofrecer un servicio mejor y más rápidamente sus clientes, aumentando la calidad y satisfacción. Con la App AccSchedule (Esquemas de cuentas), se pueden crear plantillas, aplicar filtros y tener navegabilidad por día, semana, mes, trimestre o año. La aplicación permite tener un control absoluto del negocio en cualquier lugar y en cualquier momento, de manera integrada con Microsoft Dynamics NAV.



Diseño Hygienic para manejo de sólidos



fácil limpieza máxima higiene

- Silos
- Transporte Neumático
- Dosificación & Pesada
- Automatización
- Intralogística para sólidos



solids system-technik
+34 943.830600
systems@solids.es

www.solids.es



Linpac Packaging, empresa especializada en envasado y embalaje de alimentos con múltiples materiales, ha lanzado un trío de films de alta calidad para el sector de los alimentos proteínicos como parte de su estrategia innovadora de ideas frescas.

Los films LINtop Star de tapa para uso en aplicaciones de envasado en atmósfera modificada apuntan a la futura fabricación por parte de la empresa de una "nueva generación" de films de tapa que se arruga de alta protección. Han sido diseñados para utilizarse en combinación con las bandejas de EPS de envasado en atmósfera modificada LINfresh y de PET/PE Rfresh/Fresh de LINPAC, así como con todas las bandejas estándar de EPS de alta protección y rígidas.

Los films, todos ellos producidos en la fábrica de Linpac Packaging en Pontivy (Francia), están disponibles con un material de sellado de PE o PP y la excelente barrera de protección contra oxígeno amplía la vida útil de los productos, ayudando tanto a los minoristas como a los consumidores a reducir los desperdicios de alimentos y el deterioro, una preocupación en aumento en el mercado a medida que los precios de los alimentos suben.

"Nuestra estrategia innovadora de ideas frescas trata de garantizar que Linpac Packaging desarrolle productos que, tanto nuestros clientes como los clientes de éstos, demandan, ofreciéndoles una gama más amplia de soluciones de envasado para diferentes aplicaciones", comenta Erwan Cadoret, jefe de productos de films de protección en Linpac Packaging. "El lanzamiento de estos films supone un paso adelante en la fabricación y el suministro de una nueva generación de films finos de tapa de alta protección en línea con las tendencias actuales del mercado", añade.

La gama LINtop Star HB, compuesta por LINtop Star PE HB, LINtop Star PE CXI y LINtop Star PE CXO, cuen-

Linpac Packaging presenta su nuevo trío de films

ta con un calibre menor y ha sido diseñada con un excelente sistema óptico, arrugado controlado y propiedades antivaho superiores que proporcionan, tanto una presentación de producto como una protección de alta calidad para atraer a los minoristas.

Los rollos de mayor longitud, que se traducen en un tiempo de inactividad de máquina un 33% menor, así como en mayores rendimientos de má-

quina, constituirán una atractiva característica de los films para los envasadores y empaquetadores. Han sido diseñados para trabajar con los selladores de bandeja tanto manuales como automáticos de alta velocidad, de las líneas de termoformado pequeñas a las completamente equipadas, y para proporcionar un sello de protección contra la contaminación para asegurar un envasado seguro y sin riesgos.



Alimenta su proceso






Válvulas rotativas sanitarias

- Disponible en versión de caída libre y paso a través
- Apta para limpieza CIP (clean in place)
- Contención de explosiones hasta 10 bar
- Todas las partes en contacto con el producto en acero inoxidable 316 y pulidas a grit 150
- Rotor estándar fácilmente extraíble, sistema de raíles MZC disponible como opción
- También disponibles válvulas desviadoras sanitarias




Venta exclusiva en España por



VORKAUF, S.A.

T 91 359 17 12
vorkauf@vorkauf.es
www.vorkauf.es

www.dmnwestinghouse.com

La Federación de Asociaciones de Celíacos de España (FACE) estima que, actualmente, 1 de cada 100 ciudadanos españoles es enfermo celíaco. Los datos son difíciles de determinar, debido a que solo un 10% de los enfermos están diagnosticados. En los últimos años, se ha visto un incremento considerable, debido a que la eficacia de los medios de detección ha mejorado considerablemente, así como el conocimiento de la enfermedad por parte de los servicios de atención primaria que han dado lugar a detectar de una forma más precoz la enfermedad.

Según el informe epidemiológico elaborado por los especialistas F. Casellas, J. López Vivancos y J. R. Malagelada (Servicio de Aparato Digestivo. Hospital Universitario Vall d'Hebrón. Servicio de Medicina Interna. Hospital General de Cataluña. Barcelona), referente a la dieta de la enfermedad celíaca en el adulto, la celiaquía se presenta a cualquier edad, lo hace de forma variada y responde bien a la exclusión del gluten de la dieta haciéndose imprescindible que los pacientes estén informados y sepan con seguridad qué alimentos y productos manufacturados pueden consumir.

