

Alimentaria

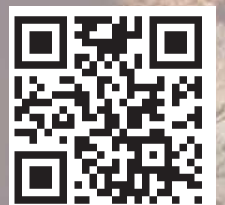
INVESTIGACIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD



**Especial
monográfico**

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

**Aesan
informa**



Food'13

Brokerage Event

Jornadas de Transferencia de Tecnología en Alimentación

SIMPOSIUM INTERNACIONAL SOBRE TECNOLOGÍA ALIMENTARIA
FOOD TECHNOLOGY INTERNATIONAL SYMPOSIUM

VI MURCIA FOOD
21 y 22 DE OCTUBRE 2013

Antiguo Cuartel de Instrucción
de Marinería (CIM)
C/ Real, nº 3. Cartagena. Murcia



áreas temáticas

- **Diseño higiénico de instalaciones y seguridad alimentaria.**
 - Alergenos.
 - Autenticación de alimentos, sistemas rápidos de control, etc.
- **Biotecnología.**
 - Biosensores.
 - Nuevos Alimentos (probióticos, funcionales...)
 - Aprovechamiento de subproductos en general, etc.
- **Tecnología de conservación. Envases activos e inteligentes.**
 - Gases en estado supercrítico.
 - Envases activos y nuevos envases, otros.
- **Automatización y control de procesos.**
 - Monitorización de un proceso, sensores, comunicación, robótica...



INSTITUTO DE FOMENTO REGIÓN DE MURCIA

mail: food2013@info.carm.es
T.: 968 362 800 / 968 357 849

www.institutofomentomurcia.es

Regístrese en:

www.b2match.eu/murciafood2013

Consejería de Industria,
Empresa e Innovación



ainia
centro tecnológico





DIRECTOR:
Alfonso López de la Carrera

DIRECTOR CIENTÍFICO:
Dr. Enrique Benítez

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

REDACTORA JEFE:
María Jesús Díez
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: M611-1964
ISSN: 0300-5755
Impreso en España

Imagen de portada: Miguel Capapey

Estimado lector:

En el presente número, además de las secciones habituales, incluimos un monográfico dedicado a los ingredientes y materias primas para el sector agroalimentario.

Los ingredientes son la base para obtener alimentos que cumplan tanto las necesidades de los fabricantes como las demandas del consumidor en cuanto a sabor, aroma, color, textura... Las empresas proveedoras de ingredientes disponen de una pléthora de edulcorantes, texturizantes, colorantes, aromas, etc. y siguen investigando nuevas opciones que resuelvan los continuos retos tecnológicos y de aceptabilidad.

También le ofrecemos un especial sobre las II Jornadas de Industrias Agroalimentarias organizadas por la Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias de Palencia (Universidad de Valladolid), que se centraron en esta ocasión en los agentes texturizantes. Además, otros dos especiales resumen los principales puntos tratados en dos encuentros que analizaron las últimas novedades del sector de panificación: el primero, las Jornadas BIET'13 (Baking Ingredients, Enzymes and Technology) celebradas en el Instituto Químico de Sarrià (IQS) y el segundo el I Foro sobre la Calidad en el sector de la panificación "El sabor del pan", a cargo de la Fundación Española de Cereales (FEC), con la colaboración de la Asociación Española de Técnicos Cerealistas (AETC).

Por último, destacar los interesantes artículos: "Obtención de ingredientes innovadores funcionales naturales para el diseño de alimentos de uso específico para la salud", de E. Arranz, S. Santoyo, L. Jaime, E. de la Fuente, J. C. Quintela y G. Reglero; "Aprovechamiento de subproductos de la industria agroalimentaria ricos en fibra y antioxidantes fenólicos para la obtención de ingredientes funcionales", de Jara Pérez-Jiménez; "¿Cómo influyen los estabilizantes en las sensaciones que percibimos mientras degustamos un helado?", de S. Fiszman y P. Varela y "Fibra dietética procedente de subproductos de la Industria Agroalimentaria", de Belén Blanco Espeso.

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



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 General del Parc de Recerca de la 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 de Servicios Tecnológicos
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 Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL, CSIC-UAM)

Dra. Manuela Juárez
Profesora de Investigación
Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL, CSIC-UAM)

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

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

Dr. Guillermo J. Reglero Rada
Catedrático de Tecnología de los Alimentos
Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL, CSIC-UAM)

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	30
Monográfico Ingredientes y materias primas	32
• Ingredientes: en busca de alternativas más naturales y eficaces para satisfacer las necesidades de los consumidores	
• Artículo técnico: “<i>Obtención de ingredientes funcionales innovadores naturales para el diseño de alimentos de uso específico para la salud</i>”. E. Arranz, S. Santoyo, L. Jaime, E. de la Fuente, J. C. Quintela y G. Reglero. CIAL-UAM, NATAC BIOTECH E INSTITUTO IMDEA ALIMENTACIÓN	
• Artículo técnico: “<i>Fibra dietética procedente de subproductos de la Industria Agroalimentaria</i>”. Belén Blanco Espeso. FUNDACIÓN CARTIF	
• Artículo técnico: “<i>Aprovechamiento de subproductos de la industria agroalimentaria ricos en fibra y antioxidantes fenólicos para la obtención de ingredientes funcionales</i>”. Jara Pérez-Jiménez. ICTAN-CSIC	
• Artículo técnico: “<i>¿Cómo influyen los estabilizantes en las sensaciones que percibimos mientras degustamos un helado?</i>”. S. Fiszman y P. Varela. IATA-CSIC	
• Artículo técnico: “<i>La diferencia cuenta: fibras prebióticas para luchar contra el déficit en el consumo de fibra</i>”. Miren Iturbe. BENEIO IBÉRICA	
• Artículo técnico: “<i>Nutracéuticos: nuevo potencial global</i>”. Heike Thevis. SIG COMBIBLOC	
• Artículo técnico: “<i>Las seis directrices necesarias para definir la especificación de un llenador de big bags</i>”. David Broger. FLEXICON	



	Páginas
Especial Eventos	91
• Últimas novedades en pectinas, almidones, etc. en las Jornadas “Agentes texturizantes en la industria agroalimentaria”	
• Las Jornadas BIET´13 analizan las últimas novedades del sector de panificación	
• Celebrado el I Foro sobre la calidad en el sector de la panificación: “El sabor del pan”	
 Caso práctico	 104
• Nutrexpa consigue la máxima eficiencia de producción dentro de su línea de producción de 24 horas. RUSSELL FINEX / NUTREXPA	
 Innovaciones tecnológicas	 107
 Normalización, certificación y ensayo	 118
• “Los sistemas de gestión en un grupo como Probelte: un enfoque a resultados”. José A. López Más. PROBELTE BIOTECNOLOGÍA	
 Actualidad legislativa.	 122
 Agenda	 124
 Directorio de proveedores.....	 128

El Codex Alimentarius, órgano de las Naciones Unidas responsable de regular los alimentos, acordó el pasado 8 de julio nuevas normas para proteger la salud de los consumidores en todo el mundo, entre ellas normas referentes a las frutas y hortalizas, pescado y productos pesqueros y piensos.

El Codex adoptó también códigos para la prevención y reducción de los niveles de ocratoxina A, un contaminante cancerígeno, en el cacao, así como directrices sobre la manera de evitar la contaminación microbiológica de las bayas, y sobre el uso de la etiqueta "sin sales de sodio añadidas", en particular de la declaración "sin sal añadida" en los envases de alimentos, para ayudar a los consumidores a elegir alimentos saludables.

En su reunión anual, celebrada en Roma este año, el Codex ha celebrado su 50º aniversario. Asistieron a la reunión 620 delegados de 128 países miembros y una organización miembro, un país observador y 41 organizaciones internacionales gubernamentales y no gubernamentales, incluidos organismos de las Naciones Unidas.

Límites de seguridad para los contaminantes

La Comisión del Codex Alimentarius, gestionada conjuntamente por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), establece normas internacionales de inocuidad y calidad de los alimentos a fin de fomentar la producción de alimentos más sanos y nutritivos para los consumidores en todo el mundo. Las normas del Codex sirven en muchos casos para fundamentar la legislación nacional y como criterio de referencia en materia de inocuidad de los alimentos en el ámbito del comercio internacional de estos.

Este año la Comisión ha adoptado dos códigos importantes, uno sobre

Nuevas normas del Codex Alimentarius en materia de seguridad alimentaria y nutrición

la prevención y reducción de los niveles de ocratoxina A (un contaminante cancerígeno) en el cacao, y otro sobre el ácido cianhídrico en la yuca, productos ambos importantes para los países en desarrollo.

Las bayas frescas pueden formar parte de una alimentación sana, pero sufren fácilmente contaminación microbiológica y se han asociado a varios brotes de enfermedades de transmisión alimentaria causadas por virus (hepatitis A, norovirus), bacterias (*E. coli*) y protozoos. El nuevo texto del Codex ofrece asesoramiento para los productores y los consumidores sobre la manera de prevenir esa contaminación.

Buenas prácticas de comercio y protección de la salud de los consumidores

La Comisión adoptó varias normas sobre productos básicos para proteger a los consumidores contra fraudes y garantizar unas prácticas leales en el comercio de alimentos: frutas y hortalizas frescas y elaboradas (por ejemplo, aguacates, hongos cantarellos, granadas, aceitunas de mesa, pasta de dátil y tempeh) y pescado y productos pesqueros (pescado ahumado, abulón u oreja de mar). Las normas ayudan a compradores y vendedores a cerrar contratos basados en las especificaciones del Codex y asegurarse de que los consumidores obtengan los productos que deseen.

La Comisión aprobó además los valores de referencia de nutrientes para el sodio y los ácidos grasos saturados, asociados ambos a enfermedades no transmisibles (ENT); esos valores se incluirán en las Directrices sobre Etiquetado Nutricional. Ello se inscribe en los esfuerzos desplegados por el Codex para promover há-

bitos alimentarios saludables y combatir el creciente problema de salud pública que suponen las ENT relacionadas con la dieta.

La Comisión adoptó también las Directrices revisadas y actualizadas sobre preparados alimenticios complementarios para lactantes más mayores y niños pequeños, a fin de garantizar la salud y la buena nutrición de ese grupo de población vulnerable. Por otra parte, la Comisión aprobó cientos de límites máximos de seguridad para residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios y diversas disposiciones sobre aditivos alimentarios.

Orientaciones sobre el control de los alimentos y los piensos

Como los piensos pueden contaminar los huevos, la carne y los productos lácteos, la Comisión adoptó directrices para los países sobre la manera de controlar los piensos y evaluar el riesgo de contaminación. La Comisión adoptó también directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos, a fin de ayudar a los países a aplicar las medidas de control de los alimentos.

Plan Estratégico 2014-2019

Debido al volumen del comercio y a la necesidad de armonizar las normas nacionales, la Comisión acordó crear un nuevo Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias, que será acogido y presidido por la India.

La Comisión aprobó su Plan Estratégico 2014-2019, que orientará sus actividades sobre la protección de la salud de los consumidores y garantizará unas prácticas leales en el comercio de alimentos a lo largo de los próximos seis años.



La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) publicó en julio su Informe Anual correspondiente a 2012, que destaca los progresos hechos el año pasado en áreas científicas clave como las estrategias basadas en riesgos para la inspección de la carne, mezclas químicas y orientaciones para la evaluación de riesgos relativos al bienestar animal. El informe también hace hincapié en los avances logrados en cuanto a las relaciones con los stakeholders, la cooperación con los partners y el refuerzo de las medidas adoptadas por la Autoridad para asegurar la independencia de su trabajo científico.

Otras actuaciones destacadas durante el pasado año incluyen el trabajo en las reevaluaciones del edulcorante aspartamo y el material en contacto con alimentos bisfenol A; la evalua-

El Informe Anual de la EFSA recoge sus principales actuaciones durante 2012

ción de riesgos de tres plaguicidas neonicotinoides que algunos estudios habían relacionado con el descenso en el número de abejas; y varios proyectos multidisciplinarios relacionados con riesgos emergentes como los efectos de las dosis bajas y las sustancias activas endocrinas. Además, la EFSA ha trabajado en la recogida y monitorización de datos en áreas clave como enfermedades transmitidas por alimentos y residuos de plaguicidas en alimentos, haciendo una importante contribución a la protección de la salud pública.

Además de estas tareas programadas, la EFSA respondió a las peticio-

nes urgentes de la Comisión Europea de información sobre el virus Schmallenberg y sobre *Salmonella* Stanley, así como para evaluar un estudio a largo plazo sobre el maíz genéticamente modificado NK603 y glifosato.

En cuanto a las actuaciones dirigidas a mejorar la independencia de su trabajo científico, la segunda evaluación externa llevada a cabo por Ernst & Young señaló que la Autoridad está cumpliendo su misión en línea con su Regulación de Fondos y resaltó que su cultura de transparencia está en el camino adecuado para asegurar la imparcialidad de sus consejos.

Bebidas de bienestar

Colorantes naturales y fortificación para sus bebidas



Combinando colorantes sumamente estables para incrementar el atractivo visual natural deseado con mezclas de vitaminas y minerales para apoyo nutricional de bebidas saludables.



www.lycored.com | info@lycored.com





El mayor evento de ingredientes en Latino América

Como resultado de la fuerte demanda por alimentación sana y funcional en la región, Fi Sur América Ha unido sus fuerzas con Health ingredients Sur América, proporcionándole con una perspectiva completa del mercado de alimentación Sur Americano.

Más aún, y para aprovechar los extraordinarios recursos medicinales y nutraceúticos del continente Latino Americano, Fi & Hi Sur América también tendrá lugar al lado de CPhI Sur América, el mayor evento farmacéutico en la región.

Explore inversiones, conozca nuevos proveedores y futuros clientes, expanda su marca y oportunidades para innovar, ¡Fi & Hi Sur América lo tiene todo!



6 – 8 Agosto 2013, São Paulo, Brazil

 @Fi_Global

 Search for Food ingredients

Inscríbese de forma gratuita en www.fi-southamerica.com/register

¿Quieres exportar a EEUU?



BPCS

Better Process Control School

14 al 17 de octubre de 2013

Aprobado por la Food and Drug
Administration FDA-USA

Las empresas que desean exportar
conservas de baja acidez y acidificadas
tienen la obligación de contar con
técnicos que hayan cursado el BPCS.

**CNTA entidad reconocida por FDA,
organiza una nueva edición de este
curso en España.**



+ información www.CNTA.es/bpcs T. +34 948 670 159 F. +34 948 696 127

El proyecto MYCOHUNT desarrolla un biosensor rápido para detectar micotoxinas en trigo

ASEMAC (Asociación Española de la Industria de Panadería, Bollería y Pastelería) y CESFAC (Confederación Española de Fabricantes de Alimentos Compuestos para Animales) organizaron una jornada en julio para dar a conocer los resultados del proyecto europeo de investigación MYCOHUNT, que durante los últimos tres años ha desarrollado un sistema para toma de muestras de trigo y un biosensor de detección rápida de Deoxinivalenol (DON) en este cereal. El proyecto, enmarcado dentro de la convocatoria del VII Programa Marco de la Unión Europea, finaliza en septiembre y ha contado con un presupuesto de 2,6 millones de euros. Además de ASEMAC y CESFAC, también han participado en él varias asociaciones europeas de comercializadores y exportadores de cereales. El proyecto ha buscado, por un lado, proporcionar una nueva técnica de muestreo que garantiza una transparencia del 90% del granel y, por otro lado, desarrollar una tecnología de biosensores para la detección de DON en trigo.

