

Alimentaria

INVESTIGACIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD

**Especial
monográfico**

**Aesan
informa**



Tecnología para el sector de Bebidas





Gentle on flavour, tough on germs.

Cuando el sabor verdadero encuentra la protección perfecta.

Como solución antimicrobiana, la tecnología VELCORIN® controla un amplio rango de microorganismos indeseables, inclusive a bajas concentraciones.

Pruebe nuestra tecnología VELCORIN® y benefíciese de:

- Ningún efecto en el sabor de la bebida.
- No requiere declararse en el listado de ingredientes*
- Gran espectro de uso en un amplio rango de bebidas, vinos y envases.
- Buena relación coste beneficio y fácil de usar.
- Servicio completo que incluye la tecnología de dosificación VELCORIN® DT.
- Amplio soporte técnico al cliente.

* Esta frase aplica a muchos países. Por favor contáctenos para más información.

Más información en: www.velcorin.com | e-mail: Velcorin-eBusiness@lanxess.com

VELCORIN® es una marca registrada de LANXESS Deutschland GmbH.

LANXESS
Energizing Chemistry



DIRECTOR GENERAL:
Alfonso López de la Carrera

DIRECTOR CIENTÍFICO:
Dr. Enrique Benítez

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

REDACCIÓN:
Alicia Díaz (Redactora jefe)
redaccion@eypasa.com
Sonkyong Cho Kim
documentacion@revistaalimentaria.es

PUBLICIDAD:
Natalia de las Heras
publicidad@revistaalimentaria.es

Legalimentaria:
Noemí Bueno
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 Alvarez de Castro, 38 - 28010 Madrid
Tels. +34 91 446 96 59
Telefax: +34 91 593 37 44

IMPRIME:
Runiprint S.A.

DEPOSITO LEGAL: M 611-1964
ISSN: 0300-5755
Impreso en España

Imagen de portada: Rodrigo Díaz Núñez

Dr. Antonio Bello Pérez
Profesor de Investigación
Departamento de Agroecología
Centro de Ciencias Medioambientales, CSIC

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

Dra. Rosaura Farré Rovira
Área de Nutrición y Bromatología
Universidad de Valencia

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 del CER Planta de
Tecnología dels Aliments 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 Técnico de Laboratorio
Centro Nacional de Tecnología y Seguridad
Alimentaria - CNTA - Laboratorio del Ebro

Estimado lector:

Está claro que el tema más llamativo en los últimos días ha sido el ya tristemente famoso brote de *Escherichia coli* en Alemania.

El día 25 de mayo, un diario de grandísima tirada nacional publicaba el titular: "*Pepinos españoles provocan un brote letal de 'E. coli' en Alemania*". Bajo este titular se podía leer: "*La infección ha causado, al menos, tres muertos y cientos de hospitalizaciones. Las autoridades europeas apuntan a dos empresas andaluzas como responsables*".

Cuando redacto estas líneas, aún se desconoce el origen concreto del brote, pero ya hay 14 muertos y 329 enfermos de gravedad en Alemania, además de numerosos casos en Suecia, Dinamarca, Reino Unido, Francia y Países Bajos.

No es necesario contar la secuencia de los acontecimientos ni las irreparables consecuencias para el sector afectado. Es más, el principio de prudencia desmedida ha hecho que muchos productos diferentes del pepino (supuesto culpable inicial) sufrieran las consecuencias y no fueran adquiridos por los consumidores, ya no solo alemanes sino de múltiples países europeos.

Pero, ¿qué subyace bajo este asunto? A mi juicio, subyace una malísima actuación de las autoridades que inician, propagan y maximizan esta alerta alimentaria.

El protocolo de actuación debe ser llevado a cabo de forma escrupulosa porque la difusión de una información incorrecta, como es el caso, acarrea unas consecuencias enormes.

Las alertas alimentarias han sido, en las últimas décadas, de una magnitud e impacto inicial que luego no se correspondieron con las consecuencias finales. Es muy lógico que los consumidores sintamos miedo cuando aparecen noticias como la que indicaba arriba, pero es competencia de las autoridades transmitir la realidad de los hechos, una vez que tienes pruebas irrefutables de lo ocurrido. Mientras estas pruebas no se tengan no se debe levantar tal tempestad y destrozar de manera inmisericorde un sector tan vapuleado.

Esperemos que las autoridades recapaciten sobre su actuación.

Como siempre, queremos recordarle que nuestra web www.eypasa.com le ofrece cualquier información complementaria que desee.

Alfonso López de la Carrera
Director General

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. Rogério Manoel Lemes de Campos
Doctor en Ciencias Veterinarias
Departamento de Tecnología y Ciencias de los Alimentos
Universidad Federal de Santa Maria (UFSM/RS)
Brasil

Dra. Rosina López-Alonso Fandiño
Profesora de Investigación
Instituto de Fermentaciones Industriales
CSIC

D^a Teresa M. López Díaz
Presidenta de A.C.T.A.-Castilla y León

Dra. Manuela Juárez
Profesora de Investigación
Instituto del Frío (CSIC)

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

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

Dr. Josep Obiols Salvat
Presidente de A.C.C.A.

Dr. Guillermo J. Reglero Rada
Catedrático de Tecnología de los Alimentos
Facultad de Ciencias
Universidad Autónoma de Madrid

Dr. Julián C. Rivas Gonzalo
Catedrático de Nutrición y Bromatología
Facultad de Farmacia. Universidad de Salamanca

Dr. Vicente Sanchis Almenar
Catedrático de Tecnología de los Alimentos
Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria
Universidad de Lleida

Dr. Francisco A. Tomás Barberán
Vicedirector Centro de Edafología y
Biología Aplicada del Segura - CEBAS

Dra. M. Carmen de la Torre Boronat
Dpto. Nutrición y Bromatología
Universidad de Barcelona

Dr. Jesús Vázquez Minguela
Doctor Ingeniero Agrónomo
Profesor titular de Universidad de Ingeniería Forestal
Director de la Escuela Técnica de Ingenieros Agrónomos
Universidad Politécnica de Madrid

Dr. Juan Manuel Vieites Baptista de Sousa
Doctor de Ciencias Químicas
Director General del Centro Técnico Nacional
de Conservación de Productos de la Pesca
y de la Acuicultura (CECOPESCA)
Secretario General de ANFACO



	Páginas
Alimentaria Informa.....	6
AESAN Informa	26
Reportaje.....	27
• Tetra Pak presenta, a nivel mundial, Tetra Evero™ Aseptic, una innovadora botella de cartón para leche	
Caso práctico: Tetra Pak / Central Lechera Asturiana.....	30
Reportaje.....	32
• El proyecto CENIT-HIGEA concluye con éxito sus programas de investigación e innovación alimentaria	
Monográfico Bebidas	34
• El mercado de bebidas acusa descensos en todos los segmentos y debe apostar por la innovación para salir de la crisis	
• Nuevos estudios científicos avalan los beneficios de las bebidas refrescantes y destierran falsos mitos del sector	
• Una exposición recorre los “175 años refrescando a los españoles”	
• Zumos y néctares españoles: a la vanguardia de la calidad en Europa	
• El desarrollo sostenible marca la prioridad para el sector de aguas envasadas	
• Ni el Mundial de Fútbol ni el incremento del turismo logran mantener las cifras de años anteriores en el sector cervecero	
• El sector de bebidas espirituosas apuesta por nuevos lanzamientos para paliar su continuada caída	
• Artículo técnico: “El sector de zumos, inmerso en la actualización de la normativa que regula su actividad” . Óscar Hernández. ASOZUMOS	
• Artículo técnico: “Tendencias en el desarrollo de envases plásticos fabricados mediante moldeo por soplado” . Serafín García y Rosa González. AIMPLAS	
• Artículo técnico: “AGVs: también en el sector de bebidas” . Rubén Martínez García. ASTI	
• Caso práctico: SIEMENS / ZUCASA	
• Caso práctico: MAVAL / ZUMOS VALENCIANOS DEL MEDITERRÁNEO	



	Páginas
Especial Ferias	80
• La aplicación de la tecnología en la industria vitivinícola, protagonista de ENOMAQ 2011	
Especial Ferias	94
• Vinitech Sifel 2011 aumentó el número de expositores y fortalece su presencia su presencia internacional	
Especial Ferias	104
• PACK EXPO mostrará el envase como medio de publicidad en punto de venta	
Colaboración	106
• “Alarmas alimentarias”. Roberto Xalabarder	
Artículos técnicos	108
• “La tendencia “Bienestar” proporciona a los sustitutos de la leche un impulso extra”. María José Madroñal. SIG COMBIBLOC	
• “Comparativa entre diferentes técnicas de filtración clarificante”. Agustín Alonso, Felipe Merino y Mikel Amondaraín. MERCK-MILLIPORE	
• “Métodos de diagnóstico para uso en enología: información necesaria para determinar los distintos niveles de prevención de los riesgos asociados al fenol”. Cécile Oger-Duroy, Joana Coulon, Aline Lonvaud-Funel y Pierre Sonigo. BIO-RAD	
• “La ciencia de la textura, todo un arte”. Charlotte J. Commarmond. NATIONAL STARCH FOOD INNOVATION	
Innovaciones tecnológicas	122
Normalización, certificación y ensayo	132
• “Don Simón: la certificación como credencial para consolidarse en el mercado internacional”. Juan Guardiola. GRUPO J. GARCÍA CARRIÓN	
Leyendo para Ud.	135
Actualidad legislativa	136
Agenda	139
Directorio de proveedores	143

La FIAB, Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas, publicó el Informe Económico 2010 el pasado mes de mayo, en el que se analiza la coyuntura actual y sus causas, la evolución de los mercados nacionales e internacionales, las dificultades de la industria alimentaria y las posibles soluciones a éstas. El Secretario General de la FIAB, Horacio González Alemán, introdujo los principales aspectos del informe para luego dar paso a la explicación exhaustiva de manos de Simón Sosvilla, Catedrático de Economía de la UCM.

En primer lugar, se habló sobre el PIN 2020 (Plan Integral de Política Industrial), que tiene como objetivo crear un marco institucional que favorezca el crecimiento, la innovación, el apoyo al dinamismo de las PYMES y la internacionalización. El sector de la alimentación y de las bebidas está compuesto en su mayoría por PYMES (96%), aunque desde 2009 presenta una disminución del 1,27%. No obstante, es el único que genera confianza para la inversión. Genera 445.475 empleos directos. En comparación con otros sectores, no ha producido tantas pérdidas; un 3,28% frente al 6% de la industria, por ejemplo.

Durante el ejercicio 2010, se obtuvieron 81.369 millones de euros en ventas netas. Esto representa un incremento nominal del 0,52% respecto a 2009. Además, supone el 7,6% del PIB español, superado solo por el turismo, con un 10,3%.

España es el tercer país exportador de la UE (el primero es Francia y el segundo, Italia). Aumentaron por encima del 10%, con 765 millones de euros de saldo comercial positivo por segundo año consecutivo. Es un sector que contribuye a financiar la deuda externa, en el saldo comercial, lo que permite compensar la caída del consumo interno. Incluso, se ha convertido en el primer sector con saldo positivo, por delante del sector aeroespacial y la automoción, aunque

FIAB presenta el Informe Económico 2010

aquí también por detrás del potente sector turístico. La fortaleza de las exportaciones se consolidan en mercados exteriores. No es solo en Europa, sino que crece en mercados donde la clase media está consumiendo más.

El sector alimentario y de las bebidas se ha cimentado como un motor de la economía española. Sin embargo, está en situación de riesgo, sobre todo por la caída del consumo, ya que el ejercicio del año pasado supuso un año peor de lo esperado en ventas y en empleo. Se ha dado tanto como fuera como dentro del hogar; y las marcas blancas se presentan como una opción sólida. El aumento descontrolado de la inflación, la falta de confianza de los consumidores y la reducción del poder adquisitivo inciden inevitablemente en esta caída. Las empresas del sector son conscientes de las restricciones de crédito para las empresas y las familias, la evolución preocupante de las materias primas y su encarecimiento, sin olvidar la incertidumbre legislativa, en la cual hay varias leyes en discusión, son factores importantes que desestabilizan el mercado.

Para solventar este bache, la FIAB aconseja la aplicación de las siguientes medidas: reformar el mercado laboral con inversión en la internacionalización, ya que da buenos resultados al potenciar las exportaciones; dar mayor fluidez del crédito a las empresas y a las familias para incentivar el consumo; y, por último, no aplicar normativas tan restrictivas para el sector, pues es necesario un equilibrio de la cadena alimentaria.

FIAB e ICEX desembarcan en China y en la India

En otro orden de temas, FIAB e ICEX (Instituto Español de Comercio Exterior) han firmado un convenio, en virtud del cual han renovado sus planes para trabajar juntos en la promoción de los alimentos y bebidas españoles en los mercados de China e India. Se invertirán más de 500.000 euros para realizar acciones de apoyo en colaboración con el Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino y otras instituciones de ámbito autonómico. La coordinación y la eficacia que se logran en estos mercados sirve de ejemplo para afrontar estrategias similares en otras áreas.



Izda. a dcha.: Elvira Hernández Encuentra (División de Productos Agroalimentarios del ICEX); Jaime Montalvo de la Torre (Director de esa misma división); Horacio González Alemán (Secretario General de FIAB); Fernando Salazar Palma (Vicepresidente Ejecutivo del ICEX); y Jaime Palafox (Director de Internacionalización de FIAB).



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

AENOR INTERNACIONAL: Chile, Brasil, México, Perú, Panamá, El Salvador, Guatemala, Rep. Dominicana, Portugal, Italia, Polonia, Bulgaria, Marruecos.

AENOR: 902 102 201 - info@aenor.es - www.aenor.es



INLAC presenta los modelos de referenciación del sector lácteo

La Interprofesional Láctea (INLAC) presentó en el marco del XIII Foro Nacional del Ovino (Aranda de Duero en Burgos), los modelos de referenciación o indexación en los que se está trabajando para avanzar en la estabilidad del sector lácteo español.

El sector lácteo español arrastra muchos años de dificultades por la volatilidad de los precios, el desequilibrio de la cadena de valor y las guerras comerciales llevadas a cabo por la distribución comercial. INLAC, como instrumento fundamental en la resolución de conflictos, ha dibujado conjuntamente con las asociaciones representantes de los productores y de los industriales lácteos, un escenario de estabilidad para el sector lácteo.

Fruto de este marco, surge la necesidad de generar un instrumento al servicio de la contratación que es la referenciación o indexación de los precios. Se trata de que el precio, que libremente fijen entre ganadero e industrial, responda a criterios objetivos. Y para poder llevar a cabo esta idea, la Comisión Nacional de Competencia sobre el Real Decreto Lácteo recomienda que los índices deben ser: objetivos, transparentes, homogéneos, no manipulables, etc. Y, para ello, INLAC ha trabajado con dos estudios de expertos independientes: el Departamento de Economía Aplicada de la Universidad de Santiago de Compostela y la consultora ABN Métrics.

Estos han sido, básicamente, los contenidos trasladados en el XIII Foro Nacional del Ovino, junto con la explicación detallada de los índices y referencias resultantes de los estudios encargados. El objetivo perseguido por la INLAC es que los distintos agentes de la cadena láctea conozcan dichas referencias, que pueden utilizar o no en sus contratos.

inLac
ORGANIZACIÓN INTERPROFESIONAL LÁCTEA

alimenta la innovación

¡ASÓCIATE!

- Desarrolla la I+D+i de tu empresa y fortalece tu competitividad
- Innova con soluciones a corto plazo
- Controla y mejora la seguridad alimentaria con nuestro control analítico de producto y la asistencia en proceso
- Aprovecha las ventajas económicas para nuestros socios
- Nuestros técnicos expertos al servicio del socio

CNTA es el socio tecnológico en el que se apoya la industria agroalimentaria para mejorar su competitividad.

Hazte socio y aprovecha las ventajas

www.CNTA.es

Lanxess: nuevo estabilizador de bebidas a partir de productos naturales

Lanxess AG, compañía química especializada, está a punto de lanzar al mercado su primer producto natural: "Natural Choice". Se trata de una formulación con sabor innovador que también incrementa la vida útil de las bebidas. Las aplicaciones típicas incluyen bebidas no carbonatadas que contienen zumo de frutas, tales como las limonadas y bebidas deportivas isotónicas. Philipp Borgs, Product Manager de la unidad de negocio MPP Beverage Technologies, ha manifestado que "ahora estamos lanzando nuestro nuevo producto en Estados Unidos, que es el mayor mercado del mundo para los refrescos, con ventas anuales que ascienden a 38.000 millones. A este lanzamiento, le seguirán otros países".

