

Alimentaria

INVESTIGACIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD

**Especial
monográfico**

**Aesan
informa**



Tecnología para el Sector Cárnico



INFAIMON

SU ASESOR EN VISIÓN ARTIFICIAL

En INFAIMON le ayudamos a seleccionar los mejores sistemas de visión para controlar la calidad de sus productos.

***LO ÚNICO QUE NO SE PUEDE CONTROLAR SON LAS EMOCIONES**



INFAIMON ESPAÑA

Tel. 902 46 32 46 infaimon@infaimon.com

ESPAÑA - PORTUGAL - MEJICO

infaimon.com



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:

Es obvio que las formas y medios de comunicación han ido cambiando con los tiempos, pero este cambio ha sido, y está siendo, abrumador desde que apareció Internet.

La inmediatez, la globalización y la influencia redactor-lector hacen que los canales de información "clásicos" estén dando paso a otros nuevos que, de forma arrolladora, se están convirtiendo en una forma de entender el mundo. Hace poco, en unas conferencias sobre redes sociales, todos los conferenciantes coincidían en lo mismo: "Si no estas en las redes sociales, no existes". Nosotros queremos seguir existiendo y, por ello, ya estamos en las redes sociales, que nos permiten un contacto más directo con nuestros lectores y dar un servicio más rápido que el que nos brindan las páginas de esta revista.

Para nosotros, la edición de papel de Alimentaria es fundamental para ofrecer una información más profunda y que no esté sujeta al paso del tiempo, como pueden ser los artículos originales y técnicos que les ofrecemos. Son fruto de trabajos de larga duración y que ofrecen datos y conclusiones que no se muestran tan esclavos al paso del tiempo como otras informaciones que les damos.

Sin embargo, hay otros aspectos de nuestro trabajo, como información sobre jornadas, congresos o eventos, de los que no podríamos hacernos eco en la fecha adecuada, dada la periodicidad de nuestra revista (mensual, 10 números al año). En muchos casos, llegamos "tarde", pero a través de la sección de noticias de nuestra web y los perfiles en las redes, podremos ofrecerles también esta información que necesita mayor rapidez en su difusión.

El señor José Miguel Mulet, profesor de Biotecnología de la Universidad Politécnica de Valencia, al enterarse de nuestra presencia en redes escribió en su Twitter: "para una publicación de las de toda la vida que aterriza en Twitter". Ese es nuestro objetivo: sin perder nuestra identidad, incorporar todos los medios posibles para ofrecerles un mejor servicio.

Esta vez más que nunca, quiero recordarle que nuestra web www.eypasa.com, nuestra página en Facebook <http://www.facebook.com/RevistaAlimentaria> y nuestro Twitter <http://twitter.com/RevistaAlimenta> le ofrece cualquier información complementaria que desee.

www.revistaalimentaria.es
www.eypasa.com
www.legalimentaria.es



Alfonso López de la Carrera
Director General

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	24
Monográfico Sector Cárnico	26
<ul style="list-style-type: none"> • Las investigaciones en el sector cárnico se centran en alargar la vida útil de los productos, garantizar una buena conservación y mejorar las propiedades organolépticas y la calidad • Especial eventos: “El XI Congreso AECOC de Productos Cárnicos y Derivados dio las claves para operar con éxito en un momento de crisis”. • Artículo técnico: “Los sistemas MES se consolidan como herramienta para la gestión de producción, garantizando seguridad alimentaria, sostenibilidad y eficiencia”. Samuel Alonso. MAVAL • Artículo técnico: “Lista Marco: de la granja al mundo”. Alonso Rodrigo Serrano Álvarez. Bureau Veritas Certification • Artículo técnico: “Aplicación de aceites esenciales para la conservación de productos cárnicos”. Gema Nieto. UNIVERSIDAD DE MURCIA • Artículo técnico: “Nuevas exigencias para los envases y materiales plásticos en contacto con alimentos cárnicos”. P. Melgarejo-Martínez. AIMPLAS 	
Especial Eventos	61
<ul style="list-style-type: none"> • El Salón Internacional de la Logística 2011 clausura su XIII edición con una gran participación 	
Especial Ferias	70
<ul style="list-style-type: none"> • Sostenibilidad, seguridad y conveniencia, protagonistas en la última edición del certamen Interpack 	
Especial Ferias	84
<ul style="list-style-type: none"> • Vitafoods Europe mostró innovadores ingredientes saludables para un mercado que continúa creciendo 	