Riesgos de la micotoxina Deoxinivalenol (DON)

Como explican desde ASEMAC, el DON es la micotoxina de *Fusarium* más corriente, presente en diversos cereales, principalmente en maíz y trigo. Se suele dar antes de la cosecha, cuando los cultivos se ven afectados por ciertas especies como *F. graminearum* y *F. culmorum*, y tiene graves consecuencias, ya que pone en peligro los cultivos y alimentos para animales y, por consiguiente, también los productos alimentarios. La aparición del DON genera importantes pérdidas económicas, en la productividad y en el comercio doméstico e internacional.

Además de desarrollar y validar un sistema de muestreo y detección de DON en el trigo y de explotar los resultados a través de PYMES y asociaciones de PYMES, MYCOHUNT también persigue formar a los manipuladores europeos de cereales en el uso de este dispositivo.

Tras la inauguración por parte de Jorge de Saja, secretario general de ASEMAC y de CESFAC, Silvia Martín, directora de Normativa Alimentaria de ASEMAC, trató aspectos normativos aplicables a contaminantes en materias primas.

Martín repasó las tipologías de las diferentes sustancias contaminantes y los reglamentos, normas y recomendaciones existentes en dicha materia y recaló que “el riesgo 0 no existe, pero aun así, las empresas tienen la obligación de lanzar al mercado productos seguros para los consumidores”.

A continuación, Virginia Fernández, Responsable de Innovación y Competitividad de CESFAC, describió cómo funciona el prototipo elaborado en el proyecto MYCOHUNT. Fernández destacó el fin primordial del proyecto: “Tener un sistema de alarma rápido que permita a los productores tomar decisiones inmediatas”.

Por último, Álvaro Sánchez, Director de Eurotrade Agrícola, analizó la situación del mercado mundial de cereales, ofreciendo datos específicos y actualizados.

Desde ASEMAC destacan que “este proyecto supone un gran reto para nuestro departamento técnico y el de CESFAC, que a través de esta labor quiere convertirse en un referente en innovación para la industria de transformación de cereales, no solo a nivel nacional sino también en Europa”.

The Formula for Success in Business and Research



Mercado Innovation in Food

¿Busca innovaciones, conceptos e iniciativas en la tecnología de alimentos? Entonces, venga a nuestro mercado Innovation in Food y descubra:

- Aromas, vitaminas, aditivos y materias primas
- Novedades del campo de la analítica
- Nuevas tecnologías de la industria, la ciencia y la investigación

En la exposición, en Biobased World Partnering o en las conferencias, entable contactos con expertos alemanes e internacionales

Informaciones más detalladas en www.biotechnica.de/de/innovationinfood

Conferencias organizadas por



Hannover
8-10 October 2013

CARTIF es la entidad europea que más proyectos LIFE+ ha conseguido en la convocatoria 2012

El centro tecnológico CARTIF trabajará en siete grandes proyectos LIFE+ dentro de la convocatoria 2012, y coordinará seis de ellos. El presupuesto total de estos proyectos es superior a los 10,5 millones de euros, con una financiación de más del 50%. Los proyectos, de demostración medioambiental, se llevarán a cabo durante los próximos tres años en Asturias, Madrid, Andalucía y Castilla y León.

Tal y como explican desde CARTIF, LIFE+ es el instrumento financiero de la Unión Europea para el medio ambiente y cuenta con un presupuesto total de 2.143 millones de euros para el periodo 2007-2013. Los proyectos LIFE+ abarcan acciones en el ámbito de la conservación de la naturaleza, el cambio climático, la política medioambiental y la información y comunicación sobre cuestiones medioambientales en todos los Estados miembros de la UE. En la convocatoria 2012 se presentaron más de 1.200 propuestas en toda la Unión, 365 de las cuales se presentaron en España. De todas las presentadas, la UE ha aprobado 248 propuestas con un presupuesto total de 281 millones de euros. En España se llevarán a cabo 69 de estos proyectos, con un presupuesto de 107 millones de euros. CARTIF ha sido la entidad europea que más proyectos ha conseguido y la primera entidad española en fondos recibidos.

Los proyectos coordinados por CARTIF son proyectos piloto que contribuyen al desarrollo de conceptos políticos, tecnologías, métodos e instrumentos innovadores. A continuación indicamos algunos de ellos.

LIFE COLRECEPS

La finalidad principal de este proyecto es la puesta en marcha de un prototipo de planta de demostración para el reciclado de residuos de poliestireno

expandido, para obtener perlas de este material que, una vez reciclado, se utilizará para fabricar prototipos de envases de gran calidad para la industria alimentaria. Gracias a este proceso, el proyecto pretende reciclar más del 50 % de los residuos de poliestireno expandido generados en el área urbana de Valladolid y cerrar el ciclo de vida de este material, dando un valor nuevo a lo que actualmente constituye un flujo de residuos.

LIFE REVA-WASTE

La finalidad de este proyecto es desarrollar una planta de gestión integrada para el tratamiento de tres tipos de residuos: residuos industriales, materiales no reciclables de plantas de tratamiento de residuos y residuos agroalimentarios.

Se prevé que el proceso propuesto reduzca los costes de la energía de los residuos orgánicos en un 80% y de los residuos plásticos en un 15%. Se estima que el 100% del digestato puede convertirse en fertilizante. Entre las demás ventajas previstas, destaca la reducción de más del 90% de las emisiones de sólidos volátiles y del 65-80% del impacto ambiental asociado a la eliminación de materiales no reciclados en los vertederos.

LIFE DIOXDETECTOR

El objetivo primordial de este proyecto es conocer mejor el comportamiento de las dioxinas en el medio ambiente, demostrando una nueva técnica analítica para la cuantificación de los niveles de concentración de dioxinas en el aire, el suelo y la biota vegetal. Se espera que la tecnología propuesta pueda hacer un seguimiento de las concentraciones de dioxinas de hasta 10 fg/100 ml de aire y distinguir los distintos tipos de dioxinas según sus propiedades físicas.

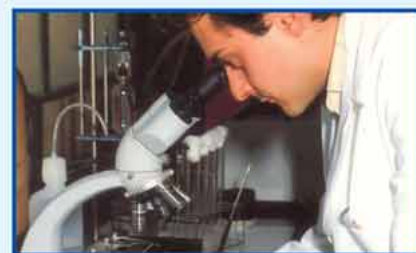
CALIDAD FIABILIDAD
TECNOLOGIA VERSATILIDAD



Alta Especialización al Servicio del
Sector Cárnico



Investigación Desarrollo e Innovación a
su Alcance





El Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad ha incluido a AENOR Laboratorio en la Lista de laboratorios oficiales designados para la realización de análisis de Control Oficial para la exportación de productos alimenticios de origen animal a la Unión Aduanera (Rusia, Bielorrusia y Kazajistán).

Este nuevo reconocimiento permitirá al centro de análisis alimentario de AENOR realizar el control que gestionan los Servicios Oficiales de Inspección de las Comunidades Autónomas para las empresas que quieran exportar sus productos a la Unión Aduanera.

La legislación de dicha Unión Aduanera establece los requisitos mínimos en materia de higiene y sanidad de las carnes y productos cárnicos que deben cumplir todas las empresas españolas que exporten sus productos a estos países.

En concreto, el Laboratorio realizará controles microbiológicos y de contaminantes de los productos cárnicos, de la pesca y lácteos para descartar la posible presencia en ellos de patógenos, como salmonela, bacterias, metales pesados o pesticidas, entre otros.

En el caso de los productos cárnicos, los controles oficiales incluyen carne fresca y congelada de todas las especies de abasto, así como productos y subproductos cárnicos, entre otros. Para los productos lácteos, se realizarán controles, entre otros, sobre la leche, nata, queso o lactosuero. Por último, en relación a los productos de la pesca, los análisis incluyen el pescado fresco y congelado, las conservas y semiconservas, ahumados, salazones, pescado seco, moluscos y bivalvos.

Esta autorización, que refuerza su creciente vertiente internacional, se suma a las que ya posee AENOR Laboratorio, como por ejemplo la acreditación para verificar el cumplimiento de la Lista Marco de Establecimientos Registrados para la


AENOR Laboratorio, autorizado para hacer análisis de control oficial para la exportación de productos de origen animal a Rusia

Exportación de Carne y Productos Cárnicos. Esta Lista abarca a empresas cárnicas que deseen exportar a países con exigencias de seguridad alimentaria superiores a las establecidas para el mercado intracomunitario.

Como destacan desde AENOR Laboratorio, en 2012 las empresas


españolas del sector cárnico exportaron a Rusia 136.765 toneladas de carnes y productos elaborados, por valor de 279,85 millones de euros. El mercado ruso es el primer destino fuera de la Unión Europea para la industrias cárnicas españolas, con un 8,6% del volumen total exportado al exterior.

NOCHE TRAS NOCHE ENVASADO EN MAP Y SIGO TAN ATRACTIVA COMO SIEMPRE




La detección de fugas en envases ayuda a reducir los costes.

Envasado en Atmósfera Protectora.
Soluciones para el aseguramiento de la calidad.



Dansensor
a mocon company



Fresh Thinking

Dansensor España, S.L.U.
Dr. Roux 123, bjos
08017 Barcelona
Tel (+34) 93 2052286
Fax (+34) 93 2804027
info-es@dansensor.com
www.dansensor.es

Grupo Frial lanza cárnicos con el ingrediente bioactivo Vidalim[®], desarrollado junto a la UAM

El Grupo Frial ha lanzado una gama de productos cárnicos (jamón cocido y pechuga asada de pavo y de pollo entera y en filetes) que incorporan el ingrediente activo Vidalim[®], compuesto por ácidos grasos poliinsaturados omega 3 de cadena larga EPA y DHA en combinación con antioxidantes naturales de alta actividad, como el extracto de romero.

Vidalim[®] se ha desarrollado gracias a la colaboración entre Grupo Frial y la Universidad Autónoma de Madrid (UAM) y cuenta con una patente internacional, la primera lograda por la UAM en el ámbito de la alimentación, propiedad al 50% de la Universidad y Grupo Frial. Las investigaciones se han desarrollado durante los últimos 10 años y ha participado en ellas un equipo de 11 investigadores, liderados por Guillermo Reglero, catedrático de la UAM e investigador del Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL) UAM-CSIC. Además se han llevado a cabo dos ensayos clínicos en humanos, realizados en colaboración con el Hospital Universitario de La Paz de Madrid. La inversión de Grupo Frial ha sido de casi cuatro millones de euros y el proyecto ha contado con ayudas de programas públicos, como el CENIT-Ingenio 2010.

La nueva gama de productos puede incluir varias alegaciones de salud admitidas por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA): contribuyen al funcionamiento normal del corazón, del cerebro, al mantenimiento de la visión en condiciones normales, a conservar e incrementar la masa muscular y al mantenimiento de los huesos en condiciones normales.

El consumo de 100 gramos diarios de estos productos aporta la totalidad de los ácidos grasos EPA y DHA necesarios para el funcionamiento normal del corazón y la mitad de la cantidad de ácido graso DHA necesario para el mantenimiento de la visión y el funcionamiento normal del cerebro. Además, su alto contenido en omega-3 y antioxidantes naturales favorece la prevención, a largo plazo, del riesgo cardiovascular y otras patologías de origen inflamatorio.

Reglero recordó: "La dieta actual es, en términos generales, muy desequilibrada en cuanto a perfil lipídico se refiere, y deficitaria en antioxidantes. Por tanto, el consumo de este tipo de productos dentro de la dieta habitual contribuye a la mejora de la salud".

Máster en Tecnología, Control y Seguridad Alimentaria (Edición XVIII)

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

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

MADRID

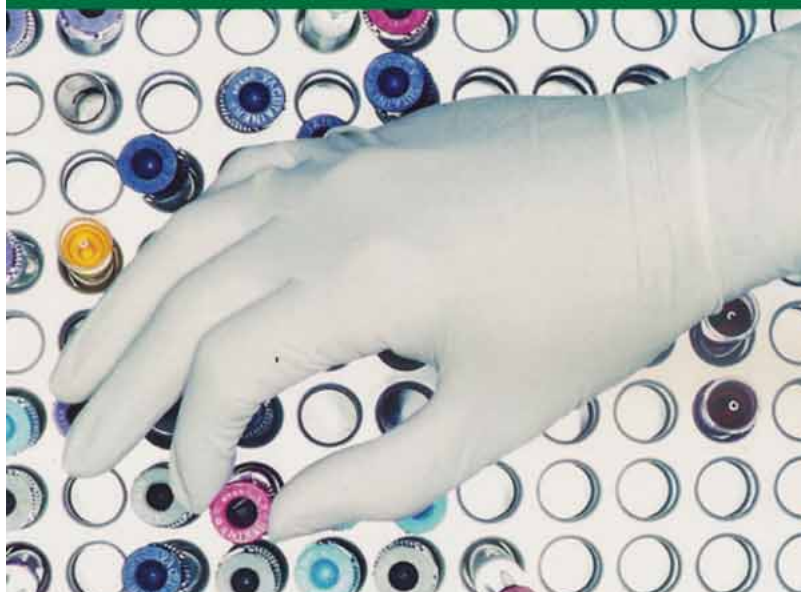
General Alvarez de Castro, 41
28010 Madrid
Tel.: +34 915 938 308

BARCELONA

Josep Irla i Bosch, 5-7 3ª Planta
08034 Barcelona
Tel.: +34 932 052 550

LISBOA

Avenida da Liberdade, 110 - 1º
1269-046 Lisboa
Tel.: +351 211 221 848



III Jornadas de Seguridad Alimentaria

Madrid 26 septiembre / Barcelona 24 de octubre
Valencia 14 de noviembre / Valladolid 12 de diciembre



AUDITAR
calidad consultores



ANALIZA
calidad



**Nueva tecnología
HPLC-MS-QQ
en nuestro laboratorio**

Auditar Calidad Consultores prepara las III JORNADAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA para 2013 del Grupo Analiza Calidad. Nuestro objetivo siempre ha sido el de mantener a todos nuestros clientes con la mejor y máxima calidad de la información de referencia a la Seguridad alimentaria.

Nuevamente se volverán a reunir industrias alimentarias, administraciones, universidad, centros de investigación, asociaciones empresariales, consumidores así como las empresa del sector de servicios auxiliares de la industria alimentaria: Laboratorios, limpieza, empresas de consultoría, formación, material de laboratorios, certificación, auditorías y equipamientos

Más info: formacion@analizacalidad.com

Tel. 91 740 1731



www.analizacalidad.com



Nueva gama Bakeshure Complete de Balchem Encapsulates

La división de Alimentación, Farmacia y Nutrición Humana de Balchem Encapsulates, fabricante de soluciones microencapsuladas para productos de panificación, bollería, cárnicos y golosinas, entre otros, y cuyo distribuidor para España y Portugal es Alifarma, ha lanzado su gama más novedosa: Bakeshure Complete.