Natural Choice es una formulación con sabor a limón y reminiscencias frutales compuesto enteramente de ingredientes naturales. Los principales componentes son el aceite de cítricos, cáscaras de frutas, lecitina y la cera de abejas.

La unidad de Tecnología de Bebidas Lanxess, que también suministra el agente de control microbiano Velcorin, ha presentado el nuevo producto en la conferencia de este año de la Sociedad Internacional de Tecnólogos de Bebidas (ISBT), que tuvo lugar del 11 al 13 de abril en BevTechTM, en Florida (EE.UU.). "Es un foro ideal porque en Estados Unidos hay un interés fuerte por parte de los consumidores de bebidas con ingredientes naturales, y Natural Choice nos abrirá, a partir de ahora, este mercado, al que, hasta el momento, no habíamos tenido oportunidad de acceder. Con Natural Choice, estamos dando a la industria un producto innovador, que ayuda a producir refrescos y bebidas con contenido a base de fruta de una manera natural y sostenible", aseguró Ingo Broda, Vicepresidente de la unidad Beverage Technologies. "Natural Choice es solo el comienzo. Continuamos llevando a cabo investigaciones activas en productos naturales y de origen biológico para la industria alimentaria de bebidas, y esta será nuestra misión para los próximos años", añadió Broda.

El principal fabricante de caucho sintético posee acciones en EE.UU. de la empresa Gevo Inc., un experto en la producción de materias primas de origen biológico. Ambas partes están trabajando en métodos para producir isobuteno de materias primas renovables, que luego se utilizará para la producción de caucho.



proteja a las personas
**que saborean
esta comida**

Cambie y mejore los métodos de análisis de alimentos

Desde hace más de 25 años, Applied Biosystems lidera el camino en innovación genética en el campo de la investigación en ciencias de la vida y en mercados validados.

Los nuevos kits de detección de patógenos MicroSEQ® de Applied biosystems® ofrecen la máxima fiabilidad y consistencia en los resultados, junto con una enorme facilidad de uso. Le presentamos nuestra experiencia en microbiología con métodos modernos.

Pruebe nuestra solución para detección de patógenos en alimentos. Llame a nuestra oficina: **91 484 69 00**.

Nuestros especialistas le asesorarán.

Haga su pedido en spain.order@lifetech.com

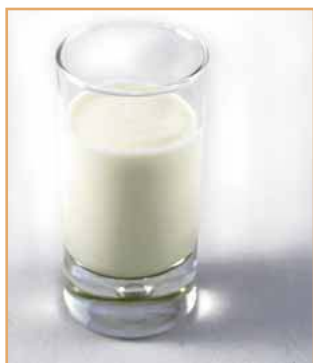
Life Technologies offers a breadth of products
DNA | RNA | PROTEIN | CELL CULTURE | INSTRUMENTS

FOR RESEARCH USE ONLY. NOT INTENDED FOR ANY ANIMAL OR HUMAN THERAPEUTIC OR DIAGNOSTIC USE, UNLESS OTHERWISE STATED.

© 2011 Life Technologies Corporation. All rights reserved. The trademarks mentioned herein are the property of Life Technologies Corporation or their respective owners, unless otherwise noted.

Danisco amplía su gama YO-MIX™ para yogur bebible

Danisco ha ampliado su gama de cultivos para yogur bebible YO-MIX™, con el fin de satisfacer mejor los perfiles de sabor y textura de los mercados locales. “Los cultivos YO-MIX™ se han establecido con éxito en el mercado de los yogures bebibles, ayudando a los productores a reducir sus costes y permitiéndoles, al mismo tiempo, seguir ofreciendo a los consumidores deliciosos yogures bebibles”, aseguran responsables de la compañía. Ahora, Danisco ha ampliado esta gama con cultivos específicos y personalizados que proporcionan soluciones de sabor y textura acordes con las exigencias locales.



Según la compañía de estudios de mercado Euromonitor, los yogures bebibles representan un tercio de todos los yogures producidos en el mundo, con un volumen que superará en 2015 los 10.800 millones de toneladas. Representa la categoría de yogures de más rápido crecimiento de los últimos años, con una tasa de crecimiento anual compuesto considerablemente superior al yogur de cuchara; todo indica que esta tendencia continuará en el futuro. Sonia Huppert, directora comercial mundial de YO-MIX™, afirma que “el yogur bebible puede ser un producto de consumo rápido, fácil y cómodo, un tentempié saludable o, incluso, un sustituto de las comidas, que ya forma parte de la alimentación diaria en muchos países del mundo. De salado a dulce, ofrece un surtido variado al consumidor y las mejores oportunidades de innovación en la industria láctea”.

Danisco han desarrollado métodos específicos e innovadores para caracterizar el yogur bebible y dar un mejor servicio a la industria láctea, ahora con la capacidad de adaptarse a todos y cada uno de los tipos de yogur bebible de todo el mundo. “Con nuestra presencia global y nuestros centros de aplicaciones locales, somos consumidores en cada mercado local. Este es un factor clave para entender los deseos de los consumidores y la industria y para asegurarnos de que desarrollamos el perfil local perfecto de sabor y textura para los yogures bebibles”, ha explicado Sonia Huppert.



Novel Foods & Información Alimentaria

Tendencias de consumo y novedades sobre Etiquetado

Madrid, 26 de septiembre de 2011

Auditorio Unidad Editorial

ULTIVITAMIN HERBS CAPSULES MULTIVITAMIN COMPLEX
ISONANCE HARDINESS HEALTHINESS HEALTH POSITIVE DAILY
APSALES DOSAGE HEART WHOLESOME PROGRAMS HARDINESS
ITAL COMPLEX PROGRAMS RATION INNOVATION DAILY ENERGY
EALTH HERBAL VITAL PROGRAMS VITAMINS W
RDINESS POSITIVE HARDINESS LIFE VITAMINS R
IFE HEALTHINESS HEALTHY MULTIVITAMIN INNOVATION
DOSAGE HARDINESS MULTI FOOD HERBS
PILLS CONFORMANCE MULTIVITAMIN WHOLESOME PROGRAMS

Asociaciones Colaboradoras:

ainia
centro tecnológico



Publicaciones Colaboradoras:

Portales Colaboradores:



Expansión.com



Colabora:

Síganos y plantee sus cuestiones en nuestros canales 2.0



Nueva forma de inscripción a través de

conferencias **15**
y formación.com

Atención al cliente y ayuda a la navegación

902 99 62 00

Herza presenta trozos de chocolate en microformato

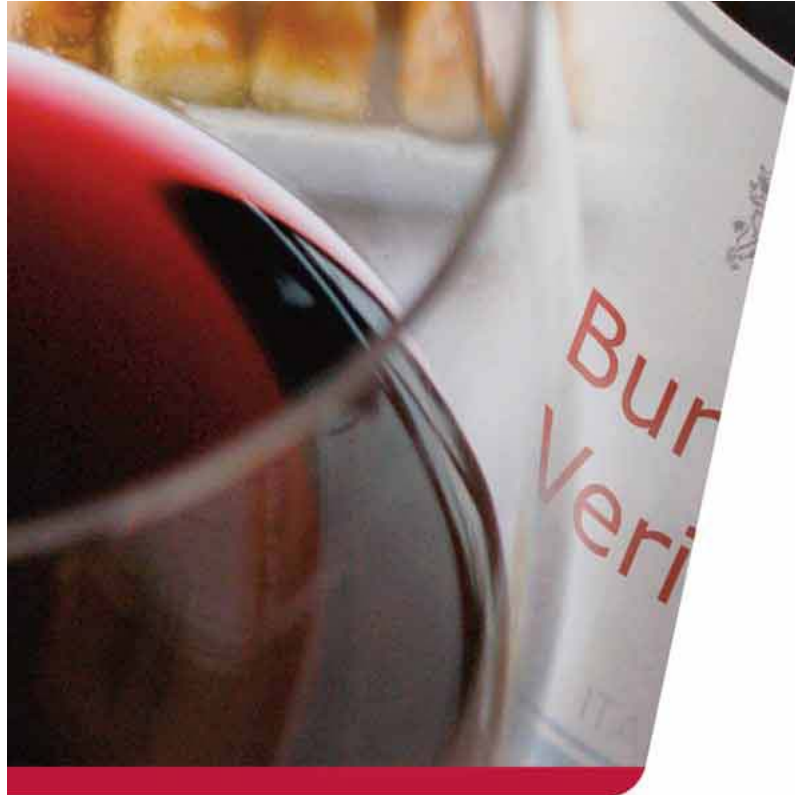
Herza Schokolade ha lanzado al mercado Chocnology, trozos de chocolate en microformato, incluyéndose, de este modo, entre los pocos proveedores de este



tipo de productos de pequeño tamaño. Según Carsten Braumann, Director de Ventas, "el interés por los microtrozos es muy grande, ya que los fabricantes industriales buscan constantemente nuevas ideas de productos para aumentar el incentivo de compra. Otro factor son los costes, ya que, actualmente, el chocolate es muy caro. Con los microtrozos, los fabricantes pueden ofrecer productos con trozos de chocolate, sin que aumenten de forma considerable los costes de producción". Los trocitos pequeños logran una gran dispersión y ofrecen al producto acabado un aspecto chocolateado, con poco consumo de material. Por comparar, en las porciones de chocolate clásicos el número de trozos es de unos 10.000 por kilo, mientras que las microgotas son más de 500.000.

Para fabricar estos pequeños formatos, las tecnologías estándar no son suficientes. Herza ha desarrollado técnicas de corte especiales con las que pueden realizarse estas formas. "Pueden seleccionarse microtrozos cuadrados, muy pequeños, así como microgotas que apenas tienen el tamaño de la cabeza de una aguja. A ello hay que añadir chocolate en polvo que, por ejemplo, proporciona un efecto de *stracciatella* a los *muffins*. La repostería adquiere una coloración ligeramente marrón, con puntos de chocolate visibles", asegura.

Los microtrozos se ofrecen en las variedades de chocolate blanco, chocolate con leche y chocolate negro, así como en mezcla tricolor de las tres variantes. A ello hay que añadir el acabado grageado. En este caso, es posible también usar los trozos como portadores de sabor e integrar componentes saborizantes especiales, como moca o frutas en el grageado. Del mismo modo que en todos los demás trozos de chocolate, Herza usa también para el microsurtido, exclusivamente, chocolate homogeneizado que fabrica la propia empresa. La gama de tamaños pequeños se completa con glaseados grasos, como caramelo.



Bureau Veritas, líder del mercado mundial en la certificación de esquemas agroalimentarios

Bureau Veritas aporta un equipo técnico especialista en los diferentes subsectores alimentarios

Producción primaria

- GLOBALGAP cultivos y acuicultura
- Producción integrada
- Tesco Nurture
- Esquemas privados: sector frutas hortalizas, cítricos, lácteos, pesca y acuicultura, vinos y aceites
- Inspección de productos en plataformas logísticas

Sector transformador

- ISO 22000 / FSSC 22000
- BRC: Food/ Packaging/ Storage & Distribution
- IFS: Food/Logística/Broker
- Vinos de la Tierra: Castilla, Castilla y León, Viñedos de España, Cádiz, Ribera del Queiles, Murcia
- Etiquetado Facultativo de Vacuno y de Huevo
- Certificación de Fertilizantes
- Alimentación animal: GMP+, FAMI-QS
- Programas de control de ausencia de OGM
- Certificación FACE
- Certificación Lista Marco
- Certificación Letra Q Sector Lácteo
- Programas de homologación de proveedores

Tel.: 912 702 200
info@bureauveritas.es
www.bureauveritas.es



BUREAU
VERITAS

Move Forward with Confidence



Food

Brokerage Event

Jornadas de Transferencia de Tecnología en Alimentación

SIMPOSIUM INTERNACIONAL SOBRE TECNOLOGÍA ALIMENTARIA
FOOD TECHNOLOGY INTERNATIONAL SYMPOSIUM

V MURCIA FOOD
24 > 25 OCTUBRE 2011

Lugar de celebración:

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

áreas temáticas

Diseño higiénico de instalaciones y seguridad alimentaria.

Alergenos.
Autenticación de alimentos, sistemas rápidos de control, etc

Biotechnología.

Biosensores.
Nuevos Alimentos (probióticos, funcionales...).
Aprovechamiento de subproductos en general, etc.

Tecnología de conservación. Envases activos e inteligentes.

Gases en estado supercríticos
Envases activos y nuevos envases, otros.

Automatización y control de procesos.

Monitorización de un proceso, sensores, comunicación, robótica...



INSTITUTO DE FOMENTO REGIÓN DE MURCIA

mail: food2011@info.carm.es

T.: 968362800 / 968 362812

www.institutofomentomurcia.es

Regístrese en:

www.b2match.eu/murciafood

Es una iniciativa de la
Consejería de Universidades,
Empresa e Investigación.



PACK EXPO y Anuga FoodTec acuerdan una colaboración estratégica para optimizar recursos

PMMI (Packaging Machinery Manufacturers Institute) y Koelnmesse GmbH han dado a conocer su colaboración estratégica entre las ferias PACK EXPO y Anuga FoodTec. Los visitantes de ambos certámenes, especializados en el campo del envasado y de la tecnología de procesos en América del Norte y en Europa, se beneficiarán de la optimización de recursos y tecnologías globales que este acuerdo lleva consigo.

“En la industria de la alimentación se ha producido un claro desplazamiento a favor de los conceptos integrales para la solución de problemas. En el marco de esta evolución, resulta todavía más importante que la industria de la alimentación y de la bebida puedan beneficiarse de los más actuales recursos y tecnologías de procesamiento, a fin de incrementar su producción y reducir los costes, así como para acortar el espacio existente entre la producción y la introducción en el mercado de un producto”, ha declarado Charles D. Yuska, presidente y secretario general de la PMMI, añadiendo que “nuestro acuerdo de colaboración con Koelnmesse GmbH permitirá presentar a los visitantes de nuestra PACK EXPO las más actuales tecnologías en el campo del procesamiento, a fin de que se puedan alcanzar estos objetivos. Con este contrato de colaboración, nuestros visitantes podrán obtener una visión muy valiosa sobre temas de tendencias que actualmente influyen de manera determinante en la industria internacional como, por ejemplo, los temas relacionados con la seguridad alimentaria y la calidad así como la sostenibilidad”.

Este acuerdo de colaboración completa el debut de la llamada

“Processing Zone” en la próxima PACK EXPO, que se celebrará en Las Vegas los próximos días 26 al 28 de septiembre. En esta “Processing Zone” se presentarán las más novedosas tecnologías para la fabricación de productos alimenticios básicos, así como productos de panadería y confitería, productos cárnicos, lácteos, así como frutas y verduras. Las tecnologías de elaboración se exhibirán no solo en la “Processing Zone” sino también en otros pabellones feriales, en los que estarán representadas 1.200 empresas.

La Anuga FoodTec estará representada con este stand de información, con el fin de apoyar a fabricantes norteamericanos de envases y maquinaria que deseen ampliar sus actividades en Europa. Por otra parte, hará publicidad entre los fabricantes europeos de productos alimenticios sobre las ferias monográficas PACK EXPO, mientras que la PMMI apoyará en la Anuga FoodTec al pabellón norteamericano dedicado al envase.

“PMMI es para nosotros un importante interlocutor estratégico para ampliar la oferta de envasado para la industria de la alimentación y la bebida en la Anuga FoodTec”, ha manifestado Peter Grothues, director del área de alimentación, tecnología y medio ambiente de Koelnmesse GmbH. “Los visitantes de Anuga FoodTec que acuden a Colonia procedentes de más de 114 países se beneficiarán de la estrecha colaboración con la industria norteamericana del envasado. El acuerdo de colaboración con la PMMI subraya la importancia de Anuga FoodTec como certamen de referencia internacional no solo para Europa sino para el mundo entero y, sin duda, contribuirá al crecimiento de Anuga FoodTec.



Nuestros análisis van aun más profundo

foodproof® Detection Kits
rápidos y seguros usando el sistema de real-time PCR

Productos microbiológicos y moleculares
servicios competentes para la industria alimentaria

foodproof® Sample Preparation Kits
rápidos y flexibles para todas las muestras de alimentos

Obtenga más información en
www.bc-diagnostics.com



En la próxima edición de Simei-Enovitis 2011, que se llevará a cabo en Milán del 22 al 26 de noviembre, serán las empresas del vino las encargadas de premiar la aplicación a la investigación industrial que se considere de mayor utilidad y funcionalidad con respecto a las exigencias del mundo productivo. Es este el espíritu con el cual Unione Italiana Vini presenta el Premio a la innovación, que será otorgado durante el certamen.