Páginas

Artículos Originales	92
• “Aplicabilidad de la técnica DNA <i>barcoding</i> para la identificación genética de carne y productos cárnicos procedentes de especies cinegéticas”. Violeta Fajardo Martín, Isabel González Alonso, María Rojas Diéguez, Teresa García Lacarra y Rosario Martín de Santos	
• “Acción de las <i>peptidasas de silybum marianum</i> (L.) Gaertn sobre caseínas bovinas”. M.E. Rusconi, N.S. Priolo, L.M.I. López y S.E. Vairo Cavalli	97
• “Efecto del monóxido de carbono (CO) en la calidad de la carne fresca de cordero envasada y almacenada en atmósferas protectoras”. Juan Ignacio Gutiérrez Cabanillas, Juan Florencio Tejeda Sereno y Ana Isabel Andrés Nieto	103
• “Los fructanos como alternativa a los APC en la alimentación de pollos de carne”. M.L. Rodríguez, L.T. Ortiz, S. Velasco, C. Alzueta y A. Rebolé	108
• “Antilisterial activity of lactic acid bacteria isolated from naturally fermented sausages”. Cristina Maria Zanette, Osmar Roberto Dalla Santa y Luciano Dosantos Bersot	116
Artículos técnicos.....	120
• “Easybots: una pequeña gran solución”. Rubén Martínez García. ASTI	
Innovaciones tecnológicas	123
Normalización, certificación y ensayo	134
• “Lista Marco: garantía para las exportaciones de cárnicos”. David Verano. AENOR	
Actualidad legislativa	136
Agenda	138
Directorio de proveedores.....	143



La industria de la Alimentación y Bebidas ha comenzado una paulatina recuperación en los niveles de empleo y ocupa en la actualidad a 446.000 personas. En concreto, según la última Encuesta de Población Activa (EPA), la tasa interanual de variación del empleo en el sector fue del 0,52%. Esta cifra contrasta claramente con los descensos del 0,94% experimentado el empleo total y del 1,57% en la totalidad de la industria. Estos datos se desprenden de la segunda oleada 2011 del Barómetro del Sector de la Alimentación, elaborado por la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB). Según las predicciones más probables de FIAB, se producirá una progresiva recuperación de la ocupación en el sector durante los últimos dos trimestres del año. En concreto, las estimaciones más probables indican que el empleo se incrementará en 4.000 personas hasta final de año.

Según Horacio González Alemán, secretario general de FIAB, “a pesar de la adversa coyuntura en la que el consumo está deprimido, preveemos que nuestro sector genere empleo durante el resto del año. Es crucial que se adopten medidas que re-

El sector de la alimentación comienza a crear empleo de nuevo

activen el consumo y no se pongan trabas al desarrollo del sector, puesto que si se dan estas condiciones, podríamos llegar a crear hasta 21.000 empleos de aquí a final de año y constituir un verdadero motor para salir de la crisis. De modo contrario, y según nuestras previsiones más negativas, podríamos registrar un descenso de más de 13.000 empleos hasta final de año”.

Índice de Producción Industrial

La producción en el sector ha venido experimentando una evolución negativa durante los cinco primeros meses del año, fruto del deterioro de la economía doméstica. Así, el Índice de Producción Industrial (IPI) muestra que la industria de la alimentación ha tenido una variación negativa del 1,3% en la media interanual entre enero y mayo. En el caso del sector de las bebidas, dicha caída ha sido más importante situándose en el 3,9%. En ambos casos, la evolución de este indicador de producción difiere respecto al total industrial, donde se experimenta un incremento del 1,2%.

En el capítulo de la alimentación, FIAB prevé que siga un moderado descenso en el IPI hasta el mes de agosto, con una recuperación posterior a partir de septiembre. De cumplirse estas predicciones, en términos interanuales, la variación media en septiembre sería del -0,5%. Como siempre, el equipo económico de FIAB trabaja con tres escenarios, el más probable, el más optimista y el más negativo.

Por su parte, las estimaciones sobre el comportamiento de la fabricación de bebidas indican un vigoroso impulso del IPI hasta julio y un posterior descenso durante los meses de

agosto y septiembre. En términos interanuales, estimamos que la variación media se situaría en septiembre en el -2,6%.

