

Alimentaria

INVESTIGACIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD



**Especial
monográfico**

Tecnologías para el Sector de Carnes y Productos Cárnicos

**Aesan
informa**



III Jornadas de Seguridad Alimentaria

Madrid 26 septiembre | Barcelona 24 de octubre

Valencia 14 de noviembre | Valladolid 12 de diciembre

2013



AUDITAR
Calidad Consultores



ANALIZA
calidad



**Nueva tecnología
HPLC-MS-QQQ
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 la 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 17 31



www.analizacalidad.com

www.auditarcalidadconsultores.com



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:
Alberto López
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 este número, además de las secciones habituales, incluimos un monográfico dedicado al sector de carnes y productos cárnicos. En él repasamos las últimas investigaciones que están llevando a cabo los productores y elaboradores de cárnicos para desarrollar productos con menos sal y grasas, al mismo tiempo que lo más naturales posible, que satisfagan las exigencias de los consumidores de alimentos saludables y con etiqueta limpia. También vemos que, debido a los últimos casos de fraude en el etiquetado ocurridos en los últimos meses que han involucrado a productos cárnicos, otro aspecto que resulta fundamental para el sector es mejorar las garantías de que los productos se corresponden con lo que refleja su etiquetado.

Además, entrevistamos a Jacint Arnau, jefe del Programa Tecnología Alimentaria del IRTA (Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias), quien nos explica los principales proyectos en los que trabaja este Instituto en el ámbito del sector cárnico.

También le ofrecemos un especial sobre la segunda edición del Congreso Internacional de Seguridad Alimentaria ACOFESAL 2013, que se consolida como punto de encuentro del sector de la seguridad alimentaria; y recogemos algunas de las ponencias presentadas durante el XI Workshop sobre Métodos rápidos y automatización en microbiología alimentaria (MRAMA). En concreto, "Food microbiology: a multifaceted approach", de Cécile Lahellec; y "Proficiency Testing with Microorganism Standards", de Jvo Siegrist.

Por último, destacar los artículos "Péptidos bioactivos procedentes de proteínas de pollo con propiedades antioxidantes", de Gema Nieto, Gema García y Gaspar Ros; "Codificadores de sobreimpresión por transferencia térmica especiales para lavado de carnes"; y "Refrigeración evaporativa en la industria cárnica: seguridad y eficiencia energética", de la Comisión técnica de AEFYT. Asimismo, incluimos varios casos prácticos de implantación de soluciones tecnológicas en empresas del sector cárnico que explican las mejoras que introducen.

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.

María Jesús Díez
Redactora Jefe



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
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 Guamís 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 "ad honorem"
Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL, CSIC-UAM)

Dr. Abel Marín Font
Profesor emérito de Nutrición y Bromatología
Campus de la Alimentación. 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
Profesor de Investigación del Centro de Edafología y
Biología Aplicada del Segura - CEBAS

Dr. Jesús Vázquez Minguela
Doctor Ingeniero Agrónomo
Profesor titular de Universidad de Ingeniería Forestal
Director del Gabinete del Rector
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	28
Monográfico Sector Cárnico	30
• El sector cárnico continúa innovando para obtener productos más seguros, naturales y con mejor perfil nutricional	
• Entrevista: <i>“La trazabilidad y la automatización de los procesos de control han aumentado la seguridad y la calidad de los productos cárnicos”</i> . Jacint Arnau. IRTA	
• Artículo técnico: <i>“España, segundo país productor de porcino en la UE y el cuarto a nivel mundial, exporta el 40% de su producción”</i> . José Luis Noguera. IRTA	
• Artículo técnico: <i>“Péptidos bioactivos procedentes de proteínas de pollo con propiedades antioxidantes”</i> . Gema Nieto, Gema García y Gaspar Ros. UNIVERSIDAD DE MURCIA	
• Artículo técnico: <i>“Codificadores de sobreimpresión por transferencia térmica especiales para lavado de carnes”</i> . VIDEOJET TECHNOLOGIES	
• Artículo técnico: <i>“Resolviendo la ecuación de la calidad”</i> . Simon King. EAGLE PRODUCT INSPECTION	
• Artículo técnico: <i>“Refrigeración evaporativa en la industria cárnica: seguridad y eficiencia energética”</i> . AEFYT	
• Caso práctico: <i>“En Campofrío, innovando hasta en lo más tradicional”</i> . CAMPOFRÍO / ASTI	
• Caso práctico: <i>“Tulip ahorra con nuevos analizadores y mezcladores de gas para MAP”</i> . TULIP / DANSENSOR	
• Caso práctico: <i>“El Grupo Alimentario Guissona automatiza el funcionamiento de su planta de piensos de Bujaroz”</i> . GRUPO ALIMENTARIO GUISSONA / ROCKWELL AUTOMATION	



	Páginas
• Caso práctico: “Almacén automático de temperatura controlada y preparación de pedidos rápida y fiable”. CARGILL / VIASTORE	
Especial eventos	83
• XI Workshop Métodos rápidos y automatización en microbiología alimentaria (MRAMA):	
• “Food Microbiology: a multifaceted approach”. Cécile Lahellec. FRENCH FOOD SAFETY AGENCY	
• “Proficiency Testing with Microorganism Standards”. Jvo Siegrist. SIGMA-ALDRICH	
• El Congreso ACOFESAL 2013 se consolida en su segunda edición como punto de encuentro del sector de la seguridad alimentaria	
Innovaciones tecnológicas	106
Normalización, certificación y ensayo	117
• “La apuesta por la calidad en Embutidos Alejandro”. Enrique Rituerto. EMBUTIDOS ALEJANDRO	
Actualidad legislativa.	120
Leyendo para Ud.....	122
Agenda	123
Tablón de anuncios breves	127
Directorio de proveedores.....	128

El presidente de la Comisión Europea, José Manuel Durão Barroso, y el Primer Ministro de Canadá, Stephen Harper, alcanzaron el pasado 18 de octubre un acuerdo político sobre los elementos clave del Acuerdo Comercial y Económico Global (CETA, por sus siglas en inglés) entre la Unión Europea y Canadá, después de meses de negociaciones entre el Comisario de Comercio, Karel De Gucht, y el ministro canadiense de Comercio, Ed Fast. Será el primer acuerdo comercial entre la UE y un país del G8.

Como señaló la Comisión Europea en un comunicado: "Impulsar nuestras relaciones comerciales con Canadá generará nuevas oportunidades de crecimiento y creación de empleo en la UE". Sobre la base de este avance político, ahora los negociadores serán capaces de continuar el proceso y acordar las cuestiones técnicas pendientes, hasta finalizar el texto legal del acuerdo. Posteriormente, tanto el Consejo como el Parlamento deberán aprobar el acuerdo.

El acuerdo UE-Canadá eliminará alrededor del 99% de los aranceles entre las dos economías y creará importantes oportunidades nuevas de acceso al mercado en servicios e inversiones. En el área de las contrataciones públicas, Canadá no solo ha

La Unión Europea y Canadá concluyen las negociaciones sobre su acuerdo de comercio

adquirido compromisos a nivel federal, sino que también ha abierto su nivel sub-federal a los licitadores europeos a un nivel nunca antes alcanzado.

Beneficios para los productos con indicación geográfica

Entre los beneficios, la Comisión destaca que el acuerdo también mejorará la protección de los derechos de propiedad intelectual en Canadá, así como la protección de nuestros productos agrícolas emblemáticos.

Así, el acuerdo acercará la protección de la propiedad intelectual que hay en Canadá al nivel de la UE, beneficiando al sector farmacéutico y a los exportadores de productos agrícolas de orígenes geográficos específicos (indicaciones geográficas). La UE y Canadá también han reafirmado su compromiso con los principios y objetivos del desarrollo sostenible en el comercio: las inversiones y el comercio no deben hacerse a expensas del medio ambiente, sino impulsando el apoyo mutuo entre el crecimiento económico, el desarrollo social y la protección medioambiental.

Una vez implementado, se espera que el acuerdo incremente el comercio de bienes y servicios entre ambos países (en ambas direcciones) hasta un 23% (26.000 millones de euros), impulsando el crecimiento y el empleo a ambos lados del Atlántico. Se espera que los beneficios globales del acuerdo elevarán el PIB anual de la UE en aproximadamente 12.000 millones de euros al año.

Respecto al mercado estadounidense, con quien la UE también está en proceso de negociar un acuerdo comercial, el presidente Barroso aseguró que este acuerdo con Canadá "servirá como un fuerte punto de apoyo en el mercado norteamericano".

En 2012 Canadá fue el duodécimo socio comercial más importante de la UE, reuniendo el 1,8% del comercio exterior total de la Unión. Según datos de 2011, para Canadá la UE fue su segundo socio comercial más importante, tras los EE UU, representando el 10,4% del comercio exterior total de Canadá.

El valor del comercio bilateral entre la UE y Canadá fue de 61.800 millones de euros en 2012.

El informe *Análisis del Comercio Exterior* correspondiente al primer semestre de 2013, del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA), recoge que Alemania, Francia, Italia y Reino Unido son importantes países de destino de las exportaciones españolas de productos agroalimentarios.

Hortalizas, frutas y bebidas han mejorado sus cifras de exportación y su principal destino son los países de la Unión Europea.

El mercado intracomunitario también es el principal destino de las exportaciones de carnes y aceites y grasas. En el caso de las carnes, sus exportacio-

Mejoran las exportaciones españolas de hortalizas, frutas, bebidas, cereales y oleaginosas

nes ascienden a 1.839 millones de euros, un 2% menos en valor y un 8% en volumen respecto al primer semestre de 2012. Los principales países receptores de las carnes son Francia, Portugal, Italia, Alemania y Rusia.

Otros productos como los cereales y las semillas oleaginosas, cuyas cifras de exportación han aumentado el primer semestre del año, tienen como mercados de destino tanto la UE co-

mo los terceros países: Portugal, Alemania o Túnez, en el caso de los cereales; y los Emiratos Árabes Unidos, Francia y Portugal en cuanto a las semillas oleaginosas.

Respecto a los productos pesqueros españoles, tanto pescados como crustáceos y mariscos se exportan tanto a países de la Unión Europea como Italia, Portugal o Francia, como a terceros países como Seychelles y Mauricio.

Innovación Zentis: el nuevo centro técnico de repostería



Zentis lleva más de 120 años dedicándose al desarrollo de productos y sistemas innovadores y de calidad relacionados con la fruta. Los años de experiencia y el alto rendimiento han convertido a Zentis en una de las empresas (fabricantes de preparados de fruta) pioneras en Europa, además de convertirla en socio indispensable de la industria (pastelera y de bollería). En estrecha colaboración con sus clientes, Zentis desarrolla conceptos de productos innovadores y únicos para ampliar correctamente (toda la gama de productos). Desde el comienzo se tienen en cuenta las necesidades tecnológicas y específicas de cada cliente, además de los niveles de calidad requeridos. Por ello, la creación de un (Centro Tecnológico) de 450 m² en (Aachen-Aquisgrán) refleja la firme determinación de reforzar y continuar ampliando la posición de proveedor (para la industria de pastelería y bollería).

El equipo de (expertos) de Zentis, compuesto por (tecnólogos de ali-

mentos) y pasteleros, podrá así continuar ampliando su larga experiencia en rellenos para repostería. Dietmar Otte puntualiza las ventajas: «El nuevo centro (tecnológico) de repostería permite una colaboración con nuestros clientes todavía más estrecha. Gracias a las opciones de comprobación adicionales podremos, ya en la fase de desarrollo, adaptarnos de forma más precisa a las necesidades específicas de los productos. Así puede optimizarse considerablemente la (implementación) de conceptos innovadores y los tiempos de desarrollo pueden reducirse».

Innovación desde la tradición

Todos los trabajadores de Zentis se sienten comprometidos con este lema. Como socio innovador de la industria pastelera, Zentis se orienta a las necesidades del mercado, por lo que se analizan en todo momento las tendencias locales e internacionales y se transforman en conceptos que pueden llevarse a la práctica. Equipos de expertos muy cualificados y motivados aportan lo mejor de sí mismos para conducir los rellenos (más innovadores) para repostería y confitería desde la primera idea hasta el lanzamiento al mercado.