“Italia se ha convertido en el país líder a nivel mundial por lo que se refiere a exportaciones de vino, debido, entre otros factores a que los productores de máquinas y equipos para la enología y la viticultura trabajan para sustentar esta gigantesca demanda de innovación, y para preparar soluciones técnicas a la medida de las empresas”, ha asegurado Lucio Mastroberardino, presidente de Unione Italiana Vini.

Esta iniciativa, que se repetirá en cada edición, forma parte de una amplia y completa estrategia, así como también de una acción de UIV con miras a valorizar y promover constantemente los importantes contenidos de innovación tecnológica donde el sector vitivinícola es expresión de desarrollo. “El Premio a la innovación vitícola y

Primera edición del “Premio a la Innovación vitícola y enológica”, otorgado en Simei-Enovitis 2011

enológica es, por lo tanto, el instrumento a través del cual Unione Italiana Vini reconoce, en Enovitis y Simei, la excelencia de las tecnologías aplicadas no solo al sector vitivinícola, sino también al de las bebidas. Esto es así porque hay muchas empresas expositoras que han nacido como ‘vinícolas’ y que, en el curso de los años, han adquirido una gran cantidad de *know-how* madurado en un sector entre los más difíciles, y que, actualmente, han ampliado su gama de productos, añadiendo cerveza, bebidas alcohólicas, agua, zumos y bebidas en general”.

La verdadera novedad del premio UIV es que ha sido ideado y asignado por las empresas del vino. Las innovaciones tecnológicas presentadas al premio serán evaluadas por un comité compuesto por técnicos de las más importantes empresas italianas socias de Unione Italiana Vini, con la colaboración, por lo que respecta al área científica, de un ilustre elenco de profesionales de la investigación cien-

tífica en el ámbito universitario. “En contraposición a iniciativas similares, nuestro premio quiere reconocer el impacto real de la innovación propuesta en el mundo de la producción. Desde el punto de vista ético y profesional, la innovación, sobre todo en un contexto como el actual, debe necesariamente tener una forma de aplicación, con el fin de derivar en una ventaja competitiva para las empresas y contribuir al desarrollo y al conocimiento. Por lo tanto, la valoración concierne necesaria y únicamente a estas finalidades. Obviamente, el juicio de las empresas es respaldado por *referees* de demostrado valor internacional en el sector de la investigación”, asegura Mastroberardino. En un momento difícil para la investigación italiana, en general, y para el sector agronómico y vitivinícola, en particular, este premio testimonia la atención y la cercanía de las empresas vinícolas a los profesionales que convierten en aprovechable y disponible la innovación tecnológica.



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.**



Todo listo para la celebración del V Murcia Food Brokerage Event 2011

Ya está todo listo para la celebración de la V Edición de las Jornadas de Transferencia de Tecnología Internacional en Alimentación, "MURCIA FOOD BROKERAGE EVENT 2011", un evento de ámbito internacional donde se darán cita las últimas novedades en materia de tecnología alimentaria, y en el que empresas de diferentes países mantendrán reuniones bilaterales para establecer acuerdos de cooperación tecnológica relacionados con las últimas innovaciones en su sector.

Simposium sobre tecnologías alimentarias

De forma paralela a las jornadas, el primer día, 24 de octubre, se realizará el "V Simposium Internacional sobre Tecnologías Alimentarias", un encuentro en el que tendrán cabida conferencias y presentaciones de las últimas novedades del sector.

Durante el segundo día, se celebrará el I Foro de Cooperación Tecnológica Alimentaria EE.UU.- España, cuyo objetivo es establecer contacto directo entre los principales actores en el segmento I+D+i y algunos de los más destacados especialistas en USA y generar así un foro de debate e intercambio de experiencias.

El Murcia Food Brokerage Event está organizado por el Instituto de Fomento de la Región de Murcia, en colaboración con el Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación y el Instituto Tecnológico Agroalimentario (AINIA). Es una iniciativa del Centro Empresa Europa SEIMED Murcia, miembro de la Red Empresa Europa (EEN), financiada por la Comisión Europea.

En la cuarta edición, celebrada en 2009, fueron 300 empresas de 25 países las que concertaron más de 1.000 entrevistas, mediante un catálogo de 379 ofertas y demandas tecnológicas.

El evento está dividido en cuatro áreas temáticas:

- Diseño higiénico de instalaciones y seguridad alimentaria.
- Biotecnología.
- Tecnología de conservación. Envases activos e inteligentes.
- Automatización y control de procesos.

La participación está abierta a empresas, universidades, centros tecnológicos, institutos de investigación, que ofrezcan o demanden tecnologías alimentarias avanzadas e innovadoras.



Máster en Gestión Integral de Empresas Alimentarias - Executive I

Inicio: 15 de septiembre de 2011. Duración: 940 horas. Madrid.

Dirigido a profesionales con experiencia en áreas técnicas (fabricación, calidad, I+D, etc.) de la Industria Alimentaria que deseen completar su formación en áreas de gestión:

- Estrategia Empresarial
- Marketing y Ventas
- Finanzas
- Control de Gestión
- Recursos Humanos
- Gestión de Procesos - Logística
- Medio Ambiente
- Prevención
- Gestión de Calidad

Clases impartidas en fin de semana para poder compatibilizarlo con la actividad profesional. Coaching personalizado y sesiones intensivas de Inglés profesional.

MADRID

General Álvarez de Castro, 41

Tel y Fax: +34 915 938 308

BARCELONA

Munner, 10

Tel y Fax: +34 932 052 550



www.cesif.es

admisiones@cesif.es

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) tiene como objetivo general promover la seguridad alimentaria como aspecto fundamental de la salud pública y ofrecer garantías e información objetiva a los consumidores y agentes económicos. En este sentido plantea una serie de recomendaciones muy básicas para prevenir posibles problemas.

Prevenir enfermedades transmitidas por alimentos

Mantenga la limpieza

- Lávese siempre las manos antes de preparar alimentos y también varias veces durante la preparación.
- Lávese siempre las manos después de ir al baño.
- Lave cuidadosamente todas las superficies y el menaje usado en la preparación de la comida.
- Proteja los alimentos y la cocina de insectos, mascotas y de otros animales (guarde los alimentos en recipientes cerrados).

Separe los alimentos crudos de los cocinados

- Separe siempre los alimentos crudos de los cocinados y de los listos para comer.
- No utilice los mismos utensilios, como cuchillos o tablas de cortar, para manipular alimentos crudos, como pescado, carne o pollo, y para alimentos ya cocinados.
- Conserve los alimentos en recipientes separados para evitar el contacto entre crudos y cocidos.

Cueza, guise, ase o fría completamente

- Al cocinar, evite que los alimentos queden crudos en su interior, especialmente la carne, el pollo, los huevos y el pescado.

Recomendaciones AESAN para el verano

- Asegúrese de que las sopas y los guisos alcancen la ebullición.

- Recaliente bien la comida cocinada.

Mantenga los alimentos a temperaturas seguras

- No deje los alimentos cocinados a temperatura ambiente. Almacene en refrigeración lo más pronto posible los alimentos cocinados y los perecederos, preferiblemente por debajo de 5°C.

- Mantenga la comida ya cocinada que va a ser consumida caliente por encima de los 60°C.

- No guarde comida mucho tiempo, aunque sea en el congelador. Los alimentos para niños deben consumirse inmediatamente una vez preparados.

- No descongele los alimentos a temperatura ambiente sino en la parte baja del frigorífico.

Use agua y alimentos seguros

- Use agua potable.
- Seleccione alimentos saludables y frescos.

- No consuma leche no procesada, es decir, que no haya sido pasteurizada o esterilizada.

- Lave las frutas y las hortalizas, especialmente si se comen crudas.

- No consuma alimentos después de su fecha de caducidad.

Se trata de recomendaciones basadas en las "5 claves para la seguridad de los alimentos" de la Organización Mundial de la Salud. Asimismo, entre sus objetivos especificados está el de servir como centro de referencia en el ámbito nacional en la evaluación de riesgos alimentarios y en la gestión y comunicación de los mismos.

Para ello, la Agencia dispone de un

Comité Científico y, al mismo tiempo, es el punto de contacto con la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) que realiza, a través de sus paneles científicos, evaluaciones de riesgos alimentarios a nivel europeo.

Teniendo en consideración los informes del Comité Científico y de la EFSA, esta Agencia tiene la competencia para decidir qué medidas de gestión son las adecuadas para minimizar los riesgos presentes en los alimentos y ofrecer garantías para una protección adecuada de los consumidores.

La fijación de límites máximos en la legislación es la medida de gestión del riesgo más eficaz. No obstante, en ocasiones, esta medida no supone una protección adecuada para ciertos grupos de la población considerados 'de riesgo', por lo que es necesario recurrir a "recomendaciones de consumo" para reducir la exposición de los consumidores de estas poblaciones sensibles al factor de riesgo.

En este sentido, AESAN ha identificado tres casos concretos en los que se consideran necesarias estas medidas:

- Recomendaciones de consumo de crustáceos para reducir la exposición al cadmio.

- Recomendaciones de consumo de pescado para poblaciones sensibles debido a la presencia de mercurio.

- Recomendaciones de consumo por la presencia de nitratos en hortalizas.

Estas recomendaciones pueden consultarse en el apartado del "Rincón del consumidor" en la página web de AESAN.



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, POLÍTICA SOCIAL
E IGUALDAD



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición



Una visión orientada al mercado y la utilización de los últimos avances en ingeniería son la base de Tetra Evero™ Aseptic (TEA), un envase para leche que combina la manejabilidad y el mejor vertido, con las ventajas medioambientales y económicas de un envase de cartón.

El nuevo TEA está dirigido al mercado de la leche UHT, incluida la leche no sensible al oxígeno enriquecida con calcio, proteínas, fibras (inulina), vitaminas A y D, y algunos minerales. Además, este envase cubrirá, próximamente, una amplia gama de bebidas, incluyendo batidos, cremas y leches enriquecidas con omega-3, hierro, zinc y vitamina C.

“Tetra Evero™ Aseptic es un nuevo diseño para un envase de cartón fácil de usar, con un elevado impacto de marca en el lineal y eficiente con los costes”, afirmó Charles Brand, Vicepresidente de Marketing y Product Management de la compañía. “Este es un concepto de envase único que aporta beneficios a los productores a los distribuidores y a los consumidores”, añadió.

Adaptándose a las tendencias del mercado

Los atributos clave del nuevo TEA se adaptan a las nuevas tendencias demandadas por los consumidores, tal y como aseguró Mats Enhol, Director de Food Industry Intelligence, y que se resumen en cuatro: funcionalidad/diferenciación, costes de sistema, medio ambiente y seguridad alimentaria.

Los cambios que se están produciendo, tanto desde el punto de vista demográfico, como económico y de desarrollo, y de sostenibilidad, ofrecen un panorama muy diferente de cara a 2020. Tetra Pak ha respondido a estas megatendencias creando diferentes líneas de negocio para packaging alimentario y procesos. Según Enhol, se han identificado nueve grandes cambios: un crecimiento de la población; una tendencia a la urbanización;

Tetra Pak presenta, a nivel mundial, Tetra Evero™ Aseptic, una innovadora botella de cartón para leche

Tetra Pak, empresa especializada en el procesado y envasado de alimentos, presentó el pasado mes de mayo el nuevo Tetra Evero™ Aseptic de 1 litro, un innovador envase de cartón para leche. Un grupo de periodistas internacionales pudo visitar las instalaciones de la compañía en Lund (Suecia) y conocer la línea de procesado del nuevo envase.



envejecimiento de la población; desarrollo económico; emergencia de las clases medias; globalización; agotamiento de los recursos; preocupación por el medio ambiente; y desarrollo tecnológico.

El panorama que se presenta, más allá de 2020, es claro: habrá 1.300 millones de consumidores más (en 2025); 5.000 millones de personas vivirán en las ciudades (en 2030); se triplicará la

población mayor de 60 años, con unas necesidades de productos completamente diferentes; los países BRIC (Brasil, Rusia, China...) estarán en el top ten de las economías mundiales; emergerán las clases medias, sobre todo en India y China; continuará el proceso de globalización y migración, con lo que se producirá una redistribución del poder económico; escasearán los recursos, a causa de una



El Índice de Producción Industrial (IPI) de bebidas cerró el año pasado con una media anual negativa del 5,8%, según los datos de la primera oleada del barómetro de Alimentación y Bebidas 2011 presentado por FIAB (Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas). Tras el crecimiento experimentado a comienzos del verano pasado, el índice de producción del sector entró en una fase de recesión que, según todas las previsiones de los economistas de la patronal, se iba a mantener hasta febrero, produciéndose una suave estabilización al final del primer trimestre de este año.

Según recoge el Anuario Nielsen 2011, las ventas del sector de bebidas tuvieron un comportamiento negativo en 2010, tanto las no alcohólicas, cuyo valor de ventas descendió un 2,5% con respecto a 2009 —mientras que, un año antes, habían aumentado un 2,9%—, como las bebidas alcohólicas, que crecieron apenas un 0,2%, frente al 3,8% del año anterior.

En el caso de las ventas de bebidas en establecimientos de hostelería, este descenso es continuado desde hace dos años, y continúa la misma tónica en el primer trimestre de 2011 —a pesar de que, en 2010, el descenso había sido menos acusado y todo parecía indicar que la tendencia podía cambiar—. Según datos de Nielsen para el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (MARM), en febrero y marzo las ventas de bebidas acentuaron sus descensos, cayendo un 3,5% las de baja graduación —entre ellas, las de la cerveza, que había aumentado sus ventas un 1% entre diciembre y enero, y ahora vuelve a caer un 3%; y las de vino, que han caído un 5%—. Las bebidas sin alcohol, por su parte, descendieron de media un 5%, y las de alta graduación, un 7%. Los expertos apuntan como causas a la entrada en vigor de la Ley del Tabaco, además de la propia crisis económica. La única excepción que muestra datos positivos en los primeros meses del año son las bebidas isotónicas y energéticas.

El mercado de bebidas acusa descensos en todos los segmentos y debe apostar por la innovación para salir de la crisis

La fuerte crisis económica que atravesamos desde hace unos años está alcanzando a todos los sectores de producción, incluido el de las bebidas. Sin embargo, la industria no se rinde y, ante las dificultades, apuesta por la innovación y los nuevos segmentos con valor añadido con el fin de recuperar el consumo.

Algo similar ocurre con el consumo. Según los datos de la consultora especializada en bebidas, Canadean, tanto las categorías de bebidas refrescantes, como las cervezas y las bebidas espirituosas han experimentado descensos en el consumo (como se puede ver en las tablas de la página siguiente), a la vista de los datos provisionales de 2010. Las perspectivas a corto plazo tampoco parecen ser muy halagüeñas y solo se espera que el consumo de bebidas refrescantes comience a recuperarse en 2012.

¿Y qué sucede en Europa? Pues más de lo mismo. Fuentes del certamen Brau Beviiale, que se celebra los próximos 9 al 11 de noviembre, aseguran que “el consumo de alcohol en la mayoría de los Estados miembros de la UE retrocede desde hace décadas, tal y como anunció satisfecha la OMS en 2010. Y lo argumenta con motivos demográficos y socioculturales, pero obviamente también con cambios en los hábitos de consumo. Los cinturones de vodka, cerveza y vino, que fueran tan típicos en Europa, han desaparecido del mapa. En los países nórdicos incrementa la afición por el vino, mientras

que en el Sur está retrocediendo el consumo de vino y aumentando el de cerveza”.

Un desarrollo similar en el consumo de alcohol puede observarse en la mayoría de los países del Centro y Este de Europa. Muchos consumidores rusos se han pasado del vodka a la cerveza, lo que ha traído consigo un incremento de las ventas de cerveza en 2007 a casi 80 litros por habitante. Desde entonces, el consumo de cerveza está decayendo hasta descender por debajo de los 70 litros en 2010 (Grupo Carlsberg, febrero de 2011), debido a la crisis económica y al aumento de los impuestos sobre la cerveza. Carlsberg y su filial en Rusia, Baltika Breweries, calculan para 2011 un incremento de la producción de cerveza de entre un dos y un cuatro por ciento.

Los datos son claros. Para el caso de Europa occidental, Canadean asegura que todas las categorías han experimentado caídas importantes en el último año, aunque, a diferencia de España, para el conjunto de países europeos la consultora prevé la recuperación del sector de bebidas refrescantes este mismo año.



