

REVISTA:ALIMENTARIA.



BEBIDAS 5G

ELABORADOS

Un proyecto para la reducción de azúcar en galletería

MUNDO ANIMAL

Diferencias entre estirpes del cerdo ibérico

CONSERVACIÓN

I+D para mejorar la conservación del guacamole

10^a Edición
#murciafood2021



Food'21

Murcia Food Brokerage Event

Jornadas de Transferencia de
Tecnología en Alimentación

MURCIA 17 / 21 MAYO 2021

La ALIMENTACIÓN y la TECNOLOGÍA, pareja inseparable, llegan juntos a la X edición "MURCIA FOOD BROKERAGE EVENT 2021", el encuentro internacional donde se dan cita las últimas novedades de Tecnología Alimentaria.

Empresas de diferentes países mantendrán reuniones bilaterales para establecer acuerdos de cooperación tecnológica y búsqueda de socios para proyectos europeos.

i INSTITUTO DE FOMENTO REGIÓN DE MURCIA

✉ victoria.diaz@info.carm.es
☎ 968 362 800 / 968 357 849

institutofomentomurcia.es

APÚNTATE

<https://murciafood2021.b2match.io>

EDITORIAL



BEBIDAS A LA MEDIDA DE CADA CONSUMIDOR

El sector de las bebidas abarca muchos tipos distintos de productos, desde las bebidas fermentadas como el vino o la cerveza, hasta las bebidas destiladas, pasando por las no alcohólicas, como zumos, aguas y refrescos. Cada una de ellas tiene sus peculiaridades y afronta sus retos, pero todas ellas tienen uno en común: adaptarse a las nuevas necesidades y preferencias del consumidor.

Por ejemplo, algunas empresas están innovando para ofrecer opciones más acordes a las demandas de la población de productos más saludables, como versiones con una reducción en el contenido alcohólico de sus referencias más conocidas.

Cervezas que incluyen aceite de oliva, bebidas fermentadas a partir de frutos rojos... Son muchas las innovaciones que se están produciendo en este sector.

Por otro lado, la preocupación por el medio ambiente es otra de las prioridades para la industria. En este sentido, el sector vitivinícola busca

alternativas que permitan reducir el uso de productos químicos.

Asimismo, en el caso del sector de los zumos, “el objetivo es lograr el residuo cero”, tal y como señala en la entrevista de este mes Javier Valle, Secretario General de la Asociación Española de Fabricantes de Zumos (Asozumos).

Con esta meta, nos explica que todas las empresas trabajan en revalorizar el máximo de los subproductos que se generan durante la elaboración (cáscaras, pieles, huesos, pulpa...).

“También se ha trabajado mucho para mejorar la eficiencia energética o de uso del agua y para impulsar el ecodiseño”, añade.

FERNANDO MARTÍNEZ

Director General de Revista Alimentaria
(Ediciones y Publicaciones
Alimentarias, S.A. - EyPasa)

STAFF

Director General: Fernando Martínez

Redacción: M^º Jesús Díez y Sara Cowley

Coordinación: Cristina García Blanco

Publicidad: Ana María Vidal

Digital: Claudio Mendoza

Legislación: M^º Ángeles Teruel y Alexandra Teruel

Administración: Teresa Martínez

Creatividad, diseño y maquetación:
Cinco Sentidos diseño y comunicación S.L.

Imprime: Gráficas Jomagar S.L.

Edita: Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A.

Depósito Legal: M611-1964

ISSN: 0300-5755.

COMITÉ CIENTÍFICO

Guillermo Reglero. Director IMDEA Alimentación

Javier I. Jáuregui Director Servicios
Tecnológicos CNTA-Aditech

M^º Victoria Moreno-Arribas. Investigadora
Científica del CSIC en el Instituto de Investigación
en Ciencias de la Alimentación CIAL

Nieves Palacios. Jefe de Medicina, Endocrinología
y Nutrición del Centro de Medicina del Deporte.
Agencia Española de Protección de la Salud en el
Deporte

Prof. Carmen Glez. Chamorro enotecUPM. Dpto.
Química y Tecnología de Alimentos. Universidad
Politécnica de Madrid

Josu Santiago Burrutxaga. Jefe del Área de
Gestión Pesquera Sostenible. Unidad de
Investigación Marina. AZTI

José Miguel Flavián. Fundador GM&Co

M^º Carmen Vidal Carou. Catedrática de
Nutrición y Bromatología. Campus de la
Alimentación. Universidad de Barcelona

Theresa Zabell. Presidenta de la Fundación
ECOMAR.

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.