Debido al nuevo Reglamento (UE) nº 380/2012 por el que se modifica el Anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 en lo que refiere a las condiciones de utilización y los niveles de utilización de aditivos alimentarios que contienen aluminio, y también por la creciente demanda de productos bajos en sodio, Balchem Encapsulates ha desarrollado una gama de impulsores químicos bajos en sodio, libres de sodio y/o sin aluminio para poder reemplazar ácidos como el fosfato ácido de sodio y aluminio (SALP) o el difosfato disódico (SAPP), utilizados en la fabricación de scones, bizcochos, muffins, etc., tanto para producto terminado como para masas refrigeradas o congeladas.

Además de esta novedad, la gama Bakeshure incluye otros productos dirigidos a solucionar diversas proble-

máticas para el sector de bollería y panificación, como conservantes para pan (como por ejemplo pan de molde) que previenen la interferencia con la levadura causada por los conservantes tradicionales, logrando estabilidad en la fabricación del pan y caducidades más largas al proteger el pan de los mohos y bacterias. De esta forma, permiten exportar estos productos o llegar a territorios inalcanzables hasta el momento.

También cuenta con soluciones novedosas para fabricantes de masas refrigeradas y congeladas, como impulsores químicos encapsulados que previenen la reacción prematura de los impulsores causada por la presencia de ingredientes naturales en la masa (yogur, frutas, etc.) o por periodos irregulares de congelación, proporcionando estabilidad a los ciclos de congelación-descongelación causados por diferencias en las condiciones de almacenamiento en fábrica, transporte, almacenes de distribución y tiendas. Esta tecnología permite fabricar productos (de masa cruda) congelados o refrigerados de larga duración con un buen volumen al hornearlos tras semanas o meses de almacenamiento.

Eurofragance vende su división de aromas

Con el fin de focalizarse en su unidad de negocio de Fragancias, la compañía española Eurofragance ha vendido su división de aromas a la empresa Aromas y Fragancias Europeas, perteneciente a European Flavours & Fragrances PLC (EFF), un grupo especializado en el diseño de fragancias y aromas con sede en Reino Unido y con 30 años de trayectoria.

La operación garantiza la continuidad y el crecimiento de la división de aromas. El acuerdo incluye los activos necesarios para llevar a cabo la actividad del negocio de aromas. Además, la compañía británica operará en la misma nave de Rubí (Barcelona) donde hasta ahora se encontraba la división de aromas de Eurofragance y la mayor parte del personal de la división de aromas de Eurofragance aportará su cualificación a Aromas y Fragancias Europeas.

Ambas compañías están colaborando para garantizar una transición ordenada y así proporcionar un servicio óptimo a la cartera de clientes actual y permitir que la división de aromas mantenga su actividad sin interrupción.



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



Ingredion lanza un nuevo almidón nativo funcional

Ingredion, proveedor de soluciones de ingredientes especializado en edulcorantes, almidones e ingredientes nutricionales de origen natural, ha presentado el almidón nativo funcional NOVATION® Indulge 1720, el producto más reciente de su gama NOVATION Indulge en la región EMEA.

NOVATION Indulge 1720, un cotexturizante de "etiquetado limpio", permite a los fabricantes del sector lácteo elaborar productos de yogur espesos y cremosos (pero al mismo tiempo económicos) que además pueden posicionarse como alimentos sin aditivos. Esto lo hace perfecto para el mercado de los yogures, incluidos los productos de estilo griego cada vez más populares en Europa. Tal y como indica Mona Rademacher, gerente de marketing para el sector lácteo de Ingredion Germany GmbH: "El número de lanzamientos de yogures de tipo griego en la región EMEA ha aumentado un 921% en los cinco últimos años".

NOVATION Indulge 1720 sustituye a las proteínas, lo que permite reducir el coste total de los ingredientes sin disminuir la calidad. Se enmarca en la tendencia general hacia los productos sin aditivos, ya que puede identificarse simplemente como "almidón" en la UE. También puede sustituir a la gelatina en las formulaciones para posicionar el producto con una declaración de ingredientes "limpia", algo que resulta crucial para los fabricantes a la hora de diferenciar sus productos en un mercado muy dinámico.

Además, es fácil de usar gracias a su excelente tolerancia a los procesos, ofrece un perfil gustativo limpio y resulta muy eficiente incluso en dosis reducidas.

La cartera de almidones nativos funcionales de Ingredion abarca más de 25 almidones de "etiquetado limpio" que proporcionan una funcionalidad y unas prestaciones superiores con un posicionamiento libre de aditivos.

La web NUTRI-FACTS, tres años informando sobre micronutrientes

La página web no comercial NUTRI-FACTS (www.nutri-facts.org) de DSM Nutritional Products, que ofrece las últimas noticias científicas sobre efectos en la salud, necesidades y seguridad de los micronutrientes, ha cumplido tres años. La página se ha establecido con éxito como fuente de información para expertos en nutrición de la industria alimentaria, profesionales de la salud pública, instituciones educativas y representantes de los medios. Los visitantes se interesan sobre todo por la sección de noticias y los retratos de los micronutrientes, seguidos por el "Tema del mes" y la "Opinión de los expertos", que ofrece comentarios fiables de expertos independientes sobre temas relevantes. De hecho, todo el contenido está documentado y

cuenta con referencias y citas, de manera que no se limita a reflejar la opinión de una empresa. Así, en 2012 recibió la certificación HONcode, el estándar ético más fiable para la información médica y relacionada con la salud disponible en Internet.

NUTRI-FACTS busca además contribuir a cambiar la imagen negativa que algunos medios dan de los micronutrientes en los alimentos enriquecidos y en los suplementos dietéticos. Los estudios que investigan la eficacia y seguridad de los micronutrientes a menudo llegan a conclusiones menos claras de lo esperado o que contradicen lo que se esperaba. Sin embargo, existen numerosas pruebas científicas que respaldan la importancia de los micronutrientes para la salud.



Mejore el flujo de trabajo en la detección de patógenos

Reduzca el tiempo y los costes

lifetechnologies.com/pathatrix

life
technologies™



La Mediterranean International Wellness University (MIWU), con la colaboración del CRESCA (Centro de Investigación en Seguridad y Control Alimentario de la Universidad Politécnica de Cataluña, UPC) y la consultora técnica en salud e-S Health, celebró a finales de mayo las Primeras Jornadas sobre los beneficios terapéuticos de la Dieta Mediterránea.

Entre las ponencias destacó la realizada por Blanca Ozcáriz, directora técnica de Cavas Mas Tinell, que se centró en la relación entre vino y salud. Recordó algunas de las propiedades saludables del vino, como su aumento del colesterol HDL (colesterol "bueno") y disminución del LDL (colesterol "malo"); su reducción de la producción de fibrinógeno, sustancia implicada en la formación de trombos que pueden obstruir las arterias y producir infartos cerebrales y cardiacos; y su disminución de la agregación plaquetaria (factor de riesgo de arterioesclerosis) gracias a la cantidad de polifenoles presentes en la cáscara roja de la vid.

Así, según los datos de un estudio que presentó, las personas que beben de forma moderada (dos copas de vino tinto al día) tienen menor riesgo de sufrir un episodio de alteración

Primeras Jornadas sobre los beneficios terapéuticos de la dieta mediterránea

cardiovascular (infarto de miocardio o ictus cerebral) que los grandes bebedores y los abstemios.

Por su parte, José Daniel Custodio, responsable del Departamento de Formación de e-S Health, presentó los resultados del estudio PREDIMED, que relaciona el efecto terapéutico de los componentes de la dieta mediterránea en el estrés oxidativo. También hizo referencia a un estudio que puso de manifiesto que la ingesta de dos vasos diarios de gazpacho, durante un periodo de dos semanas, contribuye a una reducción significativa de los elementos sanguíneos responsables de la inflamación. Finalmente, hizo referencia a la capacidad antiinflamatoria y oxidativa de plantas medicinales mediterráneas como el romero, la salvia y el tomillo, gracias a su alto contenido en polifenoles.

Xavier Paés, profesor de la Facultad de Óptica y Optometría de Terrassa y miembro del CRESCA, se refirió al estudio AREDS2 que acaba de finalizar y que ha demostrado la eficacia de los principios de la dieta medite-

rránea para la prevención del envejecimiento del sistema ocular.

Dieta mediterránea y obesidad

En cuanto a Griselda Marfá, educadora en alimentación y nutrición, abordó la temática de las fibras alimentarias y el control del peso. Afirmó que actualmente nos encontramos en un "ambiente obesogénico", caracterizado por abundancia de comodidades, mayor exceso de alimentos energéticos y vida sedentaria, por lo que "debemos ser conscientes de esta situación para poder responsabilizarnos cada uno de qué comemos, cuándo y cómo, y darle a la alimentación la importancia que merece".

Igualmente, señaló la necesidad de que la dieta mediterránea deje mella en las generaciones venideras para poder así prevenir las enfermedades crónicas que hasta ahora solo encontramos entre los adultos (diabetes tipo 2, cáncer, hipertensión arterial...) y que en estos momentos ya están presentes también en niños y adolescentes.



ANALIZA
calidad
MADRID

Laboratorio acreditado en ISO 17025 por ENAC

*Especialistas en análisis de HPLC
en alimentos, piensos y sus materias primas*

Residuos veterinarios, plaguicidas, micotoxinas...

Nueva tecnología
HPLC-MS-QQQ
en nuestro laboratorio






GRUPO ANALIZA CALIDAD
Burgos, Madrid, Zamora, Valladolid, Salamanca,
Cáceres, Barcelona, Castellón, Valencia
Tel. 916 559 833 - www.analizacalidad.com - madrid2@analizacalidad.com

Buscarnos en:   



Bioser ha organizado el seminario “Gestión de micotoxinas: Marco legislativo y métodos analíticos” para el próximo 1 de octubre de 2013 en las instalaciones de ainia centro tecnológico en Valencia.

El encuentro, dirigido a técnicos y responsables de calidad de la industria alimentaria, tiene la intención de exponer y compartir los datos e información relacionados con el análisis de micotoxinas. La jornada comenzará abordando el marco regulatorio, para pasar a tratar los métodos analíticos como la cromatografía o el LC/MS/MS y cuestiones relativas a los ensayos interlaboratorio para micotoxinas.

Como apuntan desde Bioser, la sequía de 2012 en EE UU y el reciente escándalo de las aflatoxinas en Europa han aumentado la conciencia sobre el problema al que de nuevo se enfrenta la industria con las micotoxinas. Así, según datos de un estudio realizado por la compañía experta en gestión de riesgos por micotoxinas Biomin, que ha analizado más de 4.023 muestras, se ha confirmado una vez más que las micotoxinas son un problema ubicuo, dado que el 82% de las muestras analizadas mostraron la presencia de, como mínimo, una micotoxina. Además, en el 50% de las muestras se halló más de una micotoxina, lo cual llama la atención hacia otro problema: los efectos sinérgicos que provocan varias micotoxinas en los alimentos balanceados.

Jornada sobre microbiología y seguridad alimentaria

Por otro lado, el pasado 19 de junio Bioser organizó otra jornada, en esta ocasión en Sant Cugat del Vallès (Barcelona), sobre últimas tendencias en microbiología y seguridad alimentaria. Asistieron a ella más de 50 representantes de empresas del sector agroalimentario y laboratorios privados.

En primer lugar, Bio-Rad Laboratories explicó las nuevas ten-

Bioser organiza el seminario “Gestión de micotoxinas: Marco legislativo y métodos analíticos”

dencias en análisis microbiológicos en alimentos. A continuación, Generon mostró las nuevas aplicaciones en el control de la seguridad alimentaria y enseñó la implantación de técnicas de identificación de especies. Nutreco España explicó un caso práctico de métodos de control del *Campylobacter* spp. un patógeno emergente, mientras que Itram Higiene presentó las soluciones más

innovadoras en la detección, el control y la eliminación de biofilms. Además, hubo dos casos prácticos: la Asociación Interprofesional Láctea de Cataluña (ALLIC) explicó la claves para acreditar una técnica de PCR-TR para detectar *Salmonella* spp. en leche y productos lácteos, y la empresa cárnica Friselve compartió su experiencia en el proceso de exportación.

En España, según datos aportados por la última Encuesta Nacional de Salud, de 2012, aproximadamente el 54% de la población adulta española de 18 y más años tiene exceso de peso y el 42% son sedentarios. Junto con el tabaquismo, estos son los principales factores de riesgo para sufrir enfermedades cardiovasculares, que son la principal causa de mortalidad. Para invertir esta tendencia, la ministra de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, Ana Mato, ha presentado, junto con el presidente del Observatorio para la Nutrición y de Estudio de la Obesidad, el Dr. Valentín Fuster, el programa Fifty-Fifty.

Se trata de un programa de intervención en salud comunitaria cuyo objetivo fundamental es capacitar a la población adulta entre 25 y 50 años con algún factor de riesgo cardiovascular en la adquisición y seguimiento de hábitos de vida saludables y en el control de los principales factores de riesgo cardiovascular auto controlables: obesidad, tabaquismo, sedentarismo e hipertensión arterial, a través de una formación específica y una dinámica de grupos de “ayuda entre iguales”. Todo ello con la finalidad de mejorar la salud de manera integral y promover una visión positiva del concepto de salud, más centrada en los aspectos positivos que generan salud que en las limitaciones y aspectos que producen enfermedad.

Se ha firmado un Convenio Marco entre la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), la Fundación SHE, que dirige el doctor Fuster, y la Federación Española de Municipios y Provincias (FEMP) para poner en marcha este programa, que se inicia el mes de septiembre y tendrá una duración de 15 meses.

Para ello, también se ha firmado un

Convenio entre la AESAN, la Fundación SHE y la FEMP

convenio de colaboración específico como adenda al citado Convenio marco con cada uno de los siete municipios participantes en el desarrollo de esta experiencia piloto: Barcelona, Cambrils (Tarragona), Guadix (Granada), Manresa (Barcelona), Molina de Segura (Murcia), San Fernando de Henares (Madrid) y Villanueva de la Cañada (Madrid), todos ellos integrados en la Red Española de Ciudades Saludables.

La ministra ha destacado en su intervención que prevenir la obesidad e invertir su tendencia “es uno de los más importantes desafíos de salud pública que tenemos que afrontar”. Aunque ha reconocido que “es muy difícil cambiar los hábitos en los adultos”, ha resalta-do que con pocos cambios en el estilo de vida, como por ejemplo tener una alimentación adecuada, variada, y con menos calorías y realizar más ejercicio físico, se puede “conseguir tener vidas más sanas”.

El Programa Fifty-Fifty se inició por primera vez en 2012, en la población de Cardona-Barcelona dirigido por el Dr. Fuster y la Fundación SHE, con la hipótesis de que “si se capacita a los adultos en conocimientos, habilidades y actitudes sobre un estilo de vida saludable, entre iguales, mejorarán sus hábitos de salud integral y el autocontrol de los factores de riesgo”. Tras evaluar los resultados de aquella experiencia se pudo constatar que los participantes modificaron sus rutinas diarias y mejoraron sus hábitos de salud y algunos de sus factores de riesgo.