Los mejores sabores de España, en el centro de Londres

John Lewis, perteneciente al mismo grupo de la red de supermercados Waitrose, está dando a conocer, durante el mes de septiembre, productos gourmet españoles y vinos de la más alta calidad en el centro de Londres. Su prestigiosa sección de delicatessen llamada “Lewis Foodhalls” será la que acoja esta iniciativa, organizada por la FIAB, con el apoyo del MARM.

En la promoción, que ha sido inaugurada por el embajador de España en Reino Unido, Carles Casajuana Palet, y el Director Comercial de Conservas Ortiz, Javier Ortiz, participan un total de 25 empresas como: Estrella Galicia, Conservas Ortiz, Pago Baldios San Carlos, Delaviuda, Turrón 1880, entre otras. Gracias a ellas, quienes acudan a los establecimientos podrán degustar aceite de oliva, cerveza, conservas vegetales y de pescado, sidra, ibéricos, turrones, y vinos tintos, blancos y rosados.

Con esta promoción, que se lleva a cabo en dos de las principales tiendas del centro de Londres (Oxford Street y Bluewater Shopping), se pretende poner en valor la importancia del mercado inglés para los productos españoles. Esto se debe principalmente a que los consumidores británicos de productos gourmet (foodies) conservan el gusto por los alimentos preparados de manera artesanal y desean conocer el origen, la región, y el estilo de vida de sus lugares de procedencia.



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.



agforise

ainia
centro tecnológico





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





Bioser ha lanzado al mercado PATHATRIX, el primer equipo diseñado para ahorrar costes de laboratorio en el análisis de microorganismos patógenos en gran variedad de matrices.

Se trata de un sistema novedoso, revolucionario y automático, basado en la captura, concentración y purificación de microorganismos patógenos específicos en muestras alimentarias pre enriquecidas mediante partículas magnéticas recubiertas con anticuerpos específicos. El equipo concentra el microorganismo patógeno en niveles suficientemente detectables por cualquier sistema de detección que utilice el laboratorio, desde placas de cultivos, métodos ELISA y de biología molecular.

Entre los beneficios del equipo destacan:

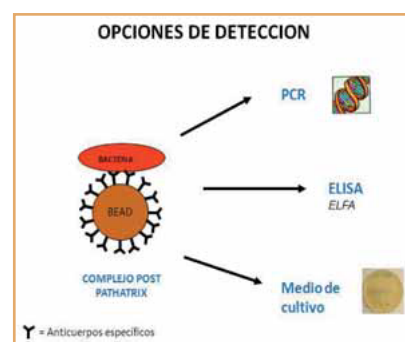
Bioser presenta PATHATRIX, un equipo que ahorra costes en el análisis de microorganismos

- Ahorro en tiempo de obtención de resultados.
- Aumento del rendimiento de la muestra.
- Reducción sustancial del coste, superior al 60%.
- Compatible con gran variedad de métodos de detección.
- Mantenimiento de la muestra original.
- Validaciones internacionales:
 - Salmonella: certificación y validación AOAC (individual, Pool 5, pool 10).
 - Listeria: certificación y validación AOAC (individual, Pool 5).
 - E. coli O157: certificación y validación AOAC (individual, Pool 5, pool

10). FDA BAM, FERN & 16654 aprobado.

Otros parámetros disponibles sin validación AOAC:

- Campylobacter.
- Cronobacter.



Centre de Recerca en Seguretat
i Control Alimentari

UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA

IV CONGRESO DE INGENIERÍA Y BIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Esta edición se celebrará en Barcelona el **17 de noviembre**, en el Recinto de Gran Vía (Expoquimia) dentro del área "Food Innovation".

Una información más detallada se encuentra en:

www.eba2011.com



Bureau Veritas entrega la primera certificación ISCC

El pasado día 19 de julio, ISCC fue reconocido por la Comisión Europea como el esquema de certificación que será usado para probar que la biomasa y la bioenergía (biocarburante y electricidad) cumplen con los criterios de sostenibilidad y los requisitos de los Gases de Efecto Invernadero (GEI) marcados por la Directiva de Energías Renovables.

ISCC ha sido aceptado en 27 países de la UE para demostrar la sostenibilidad del sector bioenergético y de manera voluntaria en el sector de la alimentación, los piensos y de la industria química.

Los puntos críticos a evaluar en esta norma son:

- Origen de la biomasa sostenible.
- Trazabilidad de la biomasa a través del sistema de balance de masas.
- Cálculo de reducción de los GEI.