Orientación al cliente y fuerza innovadora para la industria repostera

«Zentis ofrece un amplio surtido a la industria de (bollería y pastelería industrial). En él se incluyen especialmente rellenos de frutas, cremas pasteleras y de chocolate, rellenos especiales, con trozos, glaseados y preparados de gel, decoraciones, masas finas de mazapán y masas preparadas».

Para reforzar y seguir ampliando las competencias para la industria pastelera y repostería, Zentis inauguró un moderno (Centro de Desarrollo Tecnológico) en su sede en Aachen. El nuevo centro de 450 m² ofrece además almacenes y salas de refrigeración, espacios para llevar a cabo seminarios y formación. Las espaciosas salas están equipadas con lo último en tecnología y ofrecen las condiciones óptimas para (fabricar pasteles y para catar los productos) y rellenos especialmente desarrollados para los clientes en cada aplicación. Karl-Heinz Johnen destaca sobre todo la oferta de servicio mejorada: «Nuestros socios artesanales y de la (industria pastelera) pueden estar seguros de que utilizaremos este potencial para adaptarnos todavía más rápido y mejor a sus deseos y necesidades».

De esta forma pueden comprobarse con (anterioridad) y sobre todo en combinación con diferentes tipos de masas los requisitos específicos de los diferentes rellenos según sus características y adecuación antes y después del horneado, en cuanto a la estabilidad al congelado y al horneado, como adición en forma de puré o con trozos y, gracias al moderno equipamiento, de forma rápida y sencilla. De este modo, el nuevo centro técnico de repostería permite una mejor colaboración en la fase de desarrollo entre los socios de la industria.





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

Venga y visítenos
al FiE
Stand 8E12

Una gama
infinita
de colores

Las líneas E-Color™ y VegeBrite™ de la gama NAT color® de Naturex ofrecen infinitas posibilidades en colores naturales. E-Color™ ofrece una gama completa de aditivos colorantes de alto rendimiento extraídos y aislados de fuentes naturales, que garantiza un excelente resultado en tonalidades exactas. VegeBrite™ ofrece una completa e intensa paleta de tonos luminosos elaborados exclusivamente a partir de concentrados de frutas y verduras, flores comestibles y algas. Estos ingredientes se obtienen sin extracción o aislamiento selectivo y gracias a ellos usted podrá conseguir un resultado excelente dentro de un rango extenso de aplicaciones. Si desea conseguir los mejores colores naturales, póngase en contacto hoy mismo con nuestro equipo de expertos.

www.natcolor.com

NATUREX 
Ultimate Botanical Benefits

SI DESEA RECIBIR MÁS INFORMACIÓN, LLÁMENOS

Naturex Spain: +34 96 157 95 62

E-mail: naturex.es@naturex.com



44 empresas de la industria de alimentación y bebidas, el sector de la restauración y la distribución firmaron el pasado 21 de octubre su adhesión al nuevo Código PAOS de autorregulación de la publicidad de alimentos y bebidas a menores.

El acto fue presidido por la Ministra de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, Ana Mato, y la Presidenta de la AESAN, Pilar Farjas, y contó con la participación de los máximos responsables de las compañías firmantes, así como representantes de las organizaciones ya suscritas al Código (FIAB, FEHR, FEHRCAREM, ANGED, ASEDAS y ACES), y de la Asociación para la Autorregulación de la Publicidad Autocontrol, que vela por el cumplimiento y correcta aplicación del Código. De este modo, se ratifica el compromiso que los sectores vienen demostrando en la lucha contra la obesidad infantil y la promoción de estilos de vida saludables.

En 2005, el Ministerio de Sanidad, la AESAN y la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB), dentro de la naciente Estrategia NAOS (Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad), firmaron un primer Código de Autorregulación que establecía las re-

Se adhieren 44 compañías al Código PAOS de autorregulación de la publicidad de alimentos

glas que rigen el desarrollo, ejecución y difusión de los mensajes publicitarios dirigidos a menores.

Tal y como destacan las asociaciones firmantes, los resultados obtenidos a lo largo de los años transcurridos corroboran la eficacia de la autorregulación, al constatarse un avance satisfactorio en la mejora de los mensajes publicitarios emitidos a la población infantil española.

Así, en diciembre de 2012, el Ministerio de Sanidad y los sectores participantes suscribieron el nuevo Código PAOS, ampliando su aplicación a otros sectores económicos como la restauración y la distribución, lo que supuso la unión de estos sectores a esta causa.

El nuevo Código conlleva importantes avances al extender su campo de aplicación a Internet teniendo en cuenta el creciente uso de este medio de comunicación entre el segmento de población infantil y juvenil. Su aplicación a menores de 15 años es efectiva desde junio de 2013; y con ello se pone en marcha una iniciativa única a nivel europeo.

Al desarrollo inicial de este código se han adherido ahora:

- 32 compañías del sector de alimentación y bebidas (AB Azucarera Iberia, S.L.U.; Aperitivos y Extrusionados; Campofrío Food Group; Capsa; Casa Tarradellas; Coca-Cola; Covap; Danone; El Pozo Alimentación; Ferrero; Fritz Ravich; Galletas Gullón; Gallina Blanca Star; Grefusa; Grupo Bimbo; Grupo Calvo; Grupo Leche Pascual; Hero España; Ibersnacks; Kellogg's; Lactalis; Mondelez Internacional; Nestlé; Nutrexpá; Orangina Schweppes; Panrico Sau; Pepsico; Pescanova; Queserías Montesinos; Unilever; Wrigley y Risi S.A.).

- Cuatro compañías del sector de la restauración (Grupo Autogrill; Telepizza; Mcdonald's y The Eat Out Group).

- Ocho del sector de la distribución (Eroski; Sabeco (Simply); El Corte Inglés; Lidl; Día; Mercadona; Miquel Alimentació Grup y Covirán).

La puesta en marcha de este acuerdo permitirá la incorporación de nuevas empresas de todos los sectores participantes en el Código PAOS.





ANALIZA
calidad
MADRID

Laboratorio acreditado en ISO 17025 por ENAC

*Especialistas en analisis 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:   

CLITRAVI analiza las preocupaciones del sector cárnico europeo

CLITRAVI, la organización empresarial que agrupa a las Asociaciones de industrias cárnicas de la Unión Europea, celebró en mayo en Valencia su 55ª Asamblea General, organizada y coordinada por la Confederación de Organizaciones empresariales del Sector Cárnico de España (CONFECARNE).

Los miembros de CLITRAVI debatieron las principales cuestiones de interés y preocupación para la industria cárnica europea. Entre ellas destacó el rechazo unánime al etiquetado de origen de la carne como ingrediente, así como la defensa de la distinción origen UE/origen no UE como única opción válida y factible para el etiquetado de origen de la carne fresca, alineando su posición con la de Food DrinkEurope, la Confederación europea de la industria alimentaria. Esta opción ha sido puesta en cuestión en algunos ámbitos por los recientes casos de presencia de carne de caballo en productos de ternera, si bien en la Asamblea se recordó que la carne de vacuno es la única que se encuentra sometida a un etiquetado de país de origen obligatorio, lo que no ha sido útil para prevenir el problema.

Además, la Asamblea mostró su gran preocupación por la necesidad de autorización de aditivos en los preparados de carne, ya que las anteriores Directivas de aditivos no han sido correctamente pospuestas en el nuevo Reglamento 1129/2011, que entró en vigor el 1 de junio. Por ello, CLITRAVI pidió una moratoria a la Comisión Europea para dar tiempo a la modificación del citado Reglamento.

A continuación, Miguel García Navarro, Jefe de Sección de la Unidad C4 (Productos animales) de la DG AGRI de la Comisión Europea, analizó la difícil situación de los mercados de carne de porcino y vacuno, y tras él Lorenzo Terzi, Jefe de Sección de la Unidad G7 (Relaciones Bilaterales Internacionales) de la DG SANCO, repasó la situación de los acuerdos comerciales bilaterales de la Unión Europea con Países terceros. Recordó que la demanda externa es la principal fuente de crecimiento del sector cárnico europeo y que si se concluyeran los acuerdos comerciales que se encuentran ahora mismo en negociación, el PIB de la UE crecería más del 2% y se crearían casi 2,5 millones de puestos de trabajo.

Durante la Asamblea, Mónica Flores Llovera, doctora en Farmacia por la Universidad de Valencia y diplomada en Alta especialización en Tecnología de Alimentos en el IATA-CSIC, fue elegida para presidir el Grupo de Trabajo de Nutrición y Salud de CLITRAVI.



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 las 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



La Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España (ANICE) ha firmado recientemente sendos acuerdos: por un lado, con la Universidad Complutense de Madrid (UCM) para impulsar la colaboración con el Centro de Vigilancia Sanitaria Veterinaria (VISAVET); y, por otro lado, con la Asociación de Industrias Cárnicas del Principado de Asturias (ASINCAR).

VISAVET es una unidad de alto nivel científico situada en el complejo de la Facultad de Veterinaria y el Hospital Clínico Veterinario de la UCM, y cuyas líneas de investigación cubren aspectos de la sanidad y producción animal, la salud pública, la seguridad alimentaria, la medicina preventiva y el medio ambiente.

El convenio suscrito incluye el asesoramiento recíproco en sanidad animal y seguridad alimentaria, el soporte científico y tecnológico y la transferencia de conocimientos a la industria cárnica:

- Soporte científico y tecnológico de VISAVET a ANICE.
- Vigilancia de las zoonosis de transmisión alimentaria.
- Seguimiento de resistencias a antimicrobianos en microorganismos patógenos de transmisión alimentaria.
- Utilización de VISAVET como Laboratorio de Referencia en los proyectos de interés sectorial para la industria cárnica.
- Realización de actividades de divulgación y transferencia de conocimientos a la industria cárnica.
- Organización de cursos y jornadas de formación e información.

En cuanto al acuerdo con ASINCAR, su objetivo es desarrollar estudios técnico-científicos de interés para la industria cárnica y su transferencia a las empresas para su aplicación en los procesos de producción y control:

- Elaboración de informes para optimizar técnica y económicamente la aplicación de los Reglamentos y demás normativa comunitaria por parte de las industrias.

ANICE firma acuerdos con VISAVET y con ASINCAR para colaborar en seguridad alimentaria y realizar estudios sobre cárnicos

- Transferencia de tecnología para el desarrollo y mejora de productos o procesos de fabricación.
- Realización de estudios de diagnóstico sectorial (incidencia de patógenos, uso de aditivos y su control, contenido en sal o grasas, necesidad de reformulaciones, etc.).
- Estudios de vida útil y vida comercial de productos cárnicos.
- Ejecución de controles analíticos de laboratorio de higiene y seguridad alimentaria y control de calidad bajo Acreditación de ENAC.
- Desarrollo y ejecución de proyectos de Innovación para el desarrollo de mejoras en procesos y productos.
- Realización de actividades de formación y asesoramiento técnico.

**PASÉ MÁS DE UNA SEMANA
ENVASADO EN MAP
Y NUNCA PERDÍ
MI COLOR**



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, bajos
08017 Barcelona
Tel (+34) 93 2052286
Fax (+34) 93 2804027
info-es@dansensor.com
www.dansensor.es

Nueva leche de coco en polvo secada por pulverización

La empresa de ingredientes Sternchemie ha lanzado SternCream, una leche de coco en polvo secada por pulverización, muy versátil y que ofrece diferentes ventajas para la industria y cocinas de restaurantes. El coco es actualmente un componente fijo de múltiples alimentos como platos preparados, dulces, productos panificados, helados o bebidas.

SternCream es idónea para productos húmedos y secos; gracias a sus excelentes propiedades de instantaneización y fluidez puede procesarse fácilmente, y tiene una larga durabilidad. Debido a la proporción especialmente alta de leche de coco, convence por su suave sabor a coco característico. Además, dado que se trata de un producto natural, su declaración es especialmente fácil en comparación con los saborizantes o extractos de coco.

Para la fabricación de SternCream se utilizan, exclusivamente, frutos maduros seleccionados, cuya carne se lava, tritura y prensa. Para garantizar la máxima pureza del producto final, se realiza un doble filtrado de la leche de coco extraída. La pasteurización y el secado por pulverización posteriores proporcionan una calidad uniformemente alta. Debido al bajo contenido de agua y la estabilidad frente a la oxidación, SternCream tiene una larga durabilidad mínima de 24 meses. En comparación con la leche de coco y el coco rallado, el polvo ofrece una mayor estabilidad microbiológica. Otra ventaja es que gracias al cuidadoso procedimiento de secado se preservan los valiosos ingredientes. Además, SternCream no contiene conservantes, colorantes ni saborizantes.

