

Alimentaria

INVESTIGACIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD



**Especial
monográfico**

**Ingredientes y materias primas
para el sector agroalimentario**

**Aesan
informa**



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

Solicite su pase a un precio reducido
en www.ipa-web.com

an event by
comexposium
The place to be

PROMOSALONS ESPAÑA
Tel: 93 217 85 96
email: promo@promosalons.es

En sinergia con

SIAL 2012
The Global Food Marketplace



FLASH
CÓDIGO QR



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 un monográfico dedicado a ingredientes y materias primas en el que contamos que el sector de ingredientes está generando nuevas soluciones para dar respuesta a las demandas de dietas más saludables, soluciones que pasan por ingredientes procedentes de fuentes naturales o que permitan reducir los contenidos de grasas, azúcares o sal, y productos saciantes que reduzcan el apetito para luchar contra el sobrepeso y la obesidad. Estas son algunas de las tendencias que marcan el camino del sector de aromas, aditivos ingredientes y materias primas para el sector alimentario.

También le ofrecemos un informe del salón Hispack 2012 que apostó por la internacionalización y los proyectos de futuro. La celebración conjunta de los salones Hispack&Bta, sirvió para constatar que tanto el sector del envase y embalaje (Hispack) como el de la tecnología alimentaria (Bta) han sido capaces de afrontar la crisis económica, adaptándose a las circunstancias, promoviendo la I+D+i y buscando formas novedosas de ajustar costes sin afectar a la calidad de sus productos en la próxima edición, hablaremos con detalle de Bta.

Asimismo, incluimos varias entrevistas: a Josep Baiges, Gerente de la Unidad de Negocio de Alimentación de Brenntag Ibérica; a Juli Simón, Director de Expositivos; a Olivia Grosbois, Directora de SIAL; y a Horacio González Alemán, Director General de FIAB, en la que nos comenta el buen estado del sector, destacando que la balanza comercial del sector español de alimentación y bebidas dejó de ser deficitaria en 2009, y desde entonces ha encadenado tres años consecutivos de saldo positivo.

Como siempre, quiero recordarle que nuestra web www.eypasa.com, y nuestras páginas en Facebook <http://www.facebook.com/RevistaAlimentaria>, Twitter <https://twitter.com/RevistaAlimenta> y LinkedIn <http://www.linkedin.com/company/2541119> le ofrecen 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	20
Entrevista	22
• “El difícil contexto económico actual hace que el sector de alimentación y bebidas se reinvente y se adapte a las nuevas circunstancias”. Horacio González Alemán. FIAB	
Entrevista	25
• “La red SIAL Group participa en el crecimiento dinámico de las industrias agroalimentarias, poniendo a su disposición una organización global y un trampolín mundial para sus innovaciones”. Olivia Grosbois. SIAL	
Monográfico Ingredientes	28
• Nuevas soluciones del sector de ingredientes para dar respuesta a las demandas de dietas más saludables	
• Entrevista: Josep Baiges, Gerente de la Unidad de Negocio de Alimentación de Brenntag Ibérica	
• Entrevista: Juli Simón, Director de EXPOSOLIDOS	
• Artículo técnico: “ <i>¿Qué percepción tienen los consumidores sobre los espesantes</i> ”. S.M. Fiszman y P. Varela. IATA-CSIC	
• Artículo técnico: “ <i>Perfil de azúcares: la huella digital de los jarabes de glucosa</i> ”. Patricia Rodríguez. TEREOS SYRAL	



	Páginas
<ul style="list-style-type: none"> • Artículo técnico: <i>“Los derivados del arroz dejan su impronta en los productos de panificación, galletería y bollería sin gluten”</i>. Annick Van Den Heuvel. BNEO • Artículo técnico: <i>“Ingredientes funcionales: ¿los fármacos del futuro?”</i>. Juan María Alfaro. NEURON BIO • Artículo técnico: <i>“La directiva ATEX: atmósferas explosivas, una visión general”</i>. Miguel Puncernau. ATEX - EXPLOSIONES & SEGURIDAD 	81
Especial ferias	81
<ul style="list-style-type: none"> • “Hispack&Bta 2012 apostó por la internacionalización y los proyectos de futuro”. • “Hispack 2012 se reivindica como principal foro de negocio para el sector de envase, embalaje y PLV”. 	
Innovaciones tecnológicas	104
Actualidad legislativa	116
Normalización, certificación y ensayo	118
<ul style="list-style-type: none"> • “Alimentos seguros por norma”. Elena Ordozgoiti. AENOR 	
Agenda	121
Directorio de proveedores	126

Según una evaluación externa, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) continúa demostrando todo su valor como pilar de la evaluación de riesgos relativos a la seguridad alimentaria de los productos destinados a la alimentación humana y animal en la Unión Europea y cumple con sus obligaciones con total independencia. El informe incluye, asimismo, algunas recomendaciones susceptibles de contribuir a mejorar aún más los resultados de la Autoridad.

El informe, llevado a cabo por los auditores internacionales de Ernst&Young, subraya la alta calidad de las producciones científicas y las actividades de comunicación sobre los riesgos. Se destaca la cultura de transparencia dentro de la Autoridad y la solidez de sus sistemas que son garantes de la imparcialidad del asesoramiento científico.

Sin embargo, la evaluación también hace las siguientes recomendaciones a la EFSA: la mejora de la transparencia de ciertos procesos de decisión; reforzar las relaciones con los Estados Miembros; aumentar su capacidad de planificación y establecimiento de prioridades; mejorar la claridad de la comunicación y desarrollar sus prácticas de recogida de datos. Estas propuestas determinarán, en gran medida, el futuro desarrollo de la organización.

Catherine Geslain-Lanéelle, Directora Ejecutiva de EFSA, ha manifestado que “esta evaluación externa pone de relieve el respeto de EFSA por las normas de funcionamiento más estrictas, sobre todo en lo que respecta a la calidad de nuestros consejos científicos y nuestras metodologías de evaluación de riesgos”.

Independencia, transparencia y apertura son los principios fundamentales sobre los que se apoya la Autoridad. “El informe reconoce que nuestra cultura y nuestros mecanismos de protección a este respecto se encuentran entre los más rigurosos de todas las

Balace de los 10 años de EFSA: Un informe independiente confirma sus buenos resultados en todos los frentes

organizaciones comparables”, ha añadido.

“Tomamos buena nota de las recomendaciones del informe con vistas a mejorar aún más nuestro funcionamiento. Estos consejos nos servirán para sentar las bases de elaboración de nuestro plan estratégico para los cinco próximos años”, ha asegurado Catherine Geslain-Lanéelle.

EFSA considerará atentamente las recomendaciones del informe, que serán discutidas con los principales socios y partes interesadas, entre las que figuran la Comisión Europea, el Parlamento Europeo, los Estados miembros, así como el Consejo de Administración de la propia EFSA. Este trabajo continuará en la conferencia institucional de EFSA, que se celebrará el 13 de noviembre de 2012.

Conclusiones del informe

Las principales conclusiones del informe se resumen en los siguientes puntos:

- Responsabilidades totalmente asumidas. EFSA ha asumido todas las responsabilidades, a pesar de suponer un entorno de trabajo más complejo y exigente. Con ello, ha logrado sus objetivos esenciales, que consisten en proporcionar a sus socios y otras partes interesadas el apoyo científico y técnico necesario, por medio de la publicación de documentos científicos de alta calidad.
- A la vanguardia de la ciencia. La organización está considerada como vanguardista en términos de conocimientos científicos y de métodos de evaluación de riesgos. No obstante, a pesar de la solidez de su reputación en Europa, EFSA debe trabajar en su reconocimiento en la escena internacional.



Catherine Geslain-Lanéelle

- Asignación de tareas y cooperación de los Estados miembros. Aún subsisten algunas preocupaciones en lo que concierne a la eficacia y durabilidad de la asignación de tareas entre el personal interno y los expertos, así como en lo referido al modo en que los consejos de EFSA puede respaldar mejor una innovación segura en la UE. La evaluación apoya una mayor cooperación con los Estados miembros, que es necesaria para compartir responsabilidades, prioridades y mejores trabajos futuros.
- Recogida de datos. Las actividades de recogida de datos de EFSA satisfacen las exigencias definidas en su reglamento de fundación. Los autores indican, sin embargo, que es indispensable mejorar la armonización, no solo de los sistemas informáticos de EFSA y los estados miembros, sino también de los métodos empleados para acceder a los datos, utilizarlos y referenciarlos.
- Comunicación sobre los riesgos. El informe pone en evidencia los logros de EFSA en materia de mejora de la sensibilización de los riesgos asociados a la cadena alimentaria y la promoción de una comunicación coherente sobre estas cuestiones.



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

Henufood lanza una herramienta informativa sobre nutrición y salud

La página web del proyecto de I+D en alimentación y salud Henufood, liderado por Gallina Blanca Star, ha puesto en marcha un nuevo apartado dedicado a la nutrición y salud, donde recoge de forma científica la información más reciente sobre alimentación, hábitos saludables y salud, enfocado a profesionales de la salud pero también a personas que buscan información fiable sobre alimentación y salud.

Según Alicia González, responsable de Nutrición y Salud de Gallina Blanca Star y coordinadora del proyecto Henufood, “aunque es un proyecto de ámbito científico, creemos que todo el conocimiento que genere y, en general, la información relevante en salud y nutrición, puede resultar de interés para muchas personas. Por ello, hemos decidido impulsar su difusión a través de la web”.

La información sobre nutrición y hábitos alimentarios saludables está estructurada en 3 apartados, de manera que es muy fácil y ágil encontrarla. La sección “Aprende a comer” agrupa contenidos sobre nutrientes, como los hidratos de carbono o el agua, de una manera didáctica: desde qué son, su importancia para la salud, hasta sus recomendaciones de ingesta, recogiendo la información consolidada y científica del tema hecha por organismos oficiales, como la EFSA (European Food Safety Authority).

La segunda sección, “Consigue una vida saludable”, explica cómo debemos alimentarnos en las diferentes etapas de la vida, ya que cada una de ellas tiene unas recomendaciones y requerimientos nutricionales propios y específicos. Por ello, el proyecto Henufood, consciente del papel que la alimentación diaria puede ayudar en la prevención de determinadas enfermedades, se centra en conocer los beneficios saludables de los alimentos a través de la investigación científica aplicada al sector alimentario. Finalmente, el tercer apartado, “Mejora tu salud”, está centrado en cómo prevenir enfermedades crónicas no transmisibles, tales como las enfermedades cardiovasculares, obesidad infantil, salud ósea, etc., en línea con las áreas de investigación propias del proyecto, como por ejemplo, la mejora de composición nutricional de producto, búsqueda de un sustituto natural de la sal, potenciar el efecto antioxidante de los alimentos y la mejora del confort digestivo.

¡La mejor receta para un excelente año!

Nuevo: de martes a jueves

Núremberg, Alemania

13 – 15.11.2012

Brau Beviale 2012

Raw Materials – Technologies – Logistics – Marketing

¡Nos vemos en Núremberg!

Promotora
NürnbergMesse GmbH
visitorservice@nuernbergmesse.de

Información
Nuremberg Firal, S.L.
Tel +34 93.2 38 74 75
Fax +34 93.2 12 60 08
fmoreno@nuremberg-firal.com

brau-beviale.de

NÜRNBERG MESSE

La Comisión Europea ha aprobado el proyecto "BiolisME II - Demonstration, validation and preliminary promotion of a commercial prototype speedy system for sampling and detecting *Listeria monocytogenes*", que comienza este mes de septiembre. Este proyecto supone la continuación del proyecto BiolisME, recientemente concluido, en el que se ha desarrollado un equipo que integra las funciones de muestreo de superficies y medida de niveles de contaminación por *L. monocytogenes*, produciendo resultados fiables en tiempos inferiores a tres horas.

El objetivo del proyecto BiolisME II es acercar al mercado la tecnología previamente desarrollada para la detección rápida de *L. monocytogenes*. Para ello, se construirán varios prototipos funcionales que se emplearán para validar la nueva técnica frente a métodos

Betelgeux lidera el proyecto BiolisME II para mejorar el control de *Listeria monocytogenes*

establecidos, así como para realizar actividades de demostración y promoción en industrias y jornadas informativas.

Betelgeux, como empresa especializada en soluciones para la higiene en la industria alimentaria, coordinará las actividades del proyecto en el que participan empresas, universidades y centros tecnológicos de diversos países de la Unión Europea. Los socios integrantes del Consorcio son: Ainia Centro Tecnológico (España); 40-30 (Francia); Photek Ltd. (Reino Unido); Dublin City University (Irlanda); y la University of Southampton (Reino Unido).

Los resultados de este proyecto permitirán a la industria alimentaria disponer de una herramienta única para la detección rápida de *L. monocytogenes* en las instalaciones de la industria alimentaria. Esta tecnología supone una gran ventaja frente a los métodos actuales para el control de este patógeno alimentario, que requieren disponer de un laboratorio de microbiología y producen resultados en tiempos superiores a 48 horas.

El proyecto tiene una duración de dos años y está financiado por la Unión Europea dentro del 7º Programa Marco para la Investigación y el Desarrollo Tecnológico.

El Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, a través de la Estación Tecnológica de la Leche y en colaboración con Chr. Hansen, organizó el pasado 28 de junio una jornada de formación sobre Tecnología Quesera aplicada a cultivos y enzimas. La formación fue impartida por Jean Claude Bercetche, que aportó su experiencia como profesor de Tecnología Quesera en la Escuela de Industria Lechera de

Colaboración de Chr. Hansen en una jornada técnica de formación

Surgères (Francia), así como los conocimientos adquiridos durante muchos años en la empresa Chr. Hansen, como Responsable del área de cultivos para quesería, tanto en el área comercial como de investigación y desarrollo.

Asistieron a la jornada los principales fabricantes de queso de la zona, así como personal de la Estación Tecnológica de la Leche y del Laboratorio Interprofesional de Castilla y León, que mostraron su satisfacción e interés por la formación recibida.



Seguridad Alimentaria - Medio Ambiente

visite nuestra web
www.analizacalidad.com

Burgos, Madrid, Zamora, Valladolid, Salamanca, Cáceres, Barcelona, Murcia, Córdoba



Tate & Lyle Food Systems amplía el centro europeo de excelencia

Tate & Lyle Food Systems, proveedor especializado en sistemas de estabilizantes alimentarios a medida, ha anunciado la expansión y consolidación de su centro europeo de excelencia, con la inauguración de nuevas instalaciones junto a su fábrica actual de Roggenhorst, cerca de Lübeck (Alemania). La inauguración de las nuevas instalaciones servirá para la transferencia de consultoría técnica, apoyo de marketing, formulación y servicios de planta piloto desde su ubicación actual en el centro de Lübeck a Roggenhorst, permitiendo a Tate & Lyle Food Systems entregar a los clientes su oferta de servicios completos de marca para aplicaciones en productos lácteos, alimentos de conveniencia y repostería desde un centro totalmente integrado.

La agrupación de todas las funciones en una sola planta ampliada le permitirá reducir los ciclos de desarrollo de los proyectos, mejorar la eficiencia y ayudar a los clientes a llegar al mercado con mayor rapidez. "Nuestros clientes necesitan soluciones personalizadas que sean rápidas, flexibles y fiables", ha manifestado Robert Rouwenhorst, Senior Vice President y General Manager de Tate & Lyle Food Systems. "También queremos ayudarles a crecer dentro de mercados nuevos. En la actualidad, disponemos de más capacidad que nunca para facilitar sus objetivos, y esto nos permite mantener nuestra posición líder en los mercados europeos de estabilizantes alimentarios".