REVISTA ALIMENTARIA

C/Méndez Alvaro 8-10. 1-B.
MADRID-28045

Tfno: +34 91 446 96 59

¡¡SU OPINIÓN NOS IMPORTA!!

Queremos saber qué le han parecido los artículos aparecidos en el presente número y cuáles son los temas que les gustaría que tratásemos en siguientes publicaciones.

redaccion@revistaalimentaria.es



ESPECIAL BEBIDAS

El sector del vino trabaja sobre todo en lograr una producción más sostenible a nivel medioambiental, buscando alternativas que permitan reducir el uso de productos químicos. Por otra parte, las bebidas alcohólicas tratan de ofrecer a los consumidores opciones más acordes a sus necesidades y gustos, por ejemplo con versiones light de sus referencias más conocidas. **Pág. 25**

Pág. 26 • Espirituosos light: innovación como respuesta a las tendencias de consumo

Pág. 29 • Uniendo el Mediterráneo y los Pirineos: llega la primera cerveza de oliva

Pág. 32 • Proyecto para acercar la conectividad 5G al entorno rural

Pág. 34 • Un proyecto internacional busca reducir el uso del cobre en viñedo

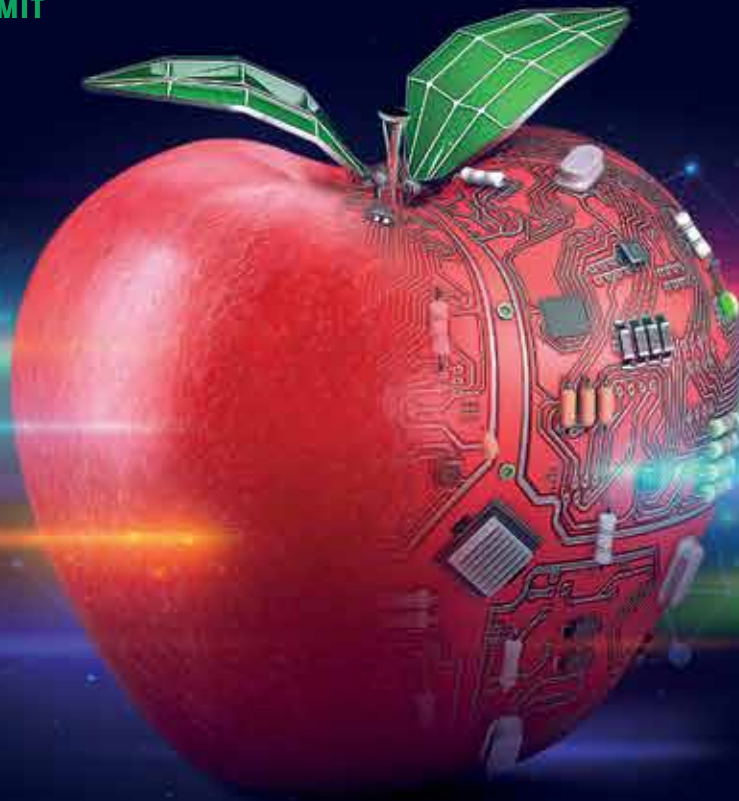
Pág. 35 • Identificación del grado de afectación y riesgo de aparición del defecto gusto de luz en vinos blancos y rosados

Pág. 36 • Elaboración de bebidas fermentadas a partir de frutos rojos



**FOOD 4
FUTURE**
BILBAO FOODTECH
WORLD SUMMIT

15-17 JUNE 2021
BILBAO - BEC
#F4F2021



FEED THE UNEXPECTED

Showcase your innovative solutions to the food and drinks industry

FOOD PROCESSING

FOOD PACKAGING

AUTOMATION & ROBOTICS

INTRALOGISTICS

INDUSTRY 4.0

SCIENCE & PIONEERING

SAFETY & ANALYTICS

ENVIRONMENT & ENERGY

Visiting industries



MEAT



BEVERAGE



DAIRY



FRUITS
& VEGETABLES



BAKERY



SEAFOOD



CANNED FOOD



OIL



DISTRIBUTORS

www.expofoodtech.com

Follow us:



Organized by:

NEBEXT
NEXT BUSINESS EXHIBITIONS

AZTi
ALLIANCE OF
ZOOLOGICAL, AGRICULTURAL,
& TECHNOLOGY ALLIANCE

In collaboration with:

LEUSKO JAHLARITZA
GOBIERNO VASCO
CONSEJO REGULADOR
PROTECTORA DE LOS PRODUCTOS
AGRICOLAS DE CALIDAD

B
Bilbao
2019

Strategic Partners:

elt Food

European Union
funded by the
European Union

santelmo
business school

SUMARIO

ELABORADOS

Un proyecto para la reducción de azúcar en galletería **Pág. 46**

MUNDO ANIMAL

Diferencias entre estirpes del cerdo ibérico **Pág. 50**

CONSERVACIÓN

I+D para mejorar la conservación del guacamole **Pág. 54**



COMITÉ EDITORIAL

“Nuestro Comité opina...” **Págs. 10-11**

PUBLIREPORTAJE

Pascual aspira a crecer el doble del mercado en hostelería a través de una nueva marca **Págs. 12-14**

ENTREVISTA

Javier Valle, Secretario General de Asozumos **Págs. 16-22**

HYSTER.[®] UN MUNDO DE SOLUCIONES PARA LOS NEGOCIOS MÁS EXIGENTES.



**SOCIOS COMPROMETIDOS.
EQUIPOS ROBUSTOS.***

Genera Industrial es distribuidor exclusivo para España de **Hyster**. Con más de 10 años de experiencia en la gestión de todo tipo de servicios relacionados con la maquinaria y la calidad de un primer fabricante de carretillas con más de 80 años de experiencia y presencia en 130 países.

Contamos con la mayor red de distribución de España con 62 puntos de servicio, un equipo técnico formado por más de 400 personas y 360 talleres móviles para dar asistencia dónde y cuándo cada cliente lo necesite.



- ▶ Gama completa de equipos fiables para cualquier manipulación de mercancías.
- ▶ Sistema de gestión para el almacenaje, gestión de flotas, soluciones de movilidad ...



CONTACTE CON NOSOTROS

Tel.: 911 516 000 E-mail: info@generaindustrial.com

generaindustrial.com

HYSTER, el logo de Hyster y STRONG PARTNERS, TOUCH TRUCKS[®] son marcas de comercio registradas, marcas de servicio o marcas registradas en los Estados Unidos y otras jurisdicciones.



Pág. 42 Servicios

- Realidad Virtual en el sector de la aceituna de mesa
- Detección de nivel en productos viscosos y adherentes

Pág. 46 Elaborados

- Un proyecto para la reducción de azúcar en galletería

Pág. 50 Mundo Animal

- Diferencias entre estirpes del cerdo ibérico

Pág. 54 Conservación

- I+D para mejorar la conservación del guacamole
- Crean un recubrimiento antioxidante para mejorar la conservación del pescado
 - Nuevo aerogel biodegradable para crear envases que alargan la vida útil de los alimentos

Pág. 58 Frescos

- En busca del sistema óptimo de maduración de la carne de bovino
- Cómo transformar los residuos de la

industria pesquera en biofertilizantes

Pág. 62 Materias Primas

- I+D para lograr nuevos y mejores probióticos y alimentos fermentados
 - Identifican por primera vez que el gen SUPERMAN controla el número de flores en las leguminosas

Pág. 66 Distribución y logística

- “Ofrecemos soluciones integrales para avanzar en digitalización y automatización, siempre respetando el medio ambiente”

Pág. 70 Alimentación Especial

- El exceso de fertilización con nitrógeno en los cultivos de trigo puede explicar la alta prevalencia de la celiaquía
 - Combinar dieta mediterránea hipocalórica y ejercicio diario ayuda a preservar la salud renal

Pág. 74 Sostenibilidad

- Nuevos productos elaborados con especies

acuícolas y descartes de la pesca

Pág. 78 Servicios

- Becas para trabajar en la industria alimentaria
- Nueva cátedra sobre el uso de insectos para la transformación de biorresiduos
 - Oportunidades y retos para el sector agroalimentario en el marco del Instrumento de recuperación “NextGenerationEU”
- Avances en el proyecto del Puerto Seco de Antequera
 - Del bosque a tu taza: hongos saludables listos para beber
 - “El 90% de los puestos de responsabilidad de nuestra empresa los ocupan mujeres”
- Renovación tecnológica para seguir garantizando una alta calidad

Pág. 98. Artículo:

- “Los biofilms en la industria alimentaria: una revisión”

Pág. 106

- **En el próximo N°...**



#ConCienciaSíHayFuturo

IMPORTANCIA DE UNA ADECUADA HIDRATACIÓN DURANTE LA PRÁCTICA DE EJERCICIO FÍSICO

Cualquier actividad física, por pequeña que sea, produce eliminación por el sudor, además de agua, de cierta cantidad de electrolitos que hay que reponer

Dra. Nieves Palacios Gil de Antuñano

Jefe de Servicio de Medicina, Endocrinología y Nutrición. Centro de Medicina del Deporte. AEPSAD. España

El agua es el principal componente de los seres vivos. Representa de media el 60-65% del peso corporal en los hombres adultos y el 50-55% en las mujeres (EFSA 2010; IOM 2004). Su cantidad varía en función de distintos factores como son la edad y la composición corporal (porcentaje de masa grasa y muscular).