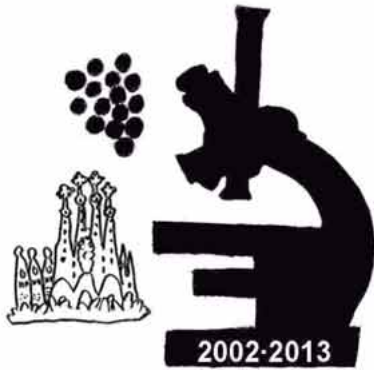


Con estos resultados, y como fruto de la iniciativa de la Fundación SHE y de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), y en el marco de la Estrategia NAOS y del Observatorio de la Nutrición y de Estudio de la Obesidad, se firmó un convenio el 8 de abril de 2013 entre ambas instituciones para la realización de un “Programa de intervención en adultos de salud comunitaria”, a realizar en un número limitado de municipios, como proyecto de investigación piloto, con la finalidad de mejorar la salud de manera integral en personas adultas mediante la modificación de sus hábitos de salud, y de poder definir un modelo de “buenas prácticas” que da el punto de partida para el comienzo de la nueva etapa del Programa Fifty-Fifty. Este proyecto cuenta, además, con el apoyo científico del Centro Nacional de Investigación Cardiovascular (CNIC). El Convenio Marco firmado es un paso más y tiene por objeto ampliar esa colaboración. El resultado perseguido es la definición de un modelo de buenas prácticas de intervención en población adulta para promover la mejora de hábitos de salud integral que pueda ser trasladable a las administraciones e instituciones públicas y privadas para su ejecución.



XII workshop MÉTODOS RÁPIDOS Y AUTOMATIZACIÓN EN MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA

<http://jornades.uab.cat/workshopmrama>



26-29 noviembre 2013
Universitat Autònoma de Barcelona
Bellaterra (Cerdanyola del Vallès)

Ponente principal
Dr. Daniel Y. C. Fung
(Kansas State University, Manhattan, KS, EUA)

Organizado por
Departamento de Ciencia animal y de los alimentos
CERPTA



Destinado a

- Directores y técnicos de laboratorios, consultorías e industrias agroalimentarias, y de otros sectores
- Inspectores veterinarios y demás personal de la administración
- Profesionales de empresas de microbiología
- Estudiantes de grado y postgrado, personal técnico y profesores universitarios
- Personal de otros centros de investigación

Más información

- <http://jornades.uab.cat/workshopmrama>
- Teléfono: 93-5811446 / Fax: 93-5811494
- marta.capellas@uab.cat / josep.yuste@uab.cat

**Descuento especial para
los suscriptores de *Alimentaria***

Entidades colaboradoras:



Ponencias (áreas temáticas)

- Visión general y extensa de los métodos rápidos y miniaturizados, y la automatización
- Técnicas moleculares (PCR)
- Consideraciones en la evaluación de los métodos microbiológicos rápidos
- Método innovador para la detección y la identificación rápidas de múltiples bacterias patógenas en muestras complejas
- *L. monocytogenes* en comidas preparadas
- El microbioma de tu empresa y su efecto en tu producto
- Cromatografía líquida desnaturalizante de alta resolución para la detección y el seguimiento de bacterias viables no cultivables
- Normalización en microbiología de alimentos: actualización y próximas normas ISO
- Claves para acreditar una técnica de PCR: *Salmonella* spp. en leche y productos lácteos

Otras actividades

- Sesiones prácticas en laboratorio
- Exhibiciones a cargo de 12 empresas de microbiología
- Talleres (Microbiología predictiva en internet / Análisis inmunológico de micotoxinas y alérgenos / No conformidades en auditorías de seguridad alimentaria –IFS, BRC, FSSC22000–)

Publicación oficial:





El informe *Global Food Ingredients Market Report: 2013 Edition* de la empresa de investigación de mercados Koncept Analytics recuerda que el mercado de ingredientes alimentarios supone una parte significativa de la cadena de valor global de alimentos y bebidas. Estos ingredientes en ocasiones son vitales para aportar a los alimentos el sabor, la apariencia o las propiedades nutricionales y funcionales deseadas.

Los ingredientes alimentarios se venden sobre todo a los fabricantes de alimentos preparados, bebidas, productos de panadería, lácteos, cárnicos, pescados y confitería, que incluyen tanto grandes compañías como empresas de tamaño medio.

Todas las compañías de ingredientes necesitan cumplir unos estrictos estándares regulatorios, de supervisión y medioambientales. El mercado global de ingredientes alimentarios se puede dividir en ingredientes a granel y para especialidades. En cuanto al mercado de especialidades, ha estado impulsado por factores como el crecimiento de la población mundial y de la urbanización y la creciente conciencia de su salud por parte de los consumidores.

Según el estudio, en 2012 los saborizantes fueron el mayor segmento dentro del mercado global de ingredientes alimentarios, cuyo crecimiento se vio estimulado y ampliado por los cambios en los hábitos sociales y por el crecimiento económico especialmente en los mercados emergentes. Enzimas alimentarias, hidrocoloides, emulsionantes e ingredientes funcionales como los probióticos se consideran como segmentos de alto crecimiento. Las compañías desarrollan continuamente nuevas fórmulas para que sus ingredientes cumplan las cambiantes preferencias de los consumidores y necesidades de los clientes.

Otro dato que destaca el informe es que se mantiene, e incluso aumenta cada vez más, la tendencia a redu-

Ingredientes: en busca de alternativas más naturales y eficaces para satisfacer las necesidades de los consumidores

Los ingredientes son la base para obtener alimentos que cumplan tanto las necesidades de los fabricantes como las demandas del consumidor en cuanto a sabor, aroma, color, textura... Las empresas proveedoras de ingredientes disponen de una plétora de edulcorantes, texturizantes, colorantes, aromas, etc. y siguen investigando nuevas opciones que resuelvan los continuos retos tecnológicos y de aceptabilidad.

cir/sustituir los ingredientes artificiales, que los consumidores perciben como menos saludables, por ingredientes naturales.

Por último, señala que este mercado se caracteriza por sus elevadas barreras de entrada, como las estrictas exigencias regulatorias y el alto nivel de investigación que requiere el desarrollo de nuevos productos en este sector. "Se trata de una industria muy competitiva, con numerosas compañías operando en el mercado, que van desde los fabricantes de especialidades a operadores muy diversificados", termina diciendo.

Tendencias 2013 para el mercado de alimentos y bebidas

Como vemos, no cabe duda de que los ingredientes son un elemento clave para lograr que los alimentos y bebidas cumplan las demandas de los consumidores. Así lo señala Leatherhead Food Research en su informe *Global Industry Outlook 2013*, que repasa las principales tendencias que impulsan

a la industria alimentaria en 2013. El informe hace hincapié en que una de esas tendencias es que los ingredientes están adquiriendo un papel cada vez más relevante: "La forma en que los consumidores perciben ciertos ingredientes influirá cada vez más en la preferencia global de los productos. Los aditivos y los ingredientes tienen ahora un considerable reconocimiento por parte de los consumidores. La presencia de ciertos ingredientes puede transformar la propuesta de valor del producto, si el consumidor lo percibe, para producir beneficios tangibles. Igualmente, también pueden dañar la propuesta de valor si un producto contiene un ingrediente que los consumidores rechazan".

Lo mismo señala Innova Market Insights que, tras analizar las tendencias en el desarrollo y lanzamiento de nuevos productos en los últimos años, ha identificado las 10 tendencias emergentes que impactarán en el mercado de alimentos y bebidas en 2013 y más adelante.



EXBERRY®

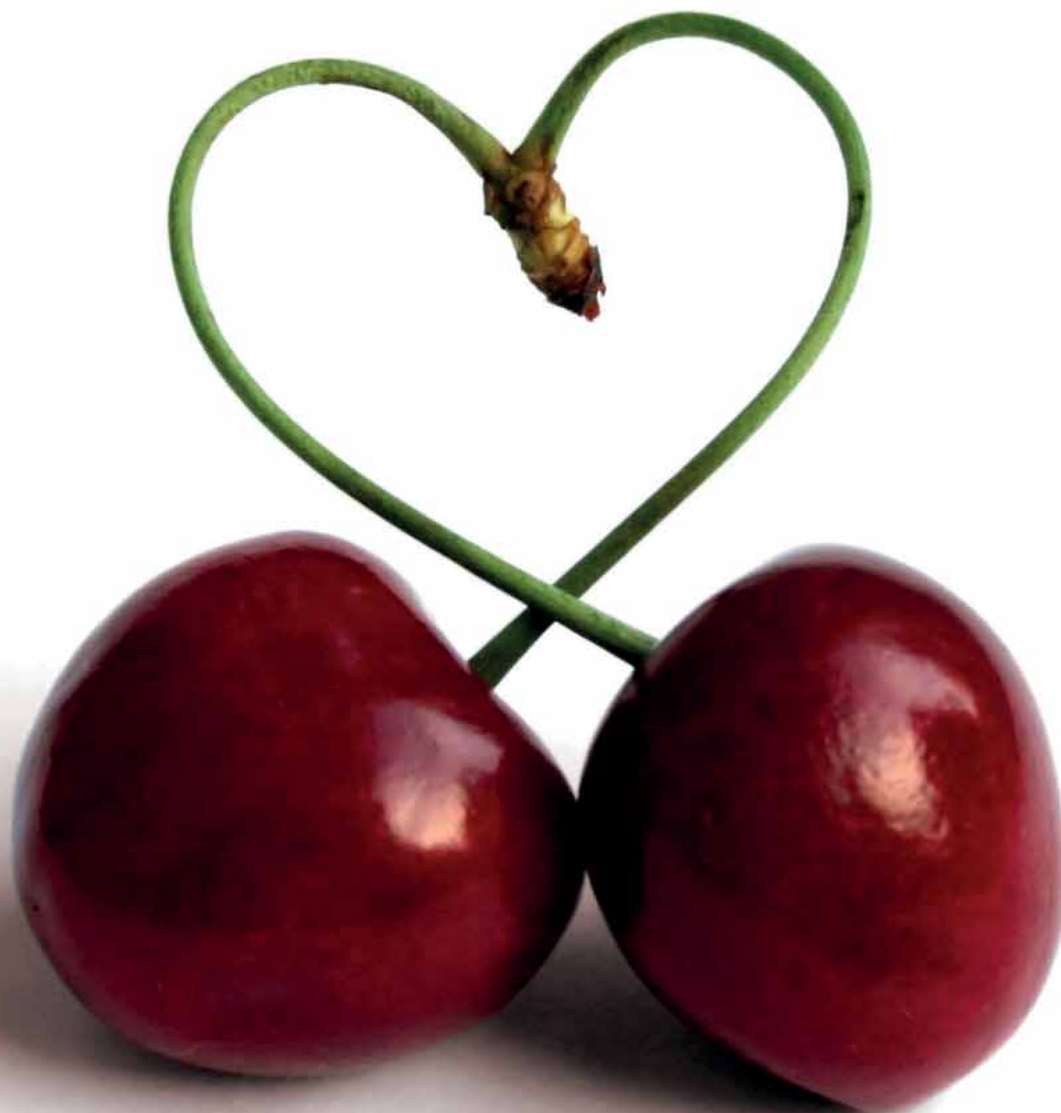
Alimentos Colorantes

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

GNT
PERFECT SOLUTIONS
FROM NATURAL SOURCES

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

Life is tasty with us!



EDULCORANTES INTENSIVOS • ESPESANTES • ESTABILIZANTES • CONSERVANTES
ANTIOXIDANTES • GASIFICANTES • ACIDULANTES • VITAMINAS • MINERALES
PROTEÍNAS • FIBRAS • ACTIVOS FUNCIONALES • SISTEMAS FUNCIONALES FARA®



Giusto Faravelli SpA - Spanish Office
Tel. +34 93 1816473 • Fax +39 02 69717733
faravelli@faravelli.es • www.faravelli.es

Siguenos también en





la goma guar, que cuentan con alegaciones de salud aprobadas por la EFSA, están ganando reconocimiento entre los consumidores.

• Un cambio en la categoría adelgazante: Como hemos señalado en diversas ocasiones, la obesidad se ha convertido en una epidemia moderna y la Organización Mundial de la Salud (OMS) estima que las tasas de obesidad se han duplicado desde 1980. La industria de alimentos y bebidas puede jugar un importante papel en la educación de los consumidores y en proporcionarles productos que les ayuden a controlar su peso.

Los productos adelgazantes han estado ahí durante años; sin embargo, tal y como ponen de manifiesto desde Vitafoods Europa, se ha producido un cambio evidente en su mercado. Cada vez hay más productos que se enfocan en ayudar a mantener un pe-

so saludable, junto con los productos adelgazantes tradicionales. Euromonitor estima que la categoría de gestión del peso vale 136.000 millones de euros, de los cuales Europa representa el 28%.

Por último, desde la organización ferial recuerdan que aunque la EFSA ha rechazado muchas alegaciones de gestión del peso, el glucomanano o fibra de Konjac sí ha tenido éxito, por lo que se convierte en uno de los ingredientes a tener en cuenta en la industria de alimentos funcionales.

• Belleza también desde el interior: La categoría de nutricosméticos está cobrando impulso. Mientras que los consumidores están acostumbrados a utilizar cremas y lociones para mejorar la apariencia de su piel y su pelo, recurrir a alimentos y bebidas con este objetivo sigue siendo algo novedoso para la mayoría. Datamonitor destaca

el enorme potencial que tiene el empleo de antioxidantes en alimentos y bebidas para comunicar sus efectos fortalecedores a la piel y el cabello. Afortunadamente, la EFSA ha reconocido nutrientes como las vitaminas A, C, B2, B3 and B8, así como el selenio, zinc, cobre y yodo. Otros ingredientes que también se han popularizado entre los fabricantes son la coenzima Q10 para el antienviejecimiento, los flavanoides con el fin de absorber los rayos UV dañinos y los ácidos grasos omega 3 presentados para reducir las arrugas y prevenir el acné.

Chris Lee, Director de Portfolio de Vitafoods Europa, comenta: "La conciencia de los consumidores acerca de cómo la dieta puede mejorar su salud y bienestar está conduciendo la demanda hacia productos que respondan a preocupaciones como la sa-



Purity through innovation



Especialistas Globales en Tamizado y Filtración



La tamizadora Russell Compact Sieve® ...

- Mejora la pureza de sus sólidos y líquidos alimentarios
- Aumenta su capacidad de producción
- Fácil de desmontar y de limpiar sin herramientas.
- Se adapta con facilidad a instalaciones existentes y zonas con margen de altura restringido

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

Prohibición de uso de la sustancia aromatizante 3-acetil-2,5-dimetiltiofeno

Con posterioridad a la publicación de esta lista, el Reglamento 545/2013 de la Comisión, de 14 de junio de 2013, prohíbe la comercialización, el uso y la importación de la sustancia aromatizante 3-acetil-2, 5 dimetiltiofeno (FL 15024), que estaba autorizada provisionalmente por el mencionado Reglamento de Ejecución (UE) N° 872/2012 de la Comisión.

Esta decisión se produce como consecuencia de que la EFSA publicó el pasado 15 de mayo los resultados de su evaluación del 3-acetil-2, 5 dimetiltiofeno y concluyó que esta sustancia es mutagénica *in vitro* e *in vivo* y, por tanto, su uso como sustancia aromática plantea un problema de seguridad.