La principal ventaja de la aplicación de este esquema es el cumplimiento que debe haber en la producción de la biomasa y la bioenergía con respecto a todos los criterios de sostenibilidad marcados por la Directiva de Energías Renovables, además de su implicación en el cumplimiento de los derechos sociales, laborales y humanos.

La empresa Campa Iberia realizó la auditoría del esquema el día 14 de julio y acaba de obtener la certificación en ISCC como Operador de biodiesel sostenible, siendo para Bureau Veritas Certificación España la primera empresa de entre sus clientes en lograrlo.

Fusión BASF/Cognis

Con fecha 1 de julio, BASF Española fusionó por absorción a Cognis Iberia, la compañía afiliada en España del Grupo Cognis. En palabras de Erwin Rauhe, Vicepresidente Senior y máximo responsable del Business Center Europe South, que gestiona sus plataformas de servicios en Portugal, España, Italia, Grecia, Malta y Chipre, "la unión de las dos empresas es la culminación del proceso de integración desarrollado desde que se formalizó la adquisición de Cognis por parte de BASF, en diciembre de 2010. Este cambio de entidad legal nos permitirá integrar totalmente los negocios de Cognis en los de BASF, para poder ayudar de manera más eficiente, a nuestros clientes a tener éxito".

Listeria, Salmonella, E. coli 0157 : H7, etc...

Detección de patógenos alimentarios

mediante PCR a tiempo real

Las ventajas de la tecnología

ADIAFOOD



¡Liberar sus productos en menos de 24 h!

2 h 30 tras el enriquecimiento

Listo para usar, robusto y automatizado

Aplicación Inmediata

Cadencia analítica flexible

de 1 a 88 muestras/PCR



Posibilidad de detección simultánea de *Listeria monocytogenes* y *Salmonella* en menos de 24 horas con simplicidad y fiabilidad.

AES 
CHEMUNEX
The Rapid Microbiology Company
www.aeschemunex.com
info@aeschemunex.es

XXIII JORNADAS TÉCNICAS

de la AETC

20 y 21 de octubre de 2011

Madrid

Hotel Meliá Av. América
c/ Juan Luca de Tena 36


**Asociación Española
de Técnicos Cerealistas**

EFECE
Fundación Española de Cereales



La compañía israelí LycoRed ha presentado LycoRed SANTE, un concentrado patentado y natural de tomate, diseñado para realzar con éxito el gusto y el sabor de las comidas, en lugar de componentes aromáticos o realzadores de sabor. SANTE se puede utilizar para realzar el sabor de la sal y reducir el uso de los costosos componentes de sabor en productos alimenticios.

Desde hace siglos, cocineros y tecnólogos en alimentos han añadido tomates a una amplia variedad de alimentos para realzar y mejorar los perfiles de sabor. Los científicos de alimentación de LycoRed han logrado separar y concentrar los componentes realzantes de sabor que se encuentran naturalmente en el tomate, librando un realzante de sabor natural que sirve para una gran variedad de usos. En muchos casos, LycoRed SANTE se puede utilizar para mejorar el sabor y reducir así la cantidad de sal agregada a un producto.

“La tendencia corriente de *volver a lo básico* alienta a los fabricantes de alimentos a reducir al mínimo el número de ingredientes, reducir el sodio y evitar los ingredientes catalogados con la letra E en el mercado europeo, y hacerlo tan sabroso como siempre”, explica Ehud Zach, Jefe del Departamento de Aplicaciones

LycoRed SANTE, un nuevo concepto de tomate para realzar el gusto y el sabor de las comidas

Alimenticias en LycoRed. “La buena noticia es que, en algunos casos, es posible ahorrar hasta un 10-20% del costo del producto solo mediante la sustitución de ingredientes caros, reduciendo al mismo tiempo el sodio y permitiendo un etiquetado nutricional limpio”, añade.