Respecto a su valoración sensorial, la leche de coco en polvo logró unos resultados especialmente positivos en cuanto a su sabor natural y la sensación en boca cremosa, principalmente en los helados y rellenos de bombones o barquillos. En platos fríos y calientes como currys, sopas, salsas o dips, SternCream no solo influye positivamente en el sabor, sino también en la consistencia.



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



Medición de la actividad del agua

- Equipos Rotronic para la medición de la actividad del agua.
- Todo tipo de alimentos: bollería, confitería, embutidos, café, cereales... etc.
- Sondas de cubeta y sondas de inserción.
- Resultados en 4-5 minutos (función Aw-Quick)



ro-tronic
MEASUREMENT SOLUTIONS



Su función AW-Quick permite una proyección rápida y precisa de la humedad de equilibrio

La actividad del agua (AW) es probablemente el parámetro más importante en el campo de la conservación de alimentos ya que es un indicador del crecimiento microbiano de los alimentos y de la velocidad de deterioro. Rotronic permite una medición exacta de este indicador en tiempo récord. Con sonda de cubeta y sonda de inserción.

Sede Central
Barcelona
+34 933 333 600
iberfluid@iberfluid.com

Delegación Centro
Alcobendas (Madrid)
+34 916 611 717
madrid@iberfluid.com

Delegación Norte
Basauri (Vizcaya)
+34 946 715 012
nor@iberfluid.com

Delegación Sur
Sevilla
+34 955 452 780
sevilla@iberfluid.com

Delegación Portugal
Lisboa
+351 210 993 616
portugal@iberfluid.com

NUEVA JORNADA
TÉCNICA EN MADRID

Listeria monocytogenes: biofilms y persistencia en industrias alimentarias

13 de noviembre de 2013
AC Hotel Atocha · Calle Delicias, 42
28045 (Madrid)

Inscripción gratuita en:

Betelgeux.es

Plazas limitadas

Jornada Organizada por:



Patrocina:



Colabora:

ainia
centro tecnológico



Alimentaria
INDUSTRIAS TECNOLÓGICAS Y SERVICIOS





El CNTA (Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria) acogió del 14 al 17 de octubre en sus instalaciones de San Adrián (Navarra) una nueva edición del Better Process Control School (BPCS), que este año ha contado con la asistencia de más de 50 personas pertenecientes a 35 firmas agroalimentarias procedentes de Aragón, Andalucía, Cataluña, Castilla y León, Comunidad Valenciana, Extremadura, Galicia, La Rioja, Navarra y País Vasco.

El curso fue inaugurado por el presidente del Centro, José M^a Ayensa Ambrosi, y el Concejal de Agricultura de San Adrián, Miguel Ángel Sola.

El BPCS es con un programa intensivo sobre tecnología y procesado de alimentos con ponencias presenciales y sesiones prácticas en las cuales se desarrollan todos y cada uno de los requisitos que establece la FDA (Food and Drug Administration) para la exportación de productos alimenticios. Según la regulación americana, las empresas que desean exportar a EE UU conservas de baja acidez y acidificadas tienen la obligación de contar con técnicos que hayan cursado el BPCS.

En esta edición, después de 13 años y más de 600 expedientes tramitados ante la FDA, el CNTA ha conseguido la autorización oficial de la FDA para

CNTA celebra una de las ediciones más concurridas de su curso BPCS para exportar a EE UU

impartir oficialmente las materias del curso con personal técnico propio.

Como se puso de manifiesto durante el curso, las empresas agroalimentarias afrontan la exportación a EE UU entre la expectación y la confirmación de que se trata de una tendencia en crecimiento. Algunas de las empresas que han dado su apoyo a la edición 2013, como Ferlo, Automatismos Teinco, Marrodán, Crown Embalajes España, Grupo Ezquerria y Betelgeux, confirman con su experiencia la importancia de la exportación a EE UU para la industria agroalimentaria y creen firmemente en la relevancia a nivel empresarial que confiere el estar presentes en operaciones comerciales en EE UU, además de la transmisión de valores empresariales como el compromiso de innovación constante y la fuerza de marca que transmite el estar inmerso en procesos de exportación.

Así, estas empresas destacan que estar presentes en mercados extranjeros es para sus clientes una referencia de calidad de sus productos, si bien puntualizan que cumplir con las exigencias es complicado: las empresas que se

quieren introducir en la exportación se encuentran con dificultades administrativas y justificativas referentes al proceso térmico y/o de producto.

En opinión de Segundo Cañizares, encargado de producción de GRANOVITA, empresa castellanense centrada en alimentación saludable, el reto a corto plazo es el intentarlo. Su empresa ha puesto el foco en EE UU porque quieren acercar su producto a la colonia hispana existente, siguiendo las indicaciones de contactos locales.

Para Pilar Orellana, de Orellana Perdiz, complejo empresarial hotelero y gastronómico jienense, el BPCS es una preparación obligatoria de formación y conocimiento de requisitos para cuando tomen la decisión firme de salir al mercado norteamericano, donde se plantean una doble estrategia tanto de empuje como de atracción a su oferta comercial. La edición 2013 del BPCS ha contado con el apoyo del Gobierno de Navarra, a través de su Plan de Internacionalización y el Ayuntamiento de San Adrián. Por último, nuestra revista *Alimentaria* también ha colaborado con el evento.



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.**

III Jornadas Seguridad Alimentaria del Grupo Analiza Calidad

Grupo Analiza Calidad celebró el 26 de septiembre la primera de sus III Jornadas de Seguridad Alimentaria, que cuentan con la colaboración de la Asociación de Consultores y Formadores de España en Seguridad Alimentaria (ACOFESAL), las universidades Autónoma de Barcelona, Complutense de Madrid y Politécnica de Valencia, Inea, Generalitat de Cataluña, Asociación de Científicos y Tecnólogos de Alimentos de Castilla y León (ACTA CL), Foro Interalimentario, Bimbo, Goshua, Waters, Oca Cert, Qualinova, Histasan, Iman, Verdifresh, Urcacyl, Nutreco, Betelgeux y Oxoid. Hasta diciembre, se celebrarán jornadas también en Barcelona, Valencia y Valladolid.

En primer lugar, Luis María Gallego, director general del Grupo Analiza Calidad, repasó las crisis alimentarias a las que se ha enfrentado España en los últimos años, para resaltar la importancia de tener un plan de control de la cadena alimentaria y explicó la información con la que actualmente cuenta la industria para hacer frente a tales situaciones. Seguidamente, Álvaro Mercado, responsable de Sistemas de Calidad y Seguridad Alimentaria de Auditar Calidad Consultores, ofreció una visión práctica de lo que supone la implantación de un plan de FoodDefense.

Jorge Omar Cáceres, profesor de la Facultad de Química de la Universidad Complutense de Madrid, transmitió a los asistentes la existencia de las nuevas herramientas para el análisis y control de adulteración en alimentos. Por su parte, María José González, investigadora del CSIC, explicó nuevas metodologías analíticas para la detección de contaminantes emergentes en alimentos.

José Ignacio Arranz, presidente del Foro Interalimentario, trató en su ponencia sobre la seguridad en una cadena alimentaria sostenible. Manuel Sanz, director de Calidad de Grupo Sada-Nutreco, expuso un modelo práctico de implantación de un sistema de seguridad alimentaria en industria cárnica, desde la granja hasta el procesado final de los pollos y su venta en el supermercado. Posteriormente, Pere Guerra, de Histasan, mostró las posibilidades que ofrecen las nuevas tecnologías móviles en cuanto a detección de alérgenos. Finalmente, Juan Julián García Gómez, vocal asesor de AESAN, cerró la jornada hablando sobre la comunicación de riesgos alimentarios.

**BARCELONA**

31 Marzo/March

3 Abril/April

Fira de Barcelona

Gran Via

www.alimentaria-bcn.com

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

Como en años anteriores, la concesión de estos premios pretende impulsar las iniciativas que entre sus objetivos básicos fomenten la prevención de la obesidad y otras enfermedades crónicas derivadas, a través de una alimentación saludable y la práctica regular de actividad física y, por tanto, son un medio para reconocer y dar visibilidad a aquellas acciones o programas desarrolladas en el marco de los objetivos de la Estrategia NAOS.

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

- El premio Estrategia NAOS a la promoción de una alimentación saludable en el ámbito familiar y comunitario: se concederá a aquellas iniciativas que se hayan distinguido por su capacidad pa-

Convocados los premios NAOS 2013

ra inculcar hábitos alimentarios saludables en la población.

- El premio Estrategia NAOS a la promoción de la práctica de actividad física en el ámbito familiar y comunitario: se concederá a aquellas iniciativas que se hayan distinguido por su capacidad para promover la práctica de actividad física en la población.

- El premio Estrategia NAOS a la promoción de una alimentación saludable en el ámbito escolar: se concederá a aquellas iniciativas que se hayan distinguido por su capacidad para inculcar hábitos alimentarios saludables entre los escolares de los centros de enseñanza infantil, primaria y secundaria, tanto a través de actividades realizadas en el aula como extraescolares.

- El premio Estrategia NAOS a la promoción de la práctica de actividad física en el ámbito escolar: se concederá a aquellas iniciativas que se hayan distinguido por su capacidad para promover la práctica de actividad física entre los escolares de los centros de enseñanza infantil, primaria y secundaria, tanto a través de actividades realizadas en el aula como extraescolares.

- El premio Estrategia NAOS en el ámbito sanitario: se concederá a aquellas iniciativas que se hayan distinguido por su capacidad para implantar medidas de detección precoz del sobrepeso y la obesidad e inculcar hábitos alimentarios saludables y la práctica regular de actividad física en la población, a través del personal de centros y servicios de salud de cualquier titularidad, oficinas de farmacia o cualquier otro centro o institución sanitaria.

- El premio Estrategia NAOS en el ámbito laboral: se concederá a aquellas iniciativas que se hayan distinguido por la capacidad para inculcar hábitos alimentarios saludables, promover la práctica regular de actividad física o ambos, entre los empleados del centro de trabajo.

- El premio Estrategia NAOS a la iniciativa empresarial: se concederá a aquellas iniciativas desarrolladas por empresas alimentarias que se hayan distinguido por facilitar la adopción de hábitos alimentarios saludables entre la población mediante mejoras en la composición de productos, y/o en la información suministrada en el etiquetado y/o en la publicidad y marketing de sus productos y/o la práctica regular de la actividad física.

- El Premio Estrategia NAOS de especial reconocimiento: será otorgado, a propuesta de las distintas administraciones públicas españolas cuya actividad esté relacionada con los objetivos de la citada estrategia, a aquellas personas o instituciones cuya trayectoria haya destacado por su dedicación a la promoción de la alimentación saludable o a estimular la práctica de actividad física entre la población, como objetivos básicos de aquella.

El plazo de presentación de los proyectos finaliza el 20 de diciembre de este año.

Las bases completas de los Premios y los formularios para la inscripción de las candidaturas pueden descargarse desde la página web de la AESAN (<http://www.aesan.msssi.gob.es>).



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

(Rogamos escriba una X en el recuadro junto a la opción elegida)

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

Edición papel: España 214,24 €* / Europa 362 €** / América 421 €**

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 24,96 €* / Europa 40 €** / América 46 €**

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:



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".



Las carnes y el ganado alcanzaron en 2011 un valor de 11.365 millones de euros, equivalentes al 74,6% del valor de la producción animal en ese mismo año y al 27,6% de la producción total de la rama agraria, tal y como señala el informe *Alimentación en España 2012* de Mercasa.

Tras los malos resultados registrados por el sector cárnico en el año anterior, el sector de las carnes experimentó en 2011 un incremento tanto de la producción (3,6%) como de los precios (9,7%), con lo que el balance final fue positivo: su valor a efectos de calcular la renta agraria creció un 13,7%.

Por su parte, en la Unión Europea la producción animal (incluida la leche y otras producciones) experimentó en 2011 un aumento en volumen del 1,1% y un incremento de los precios del 6,7%. En ambos casos los porcentajes son superiores a los del año 2010.