La fuente de información de la que disponen los enfermos se basa, fundamentalmente, en las declaraciones de los fabricantes a través del etiquetado de los productos alimenticios. Con objeto de evitar que dichas declaraciones no sean engañosas para el consumidor, en enero de 2009 entró en vigor el Reglamento (CE) N° 41/2009 de la Comisión, sobre la composición y etiquetado de productos alimenticios apropiados para personas intolerantes al gluten. Esta normativa establece y define las condiciones que deben cumplir los productos alimenticios para poder utilizar las menciones "contenido muy reducido de gluten" o "exento de gluten" cuando el contenido de gluten no excede respectivamente, de 100 mg/kg y de 20 mg/kg.

Controles de calidad para unos alimentos libres de gluten

Carlos Ponce

Técnico Responsable de Producto del Servicio de Seguridad Alimentaria de AENOR

Legalmente, las menciones indicadas pueden utilizarse, siempre y cuando el contenido en gluten en producto final no supere las cifras indicadas; no obstante, no se contemplan medidas de autocontrol específicas que incluyan acciones preventivas frente al posible riesgo de contaminaciones cruzadas durante las diferentes etapas de manufacturación de los productos.

En este sentido, la Federación Española de Celíacos de España (FACE) ha desarrollado un protocolo

aplicable a los operadores de productos alimenticios susceptibles de ser consumidos por los celíacos. El protocolo contempla requisitos de autocontrol por parte de los operadores implicados para minimizar los riesgos de contaminación y disminuye la tolerancia de presencia de gluten en producto final a 10 mg/kg. Aquellos productos que cumplen con los requisitos son reconocidos con la Licencia de uso de la marca "Controlado por FACE", con objeto de diferenciar los productos en el etiquetado y facilitar





Europea

Reglamento (UE) N° 277/2012 de la Comisión de 28 de marzo de 2012

Objeto: Se modifican los anexos I y II de la Directiva 2002/32/CE del Parlamento Europeo en lo relativo a los contenidos máximos y los límites de intervención respecto a las dioxinas y los policlorobifenilos.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 29/03/2012



Reglamento (UE) N° 278/2012 de la Comisión de 28 de marzo de 2012

Objeto: Se modifica el Reglamento (CE) N° 152/2009 en lo que respecta a la determinación de los contenidos de dioxinas y bifenilos policlorados.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 29/03/2012



Reglamento de Ejecución (UE) N° 307/2012 de la Comisión de 11 de abril de 2012

Objeto: Se establecen normas de desarrollo para la aplicación del artículo 8 del Reglamento (CE) N° 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la adición de vitaminas y minerales y de otras sustancias determinadas a los alimentos.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 12/04/2012



Reglamento de Ejecución (UE) N° 315/2012 de la Comisión de 12 de abril de 2012

Objeto: Modifica el Reglamento (CE) N° 606/2009, que fija determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) N° 479/2008 del Consejo en lo relativo a las categorías de productos vitícolas, las prácticas enológicas y las restricciones aplicables.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 13/04/2012



Reglamento de Ejecución (UE) N° 357/2012 de la Comisión de 24 de abril de 2012

Objeto: Modifica el el Reglamento de Ejecución (UE) n° 29/2012 sobre las normas de comercialización del aceite de oliva.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 25/04/2012



Nacional y Autonómica

Real Decreto 661/2012 de 13 de abril de 2012

Objeto: Se establece la norma de calidad para la elaboración y la comercialización de los vinagres.

Boletín: Boletín Oficial del Estado.

Fecha: 26/04/2012

Vigor: Entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del Estado.



Galicia

Ley 2/2012

de 28 de marzo de 2012

Objeto: Ley gallega de protección general de las personas consumidoras y usuarias.

Boletín: Diario Oficial de Galicia.

Fecha: 11/04/2012

Vigor: Entrará en vigor a los veinte días naturales de su publicación en el Diario Oficial de Galicia.



Andalucía

Orden

de 20 de marzo de 2012

Objeto: Se aprueba el Reglamento Específico de Producción Integrada de Almendro.

Boletín: Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Fecha: 29/03/2012

Vigor: El día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.



Castilla-La Mancha

Resolución de la Consejería de Agricultura de 12 de marzo de 2012

Objeto: Se emite decisión favorable en relación con la solicitud de protección de la Denominación de Origen Pago del Vicario.

Boletín: Diario Oficial de Castilla-La Mancha.