"Asimismo, las nuevas instalaciones permitirán a nuestros expertos comparar ideas con sus compañeros de todo el mundo a través de nuestra red de facilidades de investigación y aplicaciones, aumentando así el número de soluciones innovadoras que podemos entregar a los clientes", ha añadido Luis Fernández, Vice President, Global Applications de Tate & Lyle.

Las nuevas instalaciones, provistas de una vanguardista planta piloto dedicada a repostería y equipada con nuevo equipo analítico y de repostería, permitirán al recién ampliado grupo de especialistas emplear su avanzada tecnología para fomentar esta rama de negocios de Tate & Lyle Food Systems.

Interés en la sucralosa

En otro orden de temas, Tate & Lyle ha anunciado los hallazgos de su último estudio de mercado sobre las actitudes hacia la sucralosa. Los resultados de una encuesta entre personas adultas de seis países europeos muestran que a un 61% le atrae la sucralosa como forma de reducir el azúcar en alimentos y bebidas. En dicha encuesta, la sucralosa se presentó como edulcorante no calórico con sabor a azúcar que puede emplearse como sustituto parcial del azúcar en varios productos. Los resultados varían de un país a otro. En España, por ejemplo, la sucralosa le pareció interesante a un 75% de los encuestados como forma de reducir el azúcar.

"Los resultados son todavía mejores si se tiene en cuenta que estudiamos la población en general, no solo las personas interesadas en productos con menor contenido de azúcar", ha asegurado Anne Barry, Marketing & Communications Manager, EMEA, de Tate & Lyle Speciality Food Ingredients. "Nuestro estudio confirma que la propuesta de valor, 'sin calorías y con sabor a azúcar', resulta atractiva," explica Barry. "El sabor es muy importante a la hora de tomar una decisión de compra. Los consumidores han reafirmado su gran interés en productos con menos azúcar y calorías que tengan un gran sabor. También descubrimos que los consumidores aceptan bien el nombre de 'sucralosa'", finaliza Barry.

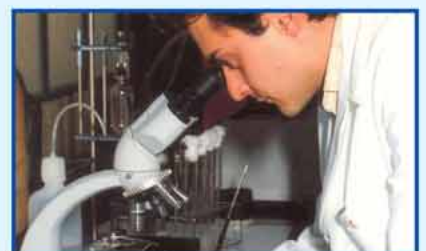
CALIDAD FIABILIDAD
TECNOLOGIA VERSATILIDAD



Alta Especialización al Servicio del
Sector Cárnico



Investigación Desarrollo e Innovación a
su Alcance



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



Un millar de directivos de las empresas más destacadas del sector de Gran Consumo de nuestro país asistirán al Congreso AECOC, que se celebrará en Barcelona los próximos 24 y 25 de octubre. Con cerca de 30 ediciones de trayectoria, el Congreso de Gran Consumo es el Punto de Encuentro de referencia del sector, en el que este año se analizará, de forma transversal y en clave de futuro, la nueva realidad y desafíos que plantea el actual escenario económico.

Precisamente, la necesidad de una nueva escala de valores ante la coyuntura económica actual centrará la cena de bienvenida, que se celebrará el 23 de octubre, con la participación de Antonio Garrigues Walker, presidente del bufete Garrigues. Embajador honorario de la marca España, Antonio Garrigues es, además, consejero de diversas empresas destacadas de nuestro país. En su opinión, reforzar el compromiso y la confianza del consumidor serán apuestas de futuro para crear estrategias empresariales. Apostar por la transparencia se ha convertido, según Antonio Garrigues Walker, en un hecho imprescindible para crear un nuevo panorama de calma en el que el consumidor vuelva a recuperar la confianza.

Barcelona acogerá el Congreso AECOC 2012 bajo el lema "Liderar en tiempos de incertidumbre"

Por otra parte, competir en un nuevo entorno exige, entre otras cuestiones, estrategias de negocio y liderazgo claros; valores que serán analizados en el Congreso AECOC, gracias a la participación de Lluís Bach, presidente y consejero delegado de Grupo Orangina Schweppes; Ana Bella, fundadora y presidenta de Fundación Ana Bella; y Ricardo Currás, consejero delegado del Grupo Dia.

De igual modo, la sostenibilidad y la responsabilidad social corporativa son ámbitos cada vez más importantes en el mundo empresarial. Las compañías son conscientes de que la colaboración es imprescindible para que, tanto fabricantes como distribuidores, actúen en pro de una cadena de valor realmente sostenible. Belén Frau, directora general de Ikea ibérica; Alfonso Jiménez, presidente de Cascajares; José López, vicepresidente ejecutivo de operaciones de Globe Nestlé; y Xavier Oriols, presidente de Pepsico Ibérica, serán, entre otros, los encargados de analizar prácticas de eficiencia que con-

tribuyan a crear la cadena de valor que queremos.

El Congreso AECOC analizará, además, los desafíos que plantea una sociedad en red, el papel de la innovación en el nuevo escenario y las mejores estrategias y modelos de negocio a nivel nacional e internacional. Para todo ello, el programa se completa con la participación de ponentes de la talla de Carina Szpilka, directora general de ING España; Walter Robb, Co-chief executive officer de Whole Food Market; Kevin Roberts, consejero delegado de Saatchi & Saatchi World Wide; y Javier Santiso, profesor de economía de ESADE y director de ESADE-GEO.

El Congreso AECOC de Gran Consumo tendrá lugar, en esta ocasión, en el Palacio de Congresos de Cataluña, en Barcelona. Serán dos jornadas para el análisis y la reflexión, en las que los asistentes podrán poner en común la experiencia de sus propias compañías y detectar nuevas vías de desarrollo y mejora del sector.



Tel. 902 525 500
www.echevarne.com

Análisis de materias primas, aguas y alimentos
Consultoría, asesoramiento, auditoría e inspección
Formación en seguridad alimentaria



Acreditación ISO 17025
511/LE1876 para la
determinación de gluten
en productos alimenticios



Autorización de FACE, como
laboratorio de referencia, para
su Marca de garantía
"Controlado por FACE"

WOSLAB 2012: sostenibilidad en el mundo del laboratorio

La primera edición WOSLAB 2012, "The World of Sustainable Laboratory", se convertirá en un punto de encuentro internacional dedicado al conocimiento y divulgación de novedades, mejores prácticas y nuevas dimensiones sobre el mundo del laboratorio sostenible. Este espacio organizado por la Fundación MAITE y la Universidad del País Vasco reunirá, los próximos 5 al 8 de noviembre, a expertos y profesionales multidisciplinares de primer nivel.

Durante esos días, en el Bizkaia Aretoa (el nuevo Paraninfo de la UPV/EHU) se abordarán aspectos esenciales, como el diseño, construcción, equipamiento, mantenimiento y gestión de los laboratorios, como ejes estratégicos para la mejora de las instalaciones científicas. Además, se profundizará en otras dimensiones del mundo del laboratorio y su vínculo con conceptos innovadores, Arte, Sociedad, Ciencia y Tecnología, de la mano de reputados especialistas.

"Contaremos con un nutrido grupo de expertos, como Itay Talgam, afamado Director de Orquesta, que se ha reinventando a sí mismo propagando una nueva forma de liderazgo empresarial, o el Príncipe de Asturias de Investigación Científica y Técnica, el doctor en física Pedro Miguel Echenique, que reivindica el carácter cognitivo de la ciencia. Disfrutaremos de la sensibilidad y naturalidad de la visión gastronómica de la estrella Michelin Josean Alija, Chef del restaurante Nerua (Museo Guggenheim Bilbao). José Luis de Vicente, Investigador cultural, comisario y periodista nos retará con nuevos proyectos sobre cultura, tecnología, nuevos medios e innovación. Y descubriremos revolucionarios modelos económicos de la mano de Guter Pauli, emprendedor, economista y escritor, aportando una visión distinta e innovadora de la

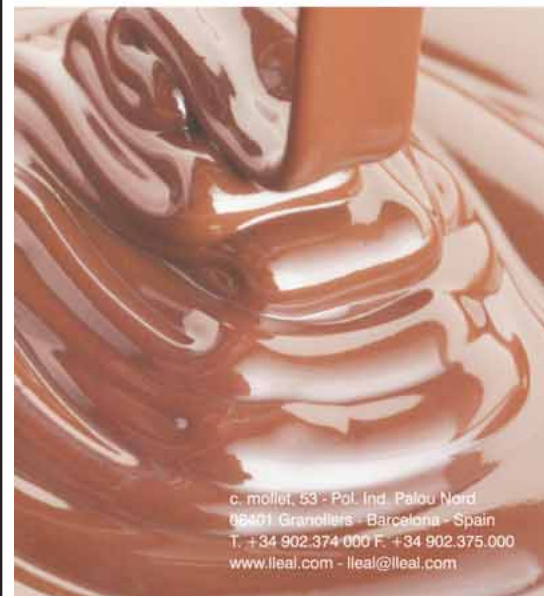
economía del mundo empresarial", han manifestado sus organizadores.

Se presenta un variado programa de actividades, charlas magistrales, talleres especializados, conferencias técnicas, mesas redondas, presentaciones de comunicaciones de interés para todos aquellos relacionados con el ámbito de los laboratorios: entidades que poseen o gestionan laboratorios (universidades, parques científico-tecnológicos, centros tecnológicos, hospitales, colegios profesionales, centros de educación secundaria y de formación profesional...); empresas nacionales e internacionales multisectoriales (industria agroalimentaria, farmacéutica, etc.); proveedores de productos o servicios a las instalaciones científicas; entidades relacionadas con la seguridad y la salud laboral, el medio ambiente y la integración de las personas discapacitadas; entidades certificadoras y reguladoras; expertos en materia de seguridad y prevención de riesgos laborales, ingeniería, arquitectura, diseño de herramientas de gestión y control, instalaciones y equipamiento; así como usuarios directos de las instalaciones científicas.

Las áreas temáticas de la cumbre giran en torno a los siguientes temas:

- Seguridad y salud laboral, bienestar y satisfacción de los usuarios.
- Diseño y construcción de laboratorios/edificios de laboratorios.
- Eficiencia del laboratorio: simulación, medida y operación.
- Laboratorios específicos y servicios de apoyo.
- Ingeniería de instalaciones.
- Buenas prácticas medioambientales.
- Innovación en laboratorios de docencia.
- Diseño del emplazamiento.
- Campus de Excelencia Internacional.
- Alternativas a la obra de nueva construcción.

MOLERMEZCLARSECARAMASAR
TAMIZARGRANULARDOSIFICAR
ENVASAR





Seafood Barcelona sigue potenciando su alcance internacional con la creciente participación de nuevos países en la primera edición del certamen, que se celebrará entre el 15 y el 17 de octubre en Fira de Barcelona. Organizada por Diversified Business Communications, con la colaboración de Alimentaria Exhibitions, el nuevo salón ya cuenta con empresas líderes de más de 20 países, un 40% de procedencia exterior.

En Seafood Barcelona se darán cita importantes potencias pesqueras, como Noruega, Estados Unidos, Canadá, España, Perú, Chile o Vietnam, junto a otros países, como Escocia, Irlanda, Bélgica, Reino Unido, Holanda, Alemania, Lituania, Suiza, Liechtenstein, Países Bajos, Ecuador, Turquía y Tailandia, entre otros. La confirmación de la presencia de estos países afianza el posicionamiento estratégico del salón como *hub* pesquero con atención preferente sobre los mercados del Sur de Europa —entre los que figuran España, Italia, Francia y Portugal—, y del Magreb. Además de la expectación internacional que ha generado, la primera edición de Seafood Barcelona ha sido recibida con enorme interés por parte las firmas más representativas del mercado español y por sus principales asociaciones y federaciones empresariales, que han mostrado su apoyo unánime a su celebración. Seafood Barcelona exhibirá la oferta más completa de productos del mar frescos, en conserva, procesados, y congelados, así como servicios complementarios para su procesamiento, conservación y logística.

Las empresas expositoras consideran Seafood Barcelona como una gran oportunidad para la internacionalización y la promoción del sector pesquero español, además de ofrecerles la posibilidad de captación de compradores con alto poder de decisión de compra. La feria cuenta también con el apoyo institucional que lo considera una gran oportunidad de traer la marca Seafood a España y poder convertir Barcelona

Gran participación internacional en Seafood Barcelona

en un referente ferial a nivel pesquero en correspondencia al potencial del sector en nuestro país.

Seafood Barcelona ofrecerá una oportunidad única para compradores de pescado y marisco para reunirse y llevar a cabo negocios en los importantes mercados de España, el sur de Europa y el norte de África, donde la producción y el consumo de pescado y marisco tienen una gran importancia. España es el tercer importador mun-

dial de productos pesqueros, con compras por valor de 5.900 millones de dólares americanos, por detrás de Japón y Estados Unidos; y el noveno exportador mundial, superado por China, Noruega, Tailandia, Dinamarca, Vietnam, Estados Unidos, Chile y Canadá, con ventas de de casi 3.500 millones de dólares al año. España es el primer país exportador de la Unión Europea, representando el 17% del total comunitario.



CNTA[®]

alimenta la innovación

Trabajamos en vanguardia, con investigaciones aplicadas a la industria, para desarrollar la innovación y fortalecer su competitividad.

Alimentación del futuro:

- Desarrollo de alimentos saludables y/o funcionales
- Nuevos ingredientes y aditivos
- Aplicación de nuevas tecnologías



OTRI

Oficina de Transparencia de Resultados de Investigación Reg. N° 84 del Libro de la Secretaría General del Plan Nacional de I + D

C.T.

Centro Tecnológico inscrito con el n° 13 en el Registro de Centros Tecnológicos y Centros de Apoyo a la Innovación Tecnológica del MICTINN

www.CNTA.es

Se ha convocado la sexta edición de los premios NAOS, que se enmarcan dentro de la Estrategia para la nutrición, actividad física y prevención de la obesidad (Estrategia NAOS) que el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad puso en marcha en 2005, a través de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, ante la elevada prevalencia de la obesidad en España y su tendencia ascendente. El objetivo de esta estrategia es sensibilizar a la población del problema que la obesidad representa para la salud e impulsar las políticas y programas dirigidos a mejorar los hábitos alimentarios y promover la práctica de actividad física.

Desde que se instituyeron los premios, en el año 2007, se ha querido reconocer y dar visibilidad a aquellas iniciativas consideradas ejemplares y que mejor han contribuido a la consecución de los objetivos propuestos en la Estrategia NAOS, promoviendo la cooperación entre las administraciones y los actores sociales y económicos implicados.

Con el fin de abarcar los diferentes ámbitos en los que se desarrolla la Estrategia NAOS, se conceden ocho modalidades de premios. Siete de ellos se otorgarán a las iniciativas desarrolladas en estos ámbitos y en una octava modalidad se reconoce la trayectoria profesional:

- *Premio Estrategia NAOS a la promoción de una alimentación saludable en el ámbito familiar y comunitario*, que se concederá a aquellas iniciativas que se hayan distinguido por su capacidad para inculcar hábitos alimentarios saludables en la población.
- *Premio Estrategia NAOS a la promoción de la práctica de actividad física en el ámbito familiar y comunitario*, que se concederá a aquellas iniciativas que

Convocados los premios NAOS 2012



se hayan distinguido por su capacidad para promover la práctica de actividad física en la población.

