



BIENESTAR ANIMAL

BEBIDAS

// Un desafío para los sentidos: el vino azul.

DISTRIBUCIÓN

// Camiones sin conductores.

CONSERVACIÓN

// Tecnología punta para conservar la leche.

Life is tasty with us!



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



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

Síguenos también en



Animales de ayer y de hoy



Cuando abordamos el tema de "Mundo animal" y en concreto la importancia que tiene la comida que se les da a los animales, me vinieron a la cabeza dos imágenes de mi infancia.

La primera, de mi abuelo, un hombre recio gallego que tenía un pequeño corral donde criaba/cuidaba gallinas, conejos, palomas, etc., y cómo los alimentaba todos los días. Recuerdo ir con él al campo a segar hierba para los conejos y traer varios sacos, que eran más grande que yo, para darles de comer. La segunda imagen era de cuando acompañaba a mi abuela, otra gallega, a la vaquería a comprar leche, y cómo la ayudaba a removerla para hacer mantequilla en casa.

En estos años, como en todo, la evolución en la alimentación de los animales está siendo muy destacada y, viendo los recientes estudios, todavía queda margen de mejora.

El aumento de la población mundial es el principal escollo a salvar. Si se cumplen las previsiones de crecimiento para los próximos años, la demanda de alimentos crecerá enormemente. De ello se desprende que la alimentación de los animales será vital para poder cubrir esta gran demanda futura.

Al igual que sucede con las personas, lo que se quiere es que los animales sean lo más productivos posibles. Más leche, más huevos, más carne...; un rápido crecimiento de los animales será el objetivo principal de esa alimentación. Además, en este objetivo hay un punto que no debemos descuidar y es el bienestar del animal. Tanto el cuidado diario como su alimentación hará que tengamos el mejor ejemplar de cada especie y es una cuestión en la que se está trabajando mucho.

En este número queremos ofrecer un recorrido sobre cómo es y cómo será la alimentación de los animales en un futuro muy presente, y cómo esa alimentación influirá en una mayor producción, siempre sin olvidar la calidad que los consumidores últimamente estamos volviendo a demandar. Calidad y sabores tradicionales.

Está claro que habrá técnicas que nos gusten más o menos, pero de lo que no cabe duda es de que la investigación hará y está haciendo que los animales se alimenten de manera diferente a cómo lo hacían aquellos que cuidaba mi abuelo.

Por mi parte, seguiré recordando aquellos animales del corral de mi abuelo, y la mantequilla de mi abuela...

Fernando Martínez
Director General "Revista Alimentaria"

Staff

Comité Científico

Director General: **Fernando Martínez**
Redactora Jefe: **M^a Jesús Díez**
Redacción: **Erika Jiménez**
Publicidad: **Carolina Gallego**
Legislación: **M^a Ángeles Teruel**
Administración: **Teresa Martínez**
Creatividad: **Cinco Sentidos**
Diseño: **Lucimagen, S.L.U.**
Imprime: **Rivadeneira**
Edita: **Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A.**
Depósito Legal: **M611-1964**
ISSN: **0300-5755**

José Blázquez Solana
Jefe de la U.T. de Garantía de Calidad
Laboratorio Salud Pública Madrid

Guillermo Reglero
Director IMDEA Alimentación

Abel Mariné
Profesor emérito de Nutrición y Bromatología
Universidad de Barcelona

Javier I. Jáuregui
Director Servicios Tecnológicos CNTA-Aditech

Julián Rivas
Catedrático de Nutrición y Bromatología
Universidad de Salamanca

Jesús Vázquez Minguela
Director del Gabinete del Rector de la
Universidad Politécnica de Madrid

Controlado por



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.

SUMARIO

Página

92

Página

73

Página

43

Página

13

Especial Mundo animal



Cómo alimentar al mundo en el futuro

Bebidas



Un desafío para los sentidos: el vino azul

Distribución



Camiones sin conductores

Conservación



Tecnología punta para conservar la leche

+ contenido

6	La Lupa
9	Especial Internacionalización
13	Especial Mundo animal
43	Bebidas
50	Frescos
59	Elaborados
63	Materias Primas

69	Distribución
75	Servicios
92	Conservación
96	Medio ambiente
100	Alimentación especial
106	En el próximo número...

Aplauso



Finca La Pontezuela SLU consigue dos nuevos premios

El Aceite de Oliva Virgen Extra '5 elementos' 100% Picual ha conseguido la plata en la categoría de Frutado Maduro en los XXI Premios Mezquita del Ayuntamiento de Córdoba. Además, '5 elementos' 100% Redondilla ha logrado el premio Prestige Gold en el concurso Terraolivo en Jerusalén (Israel). La Finca La Pontezuela, empresa que fabrica la marca '5 elementos', confirma gracias a estos premios la gran aceptación que sus AOVE tienen en todo el mundo (Finca La Pontezuela).