Fecha: 27/03/2012



Legalimentaria

Legalimentaria

LEGISLACIÓN ALIMENTARIA

La herramienta de consulta
más completa y eficaz.

1 2 3

PAGINA PRINCIPAL

CONTACTO

REGISTRARSE

Acceso Usuarios

Bienvenido Legalimentaria

El Servicio de Información y Documentación de EYPASA (LEGALIMENTARIA) es la herramienta de consulta más completa y eficaz para acceder a todas las disposiciones en materia de legislación alimentaria de aplicación tanto a nivel Europeo como Nacional y Autonómico. Desde 1964, LEGALIMENTARIA incorpora y actualiza puntualmente la base de datos de Legislación Alimentaria siendo una ayuda imprescindible para los profesionales y expertos del sector.

Organizada en un entorno web contiene más de 5000 documentos con textos "consolidados" lo que significa que las modificaciones y/o derogaciones se introducen en el texto original para que el usuario tenga la información vigente sin necesidad de manejar varios documentos sobre un mismo tema.

Las disposiciones publicadas aparecen en la web diariamente como documentos originales hasta su consolidación para que el usuario tenga información sin retrasos.

Existen diversas modalidades de acceso según las necesidades del cliente: acceso total, por sectores o documentos sin consolidación.

Introduzca su Nombre de Usuario y Contraseña de Acceso a la Aplicación

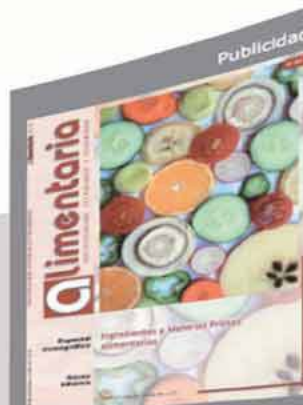
Usuario:

Contraseña:

Enviar

Recordar Clave

Legalimentaria es una empresa perteneciente al grupo...



Revista Alimentaria NEWS

Noticia destacada

El sector de la alimentación comienza a crear empleo de nuevo

La industria de la Alimentación y Bebidas ha comenzado una brillante recuperación en los últimos meses y según la última encuesta de EYPASA, según la última Encuesta de Población Activa (EPA), la tasa interna de natalidad del empleo en el sector fue del 0,52%. Esta cifra contrasta claramente con las disminuciones del 0,54% experimentado en el total y del 1,57% en la totalidad de la industria. Estos datos se desprenden de la segunda encuesta 2011 del Barómetro del Sector de la Alimentación, elaborado por la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FEIAB).

PINCHA AQUI PARA SUSCRIBIRTE A NUESTRO BOLETIN



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**.

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

Legalimentaria

C/ General Álvarez de Castro -28010 Madrid
Teléfono: +34 91 446 96 59 Telefax: +34 91 593 37 44
E-mail: legislacion@eyypasa.com
http://www.legalimentaria.es

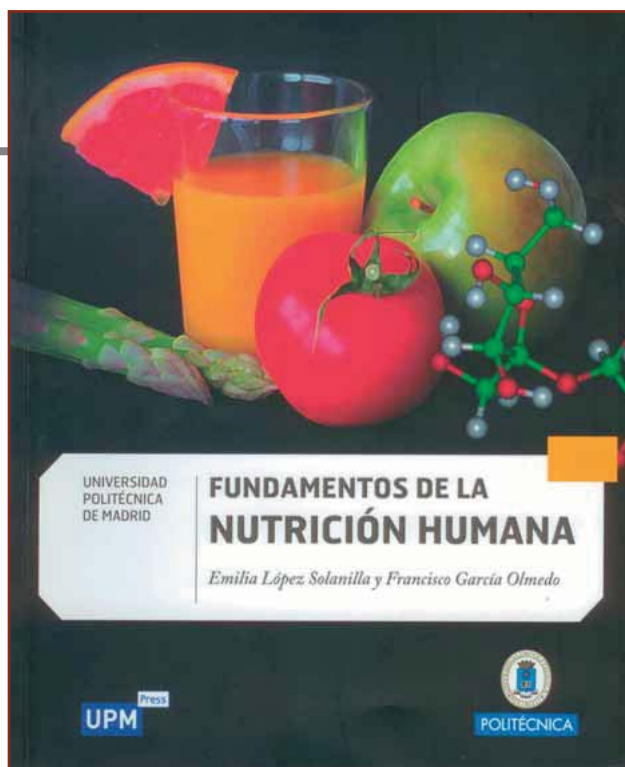
Fundamentos de la Nutrición Humana

ÍNDICE

- 1.- Nutrición humana e historia.
- 2.- Dieta y salud: una visión preliminar.
- 3.- Composición corporal del ser humano.
- 4.- Aspectos bioenergéticos de la nutrición humana.
- 5.- Control del peso corporal. Regulación del gasto energético.
- 6.- Las proteínas en la dieta.
- 7.- Los carbohidratos y las grasas en la dieta.
- 8.- El alcohol.
- 9.- Las vitaminas.
- 10.- Los minerales.
- 11.- Tipos de alimentos.
- 12.- Bebidas.
- 13.- Riesgos alimentarios.
- 14.- El reto alimentario para el año 2050.