El Reglamento establece un periodo transitorio, de forma que los alimentos que contengan esta sustancia que hayan sido introducidos en el mercado antes de la fecha de entrada en vigor de la norma podrán comercializarse hasta su fecha de caducidad o de consumo preferente.

Nueva petición de datos de la EFSA para su reevaluación de aditivos

El pasado mes de marzo, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) lanzó una petición para que los Estados miembros y otros stakeholders le envíen dos tipos de datos referentes a 51 aditivos alimentarios, de cara a poder continuar su proceso de revisión de todos los aditivos alimentarios, cuyo fin está previsto en 2020. Además, la Autoridad está revisando alguna de sus reevaluaciones previas de ciertos colorantes, porque la exposición de los consumidores a ellos para algunos grupos de población en principio se estimó, a partir de datos limitados, que era más alta que la Ingesta Diaria Admisible (IDA).

El plazo para enviar información sobre los 15 aditivos prioritarios finaliza el 15 de septiembre de este año, mientras que los datos sobre los 36 aditivos restantes se podrán enviar hasta noviembre, salvo que la EFSA amplíe el plazo.

Los dos tipos de datos que solicita la Autoridad son: datos de la industria sobre las cantidades de estos aditivos que declaran utilizar en sus productos; y datos derivados de análisis que indiquen los niveles de estos aditivos hallados en los alimentos y bebidas, realizados por las autoridades nacionales, centros de investigación, academia, industria alimentaria y otros stakeholders.

La EFSA reduce sus estimaciones de exposición para tres colorantes caramelo

En esta línea, la EFSA ha revisado su estimación de la exposición de los consumidores a tres colorantes

Fabricamos ingredientes naturales de la más alta calidad y pureza, que mejoran la vida de las personas y proporcionan mayor valor en el mercado.

Vitapherole®

Tocoferoles IP

Vitasterol®

Fitoesteroles y ésteres de fitoesterol IP

Vitavonoide®

Isoflavonas de soja IP

Vitaslim® CLA

Luteína

Sistemas Antioxidantes

Hecho a medida



uso de colorantes naturales. Europa ha apostado de forma clara por el uso de colorantes naturales y lidera esta tendencia a nivel global, con un uso global del 85% en los lanzamientos de nuevos productos entre 2009 y 2011.

En general, el mercado global de colorantes alimentarios se estimó en 1.550 millones de dólares en 2011. Esto representa un crecimiento del 13% desde 2007. Sin embargo, a pesar de este desarrollo, los niveles de crecimiento medio anual están actualmente entre el 2% y 3%, cayendo del 4-5% experimentado durante la mayor parte de la década previa.

“Esta desaceleración en el crecimiento se puede atribuir en gran parte a la recesión económica global y su consecuente efecto sobre el gasto de los consumidores en muchos sectores de la industria de alimentos y bebidas, así como al continuo declive de la demanda de colorantes artificiales/sintéticos”, añade Chris.

El informe predice que la tendencia hacia un mayor uso de colorantes naturales va a continuar, especialmente en los segmentos de alimentos y bebidas premium y de los productos para niños.

Rachel Wilson, Asesora Técnica Principal en Leatherhead Food Research, explica: “El impulso para las formulaciones naturales se mantendrá en la industria global de alimentos y bebidas mientras los consumidores sigan buscando simplicidad y pureza en las listas de ingredientes

de los alimentos y bebidas. En el futuro inmediato, creemos que el uso de colorantes naturales en lanzamientos de nuevos alimentos y bebidas continuará dejando atrás a los colorantes artificiales a nivel global”.

Colorantes naturales a partir de microalgas

Según señala la Fundación Descubre, científicos de los grupos de Estructura y Dinámica de Sistemas Químicos de la Universidad de Jaén; de Biotecnología de Algas Marinas de la Universidad de Almería; de Óptica Aplicada de la Universidad de Granada; y de Color en los Alimentos de la Universidad de Sevilla participan en un proyecto que estudia el uso de colorantes naturales desarrollados a partir de microalgas marinas en alimentos destinados al consumo humano. En concreto, utilizan microorganismos marinos que contienen unas proteínas encargadas de la captación de la luz. Los expertos aplican estas sustancias a bebidas como batidos, yogures, helados, bebidas isotónicas o carbónicas, licores y mostos.

Hasta el momento, los científicos han desarrollado colorantes de las tonalidades rosa y azul, que se están probando para determinar la continuidad de esta coloración en el tiempo. Ruperto Bermejo, el investigador principal del proyecto, explica a la Fundación Descubre: “Estamos comprobando que efectivamente den buenos resultados como colorantes, que

aporten una buena tonalidad y que se mantienen en el tiempo y en el producto. Para ello comparamos alimentos coloreados con compuestos artificiales con los alimentos a los que hemos añadido nuestros colorantes naturales”.

Los colorantes empleados por el equipo de Bermejo proceden de microalgas marinas y están elaborados a partir de las biliproteínas que éstas contienen: unas proteínas encargadas de la captación de luz. Las ventajas que ofrecen este tipo de macromoléculas colorantes son su origen natural y la posibilidad de diversificar la oferta de colorantes naturales existentes en el mercado. Con todo, el número de colorantes naturales y su gama de colores son escasos en relación a las necesidades reales existentes, y son poco estables, es decir, no mantienen la misma tonalidad en el alimento a lo largo del tiempo.

Para obtener estas proteínas, los investigadores utilizan una metodología que consiste, en primer lugar, en la rotura de la pared celular de estas moléculas para liberar el material que hay en su interior y del que forman parte las biliproteínas. Posteriormente, se procede a purificarlas a través de una técnica de separación de los diferentes componentes y con la que se reduce el número de operaciones que se realizan en los procesos de purificación de proteínas.

Según asegura Bermejo: “Con esta metodología se pueden conseguir colorantes naturales en las cantidades

disproquima



Ingredientes y Materias primas que alimentan tu salud.

Life Science Products

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

www.disproquima.com
info@disproquima.com



mentaria no deja de investigar en otras alternativas naturales para los edulcorantes existentes. La fruta del monje o la brazzeína son algunas de las más prometedoras.

De esta forma, investigadores del Centro de Sabor, Alimentos y Nutrición (CSGA) del Instituto Nacional de Investigación Agronómica (INRA) de Francia han empleado la levadura *Pichia pastoris* como un sistema heterólogo para la expresión de brazzeína, un edulcorante natural con potencial para ser endulzante de alta intensidad. Una vez purificada, esta proteína conserva su estructura y propiedades edulcorantes. Desde el INRA destacan que estos hallazgos abrirán el camino hacia la producción a gran escala de proteínas con sabor dulce.

El mercado global de edulcorantes de alta intensidad se estima en unos

1.400 millones de euros anuales para la producción de 18.100 millones de toneladas equivalentes a azúcar (o el 10% del mercado global de edulcorantes). Aunque la sacarina ocupa la posición líder junto con el aspartamo, en los últimos años se han desarrollado nuevas soluciones naturales, como el rebaudiósido A obtenido de la stevia. Aunque las proteínas con sabor dulce aún tienen poca presencia en este mercado, también representan una alternativa a los edulcorantes sintéticos y están sometidas a un creciente estudio por parte de la industria: taumatina, monellina, curculina, mabinlina, miraculina, pentadina, brazzeína, etc.

El principal obstáculo para su desarrollo continúa siendo su elevado coste de producción, ligado en parte a los problemas que plantea cultivar las plantas tropicales de las que se

suelen extraer estas proteínas, y el bajo rendimiento de extracción que se obtiene. Los numerosos intentos realizados para producir proteínas dulces recombinadas en microorganismos y sistemas de plantas transgénicas todavía no han tenido éxito en producir proteínas en cantidades suficientes para hacer económicamente viable su comercialización a gran escala.

La brazzeína es una sustancia que se origina a partir del fruto de un arbusto trepador que crece en África occidental, *Pentadiplandra braezzeana*. Descubierta en 1994 por investigadores de la Universidad de Wisconsin (EE UU), esta proteína (que es mayor que la sacarina y contiene 54 aminoácidos) tiene un sabor muy similar al del azúcar, por lo que se ha empleado durante muchos años, en particular en Gabón. La brazzeína es entre 500 y 2.000 veces más dulce que la

BAKESHURE®

Ingredientes encapsulados para un óptimo control en la fabricación de productos de bollería y panificación

BakeShure® Conservantes

Aumento vida útil masas panarias fermentadas

BakeShure®

Impulsores químicos
Alargar caducidad, mejora de volumen y control proceso de masas refrigeradas y congeladas

NUEVO

BakeShure® Complete Impulsores Químicos

Bajos en Sodio y Aluminio para mejora nutricional de productos de bollería

BakeShure® acidulantes para Tortillas

Aumento caducidad, mejora calidad y aspecto, reducción de costes

Para más información contactar:

alifarma@alifarma.com

Tel.: +34 977 31 71 11

BALCHEM
ENCAPSULATES


Alimentación y Farmacia, s.a.

especialmente de flavonoides, presentes en la caña de azúcar y, en mayor o menor medida, sus propiedades beneficiosas.

Según explica Lucía Seguí, investigadora del IUIAD de la UPV, diversos estudios demostraron que algunos compuestos aislados del jugo de la caña de azúcar poseen una potente capacidad antioxidante, y se ha comprobado sus efectos beneficiosos sobre la salud en estudios *in vitro* e *in vivo*. En su estudio, las investigadoras se plantearon comprobar hasta qué punto los compuestos beneficiosos del jugo de la caña podrían estar presentes en las alternativas comerciales no refinadas disponibles en el mercado.

En total, analizaron doce productos comercializados actualmente, desde el azúcar blanco y diversos azúcares morenos a diferentes tipos de panela (o jugo de caña evaporado) y miel de caña, utilizando el azúcar blanco como referencia comparativa. “Evaluamos las propiedades antioxidantes, así como diferentes características fisicoquímicas, como su contenido en glucosa, fructosa y sacarosa, color o humedad, entre otros. Nuestro objetivo era determinar no solo qué alternativa presenta mayor poder antioxidante, sino también cuál reúne las mejores características para ser utilizado como ingrediente funcional en la formulación de alimentos”, apunta Seguí.

En su trabajo, las investigadoras de la UPV concluyen que el consumo habitual de cualquiera de los azúcares no refinados estudiados contribuiría a aumentar la ingesta de compuestos antioxidantes, aunque de todos ellos destacan las panelas o la miel de caña, que contienen entre 6 y 7 veces más compuestos con capacidad antioxidante que el azúcar moreno. Asimismo, destacan que el uso potencial de estos productos como sustitutos del azúcar podría repercutir de manera beneficiosa en la dieta.

“A pesar de que en general se reco-

mienda reducir el consumo de azúcares, el consumo directo de azúcar como endulzante en los países desarrollados es de uno 340 g/mes de forma directa y de unos 3,5 kg/mes en alimentos formulados. Así, el uso de alguno de estos productos en lugar del azúcar común sería beneficioso para nuestra salud”, apunta Seguí. En este sentido, las investigadoras están realizando un proyecto que estudia la sustitución en productos tales como mermeladas, postres, gominolas o batidos.

Asimismo, en su trabajo las investigadoras señalan que enriquecer los productos azucarados con estos antioxidantes naturales contribuiría a mejorar sus características nutricionales, “en algunos casos poco valorados precisamente por su elevado contenido en azúcar”.

Tras este estudio, las investigadoras del IUIAD tienen programados una serie de ensayos para comprobar la posible actividad anticariogénica de estos compuestos, “ya que existen estudios previos que sugieren que los derivados fenólicos presentes en la caña de azúcar podrían inhibir el desarrollo de las bacterias causantes de la caries dental”.

Autorizados nuevos usos de las semillas de chía como ingrediente alimentario

La Decisión de Ejecución de la Comisión, de 22 de enero de 2013, amplía los usos de las semillas de chía (*Salvia hispanica*) como nuevo ingrediente alimentario, con arreglo al Reglamento 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Así, además de su uso en productos de panadería, que se autorizó en la Decisión 2009/827/CE, la nueva Decisión permite también el uso de estas semillas en cereales de desayuno, mezclas de fruta, frutos secos y semillas y semillas como tales preenvasadas.

Según el documento, la designación de estas semillas en el etiquetado de



Diseño Hygienic para manejo de sólidos



fácil limpieza
máxima higiene



solids
Hygienic

- Silos equipados
- Transporte neumático
- Dosificación & Pesada
- Automatización



solids system-technik

943.830600

systems@solids.es

de más de un año y cuenta con la colaboración de la Universidad de Valencia, validará el método desarrollado bajo protocolos internacionalmente existentes y aceptados (IUPAC, ISO, AOAC).

Los refrescos apuestan por los sabores basados en las "superfrutas"

Innova Market Insights presentó un informe sobre las últimas tendencias y sabores emergentes en refrescos en la feria IFT Food Expo, celebrada en Chicago (Estados Unidos) del 14 al 16 de julio.

Según esta empresa, los sabores saludables, como hierbas y especias, miel y las "superfrutas" de nueva generación serán los próximos éxitos en el mercado global de bebidas.

Aunque las tendencias en cuanto a sabores pueden variar de forma marcada de una región a otra, los datos de investigación de Innova Market Insights indican que hay un creciente interés a nivel global en las superfrutas, con la granada liderando todavía este campo. Registra más del 40% de los lanzamientos de bebidas analizados con sabores de superfrutas, en el periodo de junio de 2008 a mayo de 2013, muy por delante del asaí/açaí y el lichi, con un 12,5% y un 12% respectivamente.

La aparición de una nueva generación de superfrutas está liderada por la guanábana, el nopal (prickly pear) y la marula. Lu Ann Williams, Jefa de Investigación en Innova Market Insights, destaca que "el nopal es uno de los sabores de superfrutas emergentes en el mercado de bebidas norteamericano". Los sabores vegetales también están presentes de forma considerable, incluso en combinación con sabores de frutas, en zumos, smoothies y té, añadiéndoles fitoquímicos saludables, así como un nuevo elemento de sabor. De esta forma, el número de lanzamientos de bebidas con apio se multiplicó por seis en 2012, mientras que aquellos que contienen pepino y remolacha se han duplicado. La col rizada también ha empezado a utilizarse en el mercado de bebidas en 2012.

El creciente nivel de interés en sabores picantes en el mercado estadounidense también se ha expandido a las bebidas. Esto ha conducido a la emergencia de variantes que incluyen pimienta negra y chiles como habanero, jalapeño y chipotle.

Una nueva tecnología mejora la eficiencia en una planta de aromas y reduce su impacto ambiental

El pasado mes de mayo se inauguraron unas nuevas instalaciones en la planta de Benicarló (Castellón) de la empresa International Flavors & Fragrances que



SAHIVO

GESTIÓN DE SÓLIDOS



SOLUCIONES PARA EL TRANSPORTE, DOSIFICACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS SÓLIDOS



SAHIVO, S.A.

Ctra. De Sant boi de Lluçanès, s/n 08519
LES MASIES DE VOLTREGÀ (Barcelona)
Tel. 93 850 26 62 – 93 850 27 17
Fax. 93 850 24 40. E-mail: shv@sahivo.es
<http://www.sahivo.es>



se percibe por los consumidores, ya que el paladar se ajusta al perfil sensorial renovado si los cambios son lo suficientemente pequeños y se producen en todos los alimentos de una categoría de productos, y es posible que más generalmente en todos los alimentos. Si se realiza de forma continuada en el tiempo, con este método se pueden lograr grandes reducciones.