- *Premio Estrategia NAOS a la promoción de una alimentación saludable en el ámbito escolar*, que se concederá a aquellas iniciativas que se hayan distinguido por su capacidad para inculcar hábitos alimentarios saludables entre los escolares de los centros de enseñanza infantil, primaria y secundaria, tanto a través de actividades realizadas en el aula como extraescolares.
- *Premio Estrategia NAOS a la promoción de la práctica de actividad física en el ámbito escolar*, que se concederá a aquellas iniciativas que se hayan distinguido por su capacidad para promover la práctica de actividad física entre los escolares de los centros de enseñanza infantil, primaria y secundaria, tanto a través de actividades realizadas en el aula como extraescolares.
- *Premio Estrategia NAOS en el ámbito sanitario*, que se concederá a aquellas iniciativas que se hayan distinguido por su capacidad para implantar medidas de detección precoz del sobrepeso y la obesidad e inculcar hábitos alimentarios saludables y la práctica regular de actividad física en la población, a través del personal de centros y servicios de salud de cualquier titularidad, oficinas de farmacia

o cualquier otro centro o institución sanitaria.

- *Premio Estrategia NAOS en el ámbito laboral*, que se concederá a aquellas iniciativas que se hayan distinguido por la capacidad para inculcar hábitos alimentarios saludables, promover la práctica regular de actividad física o ambos, entre los empleados del centro de trabajo.
- *Premio Estrategia NAOS a la iniciativa empresarial*, que se concederá a aquellas iniciativas desarrolladas por empresas alimentarias que se hayan distinguido por facilitar la adopción de hábitos alimentarios saludables entre la población mediante mejoras en la composición de sus productos, en la información suministrada en el etiquetado o en la publicidad y marketing de sus productos.
- *Premio Estrategia NAOS de especial reconocimiento*, que será otorgado, a propuesta de las distintas administraciones públicas españolas cuya actividad esté relacionada con los objetivos de la citada estrategia, a aquellas personas o instituciones cuya trayectoria haya destacado por su dedicación a la promoción de la alimentación saludable o a estimular la práctica de actividad física entre la población, como objetivos básicos de aquélla.

El plazo de presentación de los proyectos finaliza el 17 de diciembre de este año.

Las bases completas de los Premios y los formularios para la inscripción de las candidaturas pueden descargarse desde la página web de la AESAN.





SAHIVO

DIVISIÓN INDUSTRIAL
DIVISION INDUSTRIELLE
INDUSTRIAL DIVISION

Visítenos en
EXPOSOLIDOS
Salón Internacional de la Tecnología
y el Equipamiento de Sólidos
Stand
310
13, 14 y 15 de Noviembre

**Soluciones para el transporte, dosificación
y almacenamiento de productos sólidos.**

*Solutions pour le transport, le dosage
et le stockage des produits solides.*

Solutions for the transport,
dispensing and storage of solids.



SAHIVO, S.A. Ctra. de Sant Boi de Lluçanès, s/n. **08508 Les Masies de Voltregà** (Barcelona)
Tels. (34) 93 850 26 62 • Telefax. (34) 93 850 24 40
E-mail: shv@sahivo.es • <http://www.sahivo.es>

Entrevista a Horacio González Alemán, Director General de FIAB



Alimentaria.- Recientemente, se ha presentado el Informe Económico FIAB 2011, del que se desprende un comportamiento positivo del sector de alimentación y bebidas, en medio de la que está “cayendo” en la economía española. ¿Cuáles son las claves de este éxito?. ¿Qué está haciendo bien la industria?

Horacio González.- La situación es complicada para todos. No obstante, el difícil contexto económico actual hace que el sector de alimentación y bebidas se reinvente y adapte a las nuevas circunstancias económicas y sociales para mantener su status de primer sector industrial de nuestro país. Para ello, se está apoyando principalmente en las exportaciones, un ámbito en el que nos hemos convertido, por primera vez, en líderes en España y en el que seguimos experimentando crecimiento con previsiones optimistas. Prueba de ello es la II Oleada del Barómetro del Sector de la Alimentación y Bebidas 2012, lanzado por FIAB a principios de agosto, en el que se afirma que entre enero y mayo se ha registrado un incre-

“El difícil contexto económico actual hace que el sector de alimentación y bebidas se reinvente y se adapte a las nuevas circunstancias”

El sector de alimentación y bebidas en España goza de buena salud, en parte gracias al buen comportamiento de las exportaciones y al esfuerzo innovador de las compañías que operan en este mercado. El Director General de la Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB), Horacio González Alemán, hace balance del momento actual.

mento interanual del 10,8% frente a un 3,05% del conjunto de las exportaciones españolas y, de continuar así, permitirá cerrar 2012 con una cifra de negocio de 21.503 millones de euros, lo que supondría el 9,2% del total de las exportaciones de la industria española.

Alimentaria.- ¿Cuáles son las grandes variables que están condicionando, en este momento, el sector de alimentación y bebidas?

H.G.- Como cualquier otro sector industrial, el de alimentación y bebidas se ve afectado por la situación económica global y nacional. El cambio de los hábitos de consumo en la sociedad a raíz del empeoramiento general de las economías familiares y el aumento de los impuestos indirectos, o el desequilibrio existente en las relaciones en la cadena alimentaria, por ejemplo, afectan a nuestra industria, pero nos esforzamos por adaptarnos y mantenernos como uno de los prin-

cipales motores para la recuperación económica. Para ello, nos apoyamos en las exportaciones y en el esfuerzo innovador como grandes vectores de competitividad del sector.

Alimentaria.- La fuerza exportadora de nuestra industria es uno de los puntos fuertes, por tanto. ¿Cómo ha sido el comportamiento de la balanza comercial y qué previsiones hay de cara al futuro?

H.G.- La balanza comercial del sector español de alimentación y bebidas dejó de ser deficitaria en 2009 y, desde entonces, ha encadenado tres años consecutivos de saldo positivo. Además, 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. Según el último informe de exportaciones de nuestra industria, lanzado por la Federación el



Entrevista a Olivia Grosbois, Directora de SIAL


Alimentaria.- ¿Qué cifras de participación maneja la feria para esta edición 2012?

Olivia Grosbois.- En 2010, SIAL acogió a 5.838 expositores de 106 países y a 136.500 visitantes de 200 países. Nuestros objetivos para 2012 son acoger a 6.000 expositores y 140.000 visitantes. Hasta ahora, el 95% de la superficie de SIAL está reservada.

Aún es pronto para conocer con exactitud el número de visitantes, aunque es importante empezar a preparar su llegada: presentación de la feria, búsqueda de expositores para organizar esta cita y presentación de los servicios (a consultar en la web, www.sialparis.com).

Alimentaria.- ¿Cómo ha ido evolucionando el salón en los últimos años?

O.G.- Estamos convencidos, desde hace años, de que la mejor manera de participar en el futuro agroalimentario mundial es formar parte de uno de sus mayores eventos, que se sitúa en este mercado maduro, más amplio que uno en desarrollo.

Hoy, SIAL extiende su conocimiento a todos los continentes, implantándose

“La red SIAL Group participa en el crecimiento dinámico de las industrias agroalimentarias, poniendo a su disposición una organización global y un trampolín mundial para sus innovaciones”

París acoge, los próximos días 21 al 25 de octubre, una nueva edición de SIAL, cita internacional del sector agroalimentario, que se celebra paralelamente con IPA -el Salón Internacional de los Procesos Alimentarios- y con In-Food, un espacio de conferencias sobre I+D y marketing en la industria alimentaria, los PAI y los ingredientes.

en China, Canadá, Oriente Medio y, este año, también en Brasil, con el objetivo de ofrecer una plataforma única de intercambio de negocio para todos los profesionales del sector agroalimentario.

Constatamos en todas nuestras ediciones de SIAL, y más recientemente en Brasil, que este desarrollo basado en un “savoir-faire” único, ha permitido desarrollar la participación y la presencia de todos los países en las ferias SIAL.

La red SIAL Group participa en el crecimiento dinámico de las industrias agroalimentarias, poniendo a su disposición una organización global y un trampolín mundial para sus innovaciones.

Nuestro objetivo en SIAL Group es crear más oportunidades de negocio:

nuevos productos, tendencias emergentes y nuevos comportamientos de consumo. Asimismo, la operación SIAL Innovation valoriza los productos innovadores y anticipa las tendencias agroalimentarias en el mundo. Así, son 450 innovaciones identificadas en el mundo gracias a SIAL Innovation.

Alimentaria.- ¿Qué focos de interés centrarán el salón?

O.G.- Hemos concebido un programa de visita para cada uno de los visitantes, atendiendo a sus prioridades.

Para los visitantes, tenemos el espacio SIAL Innovation, donde se presentarán 400 productos escogidos por un jurado de expertos independientes por su carácter innovador. Asimismo, los SIAL d'Or valorizarán



Cuatro megatendencias están conduciendo el crecimiento en el sector de alimentos y bebidas, según un estudio llevado a cabo por la empresa de análisis de mercado Frost & Sullivan, y dos de ellas están directamente relacionadas con el sector de los ingredientes y las materias primas. Además de la globalización (y la apuesta por mercados emergentes, como China, India y Brasil) y la reducción de la huella de carbón de alimentos y bebidas, la apuesta por la salud y los productos funcionales completan las cuatro megatendencias que marcarán el crecimiento de estos mercados.

Lo mismo opinan fuentes de UBM, organizadores de los certámenes Food Ingredients y Health Ingredients, quienes incluyen, entre las diez tendencias destacadas para el sector de alimentación y bebidas en 2012, los temas de salud y bienestar. Según UBM, “una de las prioridades para las compañías es continuar con los esfuerzos para lograr reducir la cantidad de sal y de azúcar de sus productos, así como la inclusión de ingredientes funcionales que mejoren las cualidades finales de sus productos.

Para ello, entra en juego otra de las tendencias destacadas: las nuevas soluciones de aromas y sabores para compensar esos bajos niveles de sal y/o azúcar, por ejemplo. La combinación de hierbas, especias y otros aromatizantes y saborizantes ofrecen un sabroso “telón de fondo” a estos productos, como ocurre con el ajo, el gengibre o la citronella, así como el uso de algas marinas como potenciador de la sal.

También relacionada con los ingredientes, otra de las tendencias mencionadas por UBM es la vigencia de la demanda de lo natural. Aunque en algunos segmentos ha perdido algo de fuerza, en otros se mantiene y las grandes multinacionales sopesan la relación coste/beneficio de apostar por esta tendencia en sus productos. Aunque, hoy en día, es necesario

Nuevas soluciones del sector de ingredientes para dar respuesta a las demandas de dietas más saludables

Ingredientes procedentes de fuentes naturales, soluciones que permitan reducir los contenidos de grasas, azúcares o sal, y productos saciantes que reduzcan el apetito para luchar contra el sobrepeso y la obesidad son algunas de las tendencias que marcan el camino del sector de aromas, aditivos ingredientes y materias primas para el sector alimentario.

abordar las políticas de actuación teniendo en cuenta múltiples factores, como la sostenibilidad o la longevidad de la demanda del consumidor, lo cierto es que hay nichos particulares de mercado cuya asociación inherente a “lo natural” hace que se siga apostando por ello.

El informe de tendencias no olvida un nicho de consumidores que cada vez cobra más peso: el de los mayores de 55. Unas vidas laborales más largas y un fuerte interés en mantener un estilo de vida activo y saludable está dando lugar a la creación de productos que se adaptan a las necesidades y deseos específicos de estos consumidores. Los beneficios para la salud estarán en la vanguardia del mercado y será un área clave de desarrollo para el mercado de ingredientes funcionales (como está ocurriendo con glucosamina para la salud de las articulaciones y los productos con omega-3).

Mercado mundial de aditivos

El mercado mundial de aditivos no ha sido inmune a los efectos de la re-

cesión económica mundial. Sin embargo, la demanda menguante registrada en economías desarrolladas, como América del Norte y Europa, se ha visto compensada por la resistencia económica y el aumento de los niveles de consumo en otras partes del mundo, tales como Asia-Pacífico y América Latina. A pesar de ello, puesto que el camino de la recuperación económica se prevé largo y difícil, los expertos de Leatherhead Food Research auguran, en su último informe sobre el sector, un período de crecimiento relativamente modesto para el mercado de aditivos alimentarios en los próximos años.

Algunos de los sectores que mostrarán mejor rendimiento serán los que incluyan sabores y colores naturales, hidrocoloides alimentarios, enzimas y algunos ingredientes para alimentación funcional. Sin embargo, la mayor parte del crecimiento futuro de la demanda de los aditivos alimentarios estará fuertemente influenciada por factores como la situación económica mundial y su impacto sobre los niveles de consumo, el marco normativo



EXBERRY®

color realmente natural

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



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

It's easy to do business with us

Tereos Syral is recognised by its customers for its exceptional service and ever increasing standards. Our Customer Satisfaction improvement policy is a powerful tool at the heart of our organisation, striving to make your daily business easier. That is our vision of growth.

Tereos Syral is a leading producer of starch, starch sweeteners, alcohol and proteins in Europe.



Reveals the potential of cereals

www.tereos-syral.com

Chr. Hansen

La elección natural

Cada día, millones de personas en todo el mundo consumen productos que contienen ingredientes de Chr. Hansen

Suministramos:

- Cultivos
- Enzimas
- Colorantes Naturales
- Probióticos
- Test de detección de antibióticos

CHR HANSEN

Improving food & health

Chr. Hansen, S.L. - La Fragua, 10
28760 Tres Cantos (Madrid)

Chr. Hansen, S.L. - Llull, 321-329, Plla 1, Mod. B
08029 Barcelona

WWW.CHR-HANSEN.COM



VegeBrite™ es la línea de colouring foodstuffs desarrollados por Naturex. Elaborados a partir de concentrados de frutas, verduras, flores comestibles y algas, VegeBrite™ proporciona excelentes resultados, otorgando tonalidades vibrantes en una amplia gama de aplicaciones. Obtenidos sin extracción selectiva o aislamiento, VegeBrite™ ofrece a los fabricantes de alimentos y bebidas el cada vez más deseado "clean label". Para los mejores colouring foodstuffs, póngase ya en contacto con nuestro equipo de expertos.

www.natcolor.com

NATUREX 
Ultimate Botanical Benefits

FOR MORE INFORMATION CALL
Naturex Spain: 096 157 95 62
E-mail: naturex.es@naturex.com

leche para generar micro y nanoencapsulas. Se han desarrollado dos posibles variantes: aplicando un alto voltaje (electrospinning, electrospraying) o un flujo de gas presurizado (blowspinning, blowspraying). El proceso se realiza a temperatura ambiente partiendo de disoluciones acuosas de las proteínas, a las que se añade el ingrediente a encapsular (disuelto en agua o solventes polares) y se aplica el campo eléctrico o el gas presurizado a alta velocidad para formar la micro y nanocápsulas. De este modo, se evitan los inconvenientes de otros sistemas de encapsulación a base de proteínas que son más agresivos, al emplear altas temperaturas, altas presiones o agentes orgánicos, lo que puede condicionar la estabilidad y propiedades de los compuestos encapsulados.

Pueden añadirse mezclas de biopolímeros que aumentan la estabilidad o aditivos que facilitan la formación de las cápsulas o la incorporación de los ingredientes. Los ensayos realizados demuestran que esta técnica de encapsulación aumenta la viabilidad de las bifidobacterias añadidas a la leche, en comparación a las añadidas directamente.