Emilia López Solanilla y Francisco García Olmedo presentan este libro que está destinado a servir de texto básico en cursos de introducción a los fundamentos de la nutrición humana, cuyo objetivo sea la formación en industrias agroalimentarias o en Tecnología de los Alimentos, ámbitos en los que resulta esencial unos conocimientos científicos de las necesidades nutricionales del ser humano en un contexto no médico. Lo que recoge el libro es el resultado de la larga experiencia de los autores en ese tipo de enseñanza. Esta obra nace de las cenizas de otra anterior, titulada "Entre el placer y la necesidad. Claves para una die-

ta inteligente" (colección *Drakontos*, Editorial Crítica), publicado por Francisco García Olmedo hace una década. De dicho libro se ha reutilizado todo el material textual que ha resultado apropiado, aunque no se trata de una segunda edición por varias razones. En primer lugar, el libro de 2001 estaba destinado a un público general y pretendía también servir de texto, gracias a unos extensos apéndices específicamente dedicados a los alumnos. "Después de usarlo como texto durante diez años, hemos concluido que lo mejor es reorientarlo estrictamente a un fin didáctico, plasmando lo aprendido en la mencionada experiencia", aseguran sus autores. En segundo lugar, los cambios introducidos han sido radicales, afectando al tono literario –se ha optado por una titulación factual en lugar de metafórica– y se ha descargado el texto del material anecdótico, a favor de una mayor claridad. Además, se han añadido nuevos contenidos relacionados con cuestiones emergentes y se ha integrado al texto principal buena parte de lo



que aparecía en forma de anexos. Algunos de ellos se han suprimido porque contenían información que ahora es de fácil acceso en la red. Un aspecto esencial ha sido la actualización y revisión de contenidos de una materia que ha estado en constante ebullición durante la última década. Finalmente, los capítulos del libro se han reorganizado. Tras un esbozo de la historia de la nutrición humana y de la ciencia que la estudia, se presenta una visión panorámica que sintetiza el contenido del libro y, posteriormente, se van tratando en detalle las distintas facetas del conjunto: tipos de nutrientes y su metabolismo, grupos de alimentos o seguridad alimentaria. El volumen finaliza con una breve reflexión sobre los retos agroalimentarios en el año 2050.

UPM Press
www.upmpress.es

Autores: Emilia López Solanilla y Francisco García Olmedo
Edición: 2011

Nº páginas: 221
ISBN: 978-84-939196-4-1
Precio: 13,9 euros



Salón Internacional de la Logística y la Manutención (SIL) 2012

Fecha: 5-7 junio

Lugar: Barcelona

Asunto: El eslogan de la 14ª edición del SIL, "Logística = a rentabilidad", pone de manifiesto la importancia del Salón que, año tras año, aporta un gran volumen de negocio a las empresas participantes.

Información: Meeting y Salones, S.A.U.

Tel.: +34 93 263 81 50

Fax: +34 93 263 81 28

E-mail: sil@el-consorci.com

www.silbcn.com



I Congreso Internacional de Seguridad Alimentaria ACOFESAL

Fecha: 28-29 junio

Lugar: Madrid

Asunto: ACOFESAL, Asociación de Consultores y Formadores de España en Seguridad Alimentaria, organiza este Congreso en el que se darán cita científicos relevantes en el ámbito de la seguridad alimentaria, Administraciones, empresas privadas, universidades, centrales de compra, marcas de distribución, industria alimentaria, centros de investigación, centros de formación, laboratorios y certificadoras, para debatir sobre los aspectos de interés para el sector. Se expondrán trabajos, proyectos científicos, etc., relacionados con la seguridad alimentaria y se otorgará un Premio especial al mejor trabajo.

Información:

E-mail: congreso2012@acofesal.org

www.acofesal.org



Biospain 2012

Fecha: 19-21 septiembre

Lugar: Bilbao

Asunto: Foro para el intercambio de conocimiento, ideas y experiencias entre todos los actores del sector bio, que se ha convertido en la gran plataforma de presentación de la biotecnología española a nivel internacional, permitiendo satisfacer las necesidades comerciales, académicas e informativas del sector. BioSpain integra una exposición industrial y conferencias y una plataforma de negocio, con las jornadas paralelas de transferencia de tecnología. Se estructura en una feria comercial, un evento de partnering, un foro de inversores, sesiones plenarias y conferencias con ponentes nacionales e internacionales, el congreso científico de la Sociedad Española de Biotecnología y un foro de empleo.