El valor de la producción cárnica europea aumentó un 7,8% como consecuencia de ese incremento de la producción y de la mejoría de los precios.

Las producciones del sector cárnico en la UE representan en torno al 60% del valor de la producción animal y cerca del 20% de la producción de la rama agraria.

En España, este subsector supuso en 2011 el 27,6% de la producción final agraria y el 74,5% de la producción final ganadera.

Analizando la estructura de la producción cárnica española en 2011 se observa que la de porcino supone el 34,8% del total; la carne de vacuno el 15,6%; la de aves el 15,4%; las de ovino y caprino el 6,4%; la carne de conejo el 0,6% y la de equino el 0,3%. Respecto al año anterior se observa en 2011 una mejora generalizada en todos los sectores cárnicos, tanto en cantidad producida como en precios. Hay que tener en cuenta a este respecto que en 2010 los resultados fueron muy negativos.

El sector cárnico continúa innovando para obtener productos más seguros, naturales y con mejor perfil nutricional

Los productores y elaboradores de carne y productos cárnicos no dejan de trabajar e investigar para desarrollar productos con menos sal y grasas, al mismo tiempo que lo más naturales posible, que satisfagan las exigencias de los consumidores de alimentos saludables y con etiqueta limpia. Debido a los últimos casos de fraude en el etiquetado ocurridos en los últimos meses que han involucrado a productos cárnicos, también resulta fundamental mejorar las garantías de que los productos se corresponden con lo que refleja su etiquetado.

En la Unión Europea, la distribución por especies muestra que el primer lugar está ocupado por la carne de porcino (55%), seguida por aves (28%), vacuno (19%), ovino (3%), conejo (1,5%) y caprino (0,5%).

Consumo

Respecto al consumo de carnes, durante el año 2011 los hogares españoles consumieron 2.416,3 millones de kilos de carne y productos cárnicos y gastaron 15.516,6 millones de euros en esta familia de productos. En términos per cápita se llegó a 52,7 kilos de consumo y 338,1 euros de gasto.

El consumo más notable se asocia a la carne fresca (38,7 kilos por persona), y de manera concreta al pollo (14,6 kilos per cápita) y al cerdo (10,8 kilos por persona).

En términos de gasto, la carne fresca concentra el 67,3% del gasto y resulta significativa la participación de la carne de cerdo (62,3 euros per cápita) y de vacuno (59,4 euros). La carne transformada (12,2 kilos y 101,9 euros por persona) resultó importante en el consumo de los hogares españoles durante el año 2011, mientras que la demanda de carne certificada (5,2 kilos y 51,2 euros de gasto por persona) y de carne congelada (1,7 kilos y 8,7 euros de gasto) tienen una repercusión menor.

Productos de casquería y derivados de la carne

En cuanto a la producción española de productos de casquería, se acercó durante el último ejercicio hasta las 135.100 toneladas, de las que 64.460 toneladas correspondieron a bovino,

ejemplos de mercados interesantes para las industrias cárnicas españolas China, Rusia y Turquía.

Sobre este tema, se evidenció la necesidad de contar no solo con estudios de mercado apropiados, sino también con estudios sensoriales realizados con consumidores reales en el mercado en el que se quiere penetrar ("cross culturales") que permitan estudiar si los diferentes hábitos sociales, religiosos, culturales... influyen en la percepción de compra de nuestros productos. También es clave realizar un análisis de la legislación local que afecta.

Estudio sobre tendencias en el consumo de cárnicos: aumento del consumo de pollo

De acuerdo con los resultados del último estudio "Innovaciones y Tendencias de Consumo en el Mercado Técnico" elaborado por el Grupo de Investigación Marketing y Dirección de Operaciones (Merk@do) de la Universidad de Extremadura (UEX), en la próxima mitad de la década el consumo de productos cárnicos se mantendrá en los niveles actuales. Sin embargo, la composición de la demanda variará significativamente, ya que los productos provenientes del pollo sustituirán a los de vacuno como los de mayor peso en la cesta de la compra.

Como explica el investigador principal de este informe, financiado por la Cátedra de Investigación Roler de Tendencias y Hábitos de Consumo, Antonio Chamorro, esto se debe fundamentalmente a la actual situación de crisis económica y a su imagen de seguridad alimentaria frente a otros productos. "Este mismo argumento será el que aumentará las ventas de pavo, hasta ahora con una cuota de mercado muy residual", aclara el profesor de la UEX.

Este trabajo también ha desvelado otras previsiones de interés para el sector cárnico. En cuanto a los criterios de decisión de compra, el es-

tudio prevé que el consumidor otorgará mayor importancia en sus adquisiciones a la certificación de calidad y a los atributos del envase que al precio, el aspecto externo o el origen.

El investigador Antonio Chamorro vaticina que el aspecto externo dejará de ser el elemento clave de la decisión de compra y el precio perderá importancia relativa frente a otros atributos como las Denominaciones de Origen Protegida, las Indicaciones Geográficas Protegidas u otras marcas de calidad. En este sentido, los principales canales de venta se concentrarán en las grandes superficies. Así, según este informe los hipermercados y supermercados verán incrementar su cuota de mercado en los próximos cinco años, en perjuicio de las pequeñas carnicerías y charcuterías. "La razón parece obvia, ya que cada vez el consumidor tiene menos tiempo para cocinar, de ahí que se vea acentuada la venta de carne envasada y dentro de ésta la preparada", matiza Chamorro.

El talón de Aquiles de la innovación de la industria cárnica en la perspectiva hasta 2016 estará concentrado en la demanda de carne ecológica y la enriquecida y funcional. Según los expertos estos formatos no superarán los niveles de venta actuales, calificados como "muy residuales".

El Estudio "Innovaciones y Tendencias de Consumo en el Mercado Técnico" ha pretendido analizar la situación actual del sector cárnico español y explorar las tendencias de consumo previstas por profesionales del sector para los próximos años. El objetivo de este trabajo ha sido identificar las tendencias de consumo cárnico en España en el horizonte de 2016 y las principales innovaciones por las que deben apostar las empresas del sector.

La investigación se llevó a cabo en 2011 mediante el método Delphi y para ello ha contado con la participación

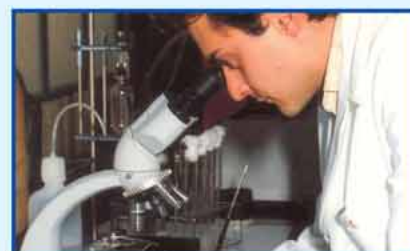
CALIDAD FIABILIDAD TECNOLOGIA VERSATILIDAD



Alta Especialización al Servicio del Sector Cárnico



Investigación Desarrollo e Innovación a su Alcance





La última tecnología para la Congelación, Refrigeración y Estabilización Superficial de productos para posterior porcionado o loncheado automático.



El túnel de congelación modular ADVANTEC™ le ofrece en un equipo versátil, todos los beneficios de la tecnología patentada de circulación de aire por inyectores de doble impacto.

Esta tecnología es una forma revolucionaria de congelación y enfriamiento de los productos.

Miles de inyectores de aire a alta velocidad, dirigidos simultáneamente hacia las superficies superior e inferior del producto, desplazan el aire caliente de la capa térmica del mismo, congelándolo rápidamente y manteniendo su frescura.

La versatilidad de este equipo le permite también pre-enfriar una amplia gama de productos para su posterior manipulación en múltiples procesos.

El resultado: Una calidad superior de producto.

www.jbtfoodtech.com



JBT FoodTech

C/ Julián Camarillo, 26, 4º Local 2,
28037 Madrid
España

Tfno: +34 91 304 6698
Fax: +34 91 327 2266
E-mail: foodtech.spain@jbt.com





Proyecto para estudiar las características de la carne de bovino madurada

El Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA) y la Carnicería Planagumà de Olot (Girona) han firmado recientemente un acuerdo de colaboración para estudiar las características tecnológicas y sensoriales de la carne de bovino madurada.

Los responsables de esta carnicería, en su afán por mejorar continuamente la calidad de sus productos, han viajado por todo el mundo (París, Londres, Nueva York, Sidney, etc.), aprendiendo distintas formas de trabajar la carne.

Actualmente, la Carnicería Planagumà está centrando sus esfuerzos en proporcionar a sus clientes un producto diferenciado y de

gran calidad organoléptica: la carne de bovino madurada en seco (Dry-Aged Meat). La colaboración con el IRTA, del Departamento de Agricultura de la Generalitat de Catalunya, permitirá optimizar las condiciones de maduración para obtener de cada tipo de pieza la mejor ternura, aroma y sabor posible.

Los hermanos Albert y Aleix Planagumà trabajarán conjuntamente con los investigadores del IRTA al objeto de mejorar el proceso de maduración de la carne. Este estudio tendrá una duración de seis meses y finalizará con una jornada de presentación de los resultados conseguidos.

Altas presiones aplicadas al jamón ibérico

Investigadores del Área de Productos

Cárnicos del Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (INTAEX) participaron en el VII Congreso Mundial del Jamón, celebrado en la localidad portuguesa de Ourique del 28 al 31 de mayo, presentando los resultados obtenidos hasta el momento en el subproyecto 'Efecto de la aplicación de altas presiones en el envasado al vacío de jamón ibérico loncheado', enmarcado en el proyecto RITECA II, cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) a través del Programa Operativo de Cooperación Transfronteriza España-Portugal (POCTEP) 2007-13.

Este trabajo persigue inactivar el microorganismo patógeno *Listeria monocytogenes* que podría estar presente en el jamón ibérico loncheado envasado al vacío, sin que



A Recipe for health and well-being:
a pinch of Biorigin for a great taste!

Biorigin's recipe for success begins with the development and production of natural, innovative food ingredients that are able to enhance savoury flavours, reduce sodium, and extend the shelf life of your products.

Authorized Distributor:

BRENTAG
SPECIALTIES

Brenntag Química, S.A.U.
C/ Tuset 8, 08006 Barcelona, España
T: +34 93 218 44 04 | F: +34 93 218 15 90
E: alimentacion@brenntag.es
www.brenntag.es

Biorigin
Art in Natural Ingredients

Visit us at
FI Europe
Booth # 8A14
19-21 November

- ✓ Yeast Extracts
- ✓ Inactive and autolyzed yeasts
- ✓ Flavour Enhancers
- ✓ Shelf life extenders
- ✓ Salt replacers

- Vaca: Dioxinas y Policlorobifenilos (PCB) similares a las dioxinas.
- Ovejas y cabras: Dioxinas y Policlorobifenilos (PCB) similares a las dioxinas.
- Solípedos: Fenilbutazona (la EFSA recomienda que, ya que este medicamento no está permitido en la cadena alimentaria, se incluya de forma específica en los Planes Nacionales de Control de Residuos para solípedos) y elementos químicos como el cadmio.
- Caza de cría (venado): Ninguno.
- Caza de cría (jabalí): Ninguno.
- Caza de cría (reno, avestruz y conejo): Ninguno.

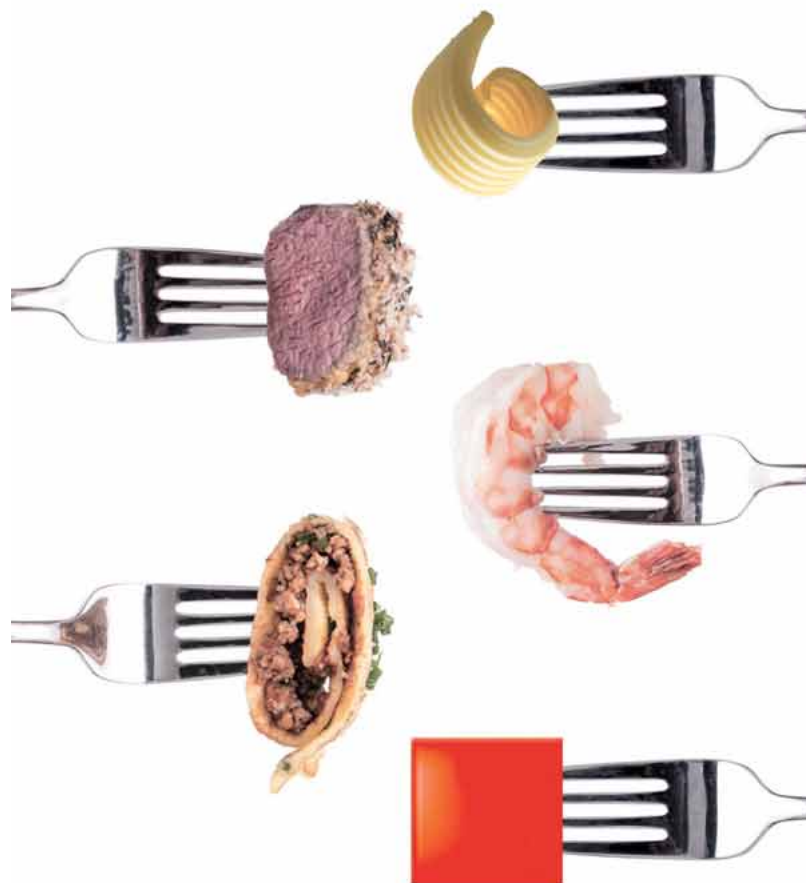
Asimismo, los expertos científicos de la EFSA han recomendado mejoras en las prácticas existentes o métodos alternativos para la inspección de la carne. También han considerado las implicaciones que suponen los cambios propuestos en las prácticas actuales para la vigilancia de la salud animal y el bienestar.