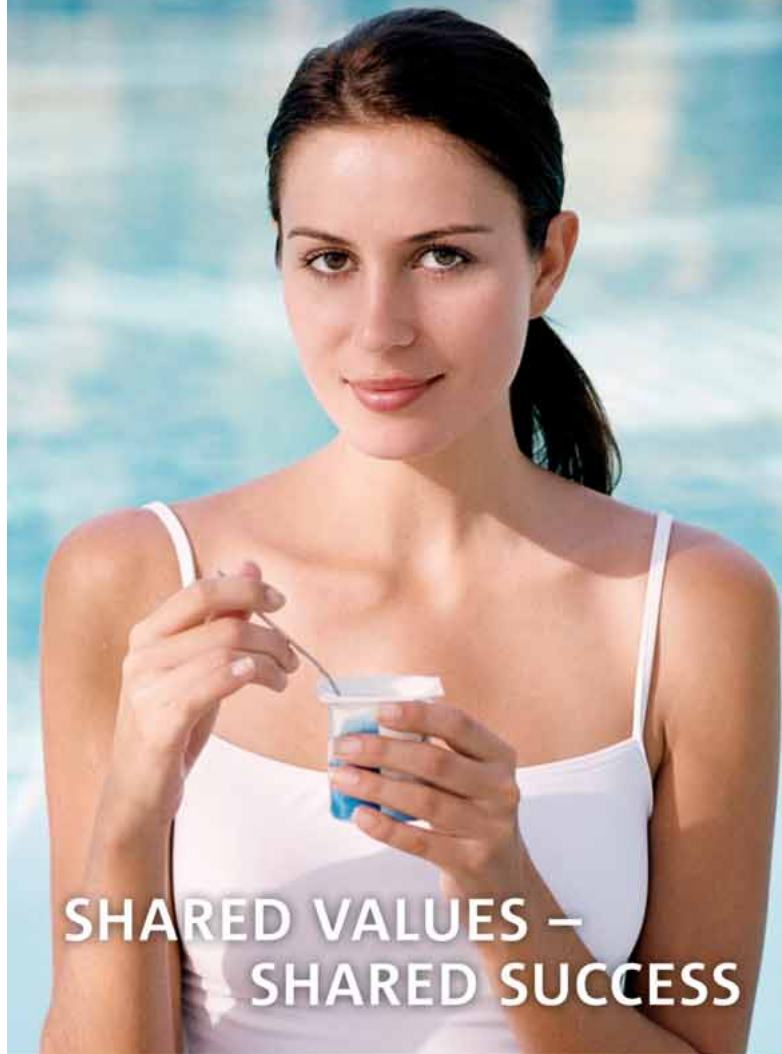
Las principales ventajas y aplicaciones son:

- Encapsulación de compuestos termolábiles, ya que no requiere el uso de altas temperaturas.
- Simple y versátil: se obtienen tamaños de partícula en el rango micro-, submicro- (1 µm-100 nm) y nanométrico (1-100 nm).
- Sin toxicidad residual, al no utilizar agentes orgánicos.
- Bajo coste, ya que emplea proteínas subproducto del proceso de fabricación de lácteos fermentados.
- Resulta particularmente útil en la encapsulación de ingredientes alimentarios funcionales (antioxidantes, prebióticos, ácidos grasos, enzimas, péptidos bioactivos o bifidobacterias), nutracéuticos, formulaciones farmacéuticas, etc.
- Con potencial en envases activos funcionales para la liberación de ingredientes a los alimentos envasados y en productos de liberación controlada de aromas, antimicrobianos, fertilizantes, etc.

¿Cómo se incorpora el omega-3 a una leche enriquecida?

Un buen ejemplo de la microencapsulación es el de los omega-3 incorporados a las leches enriquecidas, tal y como recoge Ainia.

“Sabemos que el omega-3 es bueno para nuestro organismo y por eso a muchos nos gusta escogerlo cuando lo encontramos añadido a productos como la leche, los huevos, los snacks o las galletas. Los omega-3 se encuentran de forma natural como aceite en



SHARED VALUES – SHARED SUCCESS

Brenntag Alimentación y Nutrición

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

Gama de productos

■ **Diseño de Alimentos:** una amplia gama de colorantes, aromas y saborizantes, para producir alimentos atractivos.

■ **Tecnología Alimentaria:** almidones, espesantes, estabilizantes y emulsionantes para obtener la estructura deseada.

■ **Salud y Nutrición:** minerales, fibras, azúcares y edulcorantes, así como aditivos funcionales, le ayudarán a conseguir una alimentación sana.

■ **Seguridad Alimentaria:** antioxidantes y conservantes que garantizan la calidad a lo largo de toda la vida útil del producto.

Lo que Brenntag ofrece

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

El mejor ingrediente, su confianza en nosotros.

Brenntag Iberia Área Especialidades

C/ Tusset 8-10, 08006 Barcelona, España

Tel: +34 93 218 44 04

Fax: +34 93 218 15 90

Email: alimentacion@brenntag.es

www.brenntag.es



sulas a mayor escala-, al igual que en la ampliación de la gama de productos (más allá de la caseína y la zeína) y realizando estudios de toxicidad para poder reforzar las patentes de cara al interés de posibles empresas. Al ser capaz el proveedor de la tecnología de poder ofrecer un servicio integral, desde la formulación de productos para su aplicación y su producción a escala industrial, puede resultar una oportunidad muy interesante sobre todo para aquellas pequeñas y medianas empresas que quieren aportar valor añadido a sus productos pero que no disponen de la suficiente estructura ni la capacidad de inversión necesaria para su desarrollo. De hecho, fuentes del consorcio señalan que "ya existen empresas del sector agroalimentario y del de la cosmética interesadas en esta iniciativa".

EURRECA: en el camino correcto para armonizar las recomendaciones sobre vitaminas y minerales

Otro tema de interés para el sector y, sobre todo, para el consumidor es la armonización de la ingesta de todos estos ingredientes. El consumo recomendado para evitar deficiencias de micronutrientes (vitaminas y minerales) depende de la edad, el sexo, el genotipo, el ejercicio físico y el estado de salud, así como de la eficiencia con la que cada individuo absorbe y metaboliza los micronutrientes. Sin embargo, las recomendaciones pueden variar ampliamente de un país europeo a otro, pudiéndose llegar a una variación de hasta el doble en cuanto a la ingesta alimentaria recomendada, aunque, obviamente, las necesidades fisiológicas de las perso-

nas no son así de diferentes. Por lo tanto, en Europa existe la importante meta de armonizar las políticas en materia de nutrición, así como las estrategias de salud pública, tal y como recoge EUFIC (European Food Information Council).

En este contexto, se ha fundado la Red de Excelencia EURRECA ("EUROpean micronutrients RECommendations Aligned"), financiada por el sexto programa marco de la Unión Europea (FP6), con una duración de 6 años, a fin de determinar y desarrollar metodologías con las que estandarizar el proceso de fijación de valores de referencia alimentarios como base para realizar recomendaciones nutritivas.

Las poblaciones se han vuelto más móviles y multinacionales; ese hecho hace que sea más importante que

LycoRed, el proveedor ideal de premezclas de alta calidad.

suministrando ingredientes seguros y de alta calidad.

LycoRed proporciona soluciones de fortificación a nivel mundial, y es líder en el suministro de premezclas para la industria de alimentos y bebidas. Ofrecemos soluciones tanto en mezclas líquidas como en polvo.



- ◆ Formulation Expertise
- ◆ High Quality Assured Raw Materials
- ◆ Blending Excellence and Packing flexibility
- ◆ Optimize Stock Holding with VMI solution

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 la creación de un etiquetado limpio, etiquetas sencillas y naturalidad;
4. Creación de texturas atractivas;
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



National Starch forma parte del grupo Ingredion Incorporated



Esta tesis ha sido dirigida por David González, Mercedes Lozano y Anunciación Espinosa, profesora de la UEx.

Reducir conservantes pone en peligro la seguridad microbiológica de los embutidos

Aún hoy en día, la industria de aditivos se encuentra con grupos de consumidores contrarios a su uso. Sin embargo, un estudio realizado por investigadores de la Universidad Complutense de Madrid demuestra que que la disminución del contenido de aditivos conservantes en los embutidos podría comprometer su seguridad microbiológica. Si se reduce, aunque solo sea una cuarta parte, el contenido de nitratos y nitritos en un salchichón contaminado accidentalmente con listerias, el número de estas bacterias sería 30 veces mayor que en un salchichón elaborado con las concentraciones máximas permitidas.

En la elaboración de embutidos se añaden nitratos y nitritos como conservantes, pero su empleo no es algo nuevo, sino que lleva realizándose desde que el hombre comenzó a utilizar sal para conservar los alimentos. La sal que se empleaba para curar la carne contenía nitratos como impurezas, que contribuían a la estabilidad y seguridad del producto.

El grupo de Tecnología de los alimentos de origen animal de la Universidad Complutense de Madrid pretende aportar nuevos datos para valorar si la disminución de los niveles de nitratos y nitritos para controlar la formación de compuestos tóxicos como las N-nitrosaminas supondría un riesgo microbiológico para el consumidor y una modificación de la calidad de los embutidos. *Listeria monocytogenes* es una bacteria patógena causante de infecciones graves que afectan, en especial, a mujeres embarazadas, niños, ancianos y personas inmunodeprimidas. La listeriosis se caracteriza por la aparición de fiebre, dolor muscular y síntomas gastrointestinales, y también

puede ocasionar meningitis y abortos. Esta bacteria puede crecer en una gran variedad de ambientes. Su capacidad para multiplicarse a temperaturas de refrigeración y adherirse a las superficies en las que se elaboran y manipulan los alimentos hacen de las listerias unos huéspedes indeseables en las industrias alimentarias. En la actualidad, el número de casos de listeriosis debidos al consumo de embutidos es muy bajo, pero ¿se incrementaría el riesgo de listeriosis si se reduce el contenido de nitratos y nitritos en el producto?

Los investigadores han demostrado que si se reduce, aunque solo sea en una cuarta parte, el contenido de nitra-

tos y nitritos en un salchichón contaminado accidentalmente con listerias, el número de estas bacterias en el producto final sería 30 veces mayor que en un salchichón elaborado con las concentraciones máximas permitidas. El sabor y aroma únicos de los embutidos son rasgos muy apreciados de su calidad. A ellos contribuyen las especias y condimentos, así como distintas reacciones que se producen durante el proceso de maduración y en las que participan la grasa y las proteínas, además de los nitratos y nitritos. Todo ello genera una gran variedad de compuestos aromáticos que, en conjunto, nos ofre-

Al reconocer nuestros sabores...

¿Cual es tu sabor?

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

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

Creamos aromas sin límites...

FLAVOURS DIVISION
Pol. Ind. La Llana - C/ Riera de Can Claverà, 8
08191 RUBÍ (BARCELONA-SPAIN)
Tel: 34-936 977 874 / Fax: 34-936 886 101
e-mail: eurofragrance@eurofragrance.com

eurofragrance
FRAGRANCES & FLAVOURS

estimulantes del sistema inmunológico, gracias al proyecto Inmugal.

Aunque existían ensayos que evidenciaban el potencial de estas microalgas desde el punto de vista inmunológico, es la primera vez que científicamente se evalúa, con ensayos de bioactividad de cultivos celulares y con pruebas en pez cebra, su potencial efecto inmunoestimulante.

Chlorella y *Spirulina* son ricas en vitaminas, ácidos grasos, aminoácidos esenciales y polisacáridos, de ahí su importancia como ingrediente activo para alimentos que puedan reforzar las carencias nutricionales de colectivos deficitarios en defensas, tales como niños ancianos, o en situaciones especiales de estrés o enfermedad para otros colectivos poblacionales.

El proyecto, que se inició en septiembre de 2009 y acaba de presentar resultados, es una de las pocas investigaciones que se han realizado a nivel internacional, de aplicación de cultivos de microalgas para alimentación humana y acuicultura.

Otro de los resultados destacables de la investigación ha sido el desarrollo de un proceso integrado de bioproducción del cultivo de la microalga, reduciendo un 25% su tiempo de cultivo frente a otros sistemas, paso importante para posibilitar su utilización industrial.

Asimismo, el proceso de bioproducción desarrollado ha tenido muy en cuenta la utilización que después se va a hacer de la microalga, lo que supone emplear sistemas de producción cerrados (que aseguren la asepsia y la seguridad alimentaria) y menos dependientes de la luz, aspectos éstos que singularizan la bioproducción de microalgas para uso alimentario, de la de microalgas para uso energético.

En paralelo, se han desarrollado también procedimientos de extracción de las sustancias activas de las microalgas, pruebas de microencapsulación (con el objetivo de proteger sus propiedades) y de resistencia intestinal a través de un biodigestor dinámico in vitro (estómago artificial), que han permitido averiguar cómo se comportan estos y otros compuestos en el organismo humano.

Inmugal también ha trabajado los primeros prototipos de alimentos saludables, elaborados a partir de estas microalgas con potencial inmunoestimulador. Se ha comprobado que ciertas microalgas son una fuente de sustancias con alto valor nutritivo como vitaminas, ácidos grasos o aminoácidos esenciales, que son complementos excepcionales para la alimentación y pueden aportar efectos beneficiosos para las personas. Esa es la razón por la que cada

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



Se seleccionaron dos variedades de arroz, Kuang-fu-shiang-waxy (KFSW) y Taikeng 16, sobre las que se midieron los niveles de compuestos fenólicos y las propiedades antioxidantes a lo largo del desarrollo del grano, con el fin de determinar la correlación entre el grado de madurez y la presencia de compuestos nutraceuticos.

Los investigadores observaron que el contenido total de fenoles y flavonoides era considerablemente superior en los granos de arroz inmaduros que en la semilla madura. Además, indican que los granos en desarrollo presentaban mayor contenido de ácidos ferúlicos libres y solubles, así como de fibra dietética soluble.

De este modo, los resultados demuestran que los granos inmaduros, tras 15 y 18 días tras la antesis, serían los más adecuados para ser empleados en la industria alimentaria como ingredientes nutraceuticos, debido a su contenido en compuestos bioactivos.

La incorporación de estos ingredientes a los alimentos podría suponer una mejora de la calidad y de las propiedades nutraceuticas de los alimentos. "Este tipo de innovación en producto podría suponer una vía para desmarcarse de la competencia", aseguran los expertos.

Nuevo ingrediente capaz de disminuir la presión arterial

Un grupo de investigadores del CSIC ha desarrollado un nuevo ingrediente derivado de la leche de vaca capaz de disminuir la presión arterial en pacientes con hipertensión.

Durante tres años, el grupo de investigadores del CSIC, junto con la empresa Innaves, trabajaron en el desarrollo y optimización de la hidrólisis enzimática (enzima pepsina) de la caseína (proteína mayoritaria de la leche) para la obtención de péptidos beneficiosos para la salud.

El efecto de los péptidos sobre la presión arterial se demostró mediante ensayos de doble ciego aleatorio con yogures. Para la realización de los ensayos clínicos se contó con la colaboración del Hospital Ramón y Cajal.

Un centenar de voluntarios hipertensos consumieron durante seis semanas un yogur diario. Los 34 voluntarios que consumieron yogures con el ingrediente desarrollado, mostraron un descenso en la presión arterial, pasando de una media de 154 mmHg a 139 mmHg (situándolos por debajo del límite 140 mmHg). Aquellos que consumieron yogur con placebo no experimentaron ningún cambio. Tras un mes del fin del tratamiento, se midió la presión

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.