Lidl contratará a 400 nuevos empleados en España en 2015

Las vacantes que se generarán con la inauguración de los 40 nuevos establecimientos de Lidl previstos para este año, así como puestos de nueva creación en almacenes y oficinas, harán posible la incorporación de empleados. Además la empresa ha lanzado 'Evoluciona', un plan estratégico de formación específico para el puesto de Responsable en Tienda (Lidl).



Bimbo triunfa como multinacional

Grupo Bimbo ha sido reconocido por ESADE como caso de éxito en internacionalización. La compañía, con presencia en 22 países, ha logrado ser líder global dentro del sector de la alimentación. Aunque la empresa sigue apostando por España con la reciente inauguración de la planta panificadora más avanzada de Europa en Azuqueca de Henares (Guadalajara) (Grupo Bimbo).



TostaRica ayuda a niños ingresados en centros hospitalarios

La última iniciativa solidaria de la marca TostaRica consiste en distribuir cuadernos de dibujo en cinco centros médicos infantiles españoles, para que la estancia de los pequeños sea más amena. Las ilustraciones están realizadas por otros niños de entre 3 y 12 años. La empresa ya ha donado más de 6.000 para pacientes pediátricos (TostaRica).



Gallina Blanca galardonada con el Premio Estrategia NAOS

Gallina Blanca ha sido reconocida en los VIII Premios Estrategia NAOS 2014, con el galardón a la mejor iniciativa empresarial. La multinacional española, líder en el sector de la alimentación, tiene como objetivo implementar una estrategia que apueste por la alimentación saludable a través de la mejora de los perfiles nutricionales de sus productos junto con la investigación y la correcta transferencia de conocimiento en materia de nutrición (Gallina Blanca).



Oro San Carlos distinguido por su Excelencia

En la segunda edición de los premios Internacionales del Aceite de Oliva de Copenhague (CIOOA) ha sido distinguido oro San Carlos de Pago con un Certificado de Excelencia. Este aceite de oliva, de la empresa Pago Baldíos San Carlos, está elaborado con la mejor selección de aceitunas Arbequina y Cornicabra y tiene un color verde intenso y un sabor frutado (Pago Baldíos San Carlos).

Abucheo



Presencia de fragmentos de cristal en vinos

La Food Standards Agency (FSA) de Reino Unido ha informado de que la compañía Distell ha retirado del mercado varias botellas de vino porque podrían contener fragmentos muy pequeños de cristal. Los vinos fueron vendidos por las cadenas Morrisons, Tesco y Waitrose. La agencia inglesa recomendó que, en caso de haber comprado alguno de los productos, se devolviera a la tienda donde fue adquirido para un reembolso completo (FSA).

Detectan escarabajos en ensaladas pre-ensadas

La Agencia de Inspección Alimentaria de Canadá (CFIA) está llevando a cabo una investigación sobre la presencia de escarabajos Cruz de Hierro (*Tegrodera* spp.) en vegetales de hojas importados tras recientes quejas por parte de los consumidores, que han encontrado estos escarabajos en ensaladas pre-ensadas. No se han producido enfermedades o lesiones asociadas con el consumo de estos productos. Este escarabajo particular debe ser tratado con precaución, ya que puede liberar una sustancia química irritante llamada "cantaridina", que puede causar ampollas en el punto de contacto (CFIA).



Hershey eliminará 300 empleos en lo que queda de 2015

El fabricante estadounidense de chocolates The Hershey Company recortará unos 300 puestos de trabajo antes de finales de año, como parte de una iniciativa de productividad que se prevé que genere unos ahorros antes de impuestos de entre 65 y 75 millones de dólares (57 y 66 millones de euros), sobre todo en 2016. Una parte de dichos ahorros se reinvertirán en la propia empresa. La compañía ofrecerá en primer lugar un programa de bajas voluntarias y se ha comprometido a ayudar a todos los trabajadores afectados durante el proceso de transición (Europa Press).

Polémica en Francia por el uso de sustitutos vegetales en quesos

Un reportaje de investigación emitido por France 2 en el país vecino ha sacado a la luz que fabricantes de comida preparada como pizzas, hamburguesas, platos preparados, etc. están utilizando sustitutos artificiales del queso elaborados a partir de aceite de palma procesado, productos químicos y otras grasas vegetales, para abaratar costes y sin indicarlo en el etiquetado. Gracias a cámaras ocultas, los reporteros pudieron constatar que el mayor fabricante francés de comidas preparadas que contenían queso, como lasañas y pizzas, utilizaba estos sustitutos del queso en lugar de leche fresca para elaborar dichos productos. El documental ha provocado que algunas asociaciones pidan a los consumidores que se movilicen para salvar la reputación de los quesos franceses (gastronomiaycia.com).