Las recomendaciones aplicables a todas las especies son, en el caso de los peligros biológicos:

- Introducir un sistema integral de garantía de la seguridad de la carne, que incluya objetivos claros para los principales peligros en las canales. Podrían ser necesarios nuevos datos sobre riesgos biológicos.
- Para cumplir estos objetivos, utilizar las opciones de control disponibles para los principales peligros, tanto a nivel de granja como en matadero.
- Clasificar rebaños / granjas y mataderos de acuerdo con la magnitud del riesgo que plantean los peligros biológicos.
- Omitir la palpación de rutina o técnicas de incisión en la inspección post-mortem.

Respecto a la salud animal y las implicaciones de bienestar:

- Una sistemática de inspección de la carne que incluya inspecciones ante mortem y post-mortem, es una valiosa herramienta para la vigilancia y el control de las condiciones de bienestar animal y de salud específica.
- Si solo se aplica la inspección post-mortem visual, se deben seguir otros enfoques para compensar la pérdida de información asociada con respecto a la vigilancia de las enfermedades animales y las condiciones de bienestar. El cambio a una única inspección visual post-mortem podría disminuir la calidad de la vigilancia de algunas enfermedades de los animales. En particular, la vigilancia de la tuberculosis bovina se vería afectada negativamente.
- El uso prolongado de información adicional recogida a lo largo de la cadena alimentaria podría



Soluciones Intralogísticas Food: viastore

En la industria alimentaria, sirven únicamente los máximos estándares de calidad.

Le ofrecemos como interlocutor único la solución intralogística óptima para sus necesidades concretas: un conocimiento específico de su sector, un análisis y diagnóstico detallado de su negocio en particular, así como una gama de productos estándar de la máxima calidad.

viastore systems es uno de los proveedores líderes europeos en el ámbito internacional especialista en soluciones globales para la logística interna.

viastore systems: su partner intralogístico.
Contacte con nosotros. www.viastore.com

Almacenes frigoríficos hasta -42°C





Entrevista a Jacint Arnau, Jefe del Programa Tecnología Alimentaria del IRTA (Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias)

Alimentaria.- Comenzamos con una breve presentación del IRTA: ¿cómo se estructura y cuáles son sus objetivos?

Jacint Arnau.- El IRTA es un instituto de investigación de la Generalitat de Catalunya adscrito al Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural, regulado por la Ley 04/2009 de 15 de abril, del Parlamento de Catalunya, que ajusta su actividad al ordenamiento jurídico privado.

La finalidad del IRTA es contribuir a la modernización, a la mejora y al impulso de la competitividad; al desarrollo sostenible de los sectores agrario, alimentario, agroforestal, acuícola y pesquero, y también de los directa o indirectamente relacionados con el aprovisionamiento de alimentos sanos y de calidad a los consumidores finales; a la seguridad alimentaria y a la transformación de los alimentos, y, en general, a la mejora del bienestar y la salud de la población.

Nuestra capacidad científica y la estructura de centros, estaciones experimentales y centros consorciados forman una red de I+D+i que abarca casi todos los ámbitos del sector agroalimentario y nos permite establecer sinergias que se traducen en un enorme potencial y capacidad investigadora con especialistas en cada área de trabajo. En la combinación de ambas radica nuestra fuerza y posibilita mantener un servicio de investigación para el sector y la sociedad que se caracteriza por la excelencia de los trabajos que llevamos a cabo para empresas y administraciones, tanto a nivel nacional como internacional.

Los objetivos generales del IRTA son los de impulsar la investigación y el desarrollo tecnológico dentro del ámbito agroalimentario, facilitar la

“La trazabilidad y la automatización de los procesos de control han aumentado la seguridad y la calidad de los productos cárnico”

Los objetivos generales del IRTA son los de impulsar la investigación y el desarrollo tecnológico dentro del ámbito agroalimentario, facilitar la transferencia de los avances científicos y valorar los avances tecnológicos propios sin dejar de procurar la máxima coordinación y colaboración con el sector público y privado.

A continuación, Jacint Arnau, Jefe del Programa Tecnología Alimentaria del IRTA, nos explica los principales proyectos en los que trabaja este Instituto en el ámbito del sector cárnico.

transferencia de los avances científicos y valorar los avances tecnológicos propios sin dejar de procurar la máxima coordinación y colaboración con el sector público y privado.

Alimentaria.- ¿Cuáles son los principales proyectos que están llevando a cabo dirigidos al sector cárnico?

J.A.- Dentro de los proyectos dirigidos al sector cárnico podemos destacar el proyecto “Productos cárnico para el siglo XXI: seguros, nutritivos y saludables” (CARNISENUSA / www.carnisenusa.es) de la convocatoria Consolider-Ingenio 2010 (Ref. CSD2007-00016), en el que han participado 7 universidades, 3

centros de investigación, 1 centro tecnológico y 4 empresas, y el proyecto europeo “Mejora de la calidad del cerdo y de los productos derivados del cerdo para el consumidor. Desarrollo de una cadena de producción de alimentos innovadores integrados y sostenibles de alta calidad al servicio de las demandas del consumidor” Q-PORKCHAINS (www.Q-porkchains.org) con 60 organismos participantes (20 universidades, 15 centros de investigación y 25 asociaciones e industrias) entre los que el IRTA ha tenido un papel destacado. En estos proyectos se han abordado múltiples problemáticas del sector cárnico, que han generado numerosas publicaciones y



XI Workshop Métodos rápidos y automatización en microbiología alimentaria (MRAMA)

A continuación, incluimos algunas de las ponencias que se impartieron durante el XI Workshop MRAMA celebrado en la Universidad Autónoma de Barcelona (UAB). Este evento anual está organizado por el Centre Especial de Recerca Planta de Tecnologia dels Aliments (CERPTA) y por el Departamento de Ciencia Animal y de los Alimentos de la UAB.

En cuanto a la edición de este año, el XII Workshop MRAMA se celebrará del 26 al 29 de noviembre de 2013.

What is Food microbiology?

The term "Food microbiology" includes two words: Food and Microbiology, i.e. microbes in foods; it is very easy to understand it may be very hard to have even a basic knowledge of that field if we think to the variety of foods and also the multiplicity of microbes susceptible to contaminate the foods and, finally, the multiplicity of incidences of microbes in foods.

What is **food**? "Officially"? According to the European Regulation EC n° 178/2002, 28 January 2002, giving the general prescriptions on which EFSA has been based, a food is "every substance or product, whether processed, partially processed or unprocessed, intended to be, or reasonably expected to be ingested by humans".

"Food" includes drink, chewing-gum and any substance, including water, intentionally incorporated into the food during its manufacture, preparation or treatment. It includes water after the point of compliance as defined in Article 6 of Directive 98/83/EC and without prejudice to the requirements of Directives 80/778/EEC and 98/83/EC.

"Food" shall not include:

- (a) Feed;
- (b) Live animals unless they are prepared for placing on the market for the human consumption;
- (c) Plants prior to harvesting;

Food microbiology: a multifaceted approach

Cécile Lahellec

Honorary Research Director French Food Safety Agency
cecile.lahellec@sfr.fr

(d) Medicinal products within the meaning of Council Directives 65/65/EEC(21) and 92/73/EEC(22).

(e) Cosmetics within the meaning of Council Directives 89/622/EEC(24);

(f) Tobacco and tobacco products within the meaning of Council Directive 89/622/EEC(24);

(g) Narcotic or psychotropic substances within the meaning of the United Nations Single Convention on Narcotic Drugs, 1961, and the United Nations Convention on Psychotropic Substances, 1971;

(h) Residues and contaminants.

Looking at the multiplicity of types of foods, the multiplicity of combinations food-microbe, we understand immediately that it is far more complex than a few centuries ago when bread and meat were the main foods for humans.

Microbes, including bacteria, appeared on earth a very long time, about 3 billion years ago. We all know the world of microbes is a fascinating one: it is a real world with a lot of individuals having

special ways of living, important possibilities of adaptation and also genetic changes. The existence of microbes is known especially from the 17th century, due to the development of optical devices. From that time, different approaches of microbiology have been developed in different fields and their knowledge has been improved.

In fact, if we summarize, three groups are usually recognized among a lot of microbes, and especially bacteria, present in the environment and in foods:

- The first group concerns microorganisms implicated in Food safety.
- The second group concerns microorganisms leading to Food spoilage.
- The third group concerns microorganisms used for biotechnologies, fermentations...

Whichever the type of contaminant and the type of food, we can make some general comments:

- The microbes are placed in the food environment and their possibilities

Al igual que en la anterior edición, se contó con la presencia del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente; Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad; AESAN; ENAC; EFSA; FIAB; CSIC; Universidad Complutense de Madrid; consejerías de las diferentes CC AA; centros tecnológicos; universidades de toda España, Europa e Hispanoamérica; empresas alimentarias, cadenas de distribución; organizaciones de consumidores y usuarios; laboratorios públicos y privados; entidades de formación y consultoría y múltiples empresas adscritas al sector agroalimentario.

También de nuevo, la revista *Alimentaria* fue la publicación oficial del encuentro. En cuanto a los patrocinios, superaron a los de la edición anterior, con el patrocinio completo de 3M y la colaboración de otros patrocinadores como Adesa, Agilent Technologies, Betelgeux, Biomerieux Industry, Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid, Hanna Instruments, Hypred, Iristrace, Itram, Thermo Fisher Scientific y Zeu Immunotech. Asimismo, las distintas mesas redondas fueron patrocinadas por Iman, Warters, Grupo Leche Pascual, Proquimia y Adesa.

Luis María Gallego, presidente de ACOFESAL, fue el encargado de inaugurar la jornada. Recordó que desde su Asociación realizan una apuesta por un sector profesional, para que sea competitivo y sostenible. “Desde ACOFESAL, con iniciativas como esta, buscamos establecer el camino para el futuro del sector de la seguridad alimentaria”, afirmó.

Conferencia inaugural sobre gestión del riesgo

Tras él intervino Juan Julián García, de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESAN), quien recordó que “la preocupación del ciudadano por la seguridad alimentaria es creciente” y que se trata de un sector con carácter multifactorial que implica a un

El Congreso ACOFESAL 2013 se consolida en su segunda edición como punto de encuentro del sector de la seguridad alimentaria

La segunda edición del Congreso Internacional de Seguridad Alimentaria ACOFESAL 2013 reunió del 19 al 21 de junio en Madrid a todos los agentes relacionados con la seguridad alimentaria: administración, universidad y centros de investigación, empresas, organizaciones de consumidores, laboratorios y entidades de formación y consultoría. El evento fue organizado por ACOFESAL, la Asociación de Consultores y Formadores de España en Seguridad Alimentaria.