VISÍTENOS EN HI | STAND G18

Vitapherole®

Vitasterol®

Vitavonoide®

Vitaslim®

Lutein

Sistemas Antioxidantes

MANUFACTURERS OF WELLNESS

www.vitaeNaturals.com



interesantes para la obtención de aditivos alimentarios, como los xilitoles que se añaden a los chicles. Por su parte, la celulosa se ha venido aprovechando hasta la fecha en la obtención de pastas celulósicas para la posterior producción de papel y cartón. Sin embargo, los investigadores piensan en ella como base para la obtención de bioetanol. “Somemos esta fracción a tratamientos físicos o químicos con objeto de modificar la estructura celular y conseguir soluciones óptimas. La degradamos a glucosa y obtenemos etanol mediante fermentación”, precisa Rodríguez.

Por tanto, los expertos pretenden partir del residuo agrícola extraer las fracciones más interesantes en unas concentraciones y calidad que sea aptas para procesos posteriores como la obtención de azúcares, la industria farmacéutica, la alimentación animal, composites o integrarla en otros compuestos, como base de la química verde.

En esta tarea, también participa la Universidad de Huelva que se encarga de la caracterización de la fracción hemicelulósica y de lignina. Esto supone que los expertos onubenses aportan datos de composición en azúcares que tiene la fracción hemicelulósica, así como la composición y potencia calorífica de la lignina que, dado la diferente naturaleza de cada materia prima, es distinta en la poda del olivo y en la paja de cereales.

Aprovechamiento de los residuos de la piña

Otro ejemplo de aprovechamiento de subproductos lo encontramos en la piña. La bromelina (enzima con acción proteolítica) se extrae, generalmente, del tallo o del zumo de las piñas y se emplea en la industria alimentaria, así como en complementos dietéticos y en la industria cosmética. Entre las principales aplicaciones destaca la incorporación a los productos cárnicos, bebidas, bollería y en la producción de proteínas hidrolizadas, entre otros, tal y como recoge el Boletín de Vigilancia Tecnológica de la Fundación OPTI.

Dado el elevado número de aplicaciones, la bromelina comercial tiene un elevado coste. Por este motivo, un grupo de investigadores tailandeses ha evaluado el aprovechamiento de los residuos de producción de piña para obtener extractos de bromelina.

Las investigaciones se centraron en el aislamiento y caracterización de los extractos de bromelina procedentes de la piel, el corazón, el tallo de la planta y el tallo superior de la piña. Se seleccionaron dos variedades, Nang Lae (NL) y Phu Lae (PL). La primera etapa de las investigaciones se centró en la separación de las diversas partes de la piña. La piel supuso entre el 29 y el 40% del peso, el corazón entre el 9 y el 10%, el tallo entre el 2 y el 5% y el tallo superior de la fruta entre el 2 y el 4%.

La actividad proteolítica (capacidad para romper las proteínas) de los extractos se determinó mediante el método Murachi y la presencia de proteínas en los extractos se midió de acuerdo con el método Bradford usando BSA (Albúmina Sérica Bovina) como estándar.

Los resultados mostraron que, para 100 g de materia, el tallo superior era la parte que mayor contenido en proteínas presentaba (141 mg en PL y 220 mg en NL), así como una mayor actividad proteolítica. La parte que menor contenido en proteínas mostró fue el corazón de la PL con 27mg y el tallo de la NL con 30mg. En lo referente al contenido de bromelina, el tallo superior es el que más contenido de esta enzima presentaba, seguido por la piel de la piña. Los investigadores vieron que la mayor actividad enzimática se producía a 50°C, en el caso de NL, y en el caso de PL, a 60°C.

Los investigadores concluyen que la piel es la parte de la que más bromelina se podría extraer ya que supone un gran porcentaje de los residuos generados.

Aprovechar los residuos de la piña para obtener este compuesto resolvería dos problemas. Por una parte, dada la creciente producción de piña se obtendrían mayores cantidades de esta preciada enzima; por otra parte, se reduciría el volumen de residuos cuya descomposición causa ciertos problemas medioambientales.



Entrevista a Josep Baiges, Gerente de la Unidad de Negocio de Alimentación de Brenntag Ibérica



Alimentaria.- Vamos a comenzar ofreciendo una visión global de la compañía: divisiones, número de empleados, países en los que está presente...

Brenntag es líder mundial en el mercado de la distribución química. Operamos desde 400 emplazamientos en 68 países, en los cinco continentes, por lo que se puede decir que somos, en la práctica, el único distribuidor químico realmente global. Es esta red global la que nos permite abarcar toda la cadena de valor, desde los fabricantes de productos químicos industriales y especialidades en un extremo, hasta los clientes, ya sean regionales o internacionales, en el otro. Contamos con un equipo de ventas de más de 4.700 personas, compuesto por vendedores, expertos en marketing, técnicos y responsables de atención al cliente, muy capacitado para satisfacer las demandas de los mercados e industrias en los que Brenntag está presente. Esta diversidad, tanto desde el punto de vista geográfico como de los sectores que abarcamos, nos proporciona un modelo de negocio muy sólido y a la vez flexible, en el que confían nuestros inversores.

“El sector de la alimentación es estratégico para Brenntag y seguiremos invirtiendo en calidad y seguridad”

Cien años después de que iniciara su andadura como empresa distribuidora de productos químicos, Brenntag se ha convertido en uno de los líderes mundiales de su mercado, con presencia en los cinco continentes. Josep Baiges, Gerente de la Unidad de Negocio de Alimentación, nos habla en profundidad de los proyectos de la compañía.

Alimentaria.- Brenntag celebra este año su 100 Aniversario. ¿Qué hitos destacaría como los más importantes en este “siglo” de vida?

Josep Baiges.- En realidad la empresa se fundó en 1874, pero en sus orígenes se dedicaba a la venta de huevos al por mayor. Fue en 1912 cuando iniciamos nuestra andadura como empresa distribuidora de productos químicos, tras patentar el ácido acético desnaturado y es esta efeméride la que celebramos. En estos 100 años la empresa ha sobrevivido a la Gran Depresión, dos Guerras Mundiales y multitud de cambios... y desde que comenzó su internacionalización, a mediados de los años 60, no ha dejado de crecer, como demuestra la reciente expansión en la región de Asia-Pacífico. Desde el punto de vista local, para nosotros los hitos clave son la entrada en España, con la adquisición de la empresa Productos Químicos Sevillanos en 1997, así como la posterior expansión

en la Península Ibérica a través de sucesivas adquisiciones (Juliá Parrera, Droqsa, Especialidades Puma, Productos Riba).

Alimentaria.- ¿Cuáles son los puntos fuertes de la compañía?

J.B.- Como hemos mencionado antes, nuestra diversificación geográfica y sectorial nos proporciona una gran estabilidad y flexibilidad para aprovechar las oportunidades de crecimiento. Nuestros proveedores nos consideran una buena plataforma para posicionar sus nuevos productos, así como para transmitir su estrategia comercial al nivel local. Nuestros clientes se benefician, a su vez, de nuestra amplia cartera de productos y nuestra red logística. Otro de nuestros puntos fuertes es que no solo ofrecemos productos químicos, sino soluciones integrales, que van desde el envasado o la gestión de inventario y envases hasta el asesoramiento técnico y formulación a medida.



Entrevista a Juli Simón, Director de EXPOSOLIDOS



Alimentaria.- ¿Qué cifras de participación maneja la feria para esta edición 2012? ¿Cómo son, en comparación con la anterior edición?

Juli Simón.- Van a participar más de noventa empresas de forma directa, que representan a cerca de trescientas compañías y más de quinientas marcas. Hemos crecido un 10% respecto a la anterior edición (2009), lo que no ha sido fácil en el marco de la terrible crisis económica en que está inmersa España y que afecta a todos los sectores. En cuanto a visitantes, calculamos que superaremos los cuatro mil profesionales, tanto nacionales como internacionales.

Alimentaria.- ¿Qué van a poder encontrar los visitantes que acudan al salón?

J.L.- En EXPOSOLIDOS 2012, el visitante podrá encontrar soluciones específicas a sus necesidades productivas y de gestión. Las mejores empresas del mercado nacional e internacional estarán exponiendo y le asesorarán detalladamente sobre alternativas existentes para mejorar su productividad y, por supuesto, con fórmulas de financiación que se ajusten a su realidad empresarial.

Alimentaria.- ¿Qué novedades destacadas presenta EXPOSOLIDOS este año?

“En EXPOSOLIDOS, el visitante podrá encontrar soluciones específicas a sus necesidades productivas y de gestión”

La sexta edición de EXPOSOLIDOS, el Salón de la Tecnología y el Procesamiento de Sólidos, amplía este año su oferta expositiva a tecnología dirigida a los semi-sólidos y a la separación de líquidos-sólidos. Más de 90 compañías se darán cita en Barcelona los próximos días 13 al 15 de noviembre. Su Director, Juli Simón, nos acerca las principales novedades del Salón.

J.L.- La principal novedad de EXPOSOLIDOS 2012 es la ampliación de la oferta del evento a los equipos y tecnologías relacionadas con los semi-sólidos y con la separación sólido-líquido. Esta ampliación de la oferta obedece a querer dar una respuesta a una realidad industrial, pues muchos procesos donde se utilizan los sólidos también se utilizan semi-sólidos y procesos de separación de sólidos y líquidos.

Alimentaria.- España se encuentra, en este momento, en una situación muy delicada, económicamente hablando. ¿Está afectando, de algún modo, al desarrollo de la feria?

J.L.- La coyuntura económica no puede frenar la evolución de las empresas, puede retrasarla pero

no frenarla, porque lo contrario provoca una pérdida de competitividad, lo que significaría estar mal preparado para cuando la crisis amaine, sobre todo teniendo en cuenta que estamos en un mundo globalizado y que la crisis no está afectando por igual a todos los países. Es con esta filosofía que se explica que los empresarios hagan un gran esfuerzo por participar en EXPOSOLIDOS 2012 y el visitante por venir a analizar las inversiones que saben que deben realizar. Pero la coyuntura nos obliga a los organizadores a hacer un sobreesfuerzo para dar los mejores servicios a los mejores precios, para minimizar los costes porque está claro que hoy las empresas controlan mucho más los gastos, sobre todo ante las dificultades de acceso a líneas de financiación.



Los espesantes utilizados en alimentación pueden ser tanto ingredientes (almidones, féculas, gelatina) como aditivos (almidones modificados, y gomas, como pectinas, carragenatos, goma de garrofín, etc.).

Desde un punto de vista tecnológico, los aditivos alimentarios desempeñan un importante papel en el desarrollo de alimentos de cierta complejidad. Sin embargo, desde el punto de vista del consumidor, el uso de aditivos ha adquirido un tinte emocional y es, en general, fuente de preocupación.

¿Qué percepción tienen los consumidores sobre los espesantes?

S.M. Fiszman* y P. Varela

Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC)
Catedrático Agustín Escardino, 7
46980 Paterna, Valencia (España)
Tel: (+34) 963 90 00 22
*E-mail: sfiszman@iata.csic.es

La calidad de un producto tiene siempre dos dimensiones: una objetiva y

otra subjetiva. La primera involucra las características del propio producto (aroma, sabor, composición, etc.), mientras que la segunda implica al consumidor que puede percibir, entre otras cosas, riesgos en dicho producto, sobre todo en el caso de nuevas tecnologías o componentes poco conocidos. Cuando se hacen encuestas sobre riesgos alimentarios, se encuentra que todo lo “químico” se percibe como opuesto a lo “natural”; muchos consumidores opinan que prefieren los alimentos “naturales”, “hechos en casa” o “sin aditivos”. La percepción del consumidor es importante en cuanto que dictará el futuro comercial de cualquier ingrediente o aditivo, y su influencia se hará extensiva a los productos que lo contengan.

El presente estudio se realizó para conocer si los espesantes, tal como se leen en las etiquetas, se ven con “mejores ojos” que otros aditivos o ingredientes, cuánto saben los consumidores sobre ellos y cómo los perciben. Los objetivos fueron: 1) identificar las primeras asociaciones de los consumidores cuando piensan en “espesantes”; 2) evaluar el grado conocimiento que tienen los consumidores sobre sus funciones y aplicaciones; y 3) conocer su percepción acerca de cuán saludables los encuentran.

Tabla 1- Asociación Libre de palabras (AL). Pregunta: “Escriba las palabras, asociaciones, descripciones, pensamientos o sensaciones al pensar en espesantes”.

Categorías y términos generados	Número de menciones
Aditivos/ ingredientes (que espesan)	76
Harina	35
Maizena®/ + almidones	12 + 6
Gomas (arábica, xantana, etc.)	9
Patata/ puré de patata	8
Miga de pan/ pan rallado	2
Huevos	1
Gelatina	1
Nata	1
Percepción sensorial	24
Consistencia, viscosidad, líquido, espeso, fluido	18
Mejor textura, percepción de sabor, tacto, etc.	6
Alimento	21
Salsas /cremas/ sopas	11
Masa/ bollería	6
Zumos de frutas	2
Pizza/ croquetas	2
Tarritos infantiles	1
Otros aditivos/ ingredientes (que no son espesantes)	11
Levadura	4
Azúcar	3
Glutamato	1
Sal	1
Mantequilla	1
Glicerol	1
Percepciones negativas	10
Artificial	7
Estrategia	1
Poco saludable	1
Calorías	1
No relacionado con alimentos	6
Cemento	2
Cola, zapatero	2
Plastilina	1
Argamasa	1
Total de menciones	148

Materiales y métodos

Consumidores

Participaron 140 consumidores, entre 22 y 66 años de edad, no relacionados con la Tecnología o la Industria ali-



Más de 40.000 personas visitaron ambos certámenes, un 8% de los cuales era de procedencia internacional. Concretamente, a Hispack&Bta asistieron profesionales de un total de 93 países, entre los que destacaron Marruecos, Túnez, Argelia, Turquía, Colombia, México, Brasil y Argentina, además de países de la Unión Europea, como Portugal, Alemania, Italia y Francia.

La mayor internacionalización ha sido uno de los objetivos de ambos salones y se ha visto reflejado también en los 1.400 expositores de ambos certámenes, de los cuales, uno de cada cuatro, fueron empresas internacionales. El director de Hispack, Xavier Pascual, destacó que "la mejor manera de tomar el pulso al salón es poner en valor el nivel de los visitantes que, de acuerdo con lo que nos han comentado los expositores, tenían un elevado nivel de compra. Además, más de 2.000 personas han asistido a las jornadas y conferencias celebradas en espacios como el Pack Corner y el Logistic Corner, donde ha habido actividad continua alrededor de las últimas tendencias y casos de éxito en packaging y logística". Por su parte, Víctor Pascual, director de Bta, puso el acento en la satisfacción de los expositores, que "han tenido una actividad bastante intensa en sus stands a lo largo de los cuatro días que ha durado la feria, con un visible y amplio incremento de los contactos internacionales y con la concreción de importantes operaciones comerciales, tanto para el mercado nacional como el internacional".

Junto a la internacionalización, la innovación ha marcado la presente edición de Hispack&Bta. La presencia de centros tecnológicos en ambos salones ha permitido estrechar lazos entre la investigación y el mundo empresarial.