Esta estrategia ya ha sido ampliamente adoptada por la industria alimentaria y se han logrado reducciones significativas en muchos casos, llegando a un nivel tan bajo que, si se continúa reduciendo, la pérdida de sabor será percibida por el consumidor. Por tanto, no es probable que esta aproximación por sí sola pueda cumplir los requerimientos de salud pública. Además, para las compañías que todavía no se han embargado en este proceso, en las que todavía podría haber posibilidades de lograr reducciones significativas en el contenido de sal, por la propia naturaleza del proceso no se pueden obtener resultados a corto plazo.

- Aumento en el uso de especias: Mediante una cuidadosa reformulación de los productos y el uso de especias con mucho sabor, se pueden reformular los productos con niveles de sal más bajos. Con frecuencia se prefiere esta opción sobre el uso de sales minerales, ya que da como resultado un producto con una etiqueta más limpia. Es una estrategia especialmente exitosa en productos como salsas, sopas o platos preparados, pero en cambio no es adecuada para otros productos como pan o queso.

- Uso de cloruro de potasio (KCl): Se trata de la elección más popular como sustituto de la sal, ya que tiene un efecto antimicrobiano equivalente. Sin embargo, su aceptabilidad es limitada, debido a su sabor y regusto amargo, químico y metálico.

La reducción en sodio que se obtiene por la simple sustitución de una proporción de cloruro sódico por clo-

ruro de potasio es la opción más sencilla para los fabricantes. Sin embargo, camuflar los atributos sensoriales desagradables asociados con el cloruro de potasio sigue siendo un problema. En los últimos años se ha intentado eliminar su sabor metálico mediante la introducción de otras sales. Lo más común ha sido combinarlo con el glutamato monosódico o con extractos de levaduras u otros aromatizantes.

Actualmente están disponibles diversos sustitutos de la sal comerciales elaborados con varias combinaciones de cloruro sódico y cloruro de potasio. En el caso de los productos de pana-

dería, el cloruro de potasio tiene un efecto de fortalecimiento del gluten similar al de la sal, por lo que utilizar sustitutos de la sal basados en cloruro de potasio u otros iones podría solucionar este problema.

Se ha demostrado que pan integral con un 32,3% menos de sodio ha sido considerado como aceptable en términos de cualidades de panificación, apariencia, textura y sabor. En este caso los contenidos de potasio, magnesio y calcio del pan se incrementaron un 55,2%, 69% y 34,8% respectivamente.

Además de los problemas de sabor que acompañan al cloruro de potasio,

Monteloeder
improving food

en lo natural
está el futuro

La naturaleza esconde
variedad de componentes
saludables que ayudan a
mejorar el sistema inmune,
vascular, metabólico, así
como el envejecimiento

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

info@monteloeder.com
www.monteloeder.com

una única exposición y la sustitución de sal en alimentos con salsa de soja podría conducir a sutiles diferencias en el perfil de sabor que podrían hacerse más aparentes tras una exposición repetida e influir en una mayor o menor apreciación por parte de los consumidores.

El informe concluye diciendo que los potenciadores de la sal todavía tienen potencial, pero podrían tener ciertos problemas de aceptabilidad por parte del consumidor, además de que necesitarán aparecer en las listas de ingredientes, y de forma clara son más proclives a funcionar en productos salados en los que la sal juega un papel importante en el sabor.

Además, los fabricantes de alimentos deberían llevar a cabo test de exposición repetida para asegurar la aceptación a largo plazo de los productos con reducción de sal que utilizan una alternativa umami.

En otro orden de temas, como mencionábamos al principio de este apartado, el informe de Leatherhead Food Research incluye los resultados de la encuesta realizada a los proveedores de ingredientes para identificar las soluciones de reducción de sal disponibles en la actualidad.

Las soluciones presentadas en la encuesta se pueden agrupar en cinco categorías:

- Sabor y percepción del sabor (19 soluciones): Varios encuestados proponen soluciones que se dirigen a mantener o mejorar el sabor del producto al que se le ha reducido el contenido en sal o a reducir o alterar la forma en que se percibe el sabor salado en la boca. Estas son las soluciones mencionadas:

- Saborizantes naturales / alternativos: Se incluyen extractos de fuentes naturales y mezclas de condimentos y especias que dan sabor al producto con menos necesidad de añadir sal para lograr la aceptación por parte del consumidor.

- Ingredientes umami: Sales de glutamato, nucleótidos, proteínas vegetales hidrolizadas, extractos de levadura, etc.

- Comportamiento de los receptores del sabor: Sales con tamaños y densidades de partículas variables que tienen como objetivo los receptores de sabor en la boca para percibir sabor salado pero con menos sodio. Por ejemplo, cristales de sal con una gran área de superficie pero baja densidad de tamaño.

- Productos que enmascaran el sabor: Se han identificado varias soluciones que dicen enmascarar el gusto amargo del potasio.

- Sales alternativas al cloruro de sodio (11 soluciones):
 - Sal baja en sodio: Varias soluciones de cloruro de sodio alegan tener un nivel de sodio reducido, al mismo tiempo que ofrecen los mismos impacto y función de sabor.



Visítenos - Visit us
November 19-21, 2013
Stand 8H12, Hall 8
Frankfurt, Germany

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 marcas de nuestros proveedores, así como innovadoras soluciones logísticas, son algunos de los numerosos servicios personalizados que Brenntag le ofrece para mejorar su competitividad.

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

**Brenntag Iberia
Área Especialidades**
C/ Tuset 8, 08006 Barcelona,
España

Tel: +34 93 218 44 04
Fax: +34 93 218 15 90
Email: alimentacion@brenntag.es
www.brenntag.es



Industria
alimentaria

Que aproveche!

Nuestros envases aportan una protección óptima y una máxima higiene para sus productos.



Industria alimentaria. Mondri ofrece una amplia gama de soluciones innovadoras en sacos industriales de papel para alimentos. Cumplimos con los más altos estándares de calidad y seguridad alimentaria (HACCP, BRC/IoP o ISO 22000) para preservar el estado original y las condiciones de sus productos. Nuestras soluciones garantizan la perfecta conservación durante la vida útil de sus productos, están fabricados con materiales aptos el contacto con alimentos y reflejan nuestra máxima prioridad en materia de higiene. Visite nuestra página web o contáctenos en info.bags@mondigroup.com

SOLUCIONES.
PARA SU ÉXITO.

www.mondigroup.com



Creación de valor a través del trabajo en colaboración

Como socio fiable de la industria alimentaria, desarrollamos nuevas soluciones de producto y ayudamos a nuestros clientes a alcanzar sus metas.

Ofrecemos:

- Cultivos y enzimas para la industria láctea, cárnica y vinícola
- Colorantes Naturales
- Cultivos probióticos para productos lácteos y bebidas
- Test de detección de antibióticos en leche

Nuestra visión "Mejorando los alimentos y la salud" expresa nuestro compromiso con el mercado

CHR HANSEN

Improving food & health

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

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

WWW.CHR-HANSEN.COM



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



Pectinas

Amaya Marco, de Cargill, fue la encargada de abrir la jornada con una ponencia sobre pectinas. Explicó que la división de texturizantes de Cargill, Cargill Texturizing Solutions, produce cuatro grandes líneas de productos: hidrocoloides, almidones y derivados, lecitinas y sistemas funcionales.

“Los hidrocoloides son polímeros de alto peso molecular. La gama de hidrocoloides de Cargill se compone de polisacáridos de origen diverso: las pectinas, la goma garrofín y la goma guar se extraen de vegetales, los carragenatos y los alginatos proceden de las algas y la goma xantana y el escleroglucano son metabolitos de origen microbiano. Estas gomas se utilizan en todos los campos de la industria alimentaria y en un número creciente de productos cosméticos, farmacéuticos y aplicaciones técnicas”, explicó.

Señaló que las pectinas son polímeros de ácido galacturónico (ver figura 1) que se encuentran en los tejidos vegetales e industrialmente se extraen principalmente de las pieles de cítricos y de la pulpa de manzana. Existen distintos tipos de pectina que se clasifican según el denominado grado de esterificación (DE), que equivale al porcentaje de grupos carboxilo esterificados con metanol y que determina su comportamiento.

“Cuando el grado de esterificación es igual o superior al 50% las pectinas son de alto metoxilo (HM), mientras que si este valor es inferior al 50%, en-

Últimas novedades en pectinas, almidones, etc. en las Jornadas “Agentes texturizantes en la industria agroalimentaria”

Las II Jornadas de Industrias Agroalimentarias organizadas por la Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias de Palencia (Universidad de Valladolid), celebradas el 25 y 26 de abril en Palencia, se centraron en esta ocasión en los agentes texturizantes.

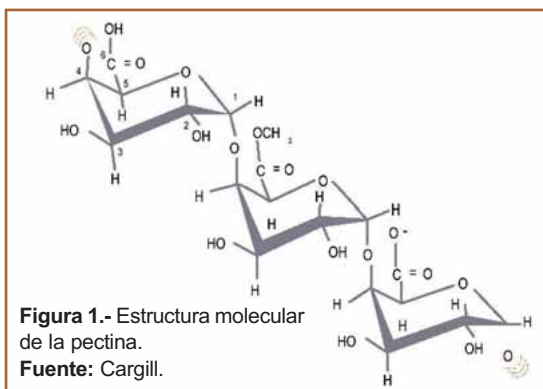
tonces son de bajo metoxilo (LM)”, aclaró Amaya Marco. Las pectinas de alto metoxilo son productos que se extraen directamente de la fuente de pectina, mientras que las de bajo metoxilo se someten industrialmente a un proceso de desmetoxilación. Además, los grupos carboxilo que no están metoxilados se pueden amidar hasta un máximo del 25% para conseguir las pectinas de bajo metoxilo amidadas (LMA).

A continuación se centró en las pectinas de alto metoxilo (HM). En la gelificación de las pectinas de alto metoxilo los puntos de unión entre moléculas son los grupos metilo, unidos por interacciones hidrofóbicas, y los grupos carboxilo, unidos por puentes de hidrógeno. Tiene lugar siempre en condiciones de pH inferior a 3,5, ya

que la proporción de grupos no ionizados aumenta y disminuye la repulsión, y de un valor de °Brix como mínimo de 60, ya que el azúcar actúa como agente deshidratante facilitando así la asociación de las cadenas y por tanto los enlaces por puente de hidrógeno. Al tener las pectinas de alto metoxilo unos requeri-

mientos tan concretos de pH y sólidos para actuar como agentes gelificantes, sus principales aplicaciones en la industria alimentaria son las mermeladas y preparaciones de frutas, así como los productos de confitería. Asimismo, la utilización de pectinas de alto metoxilo en medios en los que no se dan las condiciones de sólidos y acidez requeridos permite su utilización como agentes estabilizantes, por ejemplo de zumos de frutas, ya que en este caso las pectinas de alto metoxilo ejercen un efecto suspensor de la pulpa.

“Otra aplicación muy importante de las pectinas de alto metoxilo es la estabilización de bebidas ácido-lácteas, por ejemplo, de los populares zumos con leche, ya que los grupos carboxílicos libres de las pectinas de alto metoxilo, cargados negativamente, tienen la capacidad de asociarse con las caseínas de la leche, cargadas positivamente, previniendo así su precipitación”, añadió la experta. Por lo que respecta a las pectinas de bajo metoxilo (LM), Marco explicó que en su gelificación es imprescindible la presencia de iones calcio, ya que los enlaces más fuertes en este caso son los formados entre estos iones y los grupos carboxílicos libres. Si la pectina es de bajo metoxilo amidada, tam-



Desde 1940 el fabricante español Nutrexpa, S.L. viene produciendo alimentos de alta calidad y siempre con el objetivo de crear productos ricos y nutritivos. Con sede en Barcelona, Nutrexpa es uno de los grupos conductores en la industria de la alimentación española, con una amplia gama de productos que son fabricados y distribuidos mundialmente, con empresas filiales en Sudamérica, Asia y Europa.

Cola-Cao es uno de los productos prominentes de Nutrexpa, siendo una marca de referencia, con muchas variedades diferentes disponibles recientemente. Es una bebida energética de cacao soluble que suministra vitaminas naturales y minerales con un sabor y aroma único.

Se fabrica en su planta de Parets del Vallés en Barcelona, que es el centro de la producción de productos del cacao solubles. Como en todas las plantas de procesamiento, antes de que el producto sea envasado, pasa un proceso de revisión final para asegurar que cualquier contaminante sea retirado.

La compañía estaba usando seis cernidores centrífugos rotatorios inicialmente para someter a revisión el polvo. Sin embargo, debido al movimiento mecánico utilizado, experimentaron la rotura de malla frecuente, lo que podía permitir el paso de partículas más grandes de las deseadas a las líneas de envasado. Además, debido a que los cernidores eran cerrados, no era posible inspeccionar la malla visualmente sin parar la producción. Por lo tanto, cuando ocurría una rotura de malla grandes lotes de producto debían ser nuevamente revisados, resultando en que una cuantiosa cantidad de tiempo y costes se añadían al proceso de producción.

Con una cadencia de producción de 24/7, Nutrexpa trató de optimizar sus procesos y retirar las ineficientes tamizadoras buscando nuevos equipos. Además de conseguir los au-

Nutrexpa consigue la máxima eficiencia de producción dentro de su línea de producción de 24 horas

Con la instalación de sus tamizadoras, Russell Finex ayuda a Nutrexpa a mejorar la calidad de una de sus marcas más prominentes, Cola Cao.

mentos de productividad, las nuevas tamizadoras tenían que cubrir las estrictas pautas de higiene y seguridad, incluyendo HACCP. Al haber trabajado anteriormente con éxito con Russell Finex en la instalación de las tamizadoras Russell Compact Sieve® en otras áreas de la planta, Nutrexpa sabía de los beneficios que esta unidad había procurado en otros procesos de cribado. Por lo tanto, después de consultar con un ingeniero de ventas experimentado, los seis cernidores rotativos fueron reemplazados por dos tamizadoras Compact de diámetro 1.200 mm.

Situadas antes de la línea de envasado, las tamizadoras de 1.200 se usan para un tamizado de seguridad. El polvo entra en la tamizadora por la entrada de alimentación y el producto es tamizado en línea, asegurando que no haya ningún punto muerto. Cualquier partícula por encima del tamaño deseado es conducida rápidamente al otro lado de la malla y es expulsada periódicamente para obtener la máxima separación.

La adquisición de las tamizadoras Russell Compact eliminó los problemas de separación en Nutrexpa. Construidas en el acero inoxidable de la mejor calidad, las Compact 1.200 son fáciles de limpiar, y su di-

seño simple permite que los operarios desmonten y limpien las máquinas sin herramientas. Con su concepción cerrada las emanaciones de polvo son también eliminadas, mejorando la salud y seguridad de los operarios. Además, debido a su diseño compacto, permite su instalación en espacios reducidos con relación a otros diseños de unidades para producciones similares.