La próxima edición del Congreso tendrá lugar en 2015, en esta ocasión en Valencia.

gran número de agentes. En cuanto a la evolución que ha vivido la seguridad alimentaria desde el punto de vista normativo, resaltó que hemos vivido años de consolidación normativa, pasando de normas verticales a otras más horizontales y de un enfoque reactivo a otro más preventivo. Algunos de los hitos principales en esta evolución fueron la presentación del *Libro Blanco de la Seguridad Alimentaria* en el año 2000; la creación de la AESAN en 2001 y de la EFSA (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria) en 2002, y la publicación de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

García hizo hincapié en las labores de colaboración con la EFSA que lleva a

cabo AESAN, en la importancia de los laboratorios de control oficial y, por último, destacó algunas de las acciones llevadas a cabo por la Agencia en el ámbito de la nutrición, destacando la Estrategia NAOS; los acuerdos con CEDECARNE y AFCA para reducir el contenido de sal y grasa en productos cárnicos; el nuevo Código PAOS; la constitución del Observatorio de la Nutrición y de Estudio de la Obesidad, o el Plan HAVISA. En este sentido, recordó que “la industria alimentaria está invirtiendo muchos esfuerzos en innovar y reformular sus productos para hacerlos más saludables”.

No se olvidó de la importancia que tiene la comunicación en la seguridad alimentaria: “Un consumidor informa-

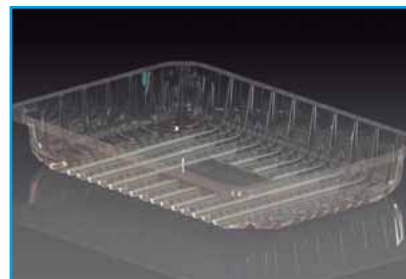
El fabricante de envases de plástico Sharpak ha anunciado una nueva familia de bandejas para carne diseñadas para beneficiar a toda la cadena de suministro. De esta forma, las nuevas bandejas incorporan un diseño con nervios que permite que los productos pesen un 10% menos que en el resto de bandejas, sin por ello perjudicar a la resistencia y durabilidad. La nueva solución de envasado está creada específicamente para responder a la presión que ha sufrido la industria cárnica durante este año y la consiguiente necesidad de usar tecnología innovadora capaz de crear envases que evolucionan, a la vez que creativos y rentables.

Guillermo Gonzalo, responsable de ventas de Sharpak España, comenta: "Cada vez es más importante que las

Nueva familia de bandejas para carne de Sharpak

soluciones innovadoras de envasado se diseñen para responder a los cambios y necesidades de toda la cadena de suministro. En primer lugar, esto significa tener en cuenta la rentabilidad, por ejemplo simplificando el uso de las bandejas en los procesadores de carne, con el fin de que las envasadoras puedan reducir costes a través de la cadena de suministro. Además, los procesadores de carne, comercios y consumidores finales están demandando mejoras en la industria para que la producción tenga un menor impacto medioambiental".

Este último producto de Sharpak incluye también un nuevo diseño con desafilador compatible con todas las



máquinas de desafilado del sector, lo que se traduce en que el coste de sustitución por productos alternativos se reduce a mínimos. El nuevo diseño de la base garantiza que la bandeja puede funcionar en todas las cintas transportadoras sin riesgo de que la bandeja sufra daños.

ROCOL lanza un lubricante para cadenas a altas temperaturas

ROCOL Lubricants, proveedor de lubricantes para el sector alimenticio, ha lanzado su nuevo lubricante para cadenas a altas temperaturas FOODLUBE® XT Chain Fluid™. Diseñado para la aplicación en hornos de panaderías y cintas transportadoras industriales que operan a altas temperaturas, permite minimizar el problema de la acumulación de residuos que se producen cuando un lubricante se degrada debido a su oxidación por las altas temperaturas.

Esta acumulación puede causar a la larga graves problemas a los técnicos de mantenimiento e incluso la contaminación de los productos alimenticios.

Olivier d'Antheroches, director de Marketing Global de ROCOL, explica: "FOODLUBE XT reduce la posible acumulación de estos residuos a través de una formulación que aumenta significativamente la estabilidad de la oxidación. En las pruebas comparativas de rendimiento mostró

una mayor resistencia a la oxidación y una formación de depósitos mucho más reducida, frente a otros lubricantes de cadenas existentes en el mercado".

Asimismo, el nuevo lubricante es de grado alimenticio, cuenta con la certificación NSF H1 para contacto accidental con los alimentos y se fabrica en centros acreditados con la ISO 21469.

Combina una fácil aplicación y una máxima penetración en las piezas móviles, con una fórmula que reduce la fricción y el desgaste, a la vez que mejora la limpieza e higiene de la planta. FOODLUBE XT permite la prolongación de los intervalos de re-lubricación y mejora la eficiencia en los procesos de mantenimiento.

Por último, cuenta con un amplio rango de temperaturas de funcionamiento (desde 0°C a 280°C) y posee una formulación que reduce la formación de humo, ayudando así a proporcionar un ambiente de trabajo limpio y seguro.

Detector de impurezas en aceite de oliva

Anisol, compañía especialista en el campo de la analítica industrial, ha presentado el fotómetro en línea Optek TF56, que permite de manera automática, repetitiva, reproducible y sin intervención humana, controlar que la filtración del aceite de oliva es efectiva y que no existe presencia de impurezas como agua o partículas.

Este fotómetro utiliza la técnica de luz reflejada de doble haz, que permite detectar agua y partículas con independencia de los cambios de color del producto. Asimismo, compensa el posible envejecimiento de la fuente de luz, lo que hace que el equipo pueda estar libre de mantenimiento. El TF56 es un dispositivo de proceso, muy robusto, en acero inoxidable y óptica en zafiro. Es compatible con procesos CIP y ofrece múltiples posibilidades de conexión a proceso (Sanitaria, Varivent, brida DIN, etc.) en distintos tamaños de tubería, desde DN5 a DN125.

Nuevo sistema de Tetra Pak para una filtración más rentable del suero de leche

Tetra Pak®, líder mundial en proceso y envasado de alimentos, ha lanzado Tetra Alcross® RO Lite, un sistema de filtración que ayuda a las pequeñas y medianas industrias lácteas a obtener beneficios a partir del suero de leche, un co-producto común a la hora de producir queso que se considera a menudo como un desecho.

Como destacan desde la compañía, el suero es valioso únicamente cuando se concentra, pero la tecnología de filtración necesaria para llevar esto a cabo es muy personalizada y demasiado costosa para la mayoría de pequeñas y medianas industrias lácteas. Ante esta situación, Tetra Alcross RO Lite es una solución de filtración estándar que se encuentra disponible en cinco tamaños diferentes, es fácil de instalar y cuesta alrededor de un 30% menos que las alternativas anteriores.

El sistema utiliza un proceso de filtración continua mediante ósmosis inversa para eliminar el exceso de agua del suero de leche, triplicando así su concentración, mientras que conserva todas las sales disueltas, lactosa, ácidos, proteínas, grasas y bacterias. Este suero de leche concentrada se puede vender a los procesadores de alimentos como un ingrediente dentro de una variedad cada vez mayor de productos, lo que supone ingresos valiosos para las industrias lácteas, además de reducir o eliminar significativamente el transporte innecesario y los costes de manipulación.

Jaco Baron, director de la categoría de Queso de Tetra Pak, resalta: "Esta solución rentable de filtración de suero ayuda a que las pequeñas y medianas industrias lácteas compitan más equitativamente con las más grandes, al mismo tiempo que mejoran su rentabilidad y disminuyen su impacto ambiental".



Vistus® – El Nuevo estándar en tecnología de detección de metales

- ▶ Uso múltiple – controlador de cuarzo, tecnología multi-frecuencia de 60 kHz a 1000 kHz
- ▶ Fácil limpieza – IP65/IP69K
- ▶ Rápido y fiable – 200 memorias de productos
- ▶ Seguro y fácil de utilizar – manejo mediante diálogos específicos de grupos de trabajo
- ▶ Económico – permite conectar hasta cuatro detectores de metal a una sola electrónica



<http://www.sartorius.es/es/pesaje-industrial>
turning science into solutions



◀ Sartorius Spain S.A.
C/ Isabel Colbrand 10 of. 70
28050 – Madrid – Spain
Telf: 902 123 367

Inspeccion.pesajeindustrial@sartorius.com



Mettler Toledo ha presentado una nueva línea de balanzas analíticas Excellence centradas en garantizar al usuario un nivel elevado de seguridad del proceso y en hacer que los flujos de pesaje no contengan errores y sean ergonómicos y eficientes.

Dispone de una serie de características inteligentes avanzadas que aseguran unos resultados de pesaje fiables y cumplen las exigencias de garantía de calidad para procesos sin errores y con total trazabilidad.

En primer lugar, cuando las pruebas rutinarias y de calibración de la balanza están actualizadas y la balanza está nivelada y funciona correctamente, el indicador StatusLight™ indica claramente con una luz verde que es seguro comenzar a pesar. Los avisos se muestran en amarillo y los errores, en rojo. El usuario tiene la certeza de que todos los resultados de pesaje obtenidos cumplen los requisitos de proceso predefinidos y, por tanto, también la normativa aplicable.

Por otro lado, la innovadora tecnología del sensor StaticDetect™ proporciona la garantía de que los resultados de pesaje no se ven afectados por la carga electrostática. La influencia de la carga electrostática es uno de los mayores retos en el pesaje analítico. En la manipulación habitual, las mues-

Mettler Toledo lanza una nueva línea de balanzas analíticas

tras y los contenedores de pesaje pueden acumular fácilmente este tipo de carga, lo que conduce a dificultades a la hora de dosificar y a errores en los resultados de pesaje. Para solventar esta dificultad, cuando un contenedor o una muestra se colocan en la balanza, StaticDetect mide el error de pesaje atribuible a la carga electrostática y avisa si se excede el límite de tolerancia. Pueden usarse medidas antiestáticas. El nuevo accesorio de electrodos de punto compacto se acopla a un lado de la balanza para desionizar convenientemente muestras y contenedores cargados. Para asegurar la máxima seguridad en el proceso, el usuario puede elegir bloquear la liberación del resultado de pesaje.

Otros avances, como las operaciones de lectura y escritura de identificación por radiofrecuencia (RFID), la funcionalidad de pruebas rutinarias integradas y la recién desarrollada guía de nivelado gráfico, simplifican las tareas diarias y ayudan a los usuarios a cumplir con la normativa.

Al fijar las etiquetas RFID de SmartSample™ a los vasos de valoración, la información de la muestra introducida en la balanza puede transferir-

se de forma segura al cargador automático de muestras de valoración de Mettler Toledo. Las pipetas con etiqueta RFID también pueden analizarse en la balanza con EasyScan™ para comprobar la calibración y las fechas de prueba, y garantizar así que son válidas para su uso. Las nuevas funciones RFID no solo eliminan errores de transcripción sino que también ofrecen al usuario un mayor nivel de seguridad del proceso.

Por último, las nuevas balanzas son compatibles con el software de laboratorio LabX de Mettler Toledo. Con todos los datos almacenados de forma segura en una base de datos central, contribuye plenamente al establecimiento de un laboratorio sin papeles.



SCHUNK®

PINZA UNIVERSAL

PGN-Plus, primera pinza multidentada a nivel mundial.

- ▶ Soporta momentos más elevados, que permiten dedos hasta un 20% más largos
- ▶ Guía multidentada robusta para una manipulación precisa
- ▶ El accionamiento con pistón ovalado incrementa la fuerza de amarre hasta 35%
- ▶ Múltiples opciones para aplicaciones especiales



www.schunk.com/efficient-gripping



PRECISION EXCEPCIONAL DEL LIDER COMPETENTE EN TÉCNICAS DE SUJECCIÓN Y SISTEMAS DE AMARRE.



El fabricante de equipos para el procesamiento global de alimentos, JBT FoodTech, ha desarrollado un nuevo horno lineal de proteína dentro de su línea de hornos de Double D. Se trata del horno Revoband Classic, diseñado para responder a la demanda del mercado para productos empanados tales como nuggets y tenders de pollo. Está fabricado según la tecnología de impacto de aire desarrollada para los hornos de JBT FoodTech, que incluyen los hornos continuos de proteína de Revovand de Double D y los hornos JSO de Stein.

El horno cocina por convención forzada, dando como resultado un horneado consistente y productos con color, y utiliza una velocidad del aire más baja que los hornos actuales. Esta velocidad del aire y su proceso de cocción optimizan las aplicaciones a las que va destinado, reduciendo costos de funcionamiento.

En una única zona de 7 metros, el nuevo horno permite cocinar 1.200 kg por hora de nuggets de pollo parcialmente fritos. Esta aplicación es interesante para los suministradores del sector restauración de comida rápida.