Información:

Tel.: + 34 912109374/10

E-mail: lcecilia@asebio.com

www.asebio.com



Ferias y Congresos

NUCE International 2012

Fecha: 25-27 septiembre

Lugar: Milán (Italia)

Asunto: La tercera edición de NUCE International, el salón internacional de la industria nutracéutica, la cosmeceútica, los alimentos y bebidas funcionales y los ingredientes saludables, se celebrará de forma simultánea y en colaboración con Food-Ing International, la nueva exposición y conferencia dedicada a los ingredientes para todos los sectores de la industria alimentaria y de bebidas.

Información:

Tel.: +39 0266306866

Fax: +39 0266305510

E-mail: info@nuce.pro

http://www.nuce.pro/



IBA 2012

Fecha: 16-21 septiembre

Lugar: Munich (Alemania)

Asunto: IBA concentra toda la innovación del mundo de la panificación y ofrece una panorámica completa de las novedades del mercado. En ella, se dan cita las empresas de mayor éxito de la industria de la panadería y la pastelería, desde el obrador artesanal hasta la panificadora industrial. Ofrece, asimismo, unas condiciones óptimas de negocio para empresas de hostelería, restauración y catering, cafeterías y tiendas de alimentación.

Información:

Tel.: +49 (089) 949 55-153

Fax: +49 (089) 949 55-159

E-mail: iba@ghm.de

www.iba.de



Bioindustry 2012

Fecha: 11-13 octubre

Lugar: San Petersburgo (Rusia)

Asunto: El Ministerio de Educación y Ciencia de Rusia y ExpoForum JSC, portavoces de los patrocinadores, convocan esta feria sobre organismos vivos y su reproducción, funcionalidad y recursos. Los temas principales serán la biotecnología y sus usos en la agricultura y la industria alimentaria, biotecnología en el medio ambiente y en medios marinos en la hidrosfera, y en la protección sanitaria.

Información:

Tel.: +7 812 240 4040

E-mail: bio@expoforum.ru

www.bioindustry.ru



Indice

1. Accesorios y mobiliario
2. Aditivos
3. Análisis enológicos
4. Automatización de procesos
5. Bombas higiénicas
6. Compresores
7. Control de calidad
8. Envase y embalaje
9. Financiación y ayudas
10. Ingredientes
11. Maquinaria de procesos
12. Operadores logísticos
13. Servicios consultoría
14. Servicios gráficos
15. Servicios informáticos

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

3. Análisis enológicos

ENOLOGO

sistema completo
creado por y para el
enólogo

BioSystems, investiga, desarrolla, fabrica y comercializa un sistema de análisis enológico integrado por:

- Reactivos líquidos de larga estabilidad
- Analizadores automáticos Random Accés (Y-15 e Y-25)



Nuevo Analizador Y-25



Línea completa de reactivos

BioSystems

BioSystems S.A.
Costa Brava 30, 08030 Barcelona
Tel. 93 311 00 00

enology@biosystems.es • www.enology.es • www.biosystems.es

1. Accesorios y mobiliario



LEZO, SL



FABRICANTE DE ACCESORIOS Y MOBILIARIO PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

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

Todo disponible en inoxidable

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

4. Automatización de procesos

SIEMENS



Soluciones para la Industria de Alimentación y Bebidas

Somos especialistas en:

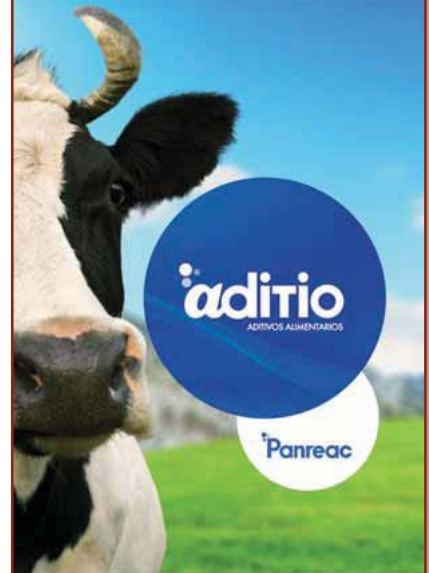
- ✓ Control y monitorización de plantas
- ✓ Gestión eficiente de energía
- ✓ Trazabilidad, eficiencia de líneas, control de calidad, integración planta en ERP
- ✓ Instrumentación, comunicaciones y RFID
- ✓ Motores, servos y variadores

