

REVISTA:ALIMENTARIA.



ESPECIAL

Bebidas

ELABORADOS

Miel e innovación: un momento muy dulce

CONSERVACIÓN

Hacia una cadena del frío más eficiente

SOSTENIBILIDAD

Recogida de microplásticos para transformarlos en bioproductos



Murcia
Food Brokerage Event
2023 / 11th edition



11 / 12 MAYO 2023 PRESENCIAL
15 / 16 MAYO 2023 ONLINE

#murciafood23

IN F Ó R M A T E
<https://murciafood2023.b2match.io>

INSTITUTO DE FOMENTO REGIÓN DE MURCIA
✉ victoria.diaz@info.carm.es
☎ 968 362 800 / 968 357 849
institutofomentomurcia.es



SEIMED





CONSUMO MODERADO Y SENSATO

El sector de las bebidas se enfrenta a varios retos. En el caso de las no alcohólicas, el gran reto es el desarrollo de alternativas más saludables. En nuestro Especial presentamos un ejemplo de bebida innovadora, desarrollada por un centro del CSIC en colaboración con empresas, que incorpora un fermento con potencial probiótico. Es una buena muestra de hasta dónde podemos llegar con investigación y colaboración público-privada.

Por su parte, las bebidas alcohólicas ven con preocupación iniciativas de etiquetado en otros países que incluyen advertencias sanitarias. Hablamos de este y otros temas con Jacobo Olalla, Director General de Cerveceros de España, que nos recuerda el compromiso por parte del sector con “un consumo moderado, sensato, por adultos sanos, de bebidas sobre todo de baja graduación alcohólica”, como es el caso de la cerveza.

Olalla pone de relieve que el cervecero “es un sector muy potente,

que apuesta por el país, por nuestras materias primas, por la producción española; que aporta a la economía nacional en torno al 1 % del PIB. También aporta la Marca España fuera de nuestras fronteras, no solo a través de la exportación sino también del turismo: el 25 % del consumo de cerveza en España lo realizan los turistas”.

Por su parte, el vitivinícola es otro de los sectores con un gran peso en nuestra economía. Como vemos en las siguientes páginas, sigue siendo intensivo en investigación, y realiza estudios sobre su adaptación a las nuevas condiciones que marca el cambio climático, o sobre la reutilización de las botellas de vidrio, entre otras iniciativas.

FERNANDO MARTÍNEZ

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

Director General: Fernando Martínez

Redacción: María Jesús Díez y Alejandra Ospina

Publicidad: Ana María Vidal

Digital: Javier Martínez

Legislación: M^a 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

Ana Ramírez de Molina. Directora del Instituto IMDEA Alimentación

Inés Echeverría. Directora I+D+i CNTA

M^a Victoria Moreno-Arribas. Investigadora Científica del CSIC en el Instituto de Investigación en Ciencias de la AlimentaciónCIAL

Nieves Palacios. Jefe de Medicina, Endocrinología y Nutrición del Centro de Medicina del Deporte. Consejo Superior de Deportes

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 y presidente del grupo de trabajo sobre el Canal Retail de Food for Life-Spain

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

Theresa Zabell. Presidenta de la Fundación ECOMAR.

Pilar Jiménez Navarro. Jefa del Departamento Laboratorio de Salud Pública

Subdir. Gral. de Salud Pública de Madrid
M^a Teresa García Jiménez. Directora de los

Diplomas de Alimentación y Nutrición (1992-2016). Escuela Nacional de Sanidad. Ministerio de Sanidad. Instituto de Salud Carlos III

Profesora de la Universidad Francisco de Vitoria Consultora internacional

Eduardo Cotillas. Director de I+D+i de FIAB y Secretario General de la Plataforma Tecnológica “Food for Life-Spain”

Rosa Gallardo. Directora ETSIAM de la Universidad de Córdoba

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 de las bebidas se enfrenta a varios retos. Por un lado, las bebidas alcohólicas ven con preocupación iniciativas de etiquetado en otros países que incluyen advertencias sanitarias. En el caso de las no alcohólicas, el gran reto es la reducción de azúcar y el desarrollo de alternativas más saludables. Por su parte, el sector del vino continúa su labor de adaptación a las nuevas condiciones que marca el cambio climático, entre otros temas. **Pág. 25**

Pág. 26 • Proyecto REBO2VINO: análisis de un sistema de reutilización de botellas de vidrio en el sector vitivinícola español

Pág. 28 • I+D aplicada a los viejos viñedos: recuperación y selección de biotipos autóctonos de variedades castellanomanchegas