EXBERRY®

color realmente natural

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



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

Newtrition™ — joy & pleasure on demand.

Cakes with a feel-good factor: just one of the many ways Newtrition™ turns your baked products into a well-being experience for your customers. Let's talk about solutions for tomorrow's nutrition—pleasure to eat, based on product concepts such as our Spongolit® aerating emulsifiers, our Nutrilife® bakery enzymes or our Lametop® range of DATEM emulsifiers.

Newtrition™ — Eat. Feel. Live.



Cognis —
is now part of BASF

cognis.
we know how

COGNIS GmbH, Nutrition & Health
Europe +49 7303 13 572
North America +1 708 579 6150
Asia Pacific +61 3 9584 4588
www.cognis.com



Hábitos de consumo en España y en el resto del mundo

Según el estudio sobre “Hábitos de consumo de las bebidas refrescantes en España”, que periódicamente publica ANFABRA, las bebidas refrescantes forman parte de las relaciones sociales y los momentos de ocio. De hecho, el 75% de los españoles prefiere beber refrescos en compañía de amigos y fuera de casa, en bares, restaurantes o cafeterías, y preferiblemente durante el fin de semana.

“Existe un refresco para cada consumidor y para cada momento y lugar”, aseguran desde ANFABRA. Entre semana, el consumo dentro del hogar se realiza con una intención más funcional, como saciar la sed o rehidratarse. Por tipo de producto, los españoles declaran optar por las bebidas refrescantes light o sin gas, y las deportivas.

Durante el fin de semana, la mayor disponibilidad de tiempo libre para disfrutar del ocio hace que aumente el consumo en bares, cafeterías y restaurantes, con intención más social. En estas ocasiones, los refrescos preferidos por los españoles son los que contienen gas.

Además, según ANFABRA, a la hora de adquirir bebidas refrescantes para beber en casa –lo que suele implicar un consumo en familia–, el 63% de los responsables de la compra deciden previamente los refrescos que ven a adquirir. Es decir, la

La capacidad de hidratación de las bebidas se debe a su composición hídrica. En el caso de las bebidas refrescantes, como están compuestas en más de un 90% por agua son una gran fuente de hidratación, por lo que EFSA las ha incluido en el “grupo de alimentos con un papel importante en la dieta europea”

compra para el consumo en el hogar es claramente planificada, aunque factores como la edad influyen a la hora de adquirirlas –los jóvenes y las personas sin hijos son los que, en mayor medida, suelen comprar de forma impulsiva–.

Con respecto al lugar preferido para comprar refrescos, el 73% de los españoles elige el supermercado, y el 36% opta por las grandes superficies. Con respecto a la frecuencia de compra, en el 46% de los casos se suelen adquirir refrescos semanalmente –entre 1 y 3 litros–. Criterios como la marca influyen en la elección, especialmente en el caso de los hombres y los no responsables habituales de la compra en el hogar.

El sabor de cola sigue siendo el preferido para el 50% de los entrevistados, aunque también destaca el gusto por otros sabores con menos tradición como la piña, manzana o

melocotón, que aglutinan el 18% de las preferencias, y el de otras bebidas refrescantes como las de té (10%), según ANFABRA.

Otra de las tendencias de los últimos años es el aumento de la demanda de bebidas refrescantes light y sin gas. Así, un 10% afirma beber refrescos light de forma habitual y otro 25% los bebe ocasionalmente. Por su parte, las bebidas sin gas son consumidas habitualmente por el 16% de los entrevistados, y otro 39% lo hace de forma ocasional.

Como hemos dicho, en España, a diferencia de otros países europeos o de Estados Unidos, las bebidas refrescantes forman parte de las actividades de ocio. Esta tendencia al consumo social se ve favorecida por las buenas condiciones climáticas y por unos arraigados hábitos de ocio en compañía.

En cuanto a los gustos, en los países mediterráneos se prefieren los

disproquima

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



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

Ingredientes y Materias primas que alimentan tu salud.

Life Science Products

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

www.disproquima.com
info@disproquima.com

carbónico y está presente en la atmósfera de manera natural. Tiene propiedades conservantes, le otorga estabilidad al producto, da acidez e intensifica el sabor y el aroma. Pero, sobre todo, las burbujas aportan a las bebidas refrescantes un toque especial de vivacidad y agradable cosquilleo. Aparte de las propiedades organolépticas y conservantes del anhídrido carbónico, existen estudios científicos que evidencian otros beneficios de este ingrediente. Diferentes investigaciones indican que el gas estimula la secreción de ácido gástrico y, por ello, también facilita la digestión. Además, de acuerdo con el estudio "Carbonated beverages and effect on satiety, gastric volume and sensory eating factors" realizado por el Doctor Rosario Cuomo de la Universidad Felipe II de Nápoles el gas que contienen las bebidas carbonatadas estrecha el estómago y produce una sensación de saciedad, de modo que el deseo de comer se reduce y la ingesta posterior de alimentos, también.

Funcionales y energéticas, la apuesta del sector

Aunque en España el segmento de bebidas funcionales ha perdido algo de fuelle, viendo las tendencias en los mercados europeos puede convertirse en un foco de oportunidades para la industria. Un estudio de consumidores llevado a cabo por Beneo ha demostrado los beneficios principales para la salud más atractivos que los consumidores buscan cuando compran bebidas.

En la investigación cualitativa, tanto los consumidores de bebidas energéticas, de "bienestar" y de bebidas para deportistas fueron incluidos en cuatro grupo de consumidores. El Dr. Christian Niederauer, director de Investigación de Mercado de Beneo-Palatinit, concluyó que "aunque los grupos de consumidores pertenecían a distintas generaciones y a diferentes targets, la respuesta fue unánime: la lucidez mental, así como una energía duradera son los beneficios más solicitados por los consumidores españoles de bebidas funcionales". En el caso de las bebidas energéticas, el estudio evidencia que los consumidores españoles las eligen para aumentar la lucidez mental y se suelen beber cuando se sale, combinadas frecuentemente con alcohol. Por su parte, las bebidas deportivas se utilizan para la reposición de la energía perdida durante el ejercicio. Un factor clave a la hora de la elección del producto es su sabor y si ofrece un nivel constante de energía, en lugar de un "impulso momentáneo y un efecto desplome posterior".



SHARED VALUES – SHARED SUCCESS

Brenntag Alimentación y Nutrición Iberia tiene un compromiso con sus clientes y proveedores: impulsar la creatividad e innovación que les permitan aprovechar al máximo las nuevas tendencias y desarrollos del mercado.

Gama de productos

- **Diseño de Alimentos:** una amplia gama de colorantes, aromas y saborizantes, para producir alimentos atractivos.
- **Tecnología Alimentaria:** almidones, espesantes, estabilizantes y emulsionantes para obtener la estructura deseada.
- **Salud y Nutrición:** minerales, fibras, azúcares y edulcorantes, así como aditivos funcionales, le ayudarán a conseguir una alimentación sana.
- **Seguridad Alimentaria:** antioxidantes y conservantes que garantizan la calidad a lo largo de toda la vida útil del producto.

Lo que Brenntag ofrece

Amplio conocimiento en el desarrollo y la elaboración de productos, asistencia técnica por parte de nuestro equipo comercial, solvencia y calidad en la marcas de nuestros proveedores, así como innovadoras soluciones logísticas, son algunos de los numerosos servicios personalizados que Brenntag le ofrece para mejorar su competitividad.

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

Brenntag Iberia Área Especialidades

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

Tetra Pak Soluciones de Proceso de bebidas

Reducen los costes de operación

Las soluciones de Proceso de Tetra Pak permiten a los fabricantes de bebidas ahorrar energía, reducir el consumo de agua y minimizar la merma de producto, a la vez que protegen el medio ambiente. Tetra Pak da garantías de rendimiento de costes de operación durante todo el ciclo de vida de la planta.

Tetra Pak trabaja cada día para obtener el producto de mayor calidad al menor precio.

Consulte www.tetrapak.es



¡Fórmula con beneo!



Energía duradera



No cariogénico



Prebiótico, enriquecido con fibra



SERVICIOS DE ALTO VALOR AÑADIDO

- Estudios de mercado y desarrollo de conceptos
- Expertos en declaraciones de salud
- Apoyo legal



Mejora las características organolépticas

BENEO desarrolla ingredientes alimentarios innovadores que optimizan el sabor, la textura y los beneficios nutricionales:

- Inulina y oligofructosa
- Derivados del arroz
- ISOMALT y Palatinose™
- Gluten vital de trigo

Además, BENEO ofrece el apoyo adecuado para desarrollar ideas, innovar y acceder a nuevos mercados.

beneo
connecting nutrition and health



la sostenibilidad y la fabricación de híbridos, como las mezclas del zumo con el té o el vino, llevadas a cabo sobre todo en los países orientales.

El punto de vista de la distribución comercial lo aportó Aurelio del Pino, Director General de la Asociación de Cadenas Españolas de Supermercados (ACES). Durante su ponencia realizó un resumen sobre las tendencias y los criterios de compra del consumidor. Del Pino ha asegurado que el consumidor elige una cadena por dos motivos principales: la proximidad y la relación calidad-precio. Además, aseguró que “valora mucho la información directa en el punto de venta” y que “aprecia mucho que una marca sea respetuosa con el medio ambiente”. Seguidamente, explicó la regulación del marco normativo y la comercialización de los zumos en los supermercados.

Por último, Paloma Sánchez, Directora Dpto. Técnico y Medio Ambiente de FIAB, ahondó en las implicaciones de la industria alimentaria respecto a la sostenibilidad y la huella del CO₂ y realizó un repaso por la regulación europea en países como Suiza, España, Reino Unido y con la “Ley Grenelle”, que regula la sostenibilidad o la Metodología de la huella carbono existente en Francia.

Propuesta de modificación de la Directiva de Zumos

Por otro lado, el pasado mes de enero se celebró la jornada “Análisis, debate y coloquio sobre la propuesta de modificación de la Directiva de zumos”, en el que se ofreció una visión general sobre cada uno de los eslabones que intervienen en la modificación de la Directiva europea de zumos, que actualmente está en debate. En la jornada participaron Isabel Bombal, Directora General de Industria y Mercados Alimentarios del MARM; Óscar Hernández, Presidente de ASOZUMOS; e Ignacio Samper, Director de la Oficina del Parlamento Europeo en Madrid. Además, contó con la intervención de Andrés Perelló, Eurodiputado del Grupo Socialista y ponente, a su vez, en el proceso de modificación de la Directiva en el Parlamento Europeo.

Bombal destacó la importancia de algunos elementos esenciales contemplados en la segunda modificación de la Directiva comunitaria de zumos, que se debate en Consejo, como el fomento de la calidad de los productos y la competitividad del sector en el contexto internacional.

Durante el encuentro, se debatieron los aspectos y las características más destacadas de la propuesta de modi-

ficación que ha elaborado la Comisión Europea, a la vez que se analizó la situación de esta categoría en todos los eslabones de la cadena alimentaria. ASOZUMOS colabora con todas las instituciones implicadas para conseguir que la futura normativa que regule el sector sea lo más beneficiosa posible para las empresas instaladas en España.

Según Óscar Hernández, “mantenemos reuniones periódicas con todas ellas, a la vez que nos piden opinión sobre distintas cuestiones técnicas y económicas sobre las que puede influir la futura norma”.

Día Mundial del Zumo

El pasado 30 de mayo se celebraba el Día Mundial del Zumo, una iniciativa de la Asociación de la Industria de Zumos y Néctares de la U.E. (AIJN) en la que ha participado España, junto con Turquía y Polonia. El acto contó con la presencia de Isabel Bombal, Directora General de Industria y Mercados Alimentarios del MARM, el Presidente de ASOZUMOS, Óscar Hernández, y Manuel Moñino, Vicepresidente de la Asociación Española de Dietistas y Nutricionistas y miembro del Comité Científico de “5 al Día”, quienes resaltaron las propiedades de estos productos.



Expertos en tratamientos para industrias vitivinícolas y de productos lácteos

Estaciones de Tratamiento de Aguas Residuales
Biodepuración, Bioenergía, Biogás

Consultoría & asesoramiento
Diseño, Planificación y Construcción
Puesta en marcha
Formación & Mantenimiento
Soporte Técnico & Postventa



Descontaminar generando Energía

www.optimarenovables.com

Tel. +34 93 734 08 33
Tel. +34 93 731 55 68

Nuestro compromiso: Trasferirle mayor valor ●●●



Nuestro nuevo SmartDate



Markem-Imaje está trabajando para cambiar su percepción del marcaje y codificación, con cinco ventajas tangibles para el cliente que reducen sus costes globales a medio plazo y el impacto medioambiental.

El Smartdate X40 representa una solución de codificación TTO avanzada y transparente. Basada en nuestra experiencia como líder de la industria en la tecnología TTO, el SmartDate X40 provee un control de los costes a largo plazo a través de una garantía, un diseño sostenible que cumple y supera las regulaciones, un mayor uptime, y funcionamiento mejorado en la línea. Nuestro diseño le da las características que usted quiere, sin opciones costosas que usted no usa.

Por tanto, compare libremente otros productos con nuestro compromiso. Y vea usted mismo por qué somos:



markem·imaje

the team to trust ●●●

www.markem-imaje-tto.com ■ 937 123 990

5 razones:



Hasta 20% de reducción de gasto de ribbon



garantía plena de 18 meses**
16 meses más!



Sin "puntos muertos" hasta 40 km o 1 año**



cero costes de mantenimiento



acceso en tiempo real al ratio de disponibilidad*

* Actualmente con un ratio de disponibilidad del 99.6% en los tests realizados.
Ratio de disponibilidad = Uptime / (Uptime + Tiempo de inactividad)

** Por favor compruebe las condiciones con su representante comercial



una composición mineral constante en el tiempo, y de la cual podemos beneficiarnos en función de nuestras necesidades.

En este sentido, las aguas de mineralización débil o muy débil poseen un interesante efecto diurético, siendo indicadas cuando se padecen cálculos urinarios, para personas con hipertensión y en la preparación de biberones y alimentos infantiles. Las aguas de mineralización media tienen efectos similares a las aguas de mineralización débil o muy débil, aunque la acción diurética es inversamente proporcional a su contenido en residuo seco. Y las aguas de mineralización fuerte pueden perfectamente ser incorporadas en el conjunto de una dieta equilibrada y suponen un aporte en minerales muy destacable como el calcio y el magnesio.

Un sensor para analizar el agua

Una investigación liderada por el Departamento de Nanociencia Molecular y Materiales Orgánicos del Instituto de Ciencia de Materiales de Barcelona del CSIC, en colaboración con las universidades de Murcia y Regensburg (Alemania), ha desarrollado un nuevo sensor de mercurio que permitirá el desarrollo de sistemas portátiles de detección muy precisos. El dispositivo está basado en un chip sensor óptico que detecta iones mercurio en agua de forma selectiva y con una gran sensibilidad. Jaume Veciana, uno de los investigadores principales, explica que los actuales métodos de detección que tienen una alta sensibilidad requieren instrumental de laboratorio y personal cualificado, mientras que los métodos portátiles que existen no son tan sensibles.

En cambio, el sensor que han desarrollado se podrá implementar en sistemas de medida portátiles, fáciles de usar y con un límite de detección a nivel picomolar, lo que supone una concentración mil veces más pequeña que la cantidad máxima de mercurio

permitida por la UE en el agua potable (actualmente el límite está en una parte por billón).

Otra de las ventajas es que las muestras a analizar no requieren ningún tratamiento y que tan sólo se necesita un pequeño volumen de la muestra, aproximadamente un mililitro, que es menos de lo que cabe en una cuchara. Para el diseño de este sensor se ha empleado una molécula modificada que permite la formación de una monocapa de moléculas receptoras autoensambladas en una superficie de oro. La pequeña cantidad de oro utilizada en el chip y su precio, añade la

investigadora del CSIC Inmaculada Ratera, quien ha participado en el desarrollo, es lo que determina más el precio de los análisis. No obstante, un solo chip se puede utilizar hasta en cuatro análisis, lo que rebaja los costes. Solo por el hecho de su gran sensibilidad y la posibilidad de hacer análisis "in situ", evitando el envío de muestras a laboratorios y días de espera, "se justifica la relevancia del desarrollo", destacan los investigadores. La contaminación del entorno por mercurio se ha incrementado mucho en las últimas décadas causando efectos graves y perjudiciales tanto para el



Codificadores láser Serie D

Piense en pequeño

Hoy en día todo el mundo necesita hacer más con menos.

En los nuevos láseres vectoriales de la Serie D, el significado de pequeño es más flexible.