Contacte con nosotros:

Manuel Cadenas
alimentacionybebidas.es@siemens.com
Tel.: 91 514 45 48

2. Aditivos

Productos para la
Industria Alimentaria



Panreac Química S.L.U.
Tel.: (+34) 902 438 439
Fax: (+34) 937 489 494
e-mail: iberia@panreac.com
www.panreac.com

5. Bombas higiénicas

LA REFERENCIA EN
BOMBAS HIGIÉNICAS



Bornemann Pumps

Joh. Heinr. Bornemann GmbH
Gran Vía de les Corts Catalanes 583,
5ª planta.
08011 - Barcelona
Tel. 93 4451783
Fax. 93 3063499
www.bornemann.com


Joh. Heinr. Bornemann GmbH
Industriestraße 2
31683 Obernkirchen
Alemania

6. 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

7. Control de calidad

bioser.com

En Bioser, S.A.



- medios de cultivo para análisis de microorganismos
- biología molecular
- detección de patógenos
- serotipado de microorganismos
- detección de alérgenos, micotoxinas y OGMs
- detección de residuos de antibióticos y drogas veterinarias
- control de higiene de superficies
- control de temperatura
- material general y equipamiento de laboratorio
- seminarios y formación

Las mejores marcas, el mejor servicio




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

7. Control de calidad

We measure it. **testo**



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

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

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

oca
 Instituto de Certificación
CERT

Líderes certificando líderes

SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- IFS
- BRC
- ISO 22000
- FSSC 22000
- GLOBAL G.A.P.

CALIDAD PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS

- TRAZABILIDAD
- DOP/ ETG
- IGP JAMÓN SERRANO
- PLIEGOS PARTICULARES
- PROD. AGROALIMENTARIO

917.997.706
www.ocacert.com
 comercial@ocacert.com

OVERTEL
 Technology Systems

Especialistas en implantación de Sistemas de Gestión ERP y soluciones Sectoriales

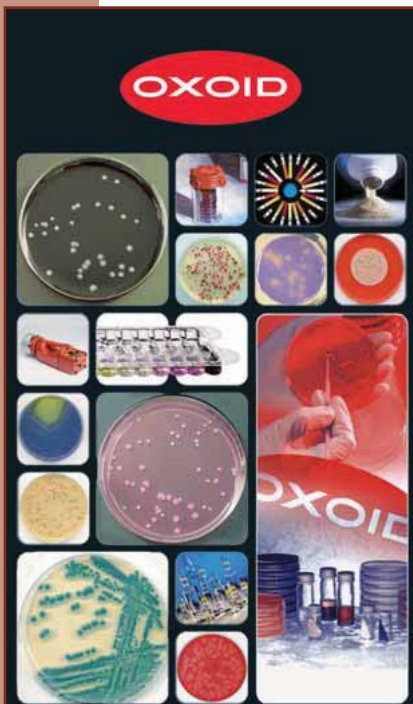
RPS- Meat:
 Sistema integrado para el Sector Cárnico:

- Recepción de animal
- Sala Despiece
- Producción inversa
- Trazabilidad y Calidad
- Distribución

Food Safety:
 Calidad y Seguridad Alimentaria integrada con los principales referenciales: ISO 22000:2005, BRC, IFS.

968 321 073
www.overtel.com

7. Control de calidad



OXOID S.A.
part of
Thermo Fisher
SCIENTIFIC

Via de los Poblados, 17
28033 Madrid
Tel.: 913 822 023
Fax: 917 642 222
www.oxid.com

Epígrafe opcional



Alimentaria
REVISTA DE TECNOLOGÍA E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Imagine aquí su anuncio

www.revistaalimentaria.es
publicidad@revistaalimentaria.es

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

EYPASA



IMPROVAC
MÁXIMA
RENTABILIDAD
EN PRODUCCIÓN
PORCINA.