“LycoRed es pionero en productos especializados de tomate procedentes de fuentes naturales”, asegura el Dr. Sam Bernhardt, Jefe del Departamento de Nuevos Ingredientes Alimenticios en LycoRed. “Nuestro patrimonio son los conocimientos en el tema de los tomates, y tenemos experiencia en el desarrollo de nuevos ingredientes que puedan ayudar a crear alimentos sanos. Después de cinco años de intensa investigación y desarrollo, hemos logrado producir LycoRed SANTE como una solución sana y natural para la industria alimenticia, con las características del sabor de umami y kokum. Puede ser aplicado en una gran variedad de tipos de comida, como productos culinarios, sopas, salsas, productos horneados, bocadillos y formulaciones basa-

das en proteína. Mediante la sustitución de sabores artificiales y la eliminación de ingredientes tales como el glutamato monosódico y extractos de levadura, podemos ofrecer a los fabricantes de alimentos una opción superior para la preparación de productos naturales y sabrosos, con un etiquetado nutricional limpio. Al mismo tiempo, SANTE puede crear oportunidades para reducir los costos de producción al disminuir el uso de ingredientes de fórmulas tradicionales, especias, sabores artificiales o pasta de tomate”.

LycoRed SANTE viene en forma líquida o como un polvo de flujo libre, y puede dar como resultado mejores perfiles de sabor comparado con ingredientes caros como la mantequilla y el queso. Es resistente al calor, estable en casi todos los valores de pH y es adecuado para productos de temperatura ambiente, congelados, horneados, cocidos y fritos. El LycoRed SANTE se puede mezclar directamente en las masas o las mezclas de alimentos como se agrega un condimento, se puede polvorear y hasta aplicar con cepillo.

1st World Summit on
**Medicalized Food &
Medical Nutrition 2011**

*Food as
Therapeutic Complements*

December 1st, 2011 – Paris France

www.medicalized-food.com

Science
∞
Marketing
∞
Innovation
∞
Network Session



Congreso AECOC de Supply Chain

15 DE NOVIEMBRE. MADRID

MÁS ALLÁ DEL AHORRO CÓMO TRANSFORMAR LA CADENA DE SUMINISTRO

Máximos responsables de las áreas de supply chain de empresas referentes del sector, compartirán con los asistentes cómo la innovación, la implantación de buenas prácticas y la colaboración, han ayudado a sus empresas a superar el reto de los costes y pensar en las oportunidades futuras.

Con las experiencias de:



...y muchos más

RESERVE SU PLAZA EN:
www.aecoc.es

Organiza:





El pasado 19 de mayo, tuvo lugar en las instalaciones de AIN en Pamplona una jornada tecnológica sobre el sector cárnico, en la que se hizo un repaso de temas como las nuevas posibilidades en la fermentación de productos curados, problemática y criterios de uso de los nitrificantes, la incidencia de la listeria en productos cárnicos, nuevas tecnologías para la higienización de productos, análisis sensorial como herramienta de innovación, mejora de perfiles nutricionales. Todos los temas estaban relacionados con la tecnología y la innovación, ejes sobre los que ha de girar la conquista de nuevos mercados y la fidelización del consumidor de productos cárnicos.

CNTA y AIN celebraron una jornada dedicada al sector cárnico

La industria cárnica es uno de los cinco primeros sectores industriales de nuestro país, solo por detrás de sectores de la dimensión de la industria automovilística, la industria del petróleo y combustibles y la producción y distribución de energía eléctrica. El sector cárnico, integrado por mataderos, salas de despiece e industrias de elaborados con un tejido industrial formado básicamente por más de 3.000 pequeñas y medianas empresas, repartidas por toda la geografía nacional, ocupa, con diferencia, el primer lugar de toda la industria española de alimentos y bebidas, representando una cifra de ne-

gocio de un 20% de todo el sector alimentario español.

La jornada, organizada por CNTA y AIN, formaba parte del Programa Agroalimenta, diseñado por ambos centros para dar la mejor respuesta a las necesidades de formación que tienen las empresas, así como facilitar las herramientas que ayuden al sector agroalimentario navarro a afrontar nuevos retos como aportar mayor valor añadido al producto final a través de las nuevas tecnologías, nuevos tipos y formatos de envases, etc.; la mejora de aspectos medioambientales y la internacionalización.

El Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA) organiza sus instalaciones de Monells (Girona) una nueva edición del Curso Internacional en Tecnología de Productos Cárnicos. El objetivo es ofrecer, tanto a tecnólogos como a profesionales de este sector, una formación integral de la cadena de la carne, desde la producción animal hasta el envasado y comercialización de estos productos. El curso se impartirá del 28 de septiembre al 29 de octubre. Está dividido en módulos que pueden ser cursados conjuntamente o de forma independiente. A lo largo de las 180 horas lectivas teóricas y prácticas los asistentes aprenderán a evaluar la calidad de una canal, a

IRTA: X edición del Curso Internacional en Tecnología de Productos Cárnicos

elaborar todo tipo de productos cárnicos, a determinar las propiedades organolépticas de la carne y conocerán las últimas novedades en términos de seguridad alimentaria.