La construcción modular incluye una opción estándar o IP65. Especialmente diseñado para aplicaciones en bebidas con entornos húmedos de máxima exigencia; además cuenta con un pequeño cabezal que permite una instalación más sencilla.

El nuevo escáner del cabezal i-Tech es increíblemente más pequeño y su cabezal, de múltiples posiciones, se adapta fácilmente incluso en los espacios más limitados.

Un nuevo diseño industrial, más compacto y un 20% más ligero, ha logrado que la nueva Serie D ofrezca una mejora global.



Tel.: 902 400 920
comercial@domino-spain.com
www.domino-spain.com

Domino. Do more.



se realiza con amigos, familiares o conocidos. Este hecho muestra la evidente aceptación cultural y social que el alcohol tiene en nuestro país. Es más, el 82% de las ventas de bebidas espirituosas que se realizan en España tienen lugar en los canales de hostelería y restauración.

Esta singularidad del patrón de consumo mayoritario en España como país mediterráneo (frente a unos patrones nórdicos donde predomina la compra en grandes superficies y el consumo en el hogar) ocasiona pautas de consumo más sociales y responsables y constituye una de las razones por las que este sector se ha convertido en un elemento clave de la economía española, al incidir directamente sobre la evolución de las principales magnitudes turísticas, sobre todo industria nacional.

Industria responsable

Desde FEBE, se aboga por un consumo responsable, es decir, aquel que realizan las personas adultas sanas y que no supere los límites de riesgo para la salud. La Organización Mundial de la Salud (OMS) recomienda situar el inicio del consumo de riesgo en menos de 30 gramos de alcohol diarios en hombres y menos de 20 gramos en mujeres.

Estas recomendaciones son de carácter orientativo, ya que la ingesta de bebidas alcohólicas no afecta por igual a todas las personas. Influyen diversos factores como el peso, el sexo, la edad, el consumo previo de alimentos, la forma en que se produce dicho consumo, etc.

Los problemas asociados al alcohol se producen como consecuencia de un uso indebido o abuso del producto, en este caso, del consumo indebido o abusivo de las bebidas con contenido alcohólico.

Recientemente, FEBE defendía en el Senado la puesta en marcha de soluciones que aboguen por la educación en el consumo responsable de bebidas alcohólicas, con el objeto de pre-

venir un consumo abusivo y erradicarlo en colectivos de riesgo, como menores, embarazadas y conductores. La Federación ha apostado por mantener y perpetuar el denominado patrón de consumo mediterráneo que caracteriza a España, ya que implica un modelo de consumo responsable de bebidas a la vez que permite el sostenimiento de un sector que genera riqueza y empleo.

En su exposición ante la Comisión Mixta, Bosco Torremocha, Director Ejecutivo de FEBE, ha manifestado su apoyo a los objetivos de la Proposición No de Ley, aprobada el

pasado 24 de febrero en el Senado, para prevenir el consumo de alcohol en menores y grupos de riesgo. Además, el Director Ejecutivo de FEBE ha hecho especial hincapié en la necesidad de sumar esfuerzos por parte de toda la sociedad. “Es necesario que los sectores implicados, la Administración, ONGs, consumidores, educadores, familias, medios de comunicación y la comunidad científica trabajemos juntos para luchar contra el consumo indebido de alcohol, contribuyendo a perpetuar el patrón de consumo mediterráneo”.

El Color Hace la Vida Mágica

Los grandes colores hacen todo más encantador. Confíe su necesidad de colores a los comprobados expertos de D.D. Williamson.

Nuestra amplia variedad de colores naturales – junto con nuestro color caramelo de gran demanda – nos permite vender 150.000 millones de porciones de alimentos y bebidas cada día.

Juntos podemos crear productos fascinantes.

DDWilliamson
Colour With Confidence®

+1 502 560 5300 ▶ ddwilliamson.com ▶ info@ddwmsn.com

Consultoría de Industrias Alimentarias

APPCC

- Implantación del sistema y de sus prerequisites.
- Actualización del sistema ya implantado.
- Auditorías.

TRAZABILIDAD

- Asesoramiento.
- Legislación nuevos requisitos.
- Asesoramiento e implantación de un sistema de trazabilidad.

Norma BRC (British Retail Consortium)

- Auditorías previas a la implantación.
- Asesoramiento e implantación.

Empresa FORMACIÓN

- Certificados de manipuladores de alimentos.
- Formación continua:
 - APPC.
 - BRC.
 - ISO.
 - Cursos "In Company".

Empresa APOYO TÉCNICO

- Cuestiones higiénico-sanitarias.
- Inspecciones de la administración.
- Apertura de nuevas instalaciones.
- Control de calidad externo.
- Envasado por productos.



MADRID

General Álvarez de Castro, 41
Tel. y Fax: 915 938 308
28010 Madrid

BARCELONA

Monasterio, 10
Tel. y Fax: 932 052 550
08034 Barcelona

www.cesif.es



A lo largo de cuatro jornadas, los profesionales del sector se dieron cita en uno de los más destacados foros vitivinícolas y oleícolas de Europa. Fabricantes, industriales, importadores, exportadores, técnicos, especialistas, bodegueros, vitivinicultores, enólogos, Consejos Reguladores de Denominación de Origen han podido conocer las últimas innovaciones del sector en materia de maquinaria y tecnologías aplicadas a la industria vitivinícola, oleícola y de las bebidas en general.

Las Jornadas Técnicas, las Misiones Comerciales (procedentes de Argelia, Argentina, Estados Unidos, Hungría, Israel, Jordania, Líbano, Marruecos, Siria, Sudáfrica, Túnez y Turquía) o el Rincón del Enólogo fueron algunas de las actividades paralelas celebradas durante el certamen.

La inauguración estuvo presidida por el Consejero de Agricultura del Gobierno de Aragón, Gonzalo Arguilé; el presidente de la Feria de Zaragoza, Manuel Teruel; el Director General de Fomento Agroalimentario, José Antonio Vicente; y una amplia representación institucional y personalidades vinculadas al sector del vino en Aragón.

Manuel Teruel comentó que “el sector apuesta por estos salones” y se mostró optimista y esperanzado con que “la coyuntura cambie” porque es un sector en el que la mano de obra y el empresario están sobre el terreno. Además, añadió que “se trata de un área económica que ayuda a la vertebración e integración de territorios, así como para el desarrollo local, lo cual es importante para un país como el nuestro, que depende en gran medida del sector agrario”. A juicio del presidente de la institución ferial, “Feria de Zaragoza pone el resto para apoyar a nuestro vino, a nuestro aceite y a nuestras empresas” y recordó la importante presencia internacional en el certamen, así como las Misiones Comerciales, que han superado el centenar de delegaciones. La primera jornada de la feria contó con la presencia del gurú del vino, Pancho

La aplicación de la tecnología en la industria vitivinícola, protagonista de ENOMAQ 2011

Más de 1.000 expositores se dieron cita los pasados días 15 al 18 de febrero en Feria de Zaragoza en la celebración de cinco salones relacionados con la tecnología del vino y del aceite: Enomaq, Tecnovid, Oleomaq, Oleotec y Fruyver.

Campo, primer Master Wine español y fundador de la Fundación Wine Academy. En su intervención, Campo analizó la situación del mercado del vino en España, al tiempo que realizaba una cata de nueve vinos aragoneses, la mayoría de los cuales eran de uva garnacha. Se trata, según explicó, “de una uva que está de moda” y cuenta con el beneplácito de los expertos internacionales, entre ellos Robert Parker. Campo añadió que “gracias a ella se producen vinos fáciles de beber, con cuerpo, personalidad, gran contenido frutal, intensidad y color”.

En su análisis del mercado, Pancho Campo expuso su visión de una sociedad en la que “la gente joven no bebe vino y es necesario cambiar esta tendencia. Debemos hacer que beban vino, sea el que sea, porque lo importante es que comiencen con el hábito. Hemos perdido su interés y hay que volver a generar ilusión. Uno de los principales problemas de los productores de vino españoles es que trabajan para ellos, cuando lo necesario es atraer a los consumidores finales”. También ha resaltado el papel de



España en el mercado internacional. “Desde fuera nos ven como un caballo ganador, pero es necesario que nos lo creamos nosotros primero”, aseguró. Finalmente, apuntó hacia la falta de educación por parte del canal Horeca, que es quien finalmente “nos ayuda a poner el vino en la mesa”. Otros factores, como las leyes de tráfico o la crisis económica, han sido, según Campo, elementos que no han favorecido el incremento en el consumo de vino, pero que “se podrían haber evitado o redireccionado”, concluyó.

Misiones comerciales

La segunda jornada de la feria estuvo marcada por el comienzo de las Misiones Comerciales, en las que han participado más de un centenar de delegaciones procedentes de Argelia,

Cultivo de la vid y de la oliva

Las técnicas agrícolas para el cultivo de la vid y la oliva cuentan con maquinaria muy polivalente y técnicas cada vez más avanzadas y respetuosas con el medio ambiente. Son numerosas las empresas que han presentado innovaciones en esta edición.

La flexibilidad de utilización, la amplitud de trabajo y un gálbo muy compacto son algunos de los aspectos que distinguen a una nueva bóveda para pulverizadores neumáticos suspendidos y arrastrados para el tratamiento de viñedos que ha podido verse en el certamen.

Asimismo, se ha mostrado una abonadora suspendida centrífuga de pequeñas dimensiones, especial para viña y frutales, de gran precisión y muy alta maniobrabilidad con esparcido exacto y calculado, que permite la localización exacta del producto. Nuevos módulos de calibrado para aparatos neumático que permiten mejorar la precisión de aplicación y limitar al mismo tiempo las pérdidas de productos en el medio ambiente; electrodos selectivos de iones que ofrecen los datos de contenido nutritivo en tiempo real y no solo leer el pH y el Ec, sino medir los nutrientes en las soluciones de goteo y drenaje y asegurar así lo más óptimo para los cultivos.

En el campo de la maquinaria destacaron, entre otras aportaciones, una cabina y mono-mando para tractor de orugas que permiten armonizar seguridad, productividad y confort al tener una estructura de protección integral y el control total de la máquina en un solo mono-mando.

Asimismo, se presentó un cabezal exclusivo para recolección de olivar en seto, con un diseño específico para tal función, que aporta unos grandes resultados y eficiencia de funcionamiento, lo que permite extraer el total de la producción del campo.

Otra de las estrellas del certamen han sido las vendimiadoras, con llamativas novedades. Por ejemplo, equipos dotados de sistema inteligente de gestión, que permite una reducción del consumo, entre un 25 y 40%, lo que posibilita una viticultura de precisión que mejora el rendimiento del viñedo. Las nuevas tecnologías, como los sistemas GPS, sensores meteorológicos y ambientales, sistema de información de teledetección aérea y geográfica, y otros permiten evaluar y responder a la variabilidad de los factores que afectan al cultivo de la vid.

Por último, se presentaron otras innovaciones destacadas, como un sistema para guía de sarmientos y cerramiento de alambres de viñas en espaldera, que reduce las necesidades de mano de obra de manera destacada, así como el riesgo de daños de viento, especialmente en las variedades más propensas a ello.



Innovación que respeta la tradición

Soluciones para filtración de vinos

Durante décadas, 3M Purification se ha enfocado en proporcionar soluciones de alta tecnología a un precio competitivo para resolver los retos de la filtración en vinos. Nuestra investigación y desarrollo tecnológico ha resultado en productos innovadores, como los filtros de profundidad de celulosa multizona ZetaPlus™, los filtros de membrana LifeASSURE™ BA como filtro final y el prefiltro LifeASSURE™ BLA.

Nuestro espíritu innovador, combinado con las últimas novedades en materiales de 3M, ha dado lugar a nuestra membrana de PES, LifeASSURE™ BNA, como filtro final.

3M Purification dispone de una oferta completa de soluciones integradas para la industria del vino, incluyendo filtros de membrana, prefiltros, filtros de control de partículas, filtros de clarificación, así como portacartuchos y sistemas automatizados para el control de la integridad de los cartuchos. Todos nuestros sistemas, están diseñados asegurando su facilidad de uso a precios económicos.





Alimentaria

INVESTIGACIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD

Boletín de Suscripción

D. / Dña: _____
Cargo _____
Empresa _____
Dirección _____
Localidad _____
Provincia _____ Código Postal _____
Teléfonos _____ Fax _____
E-mail _____ CIF _____

Deseo suscribirme a la Revista Alimentaria

Edición papel

10 ejemplares
al año al
precio de:

España 199
Europa 338 €

IVA + Gastos de envío incluidos

Edición digital 10 ejemplares todos destinos 152 euros (iva incluido)
Resto de destinos consultar en suscripciones@eypasa.com

Consultar descuentos para miembros de colegios y asociaciones profesionales así como para antiguos alumnos de diversas universidades y escuelas de formación

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 ccc. 0075-0111-94-0601253845

IBAN: ES88 0075 0111 9406 0125 3845 BIC: POPUESMM



C/ General Álvarez de Castro, 38 -28010 Madrid
Teléfono: +34 91 446 96 59 -Telefax: +34 91 593 37 44
E-mail: suscripciones@eypasa.com

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".

especial ferias

Junio | 424
Alimentaria | 2011

• Foro de las ideas. Las conferencias técnicas, científicas e internacionales estuvieron a cargo de Mondavi. Para profundizar en temas más técnicos, se realizaron los talleres de Vinitech.

A lo largo de los años, Vinitech ha sabido adquirir un estatus y una envergadura internacionales, conservando, a su vez, la relación con el terreno y con aquellos que trabajan día a día. Esta edición estuvo especialmente dedicada a la innovación, a un foro de ideas y al asesoramiento.

Otro de los puntos con mejor acogida fue el foro de experiencias, en el que se celebraron debates animados por periodistas técnicos y profesionales del sector, tratando temas de actualidad en un entorno abierto.

Para dar a conocer a nivel internacional esta gran cita común, los organizadores han desplegado un amplio dispositivo de comunicación: marketing directo generalizado, desarrollo de "paquetes de viaje" atractivos difundidos a través de internet y de la comunicación destinada a los visitantes, elaboración de visitas técnicas personalizadas, amplia campaña publicitaria, puntos de prensa, etc.

Village España

España tuvo su espacio propio dentro de la feria dedicado a la promoción de las entidades nacionales relacionadas con el mundo de la vitivinicultura y las frutas y hortalizas, ya sean instituciones, centros tecnológicos, universidades y prensa profesional.

Esto incluye también los simposios, los cuales se celebraron en español, pero abiertos a todo el mundo gracias a la traducción simultánea.

En las intervenciones españolas, una de las mesas redondas habló sobre el reto de la competitividad en el sector del vino mediante la disminución de costes, la innovación y el marketing orientado al cliente. El simposio fue protagonizado por Juan Palomar, propietario de Bodegas Dominio de Buenavista, Ignacio de Miguel, enólogo, y Mariano Fernández, Gerente de Dolmar Productos Enológicos. En la segunda mesa, se discutieron los temas referentes a las nuevas tendencias de consumo, desarrollo tecnológico y salud de las frutas y verduras. Aquí intervinieron Mayte Miner, Directora de Desarrollo Organizativo del Grupo Riberebro, y Clemente Bea, Gerente del Centro de Innovación y Tecnología Alimentaria de La Rioja. Además, estuvieron presentes instituciones como la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Madrid y la Escuela Técnica Superior Del Medio Rural y de Enología de



VINEO™ Brettanomytest

Preserva el gusto

- **Especificidad:** contra la levadura *Brettanomyces bruxellensis*
- **Seguridad:** control del riesgo relacionado con la producción de etil fenoles
- **Rapidez:** resultados en menos de 8 horas
- **Seguimiento:** durante toda la elaboración de los vinos mostos en fermentación, vinos en crianza y embotellado
- **Fácil:** creado para adaptarse a las necesidades de los laboratorios de análisis enológicos
- **Cuantitativo:** permite cuantificar el riesgo de la *Brettanomyces bruxellensis* y adaptar el nivel de prevención y reacción

Para más información,
contactar FoodScience@bio-rad.com



Las pruebas pueden consumirse sin moderación

BIO-RAD

Como el “rayo que no cesa” de Miguel Hernández, se abaten continuamente sobre el consumidor motivos de alarma relacionados con los alimentos: clenbuterol, vacas locas, dioxinas, aceites de girasol y de orujo, konjac, Sudán IV, transgénicos, gripe aviar, melamina..., aparte de las ya clásicas “listas negras” de aditivos.