Italia, Alemania, China y Turquía encabezan la oferta internacional de Hispack&Bta

Para configurar esta amplia oferta internacional, Hispack&Bta han centrado

Hispack&Bta 2012 apostó por la internacionalización y los proyectos de futuro

Los pasados días 15 al 18 de mayo se celebró en Fira de Barcelona una nueva edición conjunta de los salones Hispack&Bta, que sirvió para constatar que tanto el sector del envase y embalaje (Hispack) como el de la tecnología alimentaria (Bta) han sido capaces de afrontar la crisis económica, adaptándose a las circunstancias, promoviendo la I+D+i y buscando formas novedosas de ajustar costes sin afectar a la calidad de sus productos.

sus esfuerzos en 20 países que se definieron como estratégicos para ambos salones. Con la colaboración de AMEC (Asociación Multisectorial de Empresas) se establecieron acuerdos con 65 asociaciones especializadas en packaging y en tecnologías de la alimentación para localizar profesionales que estuvieran interesados en exponer o visitar el salón. A grandes rasgos, se trataba de países del Mediterráneo, América del Sur y economías emergentes, que se sumaron a la ya habitual presencia de empresas de otros países europeos. Así, los países con mayor representación fueron Alemania (120 empresas), Italia (68), China (40) y Turquía (18), seguidos de Francia, Portugal y Reino Unido.

Durante la celebración del evento, la atención a empresas y profesionales extranjeros se concretó en el International Business Center (IBC), que acogió los encuentros de negocios, facilitó los negocios y los contactos, ayudó a organizar las agendas de los visitantes internacionales y puso a su disposición salas de reuniones y otras

facilidades para que pudieran sacar el máximo provecho de su presencia en el salón. Misiones inversas, un programa de Hosted Buyers y workshops internacionales completaron esta oferta. En el caso de las misiones inversas, organizadas con AMEC y el ICEX, se han llevado a cabo con Angola, India, Perú, Rusia, Sudáfrica, Ucrania, China, Irán y Uruguay.

Los dos últimos días del salón se reservaron para los visitantes internacionales que acudieron al salón a través del programa de Hosted Buyers, una iniciativa que seleccionó a los grupos con mayor potencial de compra de los países estratégicos para invitarles al certamen y propiciar, así, el cierre de operaciones durante la semana. Mediante esta modalidad, visitaron el salón compradores de Croacia, Alemania, Australia, Chile, Grecia, Irlanda, Lituania, Emiratos Árabes, Estados Unidos y Venezuela, entre otros.

En esta edición de la revista, vamos a conocer en profundidad cómo se desarrolló Hispack. En la próxima edición de octubre, haremos lo propio con Bta.

Para el director del salón, Xavier Pascual, "Hispack 2012 ha sido una buena ocasión para tomar el pulso de un sector importante de nuestra economía". Pascual contrapuso la actividad vivida durante el salón con las noticias económicas que llegaban durante esos días, un contraste que "pone de manifiesto que, frente a los grandes datos macroeconómicos y la economía especulativa, salones como Hispack nos recuerdan que hay una economía real, la economía productiva de los empresarios del país, que está viva y sigue activa".

Más de 500 ponentes han aportado su conocimiento sobre packaging y han compartido experiencias. El dinamismo de los debates en el Pack Corner y el Logistic Corner cumplió las expectativas de los organizadores, de modo que, a los 2.000 asistentes a las diferentes jornadas hay que añadir todos aquellos que, en un momento u otro, se animaron a reflexionar en estos espacios abiertos, integrados en los pabellones del salón.

Entre los ponentes, destacó la presencia de Jonathan Sands, Director de Elmwood, la consultora de *brand design* más premiada a nivel mundial por su eficacia. El gurú del branding aseguró que las marcas están cambiando y deben prepararse para vender no solo en la tienda sino en casa del consumidor. "Es más importante que nunca pensar en cómo funciona tu marca en casa, no solo en la tienda, cómo tu packaging, tu producto, pueden tener una función emocional en el hogar. Debes pensar cómo puede mejorar la vida de la gente, ser original, sorprender al consumidor cuando lo abre, provocar emociones", aseguró.

También suscitaron interés las jornadas técnicas dedicadas a las exigencias de la industria alimentaria a los proveedores de envases organizadas por AENOR, o las centradas en el Sistema de Depósito, Devolución y Retorno (SDDR), organizadas por la Asociación de Latas de Bebidas, en las que diversos expertos se muestra-

Hispack 2012 se reivindica como principal foro de negocio para el sector de envase, embalaje y PLV

Según las opiniones de expositores, visitantes y ponentes de Hispack 2012, el salón ha superado todas sus expectativas, sorprendiendo por la dimensión de la oferta y la calidad del visitante. "Todo apunta que el efecto "Hispack" ya está comenzando a mover los negocios y relaciones comerciales de la industria del envase, embalaje y PLV", han manifestado sus organizadores.



ron críticos con esta propuesta de reciclaje que centra los debates de actualidad en materia de medio ambiente. Además, el mantenimiento en la industria alimentaria fue objeto de análisis en las sesiones que organizó la Asociación Española de Mantenimiento (AEM). De ellas hablaremos un poco más adelante.

Mención aparte merece la actividad del International Business Center, en

el que se impulsaron encuentros y acuerdos a nivel internacional, de acuerdo con las necesidades de un sector que cada vez tiene mayor proyección fuera de nuestras fronteras.

Barómetro Hispack

Durante la celebración del salón, se presentó el Barómetro Hispack, que recoge las opiniones de 509 expertos y revela que los empresarios del sec-

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (European Food Safety Authority – EFSA), encargada de fijar las exigencias reglamentarias en materia de seguridad e higiene alimentaria ha realizado unos cambios que exigen la normalización de la información que aparece en los envases. Los actores de la industria agroalimentaria deben adaptarse a estas nuevas reglas y responder a las peticiones de los consumidores, que demandan más transparencia en los productos que consumen. Esto añade más trabajo al proceso de packaging entre las distintas partes intervinientes.

Demostrar creatividad

Monoprix es uno de los principales grupos de distribución en Europa, y gestiona más de 80.000 productos de marca propia en sus establecimientos. Evoluciona en un mercado altamente competitivo y para demarcarse del resto tiene que innovar proponiendo nuevas gamas de productos en plazos cortos, respetando a la vez las normas industriales relacionadas con la información sobre los productos. Monoprix tiene un posicionamiento único en el mundo de la gran distribución francesa, situando al cliente en el centro de su estrategia. Su lema consiste en sorprender a sus clientes cada día y ofrecerles una experiencia de com-



Monoprix instauration la colaboración online para renovar el packaging de su marca "M"

pra positiva, gracias a un entorno más acogedor, unas relaciones con el cliente basadas en los estándares de calidad más elevados y una gama de productos que reflejan innovación y modernidad. Este último aspecto se consigue entre otras cosas por la diferenciación de sus productos de MDD. Partiendo del hecho de que los productos MDD se parecen mucho, ya sean de una marca u otra, Monoprix decidió renovar de forma completa la concepción de los envases estándares de su marca "M", inspirándose en el pop art de Andy Warhol. Los productos son reconocibles a primera vista, con un packaging común a toda la gama.

Una vez definido el concepto, la siguiente etapa consistía en coordinar los numerosos servicios y socios externos para poner en marcha el proyecto: agencias creativas, servicios de calidad de producto, imprentas, fabricantes y diseñadores. Una multitud de personas algunas veces alejadas geográficamente y que no hablan el mismo idioma. Era necesario entonces mejorar la colaboración entre las partes involucradas para obtener un proceso coherente y comercializar rápidamente el producto final.

Una solución llave en mano

Monoprix eligió innovar en sus métodos de trabajo y recurrió a Trace One, el especialista en soluciones colaborativas online para las marcas de distribuidor. La solución Trace One Packaging les ha permitido coordinar el proceso de concepción del packaging entre los múltiples actores implicados. Monoprix gestiona ahora el desarrollo del grafismo y de la estética de sus envases hasta la fase de impresión y almacena el conjunto de

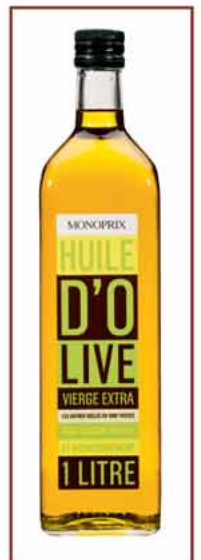
sus imágenes y de las especificaciones de sus gamas de productos en una biblioteca online. Así, todos los soportes tienen un fácil acceso.

Una solución desmaterializada con resultados concretos

Funcionando en modo SaaS¹, el Portal Packaging de Trace One permite modernizar el proceso de concepción del packaging al reunir a todos los actores implicados en una misma plataforma. El tiempo que se ahorra en tareas administrativas y en el proceso de validación permite a los impresores, diseñadores y subcontratistas trabajar de manera más eficaz para pasar rápidamente a la segunda etapa del ciclo de desarrollo y reducir así el tiempo de puesta en el mercado de los productos, así como los costes.

Gracias a la solución Trace One, más de 20.000 productos de las gamas alimentaria y no alimentaria han sido modificados con éxito en tres años.

¹El Software as a Service (SaaS) es un software disponible online en modo cloud computing: los usuarios o las empresas ya no gestionan sus servidores informáticos sino que pueden acceder de manera progresiva a numerosos servicios online sin tener que gestionar la infraestructura subyacente, casi siempre compleja. Las aplicaciones y los datos no se encuentran ya en el ordenador local sino, metafóricamente hablando, en la nube (cloud).





Tetra Pak, especialista mundial en proceso y envasado de alimentos, ha anunciado su más reciente innovación en el área de envasado. Tetra Brik® Aseptic 1000 Mid LightCap 24 se basa en el éxito del envase de cartón Tetra Brik Aseptic 1000 Base perforation y se caracteriza por incluir el tapón de rosca de más bajo coste. Además, hace más fácil su manejo para los consumidores y pone a disposición de los clientes un mayor espacio para dar visibilidad a la marca y promoción al producto.

Las características del envase Tetra Brik® Aseptic 1000 Mid LightCap 24 proporcionan a los consumidores la confianza en la seguridad y frescura del producto, facilitando su uso. El envase tiene un sistema de apertura en dos fases, con un mecanismo de protección, ideal para una amplia gama de productos, incluyendo bebidas sensibles al oxígeno, como leche, zumos y néctares con valor añadido, bebidas sin gas y vino, garantizando la seguridad y frescura del producto durante más tiempo. Además, este nuevo envase de cartón incluye un anillo de tracción, lo que ofrece aún más seguridad para los consumidores, ya que muestra claramente si el envase ha sido previamente abierto.

El tapón LightCap 24 utiliza una combinación de tecnologías como son PLH (pre-laminated hole) y DIMC (Direct Injection Moulding Concept), y ofrece a los consumidores el sistema de apertura más ancho, lo que permite mejorar el vertido. Al mismo tiempo requiere un mínimo de materias primas, lo que implica que no solo es práctico para consumidores, sino también rentable para los clientes.

Ofreciendo eficiencia y flexibilidad a los clientes

Este nuevo envase de cartón también permite la eficiencia en palés establecida por el envase Tetra Brik® Aseptic 1000 Base perforation, con seis filas apiladas en cada palé, en lugar de las cinco alturas anteriores. Esto posibi-

Tetra Pak lanza un nuevo envase con mayor funcionalidad para los consumidores y más visibilidad de marca

lita a los clientes la distribución del mismo número de litros por palé en un menor espacio, mientras añade mayor funcionalidad para el consumidor con la inclusión del nuevo sistema de cierre.

“Estamos muy satisfechos con la mejora en la utilización de palés que se ha logrado con el envase Tetra Brik Aseptic 1000 Mid Lightcap 24. Permite una distribución más eficiente, al ocupar menos espacio para el transporte. Esto permite apilar seis alturas sobre un palé frente a las cinco de los anteriores envases. Ahora estamos en condiciones de usar el espacio vertical de manera más eficiente en nuestro almacén, al mismo tiempo que reducimos pérdidas producidas por daños”, ha afirmado Fernando Koch, Jefe de Planta UHT en SOPROLE, fabricante de productos lácteos en Fonterra Group. Y ha añadido: “Además A3/Flex line ha estado funcionando ininterrumpidamente, por lo que estamos plenamente satisfechos con el rendimiento del equipo”.

El envase Tetra Brik Aseptic 1000 Mid LightCap 24 se adapta a la máquina de llenado Tetra Pak A/3Flex 0400V, lo que permite a los clientes aumentar hasta 8.000 el número de envases por hora frente a los 6.000 envases Tetra Brik Aseptic 1000 Base con perforación de la máquina de llenado TBA/8. En palabras de Seda Solmaz, Jefe de Producto de Tetra Brik Aseptic Baseline y Midline, “en un mercado cada vez más competitivo, nuestros clientes valoran la posibilidad de satisfacer las constantes demandas de los consumidores de diferentes mercados, mientras aumenta la eficiencia y se reducen costes”.

El lanzamiento mundial del envase Tetra Brik® Aseptic Mid LightCap 24



está previsto para el próximo mes de marzo de 2013.

Adquisición de Genius Automação de Sistemas

En otro orden de temas, Tetra Pak ha anunciado la adquisición de activos de Genius Automação de Sistemas Ltda., compañía brasileña con base en São Paulo, especialista en sistemas de control industrial.

Esta operación reforzará los recursos y competencias en automatización para las soluciones de proceso y envasado de Tetra Pak, especialmente en el área de Sistemas de Ejecución Industrial (MES) –sistemas de control que gestionan y llevan a cabo el seguimiento de funcionamiento de la planta–.

Esta adquisición forma parte de la estrategia de Tetra Pak para desarrollar líneas de producción de proceso y envasado perfectamente integradas y automatizadas. Las competencias de automatización de Genius contribuirán al futuro desarrollo de Tetra PlantMaster™ –sistema de control de planta de supervisión y operación de software de Tetra Pak–.



Air Liquide, especialista mundial en gases para la industria, la salud y el medio ambiente, ha puesto en marcha un sistema operativo para suministrar hielo seco o pellets a las bodegas de Castilla-La Mancha, la Región de Murcia y la Comunidad Valenciana. Además, gracias al acuerdo con una empresa logística, la compañía suministrará hielo seco en la comunidad, reduciendo los tiempos de entrega.

De esta forma, las denominaciones de origen de La Mancha, Valdepeñas, Almansa y Manchuela, en Castilla-La Mancha; Jumilla, Yecla y Bullas en Murcia o Utiel- Requena, Valencia y Alicante en la Comunidad Valenciana podrán disponer de este sistema para proteger la cosecha contra la oxidación, muy útil cuando se encuentra en bandejas, contenedores o tolvas para refrigerar la vendimia durante las horas

Air Liquide instala un sistema innovador para suministrar hielo seco para la vendimia

de calor fuerte, mejorar el potencial aromático del mosto, disminuir la necesidad de dióxido de azufre y limitar las fermentaciones no deseadas. Así podemos resumir las funciones del hielo seco en tres: protección, inertizado y maceración.

Según el responsable de Desarrollo de Alimentación, José Luis Saiz-Aja, "el hielo seco tiene una aplicación cada vez mayor en la vendimia, donde es utilizado para el control de la temperatura de la uva y de los mostos y para su protección frente a las oxidaciones. Air Liquide es consciente de las nuevas necesidades de los particulares y em-

presas, por esta razón ha reforzado sus centros de distribución de hielo seco, permitiendo dar un servicio más inmediato".

Además, en catering y restauración, los pellets se destinan tanto para el transporte de productos frescos, como de productos congelados en contenedores isoterms. El hielo seco tiene aplicación en otros sectores como la industria aeronáutica y auxiliar, en el sector de la automoción, en el de fundición, en la industria farmacéutica y laboratorios o, incluso, existe gran demanda a nivel particular. Air Liquide también da respuesta a todos estos sectores.