Ian Wallace, director internacional de Marketing y Ventas de JBT FoodTech explica: "Los nuggets primero pasarían por la línea de empanado Stein, se freirían

Nuevo horno Revoband Classic de JBT FoodTech para productos cárnicos empanados

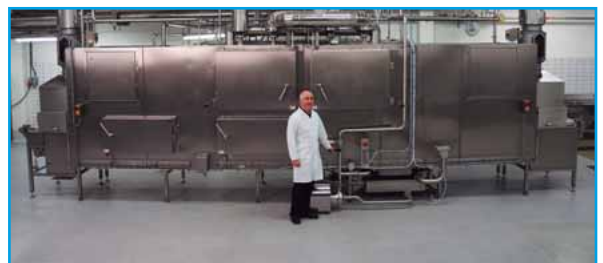
parcialmente en una freidora Stein modelo M, para terminar el proceso durante dos minutos en el Horno Revoband Classic. Los productos pueden ser también precocidos en el horno antes de ser rebozados y fritos. El horno es lo suficientemente flexible para cocinar totalmente varitas de pescado o pollo frito, productos de pollo con relleno y productos ligeramente marinados. Puede cocinar con aire caliente, con vapor o con una combinación de ambos, por lo que es perfecto para productos como marisco, filetes de pechuga de pollo, verduras, Dim Sum y platos de huevo. De hecho, el horno da resultados perfectos en una amplia variedad de productos".

Los elementos altamente comprobados del horno Double D Revoband hacen que el diseño se mantenga. Esto incluye la zona de cocción con baño de agua, así como las puertas de acceso para inspección y limpieza. Cuenta además con sistema de limpieza CIP.

El horno está diseñado en módulos y está disponible en versión compacta para el ahorro de espacio de 5 o 7 metros de longitud, con 600 mm o 1 metro de ancho de cinta. Esto permite diseñar un horno adecuado a su capacidad. El horno Double D más largo que se puede fabricar tiene seis zonas controladas independientemente.

El nuevo horno puede ser calentado por electricidad o fluido térmico, se puede integrar con otros equipos de JBT FoodTech, y la plataforma controlada con PLC permite el control sobre la línea completa.

Por último, JBT FoodTech cuenta con un Centro de Tecnología de Alimentos en Helsingborg (Suecia) donde los clientes interesados pueden realizar pruebas con sus productos.



www.KERN-SOHN.com

FOOD SCALES

52,268 g

PROFESSIONAL MEASURING

KERN



LA FUERZA DE LA COOPERACIÓN

EMPRESAS NUMERARIAS: ABENGOA · ABENGOA SOLAR · ACCIONA · AIRBUS · AIRBUS MILITARY · AT4 WIRELESS · AYESA · AZVI · BANCO SANTANDER · CAF · CAJA GRANADA · CAJAMAR · CAJASOL · CAJASUR · CEPESA · CIAT · CORPORACIÓN DE EMPRESAS MUNICIPALES DE SEVILLA · CORPORACIÓN GARCÍA ARRABAL · CORPORACIÓN MONTEALTO XXI · COSENTINO · DEOLEO · ENDESA · FUNDACIÓN PRASA · GAMESA · GAS NATURAL FENOSA · GEA-21 · GREENPOWER · GRUPO ITURRI · GRUPO RAFAEL GÓMEZ · GRUPO SACYR CONSTRUCCIÓN · GRUPO SÁNCHEZ-RAMADE · HERBA RICEMILLS · IBERDROLA · INDRA · INERCO · ISOFOTON · LA CAIXA · LABORATORIOS FARMACÉUTICOS ROVI · MP CORPORACIÓN INDUSTRIAL · NOVASOFT · PERSAN · SOLURBÁN · TELEFÓNICA · TORRESOL ENERGY · UNICAJA · VODAFONE · ZED WORLDWIDE · **EMPRESAS COLABORADORAS:** ABEINSA · ABENGOA BIOENERGÍA NUEVAS TECNOLOGÍAS · AGENCIA DE GESTIÓN AGRARIA Y PESQUERA DE ANDALUCÍA · AGENCIA DE MEDIO AMBIENTE Y AGUA DE ANDALUCÍA · ALIATIS · ALTER TECHNOLOGY TÜV NORD · ANAFOCUS · APPLUS SERVICIOS TECNOLÓGICOS · AQUAGEST ANDALUCÍA · ARION GRUPO · AURANTIA · BEFESA MEDIO AMBIENTE · BIOMEDAL · BIONATURIS · BIOSEARCH LIFE · BRAIN DYNAMICS · BY TECH INNOVATIONS · CAJA RURAL DEL SUR · CARBURES · COBRA · CORPORACIÓN EMPRESARIAL ALTRA · COVAP · CHEMTROL · DECISIONES GEOCONSTRUCTIVAS · DETEA · DRAGADOS OFFSHORE · FAASA · GHENOVA · GRUPO ALBATROS · GRUPO ARELANCE · GRUPO RAFAEL MORALES · GUADALTEL · HEINEKEN · HOLCIM · INGENIA · INGENIATRICS · ISOTROL · LABORATORIOS PÉREZ GIMÉNEZ · MAGTEL · NEOCODEX · NEURON BIO · PLAN 3 · PRODUCCIONES Y DESARROLLOS ANDALUCES · REDSA · REVERTÉ · SANDO · SELMA · SODINUR · STRADA · TELVENT · TINO STONE GROUP · **EMPRESAS ASOCIADAS:** ADEVICE SOLUTIONS · ADSAT · AGROSEVILLA · ALENER SOLAR · ALFOCAN · AMBISAT INGENIERÍA AMBIENTAL · AORA SOLAR · ASTER · ATLANTIC COPPER · BARCELÓ VIAJES · CALPE INSTITUTE OF TECHNOLOGY · COMPASS MOBILE · CYCLUS · DECISIÓN EMPRESARIAL · DITECSA · EÓLICA DEL ZENETE · EPCOS ELECTRONIC COMPONENTS · ERMESTEL · GMV · GRAPESA · HISPACOLD · IBERHANSE · IHMAN · INFARMADE · INNOBEN · INNOVES · INTELLIGENT DIALOGUE SYSTEMS · INYPSA · IRRADIA ENERGIA · MILENIO SOLAR · NETEMAN · NEWBIOTECHNIC · NOXIUM · OESÍA NETWORKS · OMYA CLARIANA · P CRUZ · PROCESOS INDUSTRIALES DEL SUR · PROTOTEC · RECICLADOS TUCCITANOS · RESBIOAGRO · SAVIA BIOTECH · SEABERY SOLUCIONES · SEFOSA · SHS CONSULTORES · SISTEMAS PRODETEX · SKYLIFE ENGINEERING · TEAMS · VALDEMAR INGENIEROS · VIRTUAL SOLUTIONS · VIVIA BIOTECH · VORSEVI · WELLNESS TELECOM · **UNIMOS PROYECTOS, OBTENEMOS RESULTADOS. GRACIAS A TODOS.**



www.corporaciontecnologica.com

Una alianza estratégica para el desarrollo de la innovación en Andalucía





La apuesta por la calidad en Embutidos Alejandro

Enrique Rituerto

Director Gerente de Embutidos Alejandro S.A.
Polígono Cantabria II, parcela 30-B
Calle Las Cañas, 80
26006 Logroño (La Rioja)
Telf. 941 250 455
Fax: 941 250 731
comercial@embutidosalejandro.es

En el año 1987 los hermanos Rituerto fundan la empresa Embutidos Alejandro en una parcela de 6.000 m² en el polígono Cantabria II de Logroño.

La empresa está homologada por la UE desde el año 1989 y en la actualidad dispone de las certificaciones de AENOR conforme a las normas ISO 9001, ISO 14001, los protocolos BRC, IFS y Lista Marco, y ha obtenido la certificación en varios proyectos de I+D+i relacionados con la vida útil y el desarrollo de nuevos productos.

La certificación de AENOR ha permitido a la empresa consolidarse en los mercados nacionales y le ha abierto las puertas a mercados internacionales; además, le ha posibilitado establecer una sistemática de trabajo, apostando por la mejora continua. Del mismo modo, las certificaciones permiten mejorar la gestión interna a todos los niveles de la empresa, y su diferenciación en el mercado.

Estas instalaciones incorporan la tecnología y equipamiento más avanzado con el propósito de refundir toda la experiencia que, junto a su padres Carlos y Laura, adquirieron hasta ese momento en una fábrica de dimensiones más reducidas y en la carnicería que sus padres fundaron en los años 60.

El propósito: Diseñar y fabricar productos derivados del cerdo en el que el producto estrella es el "Chorizo" bajo la denominación comercial "Alejandro" y teniendo como premisas principales una rigurosa selección de las materias primas y la elab-

boración totalmente natural. Sus principales mercados de destino son España y la Unión Europea (siendo los más importantes Francia, Dinamarca y Gran Bretaña). También exportan a otros continentes como América del Sur y Asia.

Sin perder ese carácter artesano y tradicional que exhibe la empresa desde su nacimiento, en los últimos años, fruto de una actividad investigadora constante, han ampliado su catálogo con productos altamente innovadores, no solo en su elabora-



Sin perder su carácter artesano y tradicional, en los últimos años Embutidos Alejandro ha ampliado su catálogo con productos altamente innovadores, lo que ellos llaman "Una nueva forma de entender la charcutería"



Europea

Reglamento (UE) N° 913/2013 de la Comisión de 23 de septiembre de 2013

Objeto: Se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a la utilización de edulcorantes en determinadas frutas y hortalizas para untar.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 24/09/2013



Reglamento de Ejecución (UE) N° 925/2013 de la Comisión

de 25 de septiembre de 2013

Objeto: Modifica el anexo I del Reglamento (CE) n° 669/2009, por el que se aplica el Reglamento (CE) n° 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a la intensificación de los controles oficiales de las importaciones de determinados piensos y alimentos de origen no animal.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 26/09/2013



Decisión de Ejecución de la Comisión de 7 de octubre de 2013

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

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 09/10/2013



Nacional y Autonómica

Orden AAA/1783/2013 de 1 de octubre de 2013

Objeto: Se modifica el anejo 1 del Reglamento para el desarrollo y ejecución de la Ley 11/1997, de 24 de abril, de Envases y Residuos de Envases, aprobado por Real Decreto 782/1998, de 30 de abril.

Boletín: Boletín Oficial del Estado.

Fecha: 03/10/2013

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



Real Decreto 781/2013 de 11 de octubre de 2013

Objeto: Se establecen normas relativas a la elaboración, composición, etiquetado, presentación y publicidad de los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana.

Boletín: Boletín Oficial del Estado.

Fecha: 12/10/2013

Vigor: Entrará en vigor el 28 de octubre de 2013.



Aragón

Resolución del Director General de Alimentación y Fomento Agroalimentario de 28 de agosto de 2013

Objeto: Se da publicidad al pliego de condiciones de la denominación de origen protegida Aceite Sierra del Moncayo en el que se ha basado la decisión de la Comisión Europea de publicar en el Diario Oficial de la Unión Europea de fecha 29 de junio de 2013 el documento único de la denominación de origen protegida Aceite Sierra del Moncayo.

Boletín: Boletín Oficial de Aragón.

Fecha: 17/09/2013



Navarra

Orden Foral 332/2013 del Consejero de Desarrollo Rural, Empleo y Medio Ambiente y Administración Local de 27 de septiembre de 2013

Objeto: Se deroga parcialmente el reglamento de la denominación específica "Pacharán Navarro" y de su Consejo Regulador, aprobado por Orden Foral de 29 de julio de 2002, del Consejero de Agricultura, Ganadería y Alimentación.

Boletín: Boletín Oficial de Navarra.

Fecha: 09/10/2013

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



Aragón

Orden del Consejero de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente de 10 de septiembre de 2013

Objeto: Se modifica la Orden de 3 de agosto de 2012, del Consejero de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente, por la que se adapta la normativa específica del vino de la tierra "Valle del Cinca" a la regulación de las indicaciones geográficas protegidas de vinos contenida en el Reglamento (CE) n° 1234/2007 del Consejo.

Boletín: Boletín Oficial de Aragón.