Siempre ha habido alarmas alimentarias porque el alimento es lo único imprescindible para seguir viviendo y, encima, resulta todavía desconocido para la inmensa mayoría de los consumidores. Lo único que ha podido hacer el ser humano, desde la más remota antigüedad, es aplicar el ensayo-éxito y ensayo-error, permitiéndole saber qué era bueno para comer y qué le causaba problemas, a veces muy graves. Estas experiencias las ha ido acumulando y transmitiendo a generaciones posteriores de forma que, todavía hoy, aceptamos o rechazamos alimentos según características puramente externas: forma, textura, color, aroma y, con mucha precaución, sabor.

Por suerte, cada vez hay más consumidores que abogan por la formación más que por la simple información pero todavía existe una muy extensa población a la que resulta muy fácil asustar y causar recelo. Si en el supermercado viera unos envases etiquetados como “coágulo de secreción animal con microbios”, se escandalizaría y pondría una denuncia cuando, con otras palabras, es la definición exacta del yogur natural.

Hace unos años, cuando cualquier aditivo era abominado, una publicidad de potitos se basaba en la frase “¿daría un antioxidante a su niño?”. ¡Noooooo!, se oía exclamar a los padres desde sus casas. Si, en aquel tiempo, alguien denuncia que “¡el agua que bebemos contiene óxido de hidrógeno!”, cae el Gobierno.

Hoy, nos predicán las bondades de los antioxidantes por todas partes

Alarmas alimentarias

Roberto Xalabarder | Químico - Farmacéutico - Bromatólogo

sin saber que, la mayoría de ellos, actúan de pro-oxidantes a altas dosis. Esta fue la causa de ser declarado cancerígeno el tan bien visto betacaroteno.

Pero, todo sea por combatir los peligrosos “radicales libres”; esto de “radical” ya suena a agresivo y si, además, está libre, ¡ni te cuento!

Más ejemplos: una señora indignada (paréntesis obligado: en este caso fue una señora pero pudo haber sido cualquiera de los otros sexos homologados; no quiero problemas con las feministas litigantes; pero fue una señora, más tonta que una mata de habas): “Mire usted qué porquerías ponen en los alimentos! ¡Aceite de mono, qué asco!”. Le pedí que leyera la etiqueta atentamente: aceite mono-insaturado..., pero no la tranquilizó: “Vaya, ¡encima minusválido el animalico!”.

Las alarmas tienen distintos orígenes, causas, riesgos e, incluso, intenciones. La gran mayoría de estas últimas son puros alarmismos, sin base real, pero utilizando la técnica de Maquiavelo: “calumnia, que algo queda” para derivar el favor del consumidor a sus intereses particulares. Fallos humanos, ignorancia (ingenua o dolosa), malicia, bulos,

terrorismo alimentario, todo es posible.

Algunas alarmas son catástrofes, en el sentido de “suceso no previsto”. Las peligrosas dioxinas, la acrilamida, se descubren tras siglos de manipulaciones industriales y culinarias habituales. La gripe aviar también se adscribe a este tipo de alarma.

El caso de las vacas locas provocó miedo y escándalo. Miedo por la enfermedad y escándalo por alimentarlas con proteínas animales. Esto último no era ninguna barbaridad: para 1 kilo de proteína de cerdo se necesitan 4 kilos de proteína vegetal y, en el caso de las vacas, la relación es 1:12. La proteína animal les proporcionaba los aminoácidos necesarios en mucha mayor cantidad que la de origen vegetal, con lo que el rendimiento era mucho mejor. Pero el deseo de ganar más a base de rebajar la temperatura de secado para que la humedad residual aumentara el peso provocó la no destrucción de las células enfermas, príon incluido. Y, por el contrario, cuando se obligó a los procesadores de aceite de orujo a elevar la temperatura para asegurar la higiene, aparecieron los benzopirenos. De las disposiciones posteriores, mejor no hablar.

Siempre ha habido alarmas alimentarias porque el alimento es lo único imprescindible para seguir viviendo y, encima, resulta todavía desconocido para la inmensa mayoría de los consumidores



También hay alarmas causadas por desaprensivos: la melamina china para aumentar la tasa de nitrógeno y que el análisis la confundiera como proteína; el colorante rojo Sudán para poder teñir ingredientes grasos ya que, ninguno de los colorantes rojos autorizados es liposoluble; o el espesante Konjac que, aplicado a golosinas infantiles, pretendía la “gracia” de hincharse en la boca convirtiéndolo al nene en un mofletado angelito de Rubens... Tres niños se convirtieron en angelitos de verdad al hincharse el konjac en la garganta. Destaca el caso aceite de girasol “contaminado con hidrocarburos”. Ucrania, que no sabe qué hacer con el aceite de parafina derivado de la destilación del petróleo, lo incorporó al aceite de girasol para abaratarlo. Fue una clara adulteración y fraude punibles, pero no un peligro para la salud, pues el resultante no era ni más ni menos que el “aceite acalórico” presente pacíficamente en los mercados.

Y todavía sigue el temor al “síndrome del restaurante chino”: neuralgias, palpitaciones, vahídos... Este síndrome aparece cuando visitas la cocina del restaurante, no cuando ingieres glutámico, aminoácido presente en toda proteína vegetal e imprescindible para el cerebro, a dosis normales.

No quiero abusar de vuestra paciencia extendiéndome a desmontar o explicar todas las alarmas que siguen apareciendo, mayoritariamente por Internet, pero, como ejemplo final, sí quiero referirme a una “investigación” reciente que acusa a un cóctel de seis colorantes sintéticos,

acompañados del conservante benzoato de provocar hiperactividad en los niños. Simplemente, leyendo el “trabajo” y su metodología hay que calificarlo, benévolamente, de estupidez total. Pero como se logró publicar en una revista de prestigio, The Lancet, ha armado un follón en Europa y muchos grupos de “iluminados de la pureza natural” ya están exigiendo que se prohíban estos aditivos o, cuando menos, que se advierta del riesgo en las etiquetas (*by the way*, esta “iluminación” se consigue tras prolongado ayuno neuronal).

Todas las alarmas se magnifican, se desproporcionan. Si cayeran en mansa lluvia sobre tierra, tendríamos tiempo de procesar la información, germinando constataciones y conclusiones. Pero chaparrón brutal sobre piedra desnuda de conocimientos, provocando riadas tan devastadoras como, paradójicamente, breves. ¿Quién se priva de comer carne o despojos de vaca? Y siguen habiendo vacas locas y, se nos dijo, que el nocivo prión tarda unos diez años en manifestar su maldad.

Todas deberían explicarse de inmediato. Pero los científicos no parecen fiables para el consumidor medio por su lenguaje incomprensible y, muchas veces, honestamente no categórico (“hasta donde sabemos...”).

Mucho más fiable resulta el mensaje de los profetas que predicán la malignidad de la industria y la ineptitud de la Administración con tanto aplomo como desfachatez.

La única solución es una asignatura troncal de Alimentación y Nutrición,

desde la educación primaria hasta el fin de los estudios. Aprender la composición de los alimentos, valor nutricional, qué hace la industria con ellos, qué es un aditivo, un transgénico, etc., etc., etc. Mucha información que nunca se nos ha dado y que, para hacerle “sitio” en el apretado programa de asignaturas, se podrían suprimir cositas que nunca han servido para nada, como el clásico problema en Física de “un tren sale de A hacia B al tiempo que otro sale de B hacia A... ¿cuándo se van a encontrar?”. Dudo que nadie haya calculado el cruce de dos Ave mientras viaja.

Con esta formación, cada uno podría, libremente, elegir lo que le parece más conveniente o seguro pero con criterio.

¿Y para el consumidor ya adulto? El referente debería ser la EFSA (Agencia Europea de Seguridad Alimentaria). Lo malo es que cada país de la UE ha montado su propia Agencia y, en España, cada Autonomía va estableciendo la suya. Muy bien, por lo que respecta a la proximidad del consumidor pero, ante una alarma de éste, la respuesta ha de ser exactamente la misma; en caso contrario, ya aparece la confusión y el recelo. Un individuo con un reloj sabe la hora que es; con dos relojes, los compara y ya no estará tan seguro.

Como final de este artículo, que no del tema, recordar que la alarma más grave, repetida históricamente y actual todavía en demasiados países fue y es: este año hemos perdido la cosecha.

No perdamos la sensatez, al menos.



Sección ofrecida por:
Consultoría de Industrias Alimentarias de Cesif.

C/ General Álvarez de Castro, 41. 28010 Madrid. Tlf. y Fax: 915 938 308
 C/ Monasterio, 10. 08034 Barcelona. Tlf. y Fax: 932 052 550

Mail de contacto: fdz@cesif.es / www.cesif.es



Hay todo tipo de razones para elegir no beber leche de vaca: muchos consumidores no pueden tomarla debido a alergias y problemas de intolerancia a los productos lácteos; pero las razones éticas también tienen su peso: por ejemplo, si se lleva un estilo de vida vegetariano, o se evitan ciertas combinaciones de alimentos por razones religiosas. A ello se añade la creciente toma de conciencia entre los consumidores de que, tomando alternativas lácteas elaboradas a partir de judías de soja, nueces o cereales, su salud puede verse beneficiada gracias a los nutritivos ingredientes que contienen –un incentivo más para tomar sustitutos de leche de vaca–. Para la industria de bebidas, esto convierte a las alternativas a la leche en una prometedora categoría de crecimiento. Un vistazo a los mercados de bebida internacionales muestra una amplia y dinámica diversidad en oferta.

En Asia, la producción de sustitutos de leche es tradicionalmente mayor que en Europa. Por razones culturales e históricas, el ganado vacuno está mucho menos extendido en esa región. Las bebidas de soja, por otra parte, forman parte del menú diario de muchos asiáticos, que tienen tendencia a sufrir con mayor frecuencia intolerancia a la lactosa que, por ejemplo, americanos o europeos.

Martin P. Leuzinger, Director de Segmento de Mercado global de SIG Combibloc, presencia en todo el mundo una oleada de popularidad de las alternativas lácteas: “Si echamos un vistazo al mercado globalmente, en 2009, EE.UU., Malasia y China destacaban en cuanto a presentación de alternativas a la leche de vaca. En el futuro, destacarán países como Gran Bretaña, Bélgica, Brasil, Irán y Sudáfrica, que son los que están mostrando mayores tasas de crecimiento en sus mercados de alternativas a la leche”.

La creciente apreciación del problema de la intolerancia a la lactosa es el es-

La tendencia “Bienestar” proporciona a los sustitutos de la leche un impulso extra

Rebosante de vitalidad: el mercado de las alternativas a la leche.

María José Madroñal

Marketing Manager
SIG Combibloc, S.A.
e-mail: mariajose.madronal@sig.biz

tímulo original que se halla tras el muy positivo crecimiento del mercado de las alternativas a la leche de vaca. Según las estimaciones, la intolerancia a la lactosa afecta a más de la mitad de la población mundial –y la cifra es potencialmente más alta, pues son muchos los que viven con ese problema sin ser conscientes de ello–. La intolerancia a la lactosa está causada por la ausencia de la enzima lactasa en el organismo, o por un nivel reducido de actividad de dicha enzima. Por lo general, la lactasa descompone los disacáridos en leche, la lactosa, en monosacáridos, haciendo que el azúcar sea más fácil de digerir. Si la enzima lactasa está ausente, o solo se halla activa de forma reducida, la lactosa entra en el intestino más o menos intacta, y esto puede derivar en problemas.

Leche sin lactosa

Creada especialmente para personas con intolerancia a la lactosa, pero que aun así no quieren perderse los placeres asociados al paladar, ahora se venden en todo el mundo productos sin lactosa. En este tipo de productos, la lactosa ya se ha descompuesto en monosacáridos a través de medios tecnológicos; de esta manera, el contenido de lactosa de estos productos se ha reducido, o incluso puede eliminarse por completo. Leuzinger comenta a este respecto: “En algunas regiones, principalmente en Europa del norte, ya estamos viendo que se

consolida un consumo más extendido de productos sin lactosa o con menos lactosa. Y el hecho de que los consumidores tengan intolerancia a la lactosa o no es ya irrelevante. Los productos con menos lactosa están posicionados como productos que se toleran mejor y son de más fácil digestión que los productos de leche normales y, por consiguiente, son consumidos por un grupo de usuarios muy amplio”.

Además de estos productos sin lactosa o de menos lactosa desarrollados especialmente para gente con problemas de intolerancia, otras alternativas a la leche pueden clasificarse en tres grupos principales: 1. Leche de otros animales; 2. Bebidas a partir de granos y cereales; 3. Bebidas elaboradas a partir de semillas y nueces.

Leche de otros animales

Hay una creciente gama de variedades de leche disponibles, además de la tradicional leche de vaca. La leche de oveja y de cabra, por ejemplo, ya se ha consolidado en todo el mundo. En comparación con la leche de vaca, la de cabra tiene un sabor ligeramente salado, y la de oveja es ligeramente dulce; al igual que la leche de vaca, ambas tienen un alto contenido en proteínas, pero contienen el doble de minerales como calcio, fósforo, zinc y vitamina B. Una variante de la leche que todavía tiene que hacer su entrada en la escena internacional es la le-



Markem-Imaje ha desarrollado el concepto "TCO", Total Cost of Ownership (Coste total de utilización anual y por máquina), un programa eficaz de control y reducción de todos los costes que la posesión de un codificador genera. El programa "TCO" que acompaña las nuevas máquinas se basa en dos pilares: la posibilidad de calcular de antemano el coste global de la impresora según el entorno de producción y la capacidad de reducir esos costes globales gracias a las características innovadoras de las máquinas. "La prioridad de Markem-Imaje no es la de crear máquinas más asequibles, sino la de crear máquinas cuyo coste de utilización sea menor, un concepto que ha marcado la pauta de diseño y concepción de las nuevas codificadoras 9232 y SmartDate X40 y de todas las nuevas impresoras que se diseñarán en un futuro", enfatiza Francesc Galán, Director del Departamento de Atención al Cliente. El primer paso del nuevo programa "TCO" es ayudar al cliente a proyec-

Markem-Imaje introduce el nuevo concepto TCO

tar un presupuesto realista, basado en todas las variables de su cadena de producción, de las cuales se puede prever matemáticamente el gasto en consumibles y aditivos, en energía y las operaciones de mantenimiento. Una vez sumados todos estos valores al coste de la adquisición de la máquina, y relacionándolo al ratio de disponibilidad real de los codificadores, se obtiene el gasto real, programable y manejable a través del tiempo con una ventaja adicional muy clara: el "total cost of ownership" de las nuevas codificadoras de Markem-Imaje es significativamente más bajo que el de cualquier otro codificador de funciones similares del mercado.

"Cada pieza de los equipos que fabricamos es sometida a rigurosas pruebas", comenta Antonio Fernández, Director Técnico. "Por eso, sabe-

mos lo que podemos ofrecer y tenemos la certeza de poder brindar al cliente una garantía sin igual", añade.



Schneider Electric, especialista global en gestión de la energía y líder en eficiencia energética, lanza al mercado su nuevo sistema de distribución eléctrica Acti 9, el pulsador inalámbrico sin batería Harmony XB5R y Tesis U.

Gama Acti 9

Representa la quinta generación de sistemas modulares de Schneider Electric. Es el primer sistema modular diseñado para facilitar la comunicación con sistemas de gestión y supervisión de edificios. Con el sistema de seguridad VisiSafe se garantiza un aislamiento total del circuito aguas abajo, incluso en las condiciones más severas en términos de sobretensión y polución. Limita el desgaste de los contactos y reduce el envejecimiento prematuro del dispositivo por sobrecalentamiento. VisiTrip permite visualizar el circuito con defecto de forma rápida. La superinmunización de los

Schneider Electric muestra sus últimas novedades

interruptores diferenciales garantiza la máxima continuidad de servicio tanto en las redes perturbadas como en los entornos húmedos o contaminados por agentes agresivos. Se adapta a las instalaciones de difícil acceso, gracias al sistema de reconexión automática ARA y a los mandos de reconexión remota RCA.

Harmony XB5R

Este pulsador inalámbrico sin batería simplifica el cableado de las máquinas. No precisa configuración, gracias a los packs listos para usar, da libertad de movimiento en torno a la máquina, y es la solución ideal cuando se necesita añadir o trasladar un control. No daña los cables, al mismo tiempo que no tiene problemas con

terminales atornillados debido a las vibraciones y menos polvo en el interior del cuadro.

Tesis U

Solución de arranque de motor que reduce hasta un 70% las paradas imprevistas en los equipos de proceso. Permite el rearme a distancia de un fallo por defecto térmico desde un puesto de control centralizado. Además, es capaz de recopilar y monitorizar la información para realizar un mantenimiento predictivo y así anticiparse a las paradas imprevistas. El dispositivo asegura el ciclo de vida del arrancador en las condiciones más desfavorables de funcionamiento, evitando las paradas prolongadas de maquinaria.