Purity through innovation

La farga, l'hospitalet de Llobregat, Stand 318
EXPOSOLIDOS
Barcelona 2012

Especialistas Globales en Tamizado y Filtración



Tamizado

- Clasificación, cribado y reciclado
- Recuperación de productos
- Tamizado de seguridad



Descolmatado por Ultrasonidos

- Tamizado fino hasta 20 micras
- Descolmatado las mallas
- Incrementa la vida de las mallas



Filtración de líquidos

- Diseño autolimpiante
- Mantenimiento sin herramientas
- Filtro cerrado "en línea"

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



Tecnova presenta una nueva máquina para la separación de los restos vegetales

Con el título de “Los residuos de cultivos: Separación de la biomasa y de los plásticos”, los ingenieros del departamento de Tecnología de Producción Hortofrutícola de Fundación Tecnova, han presentado una comunicación sobre una nueva máquina que pretende revalorizar los residuos agrícolas, en el Congreso Internacional de Ingeniería Agrícola “CIGR-AgEng2012, que tuvo lugar en Valencia el pasado mes de julio.

La comunicación expone los ensayos obtenidos por la máquina en la separación de rafias del material vegetal procedente de los residuos de invernadero. Esta máquina, desarrollada por el Centro Tecnológico Tecnova y en cuyo diseño ha colaborado la Fundación Cartif, tiene la finalidad de dar un valor añadido a los residuos orgánicos de los cultivos de invernadero, separándolos de los materiales plásticos (en concreto la rafia) y con el objetivo de incorporarlos, bien al ciclo productivo del invernadero como compost, o utilizarlo para producir energía a través de biomasa, etc. Este hecho supone un ahorro de costes para el agricultor, pues podría reutilizar la materia orgánica limpia de restos plásticos en el ciclo productivo del invernadero e, incluso, sacar rendimiento al mismo a través de la venta de los residuos, ya que actualmente el traslado de éstos desde el invernadero hasta la planta de compostaje conlleva un coste elevado. Estas son, principalmente, las ventajas de esta máquina agrícola, que se ha diseñado en torno al proyecto “Gestión energética integral de sistemas de cultivo bajo invernadero”, financiado por la Consejería de Economía, Innovación, Ciencia y Empleo de la Junta de Andalucía, que Tecnova promueve, dentro de la

línea de sostenibilidad ambiental de la Fundación y cuyo prototipo estará disponible para ensayos en las nuevas instalaciones del Centro Tecnológico Tecnova, ubicadas en el Parque Tecnológico de Almería, en El Alquían (Almería).

CIGR-AgEng2012

La Sociedad Europea de Ingenieros Agrónomos (EurAgEng), junto a la Comisión Internacional de Ingeniería Agrícola y Biosistemas (CIGR), y la Sociedad Española de Agroingeniería (SEAgIng), han unido esfuerzos para organizar CIGR-AgEng2012, una de las conferencias internacionales más relevantes de la actualidad agrícola.

La Conferencia ha estado dirigida al mundo de la investigación, la industria, los productores, los fabricantes de maquinaria y equipos y los proveedores de servicios de todo el mundo para el debate sobre nuevos enfoques para integrar la agricultura y la ingeniería.

En concreto, el foro ha estado orientado a analizar las tendencias actuales de la industria, promover el conocimiento e innovaciones en tecnología y ofrecer oportunidades de desarrollo profesional, todo enfocado a mejorar el impacto económico, político y social que genera el desarrollo agrario e industrial.

Las principales áreas de trabajo sobre las que se ha centrado la conferencia son las tecnologías de la producción, desarrollo de maquinaria y equipos, mejora de procesos y reducción de costes; tecnologías en la aplicación de riego y manejo del agua y la fertilización y tecnologías de la producción ganadera, reducción de contaminación y aplicación de residuos ganaderos.



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

Tecnicarton lanza HYBRID3 un contenedor de cartón para transportar líquidos

Tecnicarton, empresa dedicada a la ingeniería del embalaje, ha desarrollado, junto a sus socios europeos, el contenedor de cartón para líquidos o semi-líquidos Hybrid3, que permite cargas de hasta 1.000 litros. El producto está fabricado con una combinación de planchas de cartón ondulado de canal simple, doble y triple, que desarrollan su resistencia. Además, su diseño estructural hace que puedan almacenarse hasta tres contenedores de 1.000 litros, uno encima de otro, sin sobresalir en ningún momento, tanto en los transportes, como en el almacén, con total seguridad. Con este contenedor de cartón para líquidos desechable se ha buscado sustituir los tradicionales bidones de metal o plástico que, además de ser más pesados y con un coste mayor, están fabricados en materiales mucho más agresivos para el medio ambiente y el entorno natural. En el caso de este contenedor, la fabricación se ha realizado con materiales sostenibles y 100% reciclables.

Su principal objetivo es ser utilizado en el transporte marítimo y terrestre, para largas distancias, donde el producto puede incurrir en daños y riesgos, con las repercusiones económicas que este hecho tiene para las empresas. Además, Hybrid3 cumple con las normas más restrictivas en materia de transportes de riesgo, y cuenta con la certificación 3H de la Asociación Internacional de Tránsito Seguro (ISTA), ya que ha sido probado a temperaturas de entre -10 y +45°C, con un perfecto rendimiento.

Cumplimiento de normas

En este sentido, el desarrollo de la bolsa interior y la válvula de Hybrid3 son conforme a la normativa del Organismo para el Control de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos y con la Unión

Europea en materia de envases para alimentos. El contenedor de cartón está diseñado en un embalaje plano, lo que le permite optimizar el uso del espacio de almacenamiento, y no se necesitan más de tres minutos para su montaje. Además, este embalaje para líquidos a granel ha conseguido los premios "Champion" y "Golden" en Londres por sus innovadoras soluciones de embalaje, propias de una ingeniería, basadas en materiales sostenibles que suponen una alternativa medio-ambiental a los contenedores y botellas en cajas a granel para líquidos y semi-líquidos.

El director de marketing de Tecnicarton, Antonio Cebrián, ha destacado que "los métodos tradicionales de embalaje son restrictivos y están hechos con materia prima excesivamente cara y medioambientalmente no sostenible. Nuestra solución está pensada para volúmenes medianos de líquido a granel y destinado para exportar a los mercados esparcidos a nivel mundial o para cadenas de suministro donde la recuperación del embalaje reutilizable es costosa o imposible y requiere una gestión más exigente y detallada. Esta solución es versátil y ayudará a reducir los costes en muchos aspectos en la cadena de suministro, de igual modo que entregará el producto de forma segura. Las ventajas pueden inducir a ahorros significativos de hasta un 20% con respecto a los sistemas tradicionales de transporte".



El primer portaherramientas hidráulico con par de apriete hasta 2000 Nm

TENDO E compact, portaherramientas SCHUNK

El primer portero con "chuleta" en el momento preciso

Jens Lehmann, un portero alemán de leyenda



SCHUNK 

Superior Clamping and Gripping



Claus Aichert, producción de soluciones técnicas expansibles, responsable de mecanizado en blando



FINAT, la Federación Internacional de Fabricantes de Etiquetas Autoadhesivas, ha otorgado un reconocimiento a IPE Innovaciones para Etiquetajes en el concurso anual de premios organizados por esta asociación.

De los 325 concursantes que se presentaron este año, solo algunos trabajos pasaron a la gran final, que son denominados "Altas Recomendaciones" por su innovación, excelencia de impresión o tecnología aplicada. En el caso de IPE, obtuvo 3 recomendaciones, la primera por el Sleeve Holográfico, que crea un efecto de destellos de color según cambia el ángulo de visión de la etiqueta. Se trata de un trabajo innovador ya que es muy complicado y poco común crear el efecto holográfico en un sleeve.



IPE Innovaciones para Etiquetajes reconocida con tres "Altas Recomendaciones" en los premios FINAT 2012

El segundo trabajo destacado fue la Etiqueta Interactiva, que utiliza la tecnología de reconocimiento de imágenes, a través de una cámara, para poder hacer acciones de promoción, juegos, etc. en el *smartphone* del consumidor. Captó la atención del jurado por la utilización de las nuevas tecnologías aplicada a

la etiqueta. Finalmente, el tercer trabajo con reconocimiento fue la etiqueta IRA, que destaca por el complicado efecto de papel quemado. Requiere un troquel especial que debe coincidir perfectamente con la impresión para dar la sensación que la etiqueta ha sido destruida por el fuego.

Inteligencia, Potencia y Simplicidad
Nuestras tecnologías para competir

ToolsGroup Powerfully Simple Supply Chain Planning

Planificar la demanda. Prever las promociones. Optimizar el inventario.
Planificar la distribución, la producción y el aprovisionamiento.

www.toolsgroup.es



Flexicon presenta su nuevo Sistema Manual de Descarga, que recoge el polvo generado durante la descarga manual de sacos, compacta los sacos vacíos y transporta el material del proceso.

El sistema libre de polvo consiste en una tolva de recibo, un colector de polvo, un compactador de sacos vacíos y un transportador sinfín flexible.

Un canal de alimentación a través de la pared lateral de la tolva, permite al operador pasar los sacos vacíos directamente al compactador de sacos, haciendo que el polvo generado por la descarga y compactación sea succionado hacia los dos filtros del sistema de colección de polvo. Un sistema de pulsaciones negativas del sistema de limpieza del filtro envía cortos chorros de aire comprimido hacia el interior de los filtros, con intervalos de tiempo, causando que el polvo acumulado en las superficies externas del filtro caiga en la tolva, conservando parte del producto, que se puede volver a usar. Los filtros son fácilmente accesibles, retirando un baffle interior y pueden ser rápidamente cambiados usando las arandelas de conexión rápida.

El compactador emplea un largo cilindro neumático para comprimir los sacos vacíos en un contenedor extraíble que acomoda de 50 a 80 sacos. La puerta principal y la puerta pendular del canal de alimentación de sacos están equipadas con inte-



Flexicon presenta un sistema manual de descarga con compactador y transportador

ruptores de seguridad que evitan la operación del compactador, a menos que las dos puertas estén cerradas. La tolva descarga en un transportador sinfín flexible cerrado, diseñado para manejar una gran variedad de materiales, incluyendo los que fluyen y los que no fluyen libremente, desde pellets grandes hasta polvos microscópicos.

La compañía también fabrica sistemas de transporte neumáticos, descargadores de supersacos, llenadores de supersacos, acondicionadores de supersacos, volteadores de tambores / cajas/ contenedores, sistemas de pesaje y mezclado e ingeniería de sistemas de manejo de materiales para toda la planta con controles automáticos.

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

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

www.dmnwestinghouse.com

COMPONENTES PARA LA MANIPULACIÓN DE SÓLIDOS



emballage

PACKAGING EXHIBITION-PARIS

*. Todo lo que necesitas saber



¿MÁS INFORMACIÓN?



INNOVATIONS & SOLUTIONS

Everything you need to **KNOW!**

Solicite su pase en www.emballageweb.com

Código : P22022

an Advertisment / an event by **comexposium**

PROMOSALONS ESPAÑA Tel: 932 178 596 – e-mail: promo@promosalons.es



Europea

Decisión de Ejecución de la Comisión de 12 de julio de 2012

Objeto: Modifica la Decisión 2009/11/CE relativa a la autorización de métodos de clasificación de las canales de cerdo en España.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 14/07/2012



Reglamento de Ejecución (UE) N° 644/2012 de la Comisión

de 16 de julio de 2012

Objeto: Se modifica, en lo referente a Rusia, el Reglamento (UE) n° 206/2010, por el que se establecen listas de terceros países, territorios o bien partes de terceros países o territorios autorizados a introducir en la Unión Europea determinados animales o carne fresca y los requisitos de certificación veterinaria.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 17/07/2012



Decisión de Ejecución de la Comisión de 27 de julio de 2012

Objeto: Se modifica la Decisión 2009/821/CE en lo relativo a la lista de los puestos de inspección fronterizos.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 31/07/2012



Reglamento de Ejecución (UE) N° 788/2012 de la Comisión

de 31 de agosto de 2012

Objeto: Relativo a un programa plurianual coordinado de control de la Unión para 2013, 2014 y 2015 destinado a garantizar el respeto de los límites máximos de residuos de plaguicidas en los alimentos de origen vegetal y animal y a evaluar el grado de exposición de los consumidores a estos residuos.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 01/09/2012



Nacional y Autonómica

Real Decreto 1001/2012 de 29 de junio de 2012

Objeto: Se modifica el Real Decreto 1228/2001, de 8 de noviembre, por el que se establecen medidas específicas de lucha y erradicación de la fiebre catarral ovina o lengua azul.

Boletín: Boletín Oficial del Estado.

Fecha: 19/07/2012



Real Decreto 1080/2012 de 13 de julio de 2012

Objeto: Se modifica el Real Decreto 1749/1998, de 31 de julio, por el que se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos.

Boletín: Boletín Oficial del Estado.

Fecha: 28/07/2012



Real Decreto 1120/2012 de 20 de julio de 2012

Objeto: Se modifica el Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.

Boletín: Boletín Oficial del Estado.

Fecha: 29/08/2012



País Vasco

Decreto 126/2012

de 3 de julio de 2012

Objeto: Sobre la producción artesanal alimentaria de Euskadi.

Boletín: Boletín Oficial del País Vasco.

Fecha: 31/07/2012



Comunidad Valenciana

Decreto 124/2012 del Consell

de 27 de julio de 2012

Objeto: Se establecen las normas de aplicación a los vinos con indicación de añada y/o variedad de uva de vinificación, sin denominación de origen protegida ni indicación geográfica protegida.

Boletín: Boletín Oficial de la Comunitat Valenciana.

Fecha: 30/07/2012



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

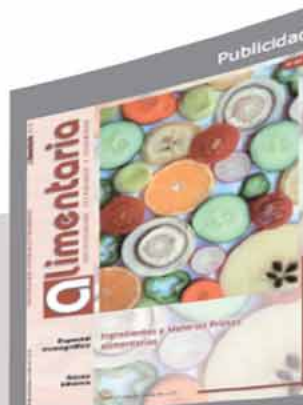
Usuario:

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 se espera que la industria recupere a 440.000 personas. En concreto, según la última Encuesta de Población Activa (EPA), la tasa interanual de variación del empleo en el sector fue del 0,52%. Esta cifra contrasta claramente con las disminuciones del 0,54% experimentado el empleo total y del 1,57% en la totalidad de la industria. Estos datos de desempleo de la segunda mitad 2011 del Boletín 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>



La cadena alimentaria cuenta con muchos eslabones, todos ellos esenciales para garantizar que los alimentos que consumimos son realmente seguros. Además, las organizaciones que están implicadas, en mayor o menor medida, en esta cadena encuentran en la normalización un gran aliado para mejorar sus procesos.

El sector de la restauración ya hizo un esfuerzo normalizador destacado cuando, en 2006, publicó una colección muy completa de normas para garantizar la calidad del servicio prestado en los establecimientos dedicados a la actividad de restauración, en todas sus modalidades. Estos documentos, que respondían a un altísimo grado de exigencia y rigor, se encuentran ahora en revisión con la perspectiva que da la experiencia de haberlas llevado a la práctica. Cabe recordar que AENOR es la entidad legalmente responsable del desarrollo de las normas técnicas en España.

Inmerso, pues, en la revisión de estas normas, el Grupo de Trabajo 1 del Comité Técnico de Normalización de AENOR AEN/CTN 167 Servicios de restauración, además de la necesaria revisión técnica, considera más oportuna la publicación de un único documento (una única norma) que cubra todos los contenidos que ahora recogen las diez normas vigentes. Esta revisión no incluye la norma UNE 167012:2010 *Hostelería. Servicios de restauración. Requisitos para la implantación de un sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC*, que se mantiene como norma independiente.