Pág. 30 • Confirman la eficacia

de los reinjertos como sistema de rejuvenecimiento para los viñedos

Pág. 33 • RETASTELED combate el gusto de luz en los vinos gracias a tecnología LED y nuevos itinerarios de elaboración

Pág. 34 • Mejora de la longevidad y la capacidad de envejecimiento de los vinos de la variedad verdejo

Pág. 36 • Novedosa estrategia para el manejo de la polilla del racimo

Pág. 37 • La única agua de origen volcánico de la península ibérica

Pág. 38 • Nuevas bebidas probióticas gracias a una bacteria procedente de la aceituna de mesa

Pág. 40 • ¿Licor o perfume? Gardeum promete una experiencia sensorial única

SERVICIOS TÉCNICOS DE INGENIERÍA,
ARQUITECTURA Y CONSULTORÍA
PARA EL SECTOR AGROALIMENTARIO

Síguenos en:



www.indus-eng.com

INDUS es un grupo de empresas creadas en 1951 con el objetivo de atender grandes proyectos multidisciplinares.



Ya son más de cincuenta empresas del sector agroalimentario las que confían en nosotros para llevar a cabo sus proyectos



Apostamos y fomentamos un espíritu de superación y mejora continua para obtener el mejor nivel de calidad en nuestros proyectos y nos esforzamos por estar al día de las últimas tendencias para adaptarnos a un mercado cada vez más exigente y competitivo y ofrecer el mejor servicio posible.



SUMARIO

ELABORADOS

Miel e innovación: un momento muy dulce

Pág. 46

CONSERVACIÓN

Hacia una cadena del frío más eficiente

Pág. 56

SOSTENIBILIDAD

Recogida de microplásticos para transformarlos en bioproductos

Pág. 76



COMITÉ EDITORIAL

“Nuestro Comité opina...”

Págs. 10-11

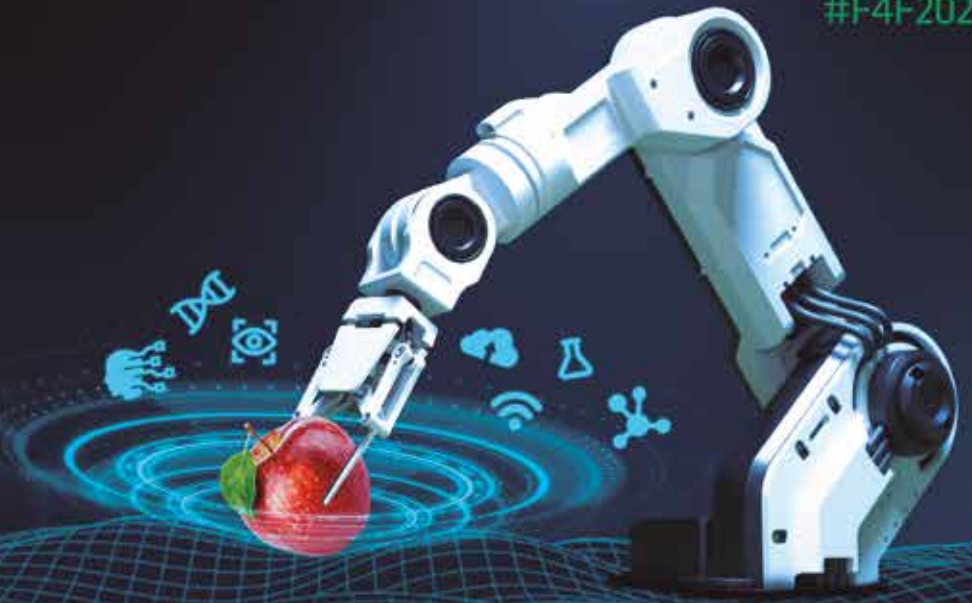
REPORTAJE

Innovación para reducir las pérdidas de leche en las centrales lecheras Págs. 12-14

ENTREVISTA

Entrevista a Jacobo Olalla Marañón, Director General de Cerveceros de España Págs. 16-22

SHAPING THE NEW RULES OF FOOD



IMMERSIVE EXPO & CONGRESS

To discover the latest trends for the food & beverage industry



+250
EXHIBITORS



7000
ATTENDEES



+450
SPEAKERS



10
VERTICAL
FORUMS



+150 HOURS
OF INSPIRATION



Claudia Berti
Global Open
Innovation Director
Barilla



Nicola Bertinelli
President
Parmigiano Reggiano



Camile Bur
General Director
Amazon Fresh



Rosa Carabel
Dirección general
Eroski



Oriol Folguera
Director Operational
Excellence
Coca-Cola
Europacific Partners



Hirotaka Tanaka
Senior Executive Officer
SIGMAXYZ Inc.