Fecha: 11/10/2013



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

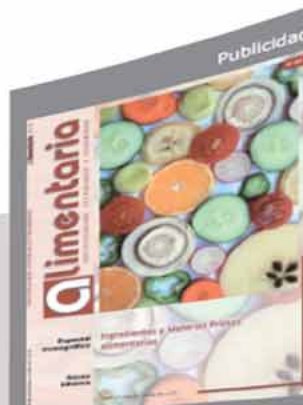
Usuario:

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 esta semana recuperación en los niveles de empleo y suceso en la industria 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

Listeria monocytogenes en industrias cárnicas

Ante la creciente preocupación de la industria cárnica por controlar de manera eficaz *Listeria monocytogenes*, Betelgeux ha editado un libro en el que se repasan los aspectos fundamentales de la incidencia de este patógeno alimentario, así como los mecanismos para su control eficiente.

En la redacción del libro han participado cinco expertos de diferentes departamentos de la compañía, ofreciendo una visión especializada que aborda los temas de mayor importancia para el control del patógeno como: la identificación de las condiciones que favorecen la aparición de contaminación persistente; la descripción de las condiciones de crecimiento de biofilms y su impacto en la descontaminación de las instalaciones; la importancia de la formación adecuada del personal, y las medidas necesarias para el control de *Listeria*, con especial atención al diseño higiénico, la higiene del personal y los procedimientos de limpieza y desinfección. El último capítulo trata sobre los sistemas de autocontrol (PGH y APPCC) como una herramienta sistemática para implementar acciones y medidas para evitar la contaminación por este microorganismo.

Listeria monocytogenes es uno de los patógenos alimentarios que causan mayor preocupación en la industria alimentaria actualmente, puesto que causa la listeriosis, una enfer-

medad potencialmente grave, especialmente en grupos de riesgo como mujeres embarazadas, ancianos, recién nacidos y personas inmunodeprimidas.

La carne y los productos cárnicos, especialmente en el caso de los alimentos listos para el consumo, se consideran alimentos de alto riesgo debido a que sus características físico-químicas permiten su contaminación por *Listeria*.

Ante la necesidad de desarrollar estrategias para reducir la incidencia de *Listeria monocytogenes*, Betelgeux describe a lo largo del libro cuatro objetivos principales para aumentar la eficacia en el control de este patógeno:

1. Evaluar la importancia e impacto de la contaminación por *L. monocytogenes* en productos cárnicos.
2. Identificar las principales condiciones que favorecen la presencia de *L. monocytogenes* en las instalaciones.
3. Describir los mecanismos de control más adecuados para prevenir la contaminación de los alimentos.
4. Definir una estrategia integral para la prevención y control de la contaminación en las instalaciones.

Betelgeux

www.betelgeux.es/libro-listeria

Autores: Enrique Orihuel, Ramón Bertó, Juan José Canet, Fernando Lorenzo y Alma Milvaques

Edición: 2013

Nº páginas: 238

ISBN: 978-84-939919-6-8

(El libro puede adquirirse rellenando el formulario de contacto que encontrará en el enlace situado a la izquierda).



El libro presenta un enfoque tanto teórico, que ayuda a comprender las causas de la contaminación en las industrias cárnicas, como práctico, identificando los aspectos concretos que permiten al personal de las industrias cárnicas disponer de soluciones aplicables a los problemas derivados de la presencia del patógeno en las instalaciones.

Betelgeux publica este libro como una herramienta de apoyo, formación e información para el personal de los Departamentos de Calidad de las industrias cárnicas y, en general, para todos aquellos implicados en la seguridad de los alimentos.



EMPACK - LOGISTICS 2013

Fecha: 13 y 14 de noviembre

Lugar: Madrid

Asunto: La sexta edición de EMPACK será de nuevo el punto de encuentro anual de la oferta y demanda del envase y embalaje. Al celebrarse junto con la tercera edición de LOGISTICS, la plataforma comercial del almacenaje, manutención y logística, los visitantes podrán encontrar ideas en todas las fases de la cadena de valor.

Información: easyFairs Iberia

Tel.: +34 915 591 037 / Fax: +34 915 421 922

E-mail: iberia@easyFairs.com

http://www.easyfairs.com/es/events_216

Food Ingredients (Fi) - Natural Ingredients (Ni) Europe 2013

Fecha: 19-21 de noviembre

Lugar: Frankfurt (Alemania)

Asunto: Food ingredients Europe (Fi Europe) es el punto de encuentro global para todos los agentes relacionados con la industria de ingredientes alimentarios. En paralelo se celebra Natural ingredients (Ni), evento dedicado a los ingredientes naturales y orgánicos para nutracéuticos, alimentos y bebidas funcionales y cualquier otro tipo de alimento.

Información: Matthias Baur

Tel.: + 31 (0) 20-40 95 530

E-mail: matthias.baur@ubm.com

<http://www.foodingredientsglobal.com/europe>

I Congreso Alimentos M4F 2013

Fecha: 21 y 22 de noviembre

Lugar: Valencia

Asunto: Organizado por la escuela de marketing alimentario M4F Business School, reunirá a los principales profesionales del marketing alimentario del país y las principales empresas de gran distribución en España (para nuestros lectores, descuento de 40 euros al comprar la entrada con el siguiente código promocional: prensa).

Información:

Tel.: +34 900 834 947

E-mail: info@congresoalimentos.com

<http://congresoalimentos.com>

SITEVI 2013

Fecha: 26-28 de noviembre

Lugar: Montpellier (Francia)

Asunto: El Salón Internacional de los sectores Vitivinícola y Hortofrutícola expone la oferta más amplia de equipos para viticultura, arboricultura y horticultura; el envasado y la venta; la vinificación y la enología; la

Ferías y Congresos



oleicultura; el desarrollo sostenible y las energías renovables, etc.

Información:

E-mail: cyrielle.soulbieu@comexposium.com

<http://www.sitevi.com>

BIOLATAM 2013

Fecha: 9 y 10 de diciembre

Lugar: Bogotá (Colombia)

Asunto: ASEBIO (Asociación Española de Bioempresas) e Invest in Bogota (Agencia de Promoción de la inversión en Bogotá) han puesto en marcha BIOLATAM®, que aspira a celebrarse bianualmente y tiene como objetivo convertirse en el evento líder en el sector biotecnológico en el área latinoamericana.

Se trata de un foro de partnering (abierto a empresas, investigadores y capital riesgo) de ámbito global y enfoque latinoamericano, gestionado con el software de PartneringOne de EBD Group, y un programa de conferencias con temáticas diversas (bioeconomía y biocombustibles, terapias avanzadas, biotecnología alimentaria, medicina personalizada, productos sanitarios, capital riesgo, etc.).

Información: ASEBIO: Esther Campos / David Fernández

Tel.: +34 912 109 374

E-mail: biolatam2013@biolatam.org

<http://www.biolatam.org>

World Bulk Oil Exhibition 2014

Fecha: 26 y 27 de marzo

Lugar: Madrid

Asunto: Se trata de un espacio único para el encuentro de productores, corredores, agentes y compradores de aceites de oliva de todo el mundo.

Además de la zona de exposición, contará con un zona de cata; un punto de negocios; un ciclo de conferencias y un programa de catas de aceites de oliva virgen extra de diversas denominaciones de origen, variedades de aceituna, regiones productoras y almazaras cooperativas y privadas, dirigidas por prestigiosos profesionales del sector.

Información: Feria de Madrid (IFEMA)

Tel.: +34 926 611 065 (Laura Muñoz)

Fax: +34 926 611 155

E-mail: gestion@worldbulkoil.com

<http://www.worldbulkoil.com>

Tablón de anuncios breves

DEMANDA DE EMPLEO

Palmira Quintana.

Técnico Superior de Laboratorio de Análisis y Control de Calidad. Nivel de inglés: First Certificate in English. Cursos de especialización en Ciencia y Tecnología de productos Lácteos y Tendencias de la Investigación Enológica. Estancia en el centro CIAL-CSIC, con carta de recomendación y colaboración en una comunicación en formato póster presentada en un congreso.

Muy motivada y capacitada para desarrollar diferentes tareas, especialmente en las áreas de química, microbiología y biotecnología. Facilidad para el trabajo en equipo, implicación en las tareas e iniciativa.

Tel: 606 998 104

E-mail: palmira.qb@gmail.com

Alberto Blázquez.

Joven licenciado en Farmacia por la UCM, actualmente cursando máster de microbiología aplicada a la biotecnología. Interesado en becas, prácticas o empleo en la Industria Alimentaria.

Tel: 665 841 475

E-mail: moraleja_atenas@hotmail.com

Alimentaria
INVESTIGACIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD

¿Necesita distribuidor?

¿Quiere un socio?

¿Busca personal?

¿Quiere comprar o vender maquinaria?

TABLON DE ANUNCIOS

**Inserte su anuncio aquí y
miles de profesionales lo leerán**

**Contacte con
Natalia de las Heras**

Tfno: 914469659

Email: publicidad@revistaalimentaria.es

www.eypasa.com



Indice

1. Balanzas
2. Compresores
3. Control de calidad
4. Ingeniería de procesos
5. Ingredientes
6. Logística interna
7. Maquinaria de procesos
8. Servicios de consultoría

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

1. Balanzas

FOOD SCALES

52,268 g

PROFESSIONAL MEASURING

KERN

www.KERN-SOHN.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

3. Control de calidad

LABORATORIO DE ANÁLISIS
E. ECHEVARNE
 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 5111/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

HANNA
 instruments

instrumentación para la industria agroalimentaria

seguridad alimentaria
 control de calidad
 control del agua
 calibración

www.hanna.es

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

Obtenga los mejores resultados de la microbiología alimentaria

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

Thermo
 SCIENTIFIC

4. 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





5. Ingredientes

ANVISA
PREPARADOS Y COADYUVANTES TECNOLÓGICOS

Para la Industria Alimentaria

CALIDAD
FIABILIDAD

TECNOLOGÍA
VERSATILIDAD

Alta especialización al servicio del sector cárnico

Investigación Desarrollo e Innovación a su alcance

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






BRENTAG
SPECIALTIES

INGREDIENTES A SU GUSTO

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

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



5. Ingredientes

CHR HANSEN
Improving food & health

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

- ▼ Cuajos y coagulantes
- ▼ Gama completa de colorantes naturales
- ▼ Cultivos para productos lácteos, vino y productos cárnicos
- ▼ Test de detección de antibióticos
- ▼ Cultivos probióticos con efectos beneficiosos para la salud, documentados

Chr. Hansen, S.L.
La Fragua, 10 - 28760 Tres Cantos (Madrid)
Tel.: 91 806 09 30
Llull, 321-329 - Plta 1 - Mód B - (Barcelona)
Tel.: 93 490 44 66
www.chr-hansen.es



disproquima

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

www.disproquima.com
info@disproquima.com

Al servicio de la industria de la alimentación.

- INGREDIENTES Y ADITIVOS -

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

Food & Health Food & Health Food & Health Food & Health Food




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




5. Ingredientes



> **INGREDIENTES** para el sector Lácteo.

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

> Análisis microbiológicos y fisicoquímicos de productos lácteos y alimentarios

> Implantación y seguimiento APPCC

> Asesoramiento técnico y jurídico



laboratoriosArroyo

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




Monteloeder
improving food

en lo natural
está el futuro

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

www.monteloeder.com
info@monteloeder.com

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



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

6. Logística interna



**Soluciones Intralogísticas
Food: viastore**

viastore systems es uno de los proveedores líderes europeos en el ámbito internacional especialista en soluciones globales para la logística interna. www.viastore.com

- Solución intralogística óptima
- Interlocutor único
- Conocimiento específico de su sector
- Análisis y diagnóstico detallado de su negocio en particular
- Gama de productos estándar de la máxima calidad

Almacenes frigoríficos hasta -42°C



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

8. Servicios de consultoría



c+t=aⁿ
Corporación Tecnológica de Andalucía

**Una alianza estratégica
para el desarrollo de la
innovación en Andalucía**

www.corporaciontecnologica.com

im

925 54 19 94

lucimagen @ lucimagen .com

lucimagen
MAQUETACIÓN DISEÑO



¿Pueden las Redes Sociales ayudarme en mi negocio?

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

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



LinkedIn

facebook

twitter

Google+

flickr

YouTube

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

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

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

SOCIAL MEDIA • MARKETING DIGITAL • ESTRATEGIA