Otro de los propósitos del curso es el conocimiento de los factores que afectan a la calidad microbiológica, nutritiva y funcional de la carne (desde la genética, nutrición, manejo y tecnología), muy útiles para innovar en la producción de nuevos alimentos cárnicos.

Organizado por el CECOC-PTC en colaboración con la Agencia Española de

Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID), y el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA), el curso internacional representa una ocasión única para asimilar las técnicas más novedosas para la elaboración de productos cárnicos industriales, además de profundizar en temas como la legislación que regula su elaboración y venta.

La mitad de las clases prácticas se llevarán a cabo en la planta piloto adyacente al Auditorio del IRTA de Monells.

Nave en Castellar del Vallés: Calle Osona, 8

- Nave de 1.176 m²
- 1º) altillo 176,4 m²
- 2º) altillo 176,4 m²
- Patio 364 m²
- Situado en calle 4 carriles

Nave en Castellar del Vallés: Calle Osona 6 - Nave de 1.183,55 m²

- 1º) Altillo 170,325 m² de oficinas
- 2º) Altillo 170,32 m² 50 oficinas / 50 desocupado
- Oficinas montadas (gerencia, contabilidad, vestuarios, zona recepción de mercancías)
- Patio 700 m²
- Situado en calle 4 carriles



**Dos naves en
Castellar del Vallés**

Teléfono 636 455 736
mrgdarib@gmail.com

alquiler y/o venta

Las naves son comunicables entre sí



ISANH celebra la IV Jornada de Tea & Health en Berlín en el mes de octubre

La Sociedad Internacional de Antioxidantes en Nutrición y Salud (ISANH) anuncia la celebración del IV Congreso Mundial sobre el Té y la Salud (Tea & Health): Los últimos avances clínicos y de aplicaciones como alimento medicalizados. La cita tendrá lugar en Berlín los días 27 y 28 de octubre.

Tras el éxito de las tres conferencias anteriores, el Comité Científico decidió organizar la cuarta edición para poner de relieve los recientes avances y las aplicaciones clínicas del té verde y sus extractos en diversas patologías, y discutir sobre sus posibles aplicaciones.

Visión de futuro sobre los polifenoles del té

El objetivo de Tea & Health es ofrecer respuestas y dar una visión de futuro de cómo los polifenoles del té pueden mejorar la nutrición humana y los beneficios que tiene en la prevención y en el tratamiento de muchas enfermedades crónicas.

Tea & Health se compone de varias sesiones:

- Biodisponibilidad de los extractos del té.
- El té y la prevención de enfermedades crónicas.
- Enfermedades metabólicas.

- Cáncer.
- Enfermedades neurológicas.
- Los estudios clínicos, las innovaciones y los productos con los polifenoles del té.

Es el espacio perfecto para aprovechar y establecer nuevas relaciones con académicos, managers y empresarios de diferentes compañías, donde a través del debate pueden surgir nuevas ideas para mejorar la empresa. Además, es una buena oportunidad para conocer los productos de la competencia y compararlos entre ellos para detectar las posibles mejoras que se puedan realizar.

Los ponentes que participará en esta jornada serán: el Profesor Marvin Edeas, Presidente de ISANH; el Dr. Michael Boschmann, de la Charity University (Alemania); el Dr. Paul Friedmann, también de la Charity University; la Profesora Silvia Mandel, de la Haifa University (Israel); el Dr. Mario Lorenz, de la Charity University; y el Dr. Silke De Spirt, de la Henrich-Heine University (Alemania).

Durante los dos días se aprovechará también para conocer, discutir y actualizar los conocimientos de la legislación europea referente a las reivindicaciones y autorizaciones de los alimentos nuevos que tienen propiedades beneficiosas para la salud.

Jornadas de la Asociación de Técnicos Cerealistas

Madrid vuelve a ser la ciudad elegida por la Asociación de Técnicos Cerealistas (AETC) para celebrar sus XXIII Jornadas Técnicas, que tendrán lugar los días 20 y 21 de octubre.