Generalmente el tamizado ocupa un lugar bajo en la mayoría de las listas de inversión de las plantas, pero para las empresas que manejan polvos finos, la separación precisa del tamaño de partícula es de suma importancia. El cegamiento de las mallas, lo cual ocurre cuando el polvo bloquea el tamiz durante el proceso de separación, puede ser un problema grave.

En muchos casos, una técnica llamada Descolmatado de Mallas por Ultrasonidos puede proporcionar la respuesta. Si bien este método ha sido utilizado durante más de 25 años para evitar que los orificios de la malla se cieguen en una gran variedad de aplicaciones, solo recientemente ha atraído la atención de la industria de alimentos. Con los sistemas de descolmatado de mallas por ultrasonidos, los fabricantes de alimentos pueden evitar disminu-



Sealed Air, compañía especializada en seguridad alimentaria, higiene industrial y protección de producto, ha lanzado sus nuevos films Cryovac® Sealappeal® PSF. Se trata de una nueva generación de finos materiales retráctiles, 100% de poliéster, que pueden adherirse a una bandeja de PET, ofreciendo una reducción total de peso de un 5-7% en comparación con una bandeja de PET con revestimiento de PE y, por tanto, minimiza la cantidad de residuos de envasado. Asimismo, la delgadez del material ofrece a los fabricantes la ventaja adicional de poder usar bobinas más largas, con lo cual se reduce hasta un 60% el tiempo de inactividad en la versión de 25 micras.

Desde Sealed Air destacan que este film contribuye a la reducción de peso, lo cual minimiza también las tasas por Extensión de la Responsabilidad del Producto (EPR, por sus siglas en inglés), que representa en los países de la UE un ahorro de aproximadamente un 20% en ecotasas, a la vez que se optimiza el uso de las materias primas al consumir un 20-30% menos de material que en los laminados estándar. En concreto, la reducción de peso (29,7 g frente a 31,2 g) disminuye las tasas EPR (ecotasas) y permite un ahorro de hasta 7.200 euros por 10 millones de envases al año.

Los films Sealappeal® PSF se han diseñado para aplicaciones de sellado de bandejas y termoformado y son aptos para todo tipo de productos proteicos frescos. Sus propiedades de sellabilidad únicas, combinadas con una importante capacidad de barrera al gas, eliminan los riesgos de contaminación y contribuyen a prolongar la vida útil del producto. Además cuenta con una excelente óptica que ofrece unas posibilidades de comercialización del producto inigualables, a la vez que satisface los estándares de seguridad alimentaria gracias a su óptima hermeticidad. Su rendimiento anti-vaho puede marcar

Sealed Air-Cryovac lanza una nueva generación de films que reduce el peso de los envases

una diferencia apreciable en la percepción del producto y de la marca, con un material retráctil que permite una presentación con un tensado perfecto que cede todo el protagonismo al producto.

Cryovac® Sealappeal® PSF530 (25 micras) y PSF830 (33 micras) han surgido de una nueva plataforma tecnológica de Sealed Air, basada en resinas de alta tecnología. Esta

plataforma presenta la solución sostenible más delgada con una óptica excepcional, ofreciendo la misma conservación de los productos alimenticios que los materiales multicapa con resinas de alta barrera. Esta combinación única de delgadez y rendimiento satisface las crecientes demandas y expectativas de productores, grandes distribuidores y consumidores.

Inteligencia, Potencia y Simplicidad

Nuestras tecnologías para competir





ToolsGroup

Powerfully Simple



Planificar la demanda. Prever y optimizar las promociones. Optimizar el inventario. Planificar la distribución, la producción y el aprovisionamiento. SI&OP (Sales, Inventory & Operations Planning).

www.toolsgroup.es

FERIA DE MADRID

EMPACK 2013

13 Y 14 NOVIEMBRE

EL FUTURO DEL PACKAGING:
TECNOLOGÍA, MATERIALES Y SERVICIOS

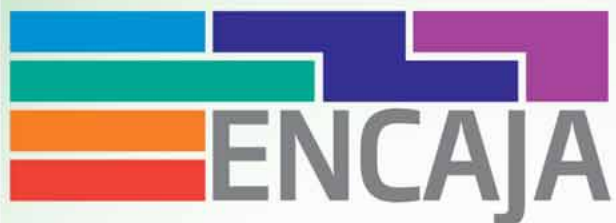
Regístrese gratis
[www.easyFairs.com/
empackmad](http://www.easyFairs.com/empackmad)
Código 63302

CIENTOS DE IDEAS EN EL SALÓN ANUAL QUE LO ENVUELVE TODO

Envase alimentario, maquinaria, codificación, etiquetado, envase flexible y de diseño, nuevos materiales, PLV y mucho más

Celebrado con la 3ª Edición de **LOGISTICS** Madrid. Encuentre también las últimas soluciones de toda la cadena de suministro

Más de 150 expositores, workshops y seminarios especializados y gratuitos.
Más información en www.easyfairs.com/EMPACKMAD



Feria del Almacén, la Distribución y el Punto de Venta

2013

2 - 3
OCTUBRE



**SOLUCIONES DE
ALMACENAJE Y
DISTRIBUCIÓN
PARA EMPRESAS Y
PUNTOS DE VENTA**

Coincidiendo con:





Comexi, compañía especializada en la fabricación de maquinaria para la industria de la conversión del envase flexible, ha incorporado la tecnología pendiente de patente CingularLaser a las máquinas cortadoras y rebobinadores de la línea Comexi Proslit. Gracias a esta nueva tecnología, los trabajos relacionados con los procesos en línea dentro del campo de actuación del láser serán más eficientes y eficaces.

Entre los procesos en línea más comunes realizados con láser se encuentran el microperforado y macroperforado (para el intercambio de tasa de CO₂ en envases de frutas y verduras; *easy open* para diferentes tipos de envase, por ejemplo *stand-up pouches*; la numeración de promociones, las fechas de caducidad o la grabación de códigos alfanuméricos).

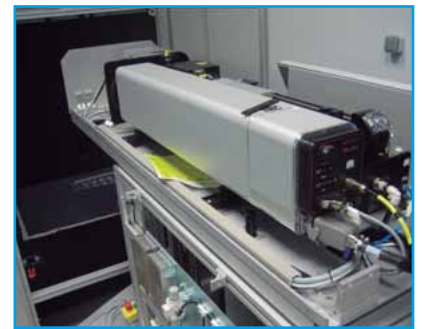
La incorporación de esta tecnología permite a las cortadoras y rebobinadoras de Comexi Group realizar microperforados de entre 50µ-300µ a 400 metros por minuto, macroperforados de hasta 600 mm a 150-200 metros por minuto, incorporar el sistema *easy open* en los envases, ya sea con línea discontinua o continua en *Cross Direction* o *Web Direction* en función de cada uno entre veloci-

Comexi Group incorpora una nueva tecnología láser en su línea Comexi Proslit

dades de 200 a 400 mts/min, así como introducir los códigos de barras, códigos QR y de numeración sobre diferentes tipos de materiales.

CingularLaser, diseñado e integrado por Comexi Proslit, marca un cambio de tendencia en los procesos en línea de láser, que pasará de formar parte del proceso de envasado a ser parte del proceso de conversión.

Hasta ahora, la etapa dedicada a este proceso de láser en los envases se hacía en la empresa envasadora. Este hecho requería contar con una máquina láser especializada en las diferentes aplicaciones del láser, de manera que la productividad y la versatilidad de las diferentes máquinas se veían afectadas y aumentaban los gastos relacionados con la especialización de los equipos envasadores. Con la incorporación de CingularLaser a la línea Comexi Proslit, las aplicaciones para el proceso de láser se hacen durante la conversión, de manera que se eliminan los inconvenientes anteriores, ofreciendo más versatilidad tanto al parque de maquinaria de la empresa



convertidora como al de la envasadora.

Además, CingularLaser, con una vida útil de 25.000 horas, incorpora a las máquinas de Comexi Group numerosas ventajas que las hacen más eficientes y productivas: las hace más versátiles, se aumenta la calidad del registro de diámetro gracias a la sincronización del diámetro y las formas, y se elimina la limitación de ancho de la máquina debida a la flexión de los componentes mecánicos.

Por último, trabajar con este tipo de láser es una notable mejora para el material, ya que haciendo, por ejemplo, la perforación con este sistema el material sufre menos.

AUTOMATISMOS Y SISTEMAS DE TRANSPORTE S.A.U.



Estudio, Ingeniería y fabricación de soluciones a medida en logística interna.
Implantación de proyectos llave en mano.

.01 SISTEMAS DE TRANSPORTE Y MANUTENCIÓN



.02 SISTEMAS DE AGVs



.03 SISTEMAS INFORMÁTICOS



Autovía A-1 km 213,5 - Pol. Ind.
Madrigalejo del Monte (BURGOS) - ESPAÑA
+ 34 947 177 210

www.asti.es
asti@asti.es



Videojet Technologies, fabricante de productos, fluidos y accesorios de codificación, impresión y marcaje para el sector de la identificación de productos, ha presentado el último modelo de su serie 1000 de impresoras de inyección de tinta: las impresoras Videojet 1620 Ultra High Speed y 1650 Ultra High Speed, que ofrecen lo último en velocidad de impresión y proporcionan más contenido de código en operaciones de envasado de alta velocidad. Incorporan el sistema Precision Ink Drop™ y la patentada tecnología CleanFlow™, ambas de Videojet. La garantía de codificación y las herramientas de productividad incorporadas de Videojet ayudan a reducir los costosos errores de codificación y prácticamente eliminan las principales causas de los tiempos de inactividad sin planificar.

En cuanto al sistema Precision Ink Drop™ de Videojet, combina una tecnología de cabezales de impresión líder del sector, una potente capacidad de software y tintas formuladas específicamente. Permite a los productores imprimir los códigos existentes más rápido o imprimir más líneas de código a las velocidades actuales sin sacrificar la legibilidad del código. Las nuevas impresoras Videojet UHS superan incluso los requisitos más exigentes en aplicaciones de alta velocidad, como las de bebidas y enlatado, y en entornos que requieren códigos con mucho contenido, como el sector de los productos lácteos. Son hasta un 40% más rápidas que el punto de referencia anterior del sector, Videojet Excel UHS. Por su parte, el sistema CleanFlow™ proporciona un flujo positivo de aire filtrado para lograr códigos más fiables, claros y homogéneos, incluso al final de largas tiradas de producción.

Igualmente, los nuevos modelos cuentan con Dynamic Calibration™, que aplica las mediciones y controles más sofisticados del sector para ajustar los parámetros de inyección automáticamente, garantizando una impresión de alta calidad. Junto con el mencionado

Videojet presenta sus impresoras Ultra High Speed de última generación

sistema Precision Ink Drop™, esta codificación de mayor calidad permite una densidad de impresión mayor, garantizando así que las ventanas de impresión sean pequeñas y no interfieran en el diseño del envase, y a la vez sean claras y legibles para los consumidores.

Por último, las impresoras Videojet 1620 UHS y Videojet 1650 UHS son fáciles de manejar para los usuarios.





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

VIGO, SPAIN
September 30th 2013

WHITEFISH WORLD CONGRESS

Co-organized by FAO and CONXEMAR

- **Full panel of experts from top producing countries** (Russia, Norway, Iceland, Canada, Peru, Chile, Argentina, Uruguay, Namibia, South Africa, New Zealand and China)
- **Attendance of senior government officials and top industry executives worldwide.** More than 300 delegates from 25 countries in 2012 World Congress.

conxemar
2013

XV INTERNATIONAL
FROZEN SEAFOOD EXHIBITION

OCTOBER 1-3, 2013

- **The most important national and International companies of the frozen sector in a venue of 31.500sqm.** More than 475 exhibitors and 25.000 visitors from 87 countries.
- **More than 300 Business Meetings between export companies and buyers.** 2 international airports within 100km.

**FURTHER
INFORMATION**

www.conxemar.com



La historia del grupo empresarial Probelte es una trayectoria en constante evolución. Nació en 1970 como compañía dedicada a la formulación y comercialización de productos fitosanitarios para el sector agrícola. Hoy Probelte es un potente y sólido grupo que actúa en cuatro sectores altamente competitivos y que requieren un continuo esfuerzo e implicación en calidad e I+D+i. La innovación y la investigación en torno a la salud vegetal, animal y humana ha sido siempre el eje principal corporativo.

Gracias al espíritu emprendedor y a la visión de negocio que el fundador D. Antonio Belmonte Abellán impregnó a las empresas de su grupo, Probelte no ha dejado de crecer y se ha consagrado, dentro del ámbito nacional, como empresa líder en aquellos sectores en los que tiene actividad:

Por un lado, la empresa madre, Probelte S.A (Probeltefito), dedicada a la producción de Productos Fitosanitarios y Fertilizantes.

Probelte Pharma S.A (Probeltepharma) que investiga y produce vacunas para el tratamiento de alergias (Inmunoterapia alérgica) y comercializa los complementos alimenticios Keriba para la línea de Nutrición terapéutica.

Frutos Abelte S.A. (Abelte fruit) que produce productos agrícolas frescos a partir de sus propias explotaciones agrícolas.

Y en el segmento de la tecnología, Probelte Biotecnología S.L. (Probeltebio), que investiga en ingredientes destinados a la alimentación saludable: extractos de granada (Pomanox) y oliva (Meditanox) y produce zumo de granada (Granadox).

Probeltegrupo es, hoy en día, un grupo privado e independiente que nace con el fin de agrupar las diferentes actuaciones empresariales iniciadas por D. Antonio Belmonte Abellán y continuadas por su familia. Se tra-

Los sistemas de gestión en un grupo como Probelte: un enfoque a resultados

Dr. José A. López Más

Director Técnico y de Calidad / Technical & Quality Assurance Manager de Probelte Biotecnología

ta de aunar la actuación en cuatro diferentes campos de actividad en un gran proyecto empresarial dirigido por los mejores profesionales y basado en la excelencia, la calidad, el I+D, el respeto a la naturaleza y el beneficio global a la sociedad.

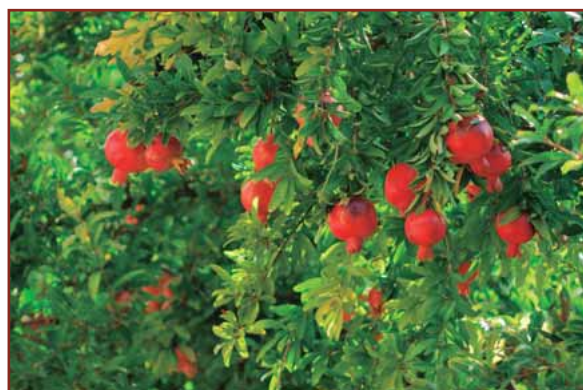
La historia del Grupo empresarial Probelte ha continuado hasta nuestros días teniendo como uno de sus hitos más recientes el abordaje, hace ahora tres años, del mercado de alimentación saludable, mediante la construcción de las modernas y altamente tecnológicas instalaciones del centro productivo de Probelte Biotecnología S.L. en la localidad de Molina de Segura, cercana a Murcia, en una parcela de 20.000 m².

Llevar adelante un negocio, hacerlo viable y potenciar su crecimiento descansa en primer lugar en una buena idea que satisfaga una demanda existente en el mercado. En ese sentido, Probelte Biotecnología S.L. ha ido en la línea de usar la Biotecnología para mejorar la calidad de vida y la salud de las personas disminuyendo los factores de riesgo asociados al estilo de vida moderno.