IMPROVAC CONDUCE LA PRODUCCIÓN PORCINA A UNA NUEVA ERA, PRESERVANDO EL RENDIMIENTO NATURAL DE LOS CERDOS MACHO PROPORCIONANDO LA CALIDAD EXIGIDA POR LOS CLIENTES

- La única vacuna que ha probado su eficacia frente al olor sexual en condiciones comerciales
- Permite a los productores beneficiarse de la superior eficiencia productiva y calidad de la canal del macho entero, reduciendo la producción de pútridos
- La opción preferida por muchos consumidores para evitar la castración física, mejorando así el bienestar del animal

Improvac
Un paso adelante

8. Envase y embalaje



TECNICARTON
INGENIERIA DE EMBALAJE

soluciones
de embalaje
alimentación

www.tecnicarbon.com

valencia - madrid - cataluña - país vasco - andalucía - galicia - portugal - francia

Lanero Embalaje
Soluciones Integrales

soluciones industriales de embalaje



Nuevos desafíos

Los nuevos contaminantes y adulterantes inesperados que continúan apareciendo en la cadena alimentaria, requieren el desarrollo de métodos de análisis innovadores. Con nuestra experiencia en Seguridad Alimentaria, nuestros equipos y métodos analíticos hacemos posible la detección de trazas de contaminantes químicos y microbianos en muestras complejas. Ofrecemos soluciones globales diseñadas para afrontar juntos cualquier amenaza en Seguridad Alimentaria, conocida o desconocida.

respuestas innovadoras

Thermo
SCIENTIFIC

9. Financiación y ayudas



CURIEL
CONSULTORES

FINANCIACIÓN
La financiación con las mejores condiciones para su proyecto, **desde 0% de interés**, con o sin garantías, hasta el 100% del valor de la inversión.

AYUDAS
Optimizamos las ayudas a fondo perdido para sus inversiones.

Parque Empresarial Táctica
C/ Botiguers, 3 Oficina 1B
46980 Paterna - Valencia
Tf. 902 501 349 - 610 643 471
www.curielconsultores.com
operaciones@curielconsultores.com

10. 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




BRENTTAG
 SPECIALTIES



INGREDIENTES A SU GUSTO

- Almidones, glucosas y derivados
- Proteínas y derivados lácteos
- Edulcorantes naturales
- Harinas, copos, semillas y derivados de malta
- Aromas, saborizantes y colorantes naturales
- 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

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.L.
 La Fragua, 10 - 28760 Tres Cantos (Madrid)
 Tel.: 91 806 09 30
 Joaquin Molins 5 - 7, 08028 Barcelona
 Tel. 93 490 44 66
 www.chr-hansen.es

10. Ingredientes

disproquima

C/ Colón, 575 Nave 18
 Polígono Industrial Can Parellada
 08228 Terrassa (Barcelona)
 Tel. 93 731 08 08
 Fax 93 731 49 14

www.disproquima.com
 info@disproquima.com

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....



Al reconocer nuestros sabores...



¿Cuál es tu sabor?

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

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

Creamos aromas sin límites...

eurofragance
 EUROFRAGRANCE S.L.

EXBERRY®
 color realmente natural

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

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



www.gnt-group.com

10. Ingredientes



> **INGREDIENTES** para el sector Lácteo.

> Todos los **PRODUCTOS** necesarios para la Industria Láctea.

> Análisis microbiológicos y fisicoquímicos de productos lácteos y alimentarios

> Implantación y seguimiento APPCC

> Asesoramiento técnico y jurídico



laboratoriosArroyo

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

LAFFORT,
el compromiso "bio"

Zymaflore® 
011 

OMRI® **MANNOSTAB®** OMRI® **SUPERSTART®**

OMRI® **BIOLEES®** OMRI® **Nutristart® OrganiQ**

BIOAROM® 

** Reconocida por el USDA para la producción en agricultura BIOLÓGICA según el programa americano NOP (National Organic Program).*

*** Levadura certificada biológica, responde a las exigencias de los reglamentos europeos CE 834/2007 y 889/2008.*

LAFFORT
Compañía por Naturas

LAFFORT España – Txirrita Maleo 12 – Aptdo. 246 – 20100 - RENTERÍA (Guipúzcoa) - Telf: (+34) 943 344 068 - Fax: (+34) 943 344 281 - www.laffort.com

UN MUNDO
DE SOLUCIONES
NATURALES
PARA AÑADIR
VALOR A TUS VINOS

Substancia de la naturaleza

LALLEMAND

Lallemand Bio S.L.
C/Zurbano, 71, Oficina 6. 28010. Madrid.
Tfno: +34 441 5053. Fax: +34 91 441 1540
www.lallemandwine.com

10. Ingredientes

 the nature network®

Martin Bauer Group

Expertise
in Teas, Extracts and Botanicals

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

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

www.martin-bauer-group.com

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

 **VitaeNaturals**
MANUFACTURERS OF WELLNESS

VITAE CAPS ES AHORA VITAE NATURALIS

Porque queremos ser fieles a nuestra filosofía de innovación y progreso, renovamos nuestra imagen manteniendo la máxima calidad en todos nuestros productos.