Jonathan Berger
CEO
The Klitchen Hub



Carole Tonello
VP of Business
Development
Hiperbaric



Tarek R. Besold
Senior Research
Scientist
Sony AI



Christina Senn-Jakobsen
Director
Food Nutrition
Swiss Valley



Eduardo Soler
Sustainability Director
Avramar Ibérica
Acuicultura



Karen Betts
CEO
Food & Drinks
Federation

GLOBAL PARTNERS



INSTITUTIONAL PARTNERS



AN EVENT OF



Regístrate ahora con un 50% de descuento en tu pase con el código: 2H6TK
www.expofoodtech.com

Pág. 42 Food Tech

- Proyecto Digfood para la digitalización del control de calidad en la industria agroalimentaria
 - Tecnología 4.0 para automatizar la monitorización de los alimentos

Pág. 46 Elaborados

- Miel e innovación: un momento muy dulce

Pág. 50 Food Design

- Claves para el diseño y desarrollo de nuevos productos de origen marino innovadores y sostenibles

Pág. 54 Conservación

- Grupo Operativo ‘AlgaEcopack’: primer prototipo de envase para frutas y verduras hecho con algas
- Hacia una cadena del frío más eficiente

Pág. 58 Frescos

- El tratamiento con azufre podría reducir la formación de pepitas en la mandarina Nadorcott
- Etiquetado para la carne de pollo que informa sobre las características de su crianza
 - Estudios genéticos confirman la gestión sostenible de las pesquerías tradicionales de pulpo en Asturias

Pág. 62 Materias Primas

- El Grupo Operativo INPULSE y GENVCE reactivan la red de ensayos de variedades de leguminosas
- Método para detectar micotoxinas en harinas sin gluten

Pág. 66 Distribución y Logística

- Lineales circulares: la sostenibilidad medioambiental del supermercado en cinco pasos

Pág. 70 Alimentación Especial

- Más de la mitad de los españoles consume menos Omega-3 de lo recomendado
- BABYLAB: I+D para garantizar la seguridad alimentaria para lactantes y niños de corta edad

Pág. 74

Sostenibilidad

- El proyecto europeo Wasteless busca medir y reducir el desperdicio alimentario
- Nace PDApp, el Grupo Operativo para reducir las pérdidas y el desperdicio alimentario en el sector agrario
 - Recogida de microplásticos para

transformarlos en bioproductos

Pág. 78 Servicios

- Formación en tecnologías instrumentales para clasificar aceites vírgenes de oliva de forma rápida y reproducible
- Programa de capacitación: Proveedores sostenibles del Pacto Mundial de la ONU España, ICEX y Fundación ICO
 - El nuevo Reglamento de Envases: los sujetos obligados y su impacto en el ámbito alimentario
 - El sector del vino catalán, paradigma del volumen al valor
 - Algas: la combinación perfecta entre nutrición y cultivo sostenible
 - “Debemos seguir trabajando para que las mujeres tengan mayor presencia en cargos de responsabilidad”
 - Mejora continua y seguridad alimentaria, conceptos transversales de toda la organización en Familia Martínez

Pág. 98 Artículo:

“Cómo reducir los errores humanos en la fabricación de alimentos”

Pág. 106 En el próximo N°...

organic food IBERIA

eco living IBERIA

7-8 junio 2023

Recinto Ferial de
IFEMA MADRID

El evento más grande de la
Península Ibérica para profesionales
del sector **ecológico**

Eres el cambio

LOCALIZADA CON
**organic
wine
IBERIA**
Recinto Ferial de
IFEMA MADRID

Ya puedes
reservar tu
entrada gratis



@FoodIberia
 Organic Food Iberia
 Organic Food Iberia
 @organicfoodiberia

#OFI2023
#ELI2023

PATROCINADOR PRINCIPAL

ecovalia

ORGANIZADO POR:

diversified
COMMUNICATIONS

IFEMA
MADRID

PLATAFORMA TECNOLÓGICA “FOOD FOR LIFE”- SPAIN (PTF4LS), LA REFERENCIA EN I+D+I PARA EL SECTOR AGROALIMENTARIO

La Secretaría General de la Plataforma, que asume FIAB, coordina la actividad de los once Grupos de Trabajo

Eduardo Cotillas

Director de I+D+i de FIAB y Secretario General de la Plataforma Tecnológica “Food for Life-Spain”

Desde su creación en 2007, la Plataforma Tecnológica “Food for Life”-Spain (PTF4LS) ha sido la referencia del Sector Agroalimentario en España en cuanto a las tecnologías de I+D+i del sector. Así, su actividad creciente e incesante la ha convertido en un elemento fundamental dentro de las políticas y el networking de I+D+i de nuestro país, pero también es un actor básico a nivel internacional.