En paralelo, el AEN/CTN 167/GT 2 Línea fría está normalizando un tema muy novedoso en España, pero no tanto en otros países europeos que están más familiarizados con los requisitos específicos de la línea fría. Pensada para colectividades, esta modalidad de restauración es la que, en la actualidad, ofrece más garantías sanitarias en la preparación y distribución de comidas a un gran número de comensales, según los expertos. Pudiendo alcanzar altos niveles de calidad, no siempre se

A alimentos seguros por norma

Servicios de restauración, línea fría, acuicultura y pesca extractiva, o la aplicación del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control son algunos de los ámbitos en los que está trabajando la normalización en el sector alimentario.

Elena Ordozgoiti | Jefe de Agroalimentación y Servicios de Normalización de AENOR

cuida el proceso lo suficiente como para dar tales resultados, y ello la condena a la mala prensa. La publicación de esta futura nueva norma, de orientación muy técnica, ayudará a una correcta implantación de la línea fría a quienes opten por este camino.

Acuicultura y pesca extractiva

Los sectores acuícola y de la pesca extractiva ya cuentan con algunas normas UNE de gran interés que les son de aplicación, como prácticas correctas de higiene, requisitos de producción o trazabilidad.

En la actualidad, se está trabajando en un nuevo y ambicioso proyecto que, si bien se elaborará en el comité AEN/CTN 195 Pesca extractiva, tiene un campo de actividad que incluye también la acuicultura. Se trata del PNE 195004 Trazabilidad de los productos de la pesca en toda la cadena. Este proyecto, al igual que todos los anteriores, se desarrolla con el impulso de la Subdirección General de Economía Pesquera del Ministerio del Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Con este documento, se quiere orientar a los operadores de toda la cadena





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/



Conxemar 2012

Fecha: 2-4 octubre

Lugar: Vigo

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

Información:

Tel.: +34 986 433 351

E-mail: feria@conxemar.com

http://www.conxemar.com/



Seafood Barcelona 2012

Fecha: 15-17 octubre

Lugar: Barcelona

Asunto: Con el incremento del consumo de pescado y marisco por parte de la población, los compradores necesitan, más que nunca, un lugar al que acudir para abastecerse de productos del mar. Seafood Barcelona reúne en persona a estos compradores con los principales proveedores en una ubicación idónea para que establezcan contactos, obtengan nuevos productos y realicen negocios durante tres días.

Información:

Tel: +1 207 842 5563 | Fax: +1 207 842 5505

sales@seafoodbarcelona.com

http://www.seafoodbarcelona.com/



Empack 2012

Fecha: 17-18 octubre

Lugar: Madrid

Asunto: Empack Madrid es la forma más sencilla de contactar con los principales proveedores de envase y embalaje en un ambiente exclusivamente profesional. Celebrado junto a Logistics, la Plataforma Comercial del Almacenaje, Manutención y Logística, el salón también

Ferias y Congresos

ofrecerá un completo ciclo de conferencias totalmente especializadas y gratuitas.

Información:

easyFairs Iberia

Tel.: +34 91 559 10 37

E-mail: iberia@easyfairs.com

www.easyfairs.com



IPA 2012

Fecha: 21-25 octubre

Lugar: París (Francia)

Asunto: El Salón Internacional de los Procesos Alimentarios invita a expositores y visitantes a proyectarse hacia el futuro, a través de las novedades tecnológicas más sostenibles. La edición 2012 pone el acento en la eco-innovación y en la producción eco-sostenible: huella de carbono, etiquetado ecológico, control del agua, etc.

Información:

Tel.: 00 34 91 411 95 80

Fax: 00 34 91 411 66 99

E-mail: spain@promosalons.com

http://www.ipa-web.com/



SIAL 2012

Fecha: 21-25 octubre

Lugar: París (Francia)

Asunto: Cita internacional del sector agroalimentario que cubre 19 sectores de exposición con 130 pabellones internacionales y regionales. Cerca de 6.000 expositores, entre ellos un 80% internacionales procedentes de más de 160 países, presentarán su oferta de productos. Paralelamente, se celebra In-Food, un espacio de conferencias dedicadas a los responsables de I+D, Marketing y Compras de la industria alimentaria, usuarios de PAI e ingredientes.

Información:

Tel.: 00 34 91 411 95 80

Fax: 00 34 91 411 66 99

E-mail: spain@promosalons.com

http://www.sialparis.fr/



Brau Bevale 2012

Fecha: 13-15 noviembre

Lugar: Nüremberg (Alemania)

Asunto: Brau Bevale 2012 recoge toda la oferta de maquinaria e instalaciones, materias primas de calidad, técnicas de comercialización innovadoras, conceptos logísticos

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

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.

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".

Índice

1. Aditivos
2. Análisis enológicos
3. Automatización de procesos
4. Bombas higiénicas
5. Compresores
6. Control de calidad
7. Envase y embalaje
8. Ingeniería de procesos
9. Ingredientes
10. Maquinaria de procesos
11. Operadores logísticos
12. Soluciones e-colaborativas

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

3. Automatización de procesos



siemens.es/alimentacionybebidas

Soluciones para la Industria de Alimentación y Bebidas

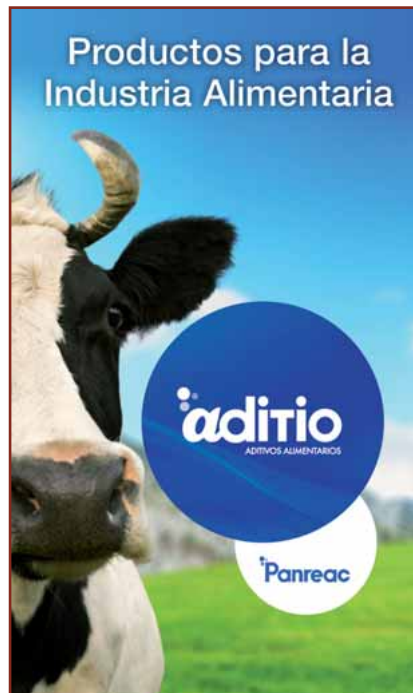
Somos especialistas en:

- ✓ 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

1. Aditivos



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

4. Bombas higiénicas



Bornemann Pumps

Joh. Heinr. Bornemann GmbH
 Gran Via 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

2. 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
 REAGENTES & INSTRUMENTOS

BioSystems S.A.
 Costa Brava 30, 08030 Barcelona
 Tel. 93 311 00 00
enology@biosystems.es • www.enology.es • www.biosystems.es

5. Compresores

Atlas Copco, S.A.E.

Tfno.: 91 627 91 00

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

Atlas Copco



Evite toda contaminación por aceite



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

www.atlascopco.es

6. Control de calidad

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 industria agroalimentaria



seguridad alimentaria

calibración

control de calidad

control del agua

www.hanna.es

Tel: 902 420 100 Fax: 902 420 101 info@hanna.es



INGENASA

Biotecnología aplicada a SEGURIDAD ALIMENTARIA

Disponemos de kits comerciales para la detección de:

- Alérgenos
- Micotoxinas
- Patógenos
- Azúcares y ácidos
- Microcistinas

INMUNOLOGÍA Y GENÉTICA APLICADA, SA
C/Hermanos García Noblejas, 39 - 28037 MADRID

Tel 91 3680501
www.ingenasa.es

6. Control de calidad

testo 104 IR We measure it. 



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

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

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



OVERTEL

Technology Systems

Especialistas en implantación de Sistemas de Gestión ERP y soluciones Sectoriales

RPS- Meat:


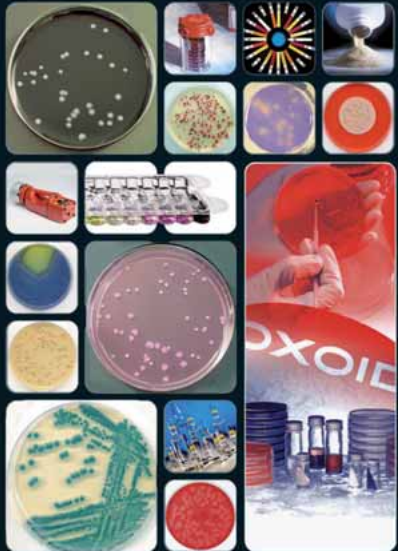
Sistema integrado para el Sector Cárnico:

- Recepción de animal
- Sala Despique
- 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

OXOID S.A.

part of
Thermo Fisher
SCIENTIFIC

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

6. Control de calidad

Pfizer Salud Animal

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 purines
- La opción preferida por muchos consumidores para evitar la castración física, mejorando así el bienestar del animal

Improvac
Un paso adelante

Nuevos desafíos

Los nuevos contaminantes y aditivos 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

+ progreso.com/determinacion + thermoscientific.com/foodlab

Thermo SCIENTIFIC



7. Envase y embalaje

TECNICARTON INGENIERIA DE EMBALAJE

soluciones de embalaje
alimentación



www.tecnicarbon.com

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

Lantero Embalaje **SCA** soluciones industriales de embalaje

8. Ingeniería de procesos

Tetra Pak Líderes en Soluciones de Proceso

Lácteos
Zumos
y refrescos
Queso
Helados
Alimentos
preparados

Suministro de equipos
y proyectos a medida.
Automatización
de procesos.
Garantías de rendimiento
y seguridad alimentaria.
Servicios de mantenimiento
y optimización de plantas.
Auditorías y formación.

Consulte www.tetrapak.es




**PROTECTOR
SO BUREAU**
Tetra Pak

9. Ingredientes

ANVISA
**PREPARADOS
Y COADYUVANTES
TECNOLOGICOS**

Para la Industria Alimentaria



CALIDAD
FIABILIDAD

Alta especialización al servicio del sector cárnico



TECNOLOGIA
VERSATILIDAD

Investigación Desarrollo e Innovación a su alcance

ANVISA
ANTONIO VILLORIA S.A.
Ana 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

ARNOR
Empresa
Integrada

IQNet

BRENTAG
SPECIALTIES

INGREDIENTES A SU GUSTO



- Almidones, glucosos 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

9. Ingredientes

CHR HANSEN
Improving food & health



Nuestra visión **"Mejorando los alimentos y la salud"** expresa nuestro compromiso con el mercado. Nuestra posición como líderes es el resultado de productos y procesos de fabricación innovadores y una estrecha colaboración con el cliente:

- ▼ Cuajos y coagulantes
- ▼ Gama completa de colorantes naturales
- ▼ Cultivos para productos lácteos, 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
 Llull, 321-329 - Plta 1 - Mód B - (Barcelona)
 Tel.: 93 490 44 66
 www.chr-hansen.es

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, imitables y desconocidos.
 Reiventamos lo tradicional, natural, ético y actual.

Creamos aromas sin límites...

EUROFRAGRANCE
 C/ Lluís Companys, 42 Pisos 10 y 11
 08001 BARCELONA (Cataluña)
 Tel. 93 440 8171 Fax. 93 440 800 00
 e-mail: eurofragance@eurofragance.com

eurofragance
 creemos sin límites

9. Ingredientes



EXBERRY®
 color realmente natural

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

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



www.gnt-group.com



- > INGREDIENTES 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

UN MUNDO
 DE SOLUCIONES
 NATURALES
 PARA AÑADIR
 VALOR A TUS VINOS

Subsistema de la naturaleza

LALLEMAND

Lallemand Bio S.L.
 C/Zurbano, 71, Oficina 6. 28010. Madrid.
 Tfno: +34 411 5053. Fax: +34 91 441 1540
 www.lallemandwine.com

9. Ingredientes

 **Martin Bauer Group**

Expertise

in Teas, Extracts and Botanicals

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

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

www.martin-bauer-group.com

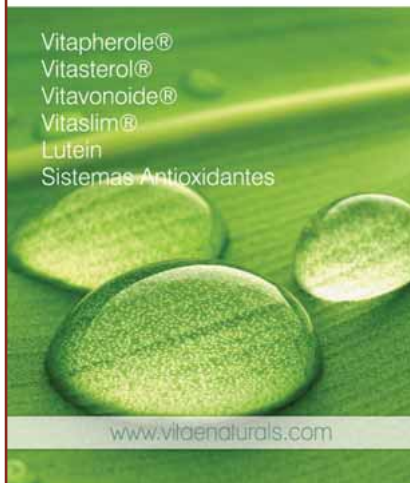
c/Portal del Rey, 3 - oficina 10 | 01001 Vitoria
Tel.: +34 945 125 002 | Fax: +34 945 124 807
E-Mail: baceiredo@nutraceuticos.net



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



www.vitae-naturals.com

10. Maquinaria de procesos





Hiperbaric, S.A.
Calle de Treviño, 6
20031 Bergara
Tel. 947 473 974

hiperbaric.com

10. Maquinaria de procesos



desde 1874 al servicio de la industria de proceso
since 1874 servicing the process industry

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 del año, para aquellas empresas que producen inintermitentemente.



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

11. Operadores logísticos



Edificio STX
Av. Suiza, 16
28823 Coslada - Madrid (Spain)
Teléfono 902 11 21 31
atencioncliente@stxew.eu

stxew.eu




12. Soluciones e-colaborativas



SUITE DE SOLUCIONES E-COLABORATIVAS PARA LOS PRODUCTOS MDD

- ▶ **Reduce** el time-to-market
- ▶ **Gestione** la calidad de los productos

CICLO DE VIDA DEL PRODUCTO



Contacto: Trace One Ibérica,
c/ de San Jerónimo, 15 28014 Madrid
+34 91 454 70 42

XXIV

Jornadas Técnicas

de la

AETC

Madrid

Hotel Auditorium Madrid
Avda de Aragón, 400

23 y 24 de octubre de 2012

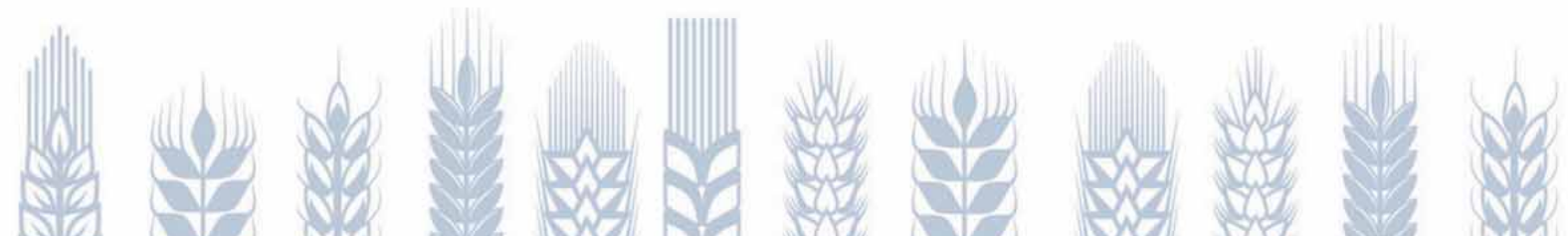


**Asociación Española
de Técnicos Cerealistas**

www.aetc.es
info@aetc.es



EFEECE
Fundación Española de Cereales



Solicite su credencial de ingreso
en www.sialparis.com

SIAL 2012

The Global Food Marketplace



CONNECTIONS

World innovations
Paris. 21-25 Octubre. 2012

Paris Nord Villepinte® - Francia

www.sialparis.com

an event by
comexposium
The place to be

Promosalons España
Tel. 932 17 85 96
Email : promo@promosalons.es



By
SIAL
GROUP
www.sial-group.com

SIAL, a subsidiary of Comexposium Group