Vitapherole®
Vitasterol®
Vitavonoide®
Vitaslim®
Lutein
Sistemas Antioxidantes

www.vitadenaturals.com

11. Maquinaria de procesos

 **Hiperbaric**
HIGH PRESSURE PROCESSING

Destrucción de patógenos
Extracción de máximos
Retención de nutrientes
Pasteurización en frío
Aumento de vida útil
Etiqueta limpia

Grana integrada
Fibridad
Alta productividad

Hiperbaric, S.A.
Calle de Treviño, 6
39001 Burgos
Tel. 947 473 314

hiperbaric.com

11. Maquinaria de procesos

GRUPO LLEAL

desde 1874 al servicio de la industria de proceso

nuestra experiencia avala su futuro



Más de 100 años diseñando y fabricando equipos para la industria de procesos avalan nuestra experiencia.

- Laboratorio de ensayos para el estudio de su producto y el desarrollo del proceso de fabricación.
- Diseñamos y fabricamos equipos y plantas completas a medida de sus necesidades.
- Construcción íntegra en nuestras instalaciones gracias a un equipo humano compuesto por especialistas en calderería, mecánica, neumática hidráulica y electrónica.
- Equipo de asistencia técnica permanente los 365 días al año, para aquellas empresas que producen ininterrumpidamente.

 c. Mollet, 53 P. I. Palou Nord
08401 Granollers
tel. +34 902 374 000 F. +34 902 375 000
www.lleal.com llea@lleal.com

14. Servicios gráficos

im

925 54 19 94

lucimagen @ lucimagen .com

lucimagen
MAQUETACIÓN DISEÑO

im

12. Operadores logísticos

STX EW EXPRESS

Edificio STX
Avenida de Suiza 16
28823 Coslada (Madrid)
Tel.: 902 11 21 31
e-mail: atencioncliente@stxew.eu

stxew.eu



15. Servicios informáticos

¿Qué nos hace diferentes?

Soluciones en entornos Apple/Windows

Proveedor de Soluciones Globales, siendo parte activa para darles las mejores soluciones en cada momento.

Partner técnicamente importante para todos aquellos clientes que tengan necesidad de integración de redes en entornos Apple/Windows.

- Consultoría y Proyectos
- Venta e Instalación
- Mantenimiento
- Formación
- Internet

mac place
Main Adviser Computer

Pº de la Esperanza, 1 • Entrepantalla B • 28005 Madrid
Tel.: 91-473 97 20 • Fax: 91-473 06 24

13. Servicios consultoría

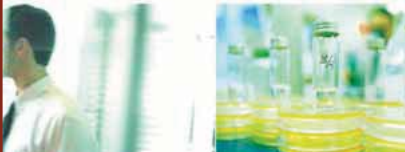
Consultoría de Industrias Alimentarias

CESIF
consultoría

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

BARCELONA
Munner, 10
Tel. y Fax: +34 932 052 550
08022 Barcelona

www.cesif.es



Epígrafe opcional

alimentaria
REVISTA DE TECNOLOGÍA E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Imagine aquí su anuncio

www.revistaalimentaria.es
publicidad@revistaalimentaria.es

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

EyPASA

Consultoría de Industrias Alimentarias

APPCC

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

TRAZABILIDAD

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

Norma BRC (British Retail Consortium)

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

Empresa FORMACIÓN

- Certificados de manipuladores de alimentos.
- Formación continua:

- APPC.
- BRC.
- ISO.
- Cursos "In Company".

Empresa APOYO TÉCNICO

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



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

BARCELONA
Munier, 10
Tel. y Fax: 932 052 550
08022 Barcelona

www.cesif.es



¿Pueden las Redes Sociales ayudarme en mi negocio?

A través de estos nuevos canales y plataformas de comunicación y con **una estrategia adecuada**, prácticamente cualquier empresa y profesional puede obtener una ventaja competitiva y una serie de **resultados concretos** relativos a:

- La captación de nuevos clientes y/o prospectos (ya sean particulares o empresas).
- La fidelización y mejora de la relación y atención de los clientes existentes.
- La percepción de la empresa y de sus profesionales como expertos y líderes en una determinada área o disciplina.
- El posicionamiento de la organización como abierta al uso de nuevas tecnologías y en la vanguardia en su sector.



LinkedIn

facebook

twitter

Google+

flickr

YouTube

Si está interesado en conocer como las Redes Sociales pueden ayudarle a obtener resultados comerciales optimizando el ROI de su empresa, puede concertar una **entrevista sin ningún compromiso** con uno de nuestros Consultores de Negocio, a través de:

email info@activosm.es tel. +34 91 196 52 95 skype activo.sm

 **activo**
SERVICIOS DE MARKETING
www.activosm.es

SOCIAL MEDIA • MARKETING DIGITAL • ESTRATEGIA