En la sociedad del bienestar la gente es cada vez más consciente de que uno de los factores más importantes que pueden influir en su estado de salud es la adopción de hábitos

alimentarios saludables. El valor que más aprecian los miembros de las sociedades desarrolladas es la salud física y mental del cuerpo. Una de las grandes aspiraciones de los miembros de nuestra sociedad es evitar el declive físico y psíquico. Y una manera efectiva de conseguir estos objetivos es a través de unos hábitos alimentarios saludables. En los estudios sobre el consumo de alimentos funcionales o enriquecidos se detecta un aspecto nuevo en la elección de productos alimenticios: los alimentos tienen que ayudar a mejorar la calidad de vida. Las tendencias en alimentación van cada vez más por el camino de la elección de alimentos adaptados a las necesidades individuales pero sobre todo que aporten beneficios para la salud. Es por ello que Probeltebio investiga y trabaja en el desarrollo de nuevos ingredientes que aporten estos beneficios.

No obstante, en un mercado altamente competitivo como el actual, no basta con una buena idea.





Alimentaria

INVESTIGACIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD

Boletín
de
Suscripción

D. / Dña: _____

Cargo _____

Empresa _____

Dirección _____

Localidad _____

Provincia/Estado _____ Código Postal _____

País _____

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 208 €* / Europa 352 €** / América 409,12 €**

Edición digital: Suscripción on-line 182 €

(* IVA y gastos de envío incluidos. ** Gastos de envío incluidos)

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 23 €* / Europa 39 €** / América 45,32 €**

Edición digital: Suscripción on-line 20 €

(* IVA y gastos de envío incluidos. ** Gastos de envío incluidos)

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:



LinkedIn

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".



Europea

Reglamento de Ejecución (UE) N° 594/2013 de la Comisión

de 21 de junio de 2013

Objeto: Se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) n° 543/2011 en lo que se refiere a las normas de comercialización del sector de las frutas y hortalizas y se corrige dicho Reglamento de Ejecución.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 22/06/2013

Comentarios: En 2011, el Grupo de Trabajo sobre normas de calidad de los productos agrícolas de la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas (CEPE-ONU) revisó las normas de la CEPE-ONU aplicables a las manzanas y las peras. Se adecúan las normas específicas aplicables a las manzanas y las peras previstas en el Reglamento de Ejecución (UE) n° 543/2011 a esas nuevas normas de la CEPE-ONU. También se corrigen ciertas incoherencias de las normas de comercialización aplicables a los melocotones y las nectarinas, así como a los cítricos.



Decisión de Ejecución de la Comisión de 25 de junio de 2013

Objeto: Se autoriza la comercialización de alimentos que contienen o están compuestos por colza oleaginosa modificada genéticamente Ms8, Rf3 y Ms8 x Rf3 o de alimentos y piensos producidos a partir de estos organismos modificados genéticamente, de conformidad con el Reglamento (CE) n° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 27/06/2013

Comentarios: Esta autorización se basa en el dictamen favorable emitido el 26 de septiembre de 2012 por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), en el que concluye que la colza oleaginosa Ms8, Rf3 y Ms8 x Rf3 es tan segura como su homóloga no modificada genéticamente en lo que concierne a los posibles efectos en la salud humana y animal o en el medio ambiente.



Reglamento (UE) N° 630/2013 de la Comisión

de 28 de junio de 2013

Objeto: Modifica los anexos del Reglamento (CE) n° 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen disposiciones para la prevención, el control y la erradicación de determinadas encefalopatías espongiiformes transmisibles.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 29/06/2013

Nacional y Autonómica

Real Decreto 506/2013

de 28 de junio de 2013

Objeto: Sobre productos fertilizantes.

Boletín: Boletín Oficial del Estado.

Fecha: 10/07/2013

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

Comentarios: Se concretan algunas de las disposiciones del Reglamento (CE) n° 2003/2003 y se refunde y actualiza la normativa nacional existente relativa al resto de los abonos y a todo tipo de enmiendas.



Andalucía

Orden

de 12 de junio de 2013

Objeto: Se aprueba el Reglamento Específico de Producción Integrada de Andalucía para las industrias de obtención de aceite de oliva virgen extra.

Boletín: Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Fecha: 18/06/2013

Vigor: Entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.



Castilla y León

Orden AYG/452/2013

de 29 de mayo de 2013

Objeto: Se aprueba el Reglamento Regulador de la Producción Agraria Ecológica y su indicación sobre los productos agrarios y alimenticios y del Consejo de Agricultura Ecológica de la Comunidad de Castilla y León.

Boletín: Boletín Oficial de Castilla y León.

Fecha: 18/06/2013

Vigor: Entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de Castilla y León.



Andalucía

Orden

de 3 de julio de 2013

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

Boletín: Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Fecha: 09/07/2013

Vigor: Entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.



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

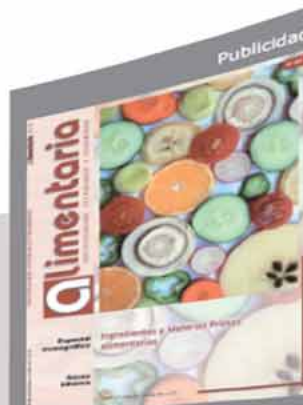
Usuario:

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 alcanza en la actualidad 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

20º Congreso Internacional de Nutrición de IUNS 2013

Fecha: 15-20 de septiembre

Lugar: Granada

Asunto: Promovido por la International Union of Nutritional Sciences (IUNS), este Congreso será organizado por la Sociedad Española de Nutrición (SEN). Se trata del evento de mayor prestigio en el sector de la nutrición a nivel internacional y reunirá a más de 5.000 profesionales especialistas en este campo. Bajo el lema "La unión de culturas a través de la nutrición", el Congreso abordará asuntos como el papel de la nutrición en la salud pública, la prevención y tratamiento de las enfermedades crónicas, el impacto de la tecnología en las cualidades nutricionales de los alimentos, aspectos de seguridad alimentaria, etc.

Información: Secretaría Técnica: Barceló Congresos

Tel.: +34 937 063 578

E-mail: info@icn2013.com

<http://icn2013.com>

Drinktec 2013

Fecha: 16-20 de septiembre

Lugar: Múnich (Alemania)

Asunto: La Feria Internacional de la Industria de Bebidas y Alimentos Líquidos acogerá alrededor de 1.500 expositores de unos 70 países, que presentarán el abanico completo de las tecnologías de bebidas y alimentos líquidos. Bajo el lema "Fabricación + Llenado + Envasado + Marketing", Drinktec exhibirá todo lo que tiene relevancia para el sector de bebidas y alimentos líquidos en todo el mundo, desde las materias primas hasta el envasado y la comercialización.

Información:

<http://www.drinktec.com>

NUCE International - FOOD-ING International 2013

Fecha: 24-26 de septiembre

Lugar: Milán (Italia)

Asunto: Nuce International es el Salón Internacional para la industria de los nutracéuticos, cosmeceúticos, alimentos y bebidas funcionales e ingredientes saludables; mientras que Food-ing International, es una exposición y conferencia dedicada a los ingredientes para todos los sectores de la industria alimenticia y de bebidas. Algunos de los temas tratados en las ponencias serán: "Los alimentos funcionales y saludables: la innovación encuentra el mercado"; "Etiqueta Limpia: retos en la formulación de alimentos con ingredientes naturales e innovadores"; "Vegetales en complementos alimentarios" y "Algas como fuentes de nutracéuticos".

Información:

Ferias y Congresos



Tel.: +39 02 66306866

Fax: +39 02 66305510

<http://www.nuce.pro>

Conxemar 2013

Fecha: 1-3 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: conxemar@conxemar.com

<http://www.conxemar.com>

Encaja 2013

Fecha: 2 y 3 de octubre

Lugar: Valencia

Asunto: Feria del Almacén, la Distribución y el Punto de Venta. Se trata de un encuentro de ámbito profesional que pretende acercar a las PYMES soluciones y servicios en torno a la logística, el almacenaje y la competitividad del punto de venta con un formato ágil, de carácter formativo y que, bajo el formato de 'club de negocio, establecerá una agenda cerrada de encuentros entre expositores y visitantes con el fin de establecer alianzas estratégicas.

Información:

<http://www.encajaferia.com>

BIOTECHNICA 2013

Fecha: 8-10 de octubre

Lugar: Hannover (Alemania)

Asunto: BIOTECHNICA, feria europea de Biotecnología, Ciencias de la Vida y Tecnologías, celebra este año su vigésima edición, que tendrá como novedad una organización separada por mercados: "Tecnologías de Medicina Personalizada", "Innovación Alimentaria", "Biotecnología Industrial" y "BioServicios". Respecto al sector de las tecnologías alimentarias, por tercera vez se celebrará el simposio *Innovation in Food*, y se estrenará la Conferencia *iFood*, plataforma de intercambio entre investigación e industria alimentaria.

Información:

Tel.: 0511 89-0

Fax: 0511 89-32626

<http://www.biotechnica.de/en>

Indice

1. Componentes
2. Compresores
3. Imagine aquí su anuncio
4. Control de calidad
5. Ingeniería de procesos
6. Ingredientes
7. Maquinaria de procesos

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

3. Imagine aquí su anuncio

Alimentaria
INVESTIGACIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD

Imagine aquí su anuncio

www.revistaalimentaria.es
publicidad@revistaalimentaria.es

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

EYPASA

1. Componentes

Hygienic Processing
Juntos
haremos mejor
las cosas



bürkert
FLUID CONTROL SYSTEMS

Bürkert Contromatic S.A.
Avda. Barcelona, 40
08970 SANT JOAN DESPÍ
(Barcelona)
Teléfono: 34.934.777.980
Telefax: 34.934.777.981
http://www.burkert.es

4. Control de calidad

LABORATORIO DE ANÁLISIS
EHEVARNE

Análisis, Consultoría, Formación

Novedad: **TAXONLIFE**

Patente exclusiva de Echevarne para determinar el origen biológico de alimentos o preparados de origen animal en un solo test

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



Laboratorio autorizado por FACE para su Marca de garantía



Tel. 902 525 500
agroalimentacion@echevarne.com
www.echevarne.com

2. Compresores

Atlas Copco, S.A.E.
Tfno.: 91 627 91 00
E-mail: aire.industrial@es.atlascopco.com
www.atlascopco.es



Evite toda contaminación por aceite



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

Sustainable Productivity

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

4. Control de calidad



Obtenga los mejores resultados de la microbiología alimentaria



remel **Thermo SCIENTIFIC**

Oxoid & Remel Microbiology Products
+34 91 382 20 23 e-mail: jose.martinezalarcon@thermofisher.com

5. 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





6. Ingredientes

ANVISA
PREPARADOS Y COADYUVANTES TECNOLÓGICOS

Para la Industria Alimentaria



CALIDAD
FIABILIDAD

Alta especialización al servicio del sector cárnico



TECNOLOGÍA
VERSÁTILIDAD

Investigación Desarrollo e Innovación a su alcance

ANVISA
ANTONIO VILLORIA S.A.
Ana Maria del Valle s/n
ARGANDA DEL REY (MADRID)
Tel: 91 871 63 14 Fax: 91 871 65 14
e-mail: anvisa@anvisa.com
web: www.anvisa.com




6. Ingredientes

BRENTTAG
SPECIALTIES

INGREDIENTES A SU GUSTO

- Almidones, glucosas y derivados
- Proteínas y derivados lácteos
- Edulcorantes naturales
- Harinas, copos, semillas y derivados de malta
- Aromas, saborizantes y colorantes naturales
- Fibras
- Emulsionantes, espesantes, humectantes y desmoldeantes
- Conservantes y acidulantes

Brenntag Iberia
Área Especialidades
C/ Tuset 8-10, 08006 Barcelona, España
Tel: +34 93 218 44 04, Fax: +34 93 218 15 90
alimentacion@brenntag.es, www.brenntag.es

CHR HANSEN
Improving food & health



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:

- ▼ Cuaños 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.

- INGREDIENTES Y ADITIVOS -

- * AZÚCARES
- * EDULCORANTES, CARGA E INTENSOS
- * MINERALES
- * CONSERVANTES
- * VITAMINAS
- * AMINOÁCIDOS
- * OVOPRODUCTOS
- * HIDROCOLOIDES
- * Y UN LARGO ETC....



6. Ingredientes

Life is tasty with us!



- EDULCORANTES INTENSIVOS
- ESPESANTES • ESTABILIZANTES
- CONSERVANTES • ANTIOXIDANTES
- GASIFICANTES • ACIDULANTES
- VITAMINAS • MINERALES • PROTEÍNAS
- FIBRAS • ACTIVOS FUNCIONALES
- SISTEMAS FUNCIONALES FARA®

GIUSTO FARAVELLI S.p.A.
Giusto Faravelli SpA
Spanish Office
 Tel. +34 93 1816473
 Fax +39 02 69717733
 faravelli@faravelli.es
 www.faravelli.es

Síguenos también en   



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

6. Ingredientes

Monteloeder
 improving food

en lo natural está el futuro

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

www.monteloeder.com
info@monteloeder.com

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

VitaeNaturals
 MANUFACTURERS OF WELLNESS

Fabricamos ingredientes naturales de la más alta calidad y pureza, que mejoran la vida de las personas y proporcionan mayor valor en el mercado.

Vitapherole®
 Vitasterol®
 Vitavonoide®
 Vitaslim®
 Lutein
 Sistemas Antioxidantes



MANUFACTURERS OF WELLNESS

www.vitaeNaturals.com

7. Maquinaria de procesos

NETZSCH Confectionery Plants
 Not only Chocolate



Aplicaciones Especiales:

- Refinado Licor Cacao
- Molienda Fina Azúcar
- Molienda Fina Torta Cacao
- Refinado Cremas y Frutos Secos
- Desaireación Coberturas
- Producción con nibs y azúcar cristal
- Llave en Mano

Para producción de:

- Chocolates
- Sucedaneos
- Coberturas
- Rellenos
- Cremas Untables

NETZSCH
 NETZSCH España, S.A.
 Tel.: 93 735 50 65
info.neb@netsch.com
www.netsch-grinding.com

be productive

im

925 54 19 94

lucimagen @ lucimagen .com

lucimagen
MAQUETACIÓN DISEÑO





SIEMENS

Soluciones para el sector de alimentación y bebidas

Consiga incrementar la eficiencia de su planta con herramientas inteligentes SIMATIC

Ya puede reducir los costes en sus procesos de alta demanda. Nuestros sistemas de gestión de la energía y recursos de producción basados en SIMATIC permiten visualizar áreas potenciales de optimización. Además, se pueden ampliar prestaciones con nuestras herramientas de análisis de gestión de cargas y previsión de consumos a nivel IT.

O, por ejemplo, con nuestra tecnología de accionamientos de alta eficiencia, que hará que su planta sea más eficiente de forma muy rápida.

Nuestros expertos de Siemens le ayudarán a encontrar múltiples soluciones que optimicen su producción y conseguir así una planta más eficiente.

[siemens.es/alimentacionybebidas](https://www.siemens.es/alimentacionybebidas)