El agua es fundamental para el desarrollo de las funciones vitales del organismo: regula la temperatura corporal y libera el exceso de calor, transporta nutrientes y oxígeno a las células, facilita las reacciones químicas de transformación de los nutrientes

en energía, ayuda a eliminar toxinas a través de la orina, heces, respiración y sudor, lubrica las articulaciones, interviene en la digestión de los alimentos, protege los órganos vitales...

El 70-80% del agua del organismo proviene de las bebidas consumidas, entre el 20-30% de los alimentos y un pequeño porcentaje procede del metabolismo. En condiciones normales debe existir un equilibrio entre la cantidad de agua ingerida y la que se elimina. Cualquier alteración de este equilibrio puede poner en peligro la salud de las personas.

Durante la realización de ejercicio físico, aproximadamente el 80% de la energía generada para provocar la contracción muscular se libera en forma de calor, que el organismo debe eliminar rápidamente para no producir un aumento de la temperatura corporal por encima de un nivel crítico, con consecuencias muy negativas para la salud. Por este motivo el organismo recurre al mecanismo de la sudoración que, al mismo tiempo que “enfriá” el cuerpo, causa una importante pérdida de líquidos que hay que reponer bebiendo.

Cuando la ingesta de agua es inferior a su eliminación se produce



“La deshidratación en el deportista disminuye el rendimiento físico”

Es importante seguir una buena estrategia de hidratación con la bebida adecuada.

deshidratación, situación que no solo va a provocar una disminución del rendimiento físico, sino que además aumenta el riesgo de sufrir lesiones y puede poner en juego la salud e incluso la vida del deportista (golpe de calor). Los síntomas iniciales de deshidratación que deben alertar son: dolor de cabeza, náuseas, sensación de inestabilidad y afectación progresiva del nivel de consciencia.

“En ejercicios prolongados e intensos se aconseja beber 150-250 ml cada 20 min”

Durante la realización de ejercicio físico prolongado y/o intenso se puede llegar a perder una gran cantidad de líquido por el sudor. En estas circunstancias la desaparición de la sed no significa que el organismo haya alcanzado el estado de equilibrio entre la pérdida de agua y su restitución (euhidratación): el deportista puede dejar de beber sin haber completado su rehidratación (recuperación del agua perdida hasta conseguir un nivel normal).

Por tanto, la sed no es un indicador completamente fiable de la necesidad de líquidos del organismo en una persona que realiza ejercicio intenso, y esta es la razón por lo que deben fomentarse unas pautas correctas de hidratación (adaptándose a las necesidades individuales) que formen parte del programa de entrenamiento del deportista (“entrenamiento invisible”).

Iniciar una actividad física sin haber consumido al menos uno



Nieves Palacios Gil de Antzuano.

o dos vasos de agua o de otra bebida adecuada, puede resultar perjudicial. Sin embargo, muchas personas que realizan ejercicio físico moderado incurren en este error, ya que piensan que al no ser un esfuerzo intenso estas medidas no son necesarias. También es importante tener en cuenta que cualquier actividad física, por pequeña que sea, produce eliminación por el sudor, además de agua, de cierta cantidad de electrolitos que hay que reponer.

Normalmente no es necesario beber durante un entrenamiento que dura menos de 40-60 minutos. Hay que hidratarse antes y después. Pero durante ejercicios prolongados e intensos es importante seguir una buena estrategia de hidratación con la bebida adecuada. Se aconseja beber 90-180 ml cada 10-15 minutos (o 150-250 ml cada 20 min). Si la bebida está fresca (unos 15° C), mejor.

Alcanzar un equilibrio hídrico durante el ejercicio no siempre es posible, porque la cantidad de sudor excretado puede superar la máxima capacidad de vaciamiento gástrico. En muchos casos la ingesta se queda corta. La rehidratación debe iniciarse tan pronto como finalice la actividad. Es necesaria una adecuada reposición, sobre todo si el deportista entrena al día siguiente. Debe calcularse el agua perdida y aportar el 150%, para compensar la eliminación urinaria.

Tras ejercicios de larga duración se aconseja una bebida con sodio que también permite aumentar la retención de líquido. Se deben administrar hidratos de carbono para reponer los depósitos de glucógeno; la toma de proteínas junto con HC mejora la síntesis del glucógeno muscular gastado y ayuda a la recuperación muscular. ■