IDEAS FRESCAS PARA SU ENVASE Y EMBALAJE

Un único recinto con todo lo que necesita para optimizar el embalaje de sus productos, hacerlo más rentable y eficiente

140 expositores

- Maquinaria y soluciones de envasado y embalaje
- Proveedores de materiales
- Etiquetaje, codificación, marcaje, trazabilidad y RFID
- Embalaje de transporte
- Sistemas de control e inspección
- Contract pack
- Ecopackaging
- Software y servicios de consultoría
- Embalaje publicitario y de regalo
- PLV

Más de 30 conferencias especializadas y gratuitas

Celebrado junto con **LOGISTICS**, La plataforma comercial del almacenaje, manutención y logística

PABELLÓN 5 DE IFEMA - FERIA DE MADRID

EMPACK 2011

26 Y 27 DE OCTUBRE

EL SALÓN PROFESIONAL DEL ENVASE Y EMBALAJE

easyFairs®

Active su invitación gratuita

CÓDIGO 662783

www.easyFairs.com/EMPACKMAD



Obtenga su invitación gratuita en easyFairs.com/EMPACKMAD



“Nuevos horizontes para la carne” fue el evento organizado por Sealed Air Cryovac el pasado mes de abril en Packforum (París). Los participantes del evento hablaron de las contradictorias tendencias que afectan al sector cárnico y probaron las soluciones de envasado que mejor se adaptan a sus condiciones y estrategias específicas.

En el mercado global de la carne, la tendencia más destacada es el surgimiento de una nueva clase de consumidores en Brasil, India, China e Indonesia, entre otros, que consume

Charla sobre las nuevas demandas en el sector cárnico

más carne, por lo que la demanda aumenta.

Los productores de los grandes mercados emergentes suelen contar con el beneficio de unas políticas gubernamentales que les son favorables, como, por ejemplo, la obtención de préstamos subvencionados. Ponentes de China y Brasil compararon las fases de desarrollo de sus respectivas industrias, en su calidad de represen-

tantes del mercado internacional. Además, todos los asistentes coincidieron en afirmar que el sector del foodservice especialmente exigente en cuanto a la racionalización de los costes. En general, una mayor automatización e integración de sistemas reduce los costes de mano de obra, mejora las condiciones laborales y la productividad y optimiza la higiene y la seguridad alimentaria.

Checkpoint Systems, líder global en gestión de hurto, visibilidad de mercancías y soluciones de etiquetado para retail, anuncia la creación del nuevo departamento ‘Store Care’, destinado a ofrecer apoyo a los clientes.

La sofisticación de las nuevas soluciones tecnológicas para la protección de productos ya en el mercado y el amplísimo catálogo de soluciones aconsejan un soporte mucho más intenso, rápido y práctico al alcance de los clientes. El nuevo departamento estará integrado a partir de ahora por un personal especializado de Checkpoint, que pasa a encuadrarse

Store Care: nuevo departamento de atención al cliente

en el nuevo departamento como APV, Asesores en el Punto de Venta.

El nuevo departamento Store Care de Checkpoint facilita a los clientes y distribuidores no solo la formación cualificada del uso de los sistemas y protectores a los empleados de una cadena, sino además la realización de auditorías para el seguimiento del etiquetado en origen por los fabricantes y asesoramiento para la protección de los productos más vulnerables y hurtados.

Checkpoint ofrece un servicio único extendiendo la cadena de valor y el conocimiento de la innovación al punto de venta a nivel nacional en beneficio de todos los actores del retail: fabricantes, servicios logísticos, distribuidores, vendedores en tienda y consumidores. Permite a los minoristas y a sus proveedores reducir los robos, mejorar la disponibilidad de la plataforma y gestionar los datos en tiempo real para alcanzar una mejor operatividad.



Estudio, Ingeniería y Fabricación de Soluciones a medida en Logística Interna



SISTEMAS DE MANUTENCIÓN

- * Líneas de transporte y montaje
- * Transferencia de material
- * Manipuladores
- * Concatenación de maquinaria.
- * Dispensadores de palets.
- * Almacenes automatizados
- * Líneas de preparación de pedidos y finales de línea

SISTEMAS DE AGVs

- * Extensa gama de AGVs
- * Múltiples sistemas de guiado
- * Integración con múltiples dispositivos
- * Sistema de control de tráfico
- * Simulación en tiempo real
- * Sistema de Gestión y Control a medida.

SISTEMAS INFORMÁTICOS

- * Gestión de almacén
- * Gestión de la producción
- * Gestión de la cadena de suministro
- * Preparación de pedidos sin papel
- * Trazabilidad
- * Video vigilancia
- * Captura de datos

AUTOMATISMOS Y SISTEMAS DE TRANSPORTE INTERNO

Autovía A-1 Km 213,5 Polg. Ind.
Madrigalejo del Monte (BURGOS)
947 177 210

www.asti.es
asti@asti.es



La economía española todavía no se ha recuperado de una crisis que dura ya tres años, lastrada sobre todo por la elevada tasa de paro y por la contracción del consumo interno. En estas circunstancias, el excelente comportamiento de las exportaciones de bienes y servicios está contribuyendo a reducir el déficit exterior y podría constituir un factor decisivo para forzar el cambio de tendencia, lo que invita a fijar la atención en aquellos sectores y empresas que sostienen activamente nuestra actividad exportadora. La empresa J. García Carrión se fundó en Jumilla (Murcia), en el año 1890. En sus orígenes era una pequeña bodega que elaboraba sus vinos de forma tradicional y los exportaba a varios países europeos. En poco más de un siglo, J. García Carrión se ha convertido en una compañía agroalimentaria de primer orden, con actividad en la producción y comercialización de una amplia variedad de productos, entre los que destacan los zumos de frutas, los néctares, los vinos, el cava, los refrescos, el gazpacho, las cremas vegetales, los caldos, la sangría, las bebidas de soja, la horchata y el tinto de verano. La empresa cuenta con 5 grandes plantas de envasado y con otras tantas bodegas de elaboración, ubicadas en las principales denominaciones de origen. La cifra de negocios de la compañía supera los 650 millones de € y sus productos se comercializan en 120 países. Los elementos clave de su estrategia industrial y comercial son la innovación y la diversificación. La empresa ha apostado por una marca de referencia -Don Simón- para aglutinar e identificar productos de diferentes categorías. Esta decisión se valoró en su momento como arriesgada, pero ha facilitado el reconocimiento de la marca por parte del consumidor y ha contribuido a rentabilizar la efectividad de los mensajes publicitarios. En la actualidad, J. García Carrión lidera el mercado español de zumos y néctares. Su objetivo a medio plazo es convertirse en la primera empresa eu-

Don Simón: la certificación como credencial para consolidarse en el mercado internacional

Desde el año 1995, J. García Carrión viene apostando por AENOR como proveedor preferente de certificados de conformidad (ISO 9001, BRC, IFS), por ser la entidad líder en España y porque sus certificaciones son reconocidas a nivel internacional.

Juan Guardiola | Director de Calidad de Grupo J. García Carrión

ropea del sector, aprovechando el enorme potencial de nuestra agricultura y la demanda creciente de los zumos exprimidos, que son los que se obtienen directamente de la fruta. Hasta hace poco tiempo, la mayor parte del zumo que se consumía en Europa se elaboraba, casi exclusivamente, a partir de concentrado, utilizando la materia prima importada de otros continentes,

como el zumo concentrado de naranja de Brasil o el zumo concentrado de piña de Tailandia. Sin embargo, en los últimos años se observa un cambio de tendencia. El zumo directo, que es un producto con mayor valor añadido que el zumo a base de concentrado, es el que aumenta su presencia en los mercados y gana posiciones en las preferencias de los consumidores.





Alimenta tu corazón: Recetas mediterráneas para cuidar la salud

El libro “Alimenta tu corazón: Recetas mediterráneas para cuidar la salud” rescata las recetas más tradicionales y saludables de la cocina mediterránea y enseña las claves para elegir el mejor acompañante de cada plato. Más de cien recetas caseras que incluyen un desglose de su composición nutricional para guiar al lector en la elección del menú. Está editado por Ediciones Nobel y escrito por la Dra. Carmen Garcés, del IIS-Fundación Jiménez Díaz y el Dr. Carlos Lahoz, del Hospital Carlos III de Madrid. La obra está dirigida a todos aquellos que quieran disfrutar de recetas de toda la vida saludables.

Cada receta se acompaña de una sugerencia de maridaje con cerveza o vino, puesto que el aporte de antioxidantes, asociado al consumo moderado de bebidas fermentadas, puede tener un efecto cardioprotector en el marco de una dieta equilibrada. Platos tan conocidos como el pollo al chilindrón, ternera guisada, patatas a la importancia o la merluza a la sidra están recogidos en este tomo.

La publicación recoge 50 primeros platos de ensaladas, cremas, arroces y verduras, 50 segundos de carnes y pescados; y 25 postres, en una selección de las recetas más saludables de la cocina mediterránea, acompañadas con la información nutricional de cada una. La Dra. Carmen Garcés ha explicado que “la

dieta tiende a descuidarse, por lo que este libro podría ser un instrumento que oriente hacia la sencillez de la cultura mediterránea”.

Además, se adjuntan consejos prácticos y técnicas culinarias, así como recomendaciones para las comidas fuera de casa. Entre las recomendaciones dietéticas que recogen los autores del libro destaca la adhesión al modelo de la pirámide de la Dieta Mediterránea, según la cual debemos consumir, preferentemente, aquellos elementos que se encuentran en su base y dentro de los siguientes subgrupos: cereales, derivados y patatas; las verduras, hortalizas, legumbres y frutas; leche y derivados lácteos; así como las carnes magras, huevos, pescado y frutos secos y, por último, el aceite de oliva. La pirámide se completa con el consumo opcional y moderado de bebidas fermentadas, como la cerveza, el vino o la sidra, ricas en antioxidantes que pueden ayudar a proteger el corazón. Todo ello sin olvidar realizar actividades físicas a diario y beber agua en cantidades adecuadas.

Las enfermedades cardiovasculares constituyen la primera causa mortal en España. “Existen múltiples fac-

Alimenta tu corazón

Recetas mediterráneas para cuidar la salud

Dra. Carmen Garcés y Dr. Carlos Lahoz



Un homenaje al Prof. Manuel de Oya

tores de riesgo modificables, como el colesterol elevado, la hipertensión arterial o la obesidad, entre otros, que podemos controlar con medidas higiénico-dietéticas, y para los que hemos tratado de ofrecer alguna pauta a través de las recetas recogidas en este libro”, comentó el Dr. Carlos Lahoz. La inclusión de bebidas fermentadas se debe a que su consumo moderado puede prevenir el desarrollo de enfermedades cardiovasculares, hay una menor prevalencia de diabetes mellitus e hipertensión.

Los autores han fusionado su dilatada experiencia como investigadores en el ámbito de la nutrición con su cultura gastronómica más tradicional adquirida con el tiempo.

“Alimenta tu corazón” está especialmente dedicado al profesor Manuel de Oya, de quien partió la idea e impulsó la creación de la obra.

Ediciones Nobel

Editor: Ediciones Nobel
Edición: Primera
Nº páginas: 225
ISBN: 978-84-8459-646-2

Precio: 20 €

Autores: Dra. Carmen Garcés, Dr. Carlos Lahoz



Reglamento (UE) N° 538/2011 de la Comisión Europea

de 1 de junio de 2011

Objeto: Se modifica el Reglamento (CE) n°607/2009 por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n°479/2008 del Consejo en lo que atañe a las Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas, los términos tradicionales, el etiquetado y la presentación de determinados productos vitivinícolas.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 02/06/2011

Vigor: Entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el Diario Oficial de la Unión Europea.

Comentarios: Aclarar la relación existente entre los términos tradicionales protegidos y las marcas registradas. Se procede a especificar la base jurídica con arreglo a la cual debe evaluarse una solicitud de marca que contenga o sea un término tradicional protegido de conformidad con la Directiva 2008/95/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de octubre de 2008, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros.



Reglamento de Ejecución (UE) N° 540/2011 de la Comisión Europea

de 25 de mayo de 2011

Objeto: Se aplica el Reglamento (CE) n°1107/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a la lista de sustancias activas autorizadas.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 11/06/2011

Comentarios: Visto el Reglamento (CE) n° 1107/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, relativo a la comercialización de productos fitosanitarios y por el que se derogan las Directivas 79/117/CE y 91/414/CEE del Consejo y, en particular, su artículo 78, apartado 3, previa consulta al Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal, las sustancias activas que figuran en el anexo del presente Reglamento se considerará autorizadas.



Reglamento (UE) N° 544/2011 de la Comisión Europea

de 10 de junio de 2011

Objeto: Se aplica el Reglamento (CE) n°1107/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los requisitos sobre los datos aplicables a las sustancias activas.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 11/06/2011

Vigor: A partir del 14 de junio de 2011.

Comentarios: El expediente que ha de presentarse para la aprobación de una sustancia activa o la autoriza-

Europea

ción de un producto fitosanitario ha de cumplir los mismos requisitos sobre datos que los aplicables al producto fitosanitario que en virtud de las normas anteriores aplicables, establecidas en los anexos II y III de la Directiva 91/414/CEE del Consejo, de 15 de julio de 1991, relativa a la comercialización de productos fitosanitarios.



Reglamento (UE) N°545/2011

de 10 de junio de 2011

Objeto: Se aplica el Reglamento (CE) n°1107/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los requisitos sobre datos aplicables a los productos fitosanitarios.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 11/06/2011

Comentarios: El expediente que ha de presentarse para la aprobación de una sustancia activa o la autorización de un producto fitosanitario ha de cumplir los mismos requisitos sobre datos aplicables al producto fitosanitario que en virtud de las normas anteriormente establecidas.



Reglamento (UE) N°546/2011 de la Comisión Europea

de 10 de junio de 2011

Objeto: Se aplica el Reglamento (CE) n°1107/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los principios uniformes para la evaluación y la autorización de los productos fitosanitarios.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 11/06/2011

Comentarios: Para la aplicación del Reglamento (CE) n°1107/2009 es necesario adoptar un reglamento que contenga los requisitos indicados en el anexo VI de la Directiva 91/414/CEE.



Reglamento (UE) N°547/2011 de la Comisión Europea

de 8 de junio de 2011

Objeto: Se aplica el Reglamento (CE) n°1107/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a los requisitos de etiquetado de los productos fitosanitarios.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 11/06/2011

Comentarios: Adaptación de las disposiciones relativas a la reutilización de los envases y a los productos fitosanitarios que vayan a utilizarse en experimentos o ensayos con fines de investigación o de desarrollo.



legalimentaria



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**.



Cambiar para mejorar

- 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@eypasa.com
<http://www.sid-alimentaria.es>



Muscats du Monde

Fecha: 30 junio - 1 julio 2011

Lugar: Frontignan la Peyrade (Francia)

Asunto: Competición internacional de los mejores catadores de vino. Se pretende apoyar las calidades medidas bajo los productores de todo el mundo, dar a conocer la gran diversidad y riqueza, crear un lugar de encuentro entre los profesionales de este ámbito, promover la investigación científica y fomentar todos los eventos que tengan que ver con el vino.

Información:

Fax: 333.85.37.19.83

E-mail: <http://www.muscats-du-monde.com/>
infos@muscats-du-monde.com

World Food Moscow 2011

Fecha: 13-16 septiembre 2011

Lugar: Moscú (Rusia)

Asunto: La principal feria rusa tiene tras sí más de veinte años de experiencia, donde muchos expositores han tenido la oportunidad de presentar sus productos ante todo el mundo. Se trata de encontrar distribuidores adecuados para penetrar el mercado y evaluar la demanda a la cual se pretende dirigir para vender, con especial atención a los principales mercados rusos.

Información: ITE Group PLC

Tel: +44 (0) 207 596 5086

E-mail: tony.higginson@ite-exhibitions.com
<http://www.world-food.ru/>

Eurasia Packaging 2011

Fecha: 15-17 septiembre 2011

Lugar: Estambul (Turquía)

Asunto: La décima feria turca es una de las más importantes de la región, además de ser una de las cinco más importantes de Europa. El encuentro bienal contará con la participación de 995 compañías que representan a 32 países. Acogerá las tendencias de packaging en cuanto a materiales, producción, procesos, materiales complementarios, servicios, reciclaje y recuperación de tecnologías, entre otros temas.