En este 2023, con más de 160 socios, la importancia e influencia de la misma a nivel sectorial, social y económico es indudable con una relevancia muy destacable no sólo a nivel de España, sino de Europa e incluso globalmente.

La Secretaría General de la Plataforma “Food for Life”-Spain que asume FIAB con gran esfuerzo, dedicación e ilusión, coordina la actividad de los once Grupos de Trabajo que tan incesante actividad suponen a lo largo de todo el año. Para ello, contamos con el apoyo del Consejo Rector que determina la actividad de la Plataforma y del Grupo Consultivo formado por las principales unidades de la Administración que acude a los grupos de trabajo y refuerza los mensajes de innovación. Todo ello, se ve ratificado en la Asamblea Anual que tiene lugar cada mes de diciembre, donde nuestros socios asisten orgullosos de su pertenencia a “Food for Life”-Spain



Eduardo Cotillas.

y son testigos de la gran actividad anual de la misma.

Los socios de la Plataforma Tecnológica “Food for Life”-Spain disponen de una red de contactos de calidad, se diferencian como entidades que apuestan por la innovación y pueden acceder a herramientas e información exclusivas que facilitan el contacto y

“Los más de 160 socios de la Plataforma disponen de una red de contactos de calidad”

la interacción entre los diferentes socios de la Plataforma y de todo el sector agro-mar-alimentario español. La tipología de socios abarca desde empresas, centros tecnológicos, centros de investigación, universidades y otros actores, y junta a profesionales que apuestan por la innovación de una manera decidida a nivel personal y profesional. “Food for Life”-Spain es el marco perfecto en el cual las entidades que desarrollan innovación dentro del sector de Alimentación y Bebidas pueden dar a conocer sus proyectos, además de interactuar con diferentes actores que ayuden a generar nuevos contactos, así como, tener acceso a herramientas e información exclusivas.

En estos dos últimos años, todo el ecosistema de Food for Life-Spain ha trabajado muy decididamente para plasmar en la nueva Agenda Estratégica de Innovación 2021-2022 donde se encuentran englobadas todas las líneas de interés de nuestros Grupos de Trabajo, con el fin de que esté representada toda la innovación del país y, de esta manera, también convertirse en el documento de referencia para la administración pública con competencias en I+D+i agroalimentaria. Estas líneas son el resultado de los diferentes proyectos generados por los socios y su inquietud por dar respuestas a los problemas de la industria, para que los problemas del presente sean soluciones del futuro.

En todo caso, los principales objetivos de nuestra Plataforma Tecnológica “Food for Life”-Spain para 2023-2024 son:

- Mantenerse como la primera referencia para la I+D+i del sector agroalimentario español, manteniendo una incesante actividad como canal de

comunicación entre los distintos agentes públicos y privados, que desempeñan un papel fundamental en la identificación de tecnologías y la colaboración público-privada.

- Ayudar a orientar la I+D+i de todos los agentes implicados en PTF4LS en consonancia con la Estrategia Española de Ciencia, Tecnología e Innovación 2021-2027, así como en relación con el Programa Marco de la Unión Europea 2021-2027 Horizon Europe y de todas sus Estructuras paralelas.

- Promover la participación de entidades nacionales de la cadena de valor agroalimentaria en proyectos nacionales e internacionales de I+D+i orientados a los retos globales de la sociedad, incorporando nuevos socios a PTF4LS.

- Representar a la cadena de valor agroalimentaria ante la Plataforma Tecnológica Europea “Food for Life” (ETPF4L), así como promocionar la internacionalización de ésta como garantía de competitividad a largo plazo.

- Afianzar la autosostenibilidad de la Plataforma y su impacto positivo en el Sistema Español de Ciencia, Tecnología e Innovación (SECTI) y su entorno.

- Identificar, implantar y difundir de las mejores prácticas, casos piloto de nuevas tecnologías y metodologías orientadas al desarrollo de nuevos productos y a la optimización de procesos tecnológicos del sector agroalimentario.

- Elaborar una nueva Agenda Estratégica de Investigación e Innovación de PTF4LS-2023-2024, a partir de las aportaciones de todos los stakeholders de la cadena de valor agroalimentaria.

“Durante 2021-2023 coordinamos la red “Food for Life” de los diferentes países europeos”

Además, gracias a la calidad y proactividad de sus socios y de todo el ecosistema de Food for Life-Spain, así como las propuestas derivadas de su red, en el periodo 2021-2023, nuestra plataforma coordina con orgullo la red de Plataformas Tecnológicas “Food for Life” de los diferentes países europeos, demostrando así su gran potencia en el entorno de nuestro continente.