Información:

Tel.: 90 (212) 867 11 00

Fax: 90 (212) 886 93 59

E-mail: <http://www.packagingfair.com/>

Gida 2011

Fecha: 22-25 septiembre 2011

Lugar: Estambul (Turquía)

Asunto: Feria del sector alimentario turco. La exposición y la conferencia serán el punto esencial de reunión para desarrollar contactos de negocio y para discutir estrategias

Ferias y Congresos



para las cuestiones clave a las que hace frente la industria en Turquía.

Información:

Tel.: +54 (11) 4555-0195

Fax: +54 (11) 4554-7455

E-mail: cecilia@feriasalimentarias.com

<http://www.feriasalimentarias.com/gida/>

Conxemar 2011

Fecha: 4-6 octubre 2011

Lugar: Vigo

Asunto: XIII Feria Internacional de Productos del Mar Congelados que reúne a mayoristas, importadores, exportadores, transformadores, fabricantes, distribuidores, maquinaria, industria auxiliar (frío, embalajes, plásticos, etc.) y el sector de acuicultura.

Información:

Tel.: +34 986 433 351

E-mail: feria@conxemar.com

<http://www.conxemar.com/>

Nuce 2011

Fecha: 5-7 octubre 2011

Lugar: Milán (Italia)

Asunto: Feria dedicada a la industria nutracéutica, cosmecéutica y de los alimentos y bebidas funcionales e ingredientes para la salud.

Información: Arternergy Publishing

Tel.: +39 0 26630 6866

<http://www.nuce.pro>

BioTechnica 2011

Fecha: 11-13 octubre 2011

Lugar: Hannover (Alemania)

Asunto: Exhibición más importante de Europa para la biotecnología y las ciencias. Su único foro de diálogo entre los exhibidores, consumidores potenciales y científicos de Alemania y procedentes de todo el mundo forman la plataforma ideal para estar informado sobre los últimos desarrollos, innovaciones, investigaciones y productos.

Información:

Tel.: +49 511 89-0

Fax: +49 511 89-32626

http://www.biotechnica.de/homepage_e

Indice

1. Automatización de procesos
2. Compresores
3. Control de calidad
4. Envasado maquinaria
5. Envase y embalaje
6. Esterilización y control
7. Filtración
8. Ingredientes
9. Sistemas almacenamiento
10. Tratamiento de aguas

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

1. Automatización de procesos



Soluciones para la Industria de Alimentación y Bebidas

Somos especialistas en:

- ✓ Control y monitorización de plantas
- ✓ Gestión eficiente de energía
- ✓ Trazabilidad, eficiencia de líneas, control de calidad, integración planta en ERP
- ✓ Instrumentación, comunicaciones y RFID
- ✓ Motores, servos y variadores

Contacte con nosotros:
 Manuel Cadenas
alimentacionybebidas.es@siemens.com
 Tel.: 91 514 45 48
<http://www.siemens.es/alimentacionybebidas>

2. Compresores



Atlas Copco, S.A.E.
 Tfno.: 91 627 91 00
 E-mail: ac.spain@es.atlascopco.com




Evite toda contaminación por aceite



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

www.atlascopco.es

3. Control de calidad




OXOID S.A. part of **Thermo Fisher Scientific**

Vía de los Poblados, 17
 28033 Madrid
 Tel.: 913 822 023
 Fax: 917 642 222



En Bioser S.A.

le ofrecemos todo lo que necesita para el control de la seguridad alimentaria.



- Medios de cultivo para análisis de microorganismos y aguas
- Control microbiológico por PCR
- Detección e identificación de patógenos
- Detección de residuos y de alérgenos
- Control de higiene de superficies
- Control de temperatura
- Material general y equipamiento de laboratorio
- Seminarios y formación



Bioser

Tel: 93 226 44 77 • bioser@bioser.com



HANNA instruments
 Instrumentación para la **SEGURIDAD ALIMENTARIA**

- Control de temperatura.
- Control de pH.
- Control de la calidad del aceite.
- Control de las aguas de abastecimiento y vertido.
- Laboratorio de Calibración y Certificación.
- Formación y Asesoramiento.

www.hanna.es



☎ 902 420 100
 @ info@hanna.es

3. Control de calidad

novasina 
The Art of Precision Measurement

MEDIDORES DE ACTIVIDAD DE AGUA
LA GAMA MÁS COMPLETA



- > Exactitud
- > Reproducibilidad
- > Calibración automática
- > Control de temperatura
- > Rapidez de la medida
- > Robusto y fiable

mathias
C/ Roger de Flor, 293 - 1ª planta 08025-Barcelona
Tel: 93 458 81 00 Fax: 93 207 63 15
comercial@mathiasbcn.com
www.mathiasbcn.com

Optimice plazos y fiabilidad de sus controles microbiológicos

- Medios de cultivo preparados
 - Automatas para el control microbiológico
 - Detección rápida de los patógenos por PCR
 - Sistemas de recuento en tiempo real
 - Mostreadores de aire
 - Trituradores, diluidores gravimétricos
 - Sistemas de control de temperaturas

AES CHEMUNEX
The Rapid Microbiology Company



AES CHEMUNEX España • Pol. Ind. Santa Margarida II
C/ Albert Einstein, 44 • 08223 TERRASSA (Barcelona)
Tél.: +34 93 785 36 27 • Fax: +34 93 784 72 63

testo testo 174/175/176



Instrumentos y sondas de medición portátiles y electrónicos, fabricados conforme el estándar ISO 9001, para los siguientes parámetros:

- Humedad
- Velocidad
- Temperatura
- Emisiones
- Análisis de agua
- Presión
- Luz/Sonido
- Calidad del aire interior (CO2)
- Analizadores de productos de la combustión
- Medidor calidad aceite de cocinar
- rpm

Instrumentos testo S.A. - Zona Industrial c/B nº2
08348 Cabriels (Barcelona) - Tel: 93 753 95 20 - Fax: 93 753 95 26
www.testo.es - info@testo.es

4. Envasado maquinaria

COMATEC PACK

LA MÁS ÁMPLIA GAMA DE MAQUINARIA DE ENVASADO

- Envasadoras de campana
- Envasadoras flow-pack verticales
- Envasadoras Flow-pack horizontales
- Termoselladoras manuales
- Termoselladoras de gran producción
- Envasadoras rotativas para productos viscosos
- Envasadoras lineales de gran producción (8.000 tarrinas/hora)
- Envasadoras "Gable top"
- Llenadoras de botellas "PET"
- Termoformadoras para film flexible y semirígido
- Soluciones completas de envasado




COMERCIAL DE MAQUINARIA Y TECNOLOGÍA S.A.
c/ MARIE CURIE, 22 - P.E. "LA GARENA"
28805 - ALCALÁ DE HENARES
MADRID - ESPAÑA
TEL.: 91 882 56 70 / 57 34
FAX.: 91 882 49 12
info@comatecsa.com
www.comatecsa.com

5. Envase y embalaje

TECNICARTON
INGENIERIA DE EMBALAJE

soluciones de embalaje
alimentación



www.tecnicarbon.com

valencia - madrid - cataluña - país vasco - andalucía - galicia - portugal

Lantero Embalaje SCA soluciones industriales de embalaje

6. Esterilización y control

STERIBRU

La garantía del líder en esterilización



FABRICANTES DE AUTOCLAVES DE ESTERILIZACIÓN "STERIBRU"

LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD AL MEJOR PRECIO

TEINCO S.L.
AUTOMATISMOS
INSTRUMENTACIÓN & MAQUINARIA

Manuel Costas Bastos, 38
36317 Candeán
Vigo (Pontevedra)
Telf.: + 34 986 373 329
Fax: +34 986 251 217
comercial@teinco.es
www.teinco.es

7. Filtración

3M

3M Purification



Soluciones de Filtración

- Filtros de profundidad
- Filtros de membrana
- Filtros lenticulares
- Sistemas integrados de filtración



3M Iberia

Tlf: 900 210 584

www.3M.com/es/filtracion
filtracion.es@3M.com

8. Ingredientes

CHR HANSEN

Improving food & health



Trabajamos para mejorar la calidad de los alimentos y la salud de los consumidores. Creemos que una estrecha colaboración con nuestros clientes es la forma natural para crear soluciones innovadoras:

- ▼ Cuajos y coagulantes
- ▼ Gama completa de colorantes naturales
- ▼ Cultivos para queso, leches fermentadas, 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
www.chr-hansen.es

ANVISA

PREPARADOS Y COADYUVANTES TECNOLÓGICOS

Para la Industria Alimentaria



CALIDAD

FIABILIDAD

Alta especialización al servicio del sector cárnico



TECNOLOGÍA

VERSÁTILIDAD

Investigación Desarrollo e Innovación a su alcance

ANVISA

ANTONIO VILLORIA S.A.
Ana 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



8. 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

BRENTTAG
SPECIALTIES

INGREDIENTES A SU GUSTO

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

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

dispropuima

Al servicio de la industria de la alimentación
• ADITIVOS E INGREDIENTES •

- AZÚCARES
- EDULCORANTES, CARGA E INTENSOS
- MINERALES
- CONSERVANTES
- VITAMINAS
- AMINOÁCIDOS
- PRODUCTOS ECOLÓGICOS
- Y UN LARGO ETC...

Desde enero 2010,
comercializamos Neotame

C/ Colón, 579 Nave 18
Polígono Industrial Can Parellada
08228 TERRASSA (Barcelona)

Delegación Norte:
Apdo. de Correos 6234
08228 Les Fonts de Terrassa (Barcelona)

Delegación Centro:
Tel. (+34) 937 310 808
Fax. (+34) 937 314 914

Delegación Norte:
Tel. Móvil. 609 343 851
Tel. 944 439 229
Fax. 944 438 373

Delegación Centro:
Tel. 916 595 420
Fax. 916 513 363

8. Ingredientes

Al reconocer nuestros sabores...



¿Cuál es tu sabor?

...tenemos el placer de repetir una buena experiencia.

Un mundo cambiante nos obliga a crear para sorprender, satisfacer y fidelizar un público cada vez más exigente. Eurofragance dispone de los profesionales, la experiencia y la tecnología para crear sabores personales, auténticos, imitables y desconocidos. Revertimos lo tradicional, natural, étnico y actual.

Creamos aromas sin límites...

EUROFRAGANCE
Pol. Ind. El Pilar, 9 | 01001 Vitoria
Tel.: +34 945 125 002 | Fax: +34 945 124 807
E-Mail: baceiredo@nutraceutic.com



8. Ingredientes



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



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

9. Sistemas almacenamiento

MEDIO AMBIENTE Y SEGURIDAD

Almacenamiento de inflamables según legislación vigente



iNuevo!

Almacenes prefabricados DeniSafe.
Resistencia al fuego según nueva norma europea (EN 13501-2).
"En acero, fácilmente trasladables, para colocación en interiores o al aire libre".

DENIOS le ofrece una amplísima gama de productos, un asesoramiento muy competente y el Know-How que sólo posee el fabricante. Solicite ahora de forma gratuita nuestro folleto "Almacenamiento seguro de sustancias peligrosas". Llámenos al **902 88 41 06**

DENIOS
ENGINEERING

www.denios.es

ENGINEERING  EQUIPMENT

Expertos en almacenamiento de sustancias peligrosas

www.denios.es

DENIOS SL. C/ Bari, 31, pol. PLA-ZA. Zaragoza



Martin Bauer Group

Expertise
in Teas, Extracts and Botanicals

Bienvenidos a la unidad de negocio Plantextrakt, uno de los productores líderes mundiales en:

- Extractos de plantas y frutas
- Extractos de Té
- Aromas de Té

www.martin-bauer-group.com

c/Portal del Rey, 3 - oficina 10 | 01001 Vitoria
Tel.: +34 945 125 002 | Fax: +34 945 124 807
E-Mail: baceiredo@nutraceutic.com

10. Tratamiento de aguas



Agua, Energía y Medio Ambiente

Oficina CENTRAL
Pol. Industrial El Pilar - C/ Fitero 9
26540 Alfaro (La Rioja)
Tel. 941 18 18 18 - Fax. 941 18 18 10

DISEÑO Y EJECUCIÓN LLAVE EN MANO
DEPURACIÓN Y REUTILIZACIÓN DE AGUAS
POTABILIZACIÓN DE AGUAS
GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DE PLANTAS
TRATAMIENTO DE AGUAS DE PROCESO
CONTROL DE LEGIONELLA
GESTIÓN DE FANGOS Y AGUAS
LABORATORIO ACREDITADO
PLANTAS PILOTO Y PROYECTOS I+D+I
GESTIÓN DE PRODUCTO QUÍMICO
ASESORAMIENTO TÉCNICO Y AMBIENTAL

Especialistas en Soluciones al Ciclo Integral del Agua

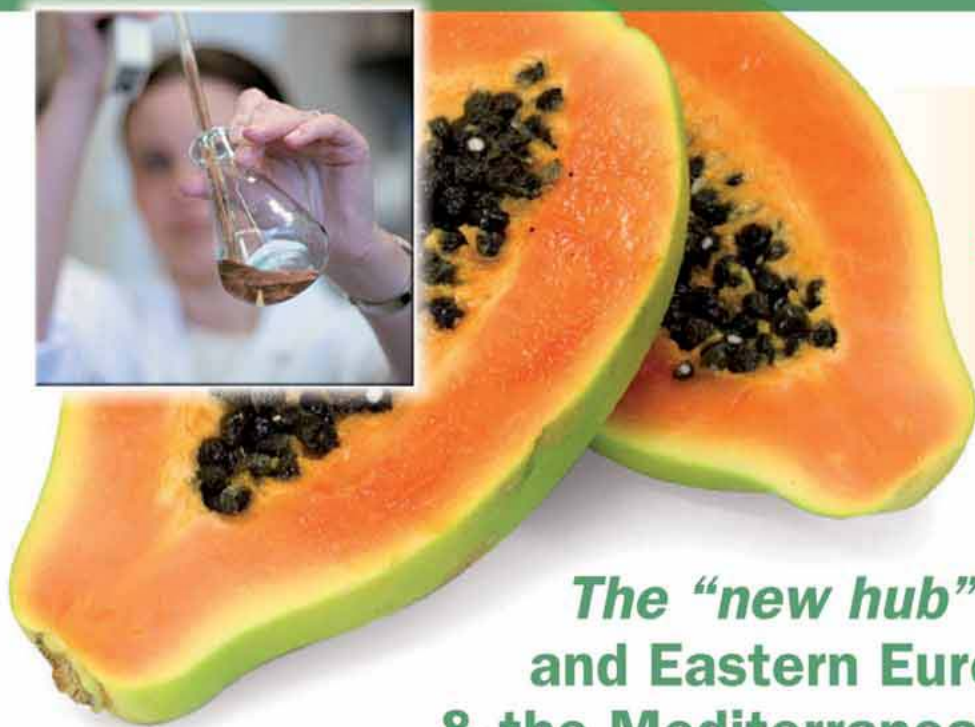
info@aemaservicios.com
www.aemaservicios.com



THE HEALTH INGREDIENTS EVENT
INTERNATIONAL 2011

The International Nutraceutical, Cosmeceutical,
"Functional Foods & Drinks"
and "Health" Ingredients Trade Exhibition

MILAN EXHIBITION CENTRE, ITALY
5-7 OCTOBER 2011 *fieramilano*city



NEW!
BRANDED AND NATURAL
PRODUCTS AREA

2nd EDITION

*The "new hub" for the Southern
and Eastern European Countries
& the Mediterranean Area*

www.nuce.pro

Organized by:
ARTENERGY PUBLISHING Srl
Via Antonio Gramsci, 57
20032 Cormano (MI) - Italy
Tel.: +39-02-66306866
Fax: +39-02-66305510
info@nuce.pro



IN CONJUNCTION WITH:

CHEM-MED 2011
THE INTERNATIONAL CHEMICAL EVENT

WITHIN:

LIFE-MED 2011





¿Cómo cambiar rápido
de manzana a naranja?

Optimized Packaging Line simplifica los cambios de producción gracias a la plena integración de las máquinas de embotellado y envasado.

¿Cómo pueden los fabricantes de refrescos preparar mejor su producción para los cambios de gustos de los consumidores?: con "Optimized Packaging Line", la solución que permite automatizar e integrar las líneas de embotellado y envasado. Y con ello, simplificar enormemente los cambios de producción. Tanto para lotes pequeños como grandes. Ya sea para sabores tradicionales o nuevos. En definitiva, siguiendo las tendencias del mercado.

www.siemens.es/alimentacionybebidas

Answers for industry.

SIEMENS