En dichas jornadas se dan cita profesionales de la cadena trigo-harina-pan, y se expondrán temas de interés dentro de las áreas de Nuevas Variedades, Panadería, Molinería, Agrícola, Mercado de Cereales y Trigo. Están organizadas en sesiones paralelas y se complementan con una exposición técnico-comercial.

La novedad de esta edición está en la presentación de un espacio para la presentación de pósteres sobre trabajos de innovación y desarrollo dentro del sector.

Además, se revelarán los resultados de la Encuesta de Calidad de los Trigos de España, cosecha 2011, la cual contará con la participación de países exportadores de trigo.

Algunos de los temas que se tratarán durante las jornadas serán la fermentación bacteriana, los panes sin gluten, la optimización de las mezclas de trigos mediante ingredientes, emulsionantes en productos horneados o las principales novedades legislativas aplicables al sector.



Instrumentación para la SEGURIDAD ALIMENTARIA

TEMPERATURA



pHMETROS, CONDUCTÍMETROS



CONTROL DE CLORO EN AGUA



AGUAS RESIDUALES: DQO + NUTRIENTES



Especialistas en instrumentación para el SECTOR CÁRNICO

www.hanna.es

Polígono Industrial Azitain, parcela 3B 20600 EIBAR (Gipuzkoa)
Tlf: 902 420 100 / Fax: 902 420 101 info@hanna.es



De acuerdo a lo previsto en la Resolución de 6 de julio de 2011, se ha convocado la quinta edición de los Premios Estrategia NAOS 2011 que otorga el reconocimiento público a aquellas iniciativas que de forma mas eficaz y novedosa fomenten los objetivos de la Estrategia NAOS en los distintos ámbitos en los que actúa: familiar y comunitario, escolar, sanitario, laboral y empresarial.

La OMS declaró la obesidad como una de las grandes epidemias del siglo XXI, lo que hizo que los gobiernos de los diferentes países y las instituciones supranacionales cada vez otorgaran mayor importancia a las políticas que pudieran contribuir a mitigar sus efectos. De ese modo, en el año 2004, la Asamblea Mundial de la Salud aprobó la Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud, con el ob-

V Premios Estrategia NAOS - Edición 2011

jetivo de reducir los factores de riesgo de enfermedades no transmisibles relacionados con las dietas poco saludables y la inactividad física. En ella se insta a todas las organizaciones e instituciones internacionales, nacionales y locales a desarrollar actuaciones que permitan la creación de entornos que propicien una mejora en la dieta y reducir el sedentarismo.

La elevada prevalencia de obesidad en España, y su tendencia ascendente, impulsaron al Ministerio de Sanidad, Política Social e Igualdad a poner en marcha, a través de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, la Estrategia para la nutrición, actividad física y

prevención de la obesidad (Estrategia NAOS) en el año 2005. Su creación fue fruto de un amplio consenso y colaboración de diferentes sectores de la sociedad, como las administraciones públicas, expertos independientes, el sector privado, asociaciones, etc.

El objetivo de esta estrategia es sensibilizar a la población del problema que la obesidad representa para la salud e impulsar las políticas y programas dirigidos a mejorar los hábitos alimentarios y promover la práctica de actividad física.

Desde que se instituyeron estos premios en el año 2007, se ha querido reconocer y dar visibilidad a aquellas iniciativas consideradas ejemplares y que mejor han contribuido a la consecución de los objetivos propuestos en la Estrategia NAOS, promoviendo la cooperación entre las administraciones y los actores sociales y económicos implicados.

Con el fin de abarcar los diferentes ámbitos en los que se desarrolla la Estrategia NAOS, se establecen ocho modalidades de premios. Siete de ellos se otorgan a iniciativas desarrolladas en los ámbitos desde que se inició la Estrategia NAOS, en el año 2005. También existe una octava modalidad de especial reconocimiento a la trayectoria profesional.

1.- Premio Estrategia NAOS a la promoción de una alimentación saludable en el ámbito familiar y comunitario.

Desde que se instituyeron estos premios en el año 2007, se ha querido reconocer y dar visibilidad a aquellas iniciativas consideradas ejemplares y que mejor han contribuido a la consecución de los objetivos propuestos en la Estrategia NAOS, promoviendo la cooperación entre las administraciones y los actores sociales y económicos implicados





La industria cárnica es el cuarto sector industrial de nuestro país, según fuentes de ANICE (Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España, resultado de la integración de las actividades de AICE y ASOCARNE), solo por detrás de sectores de la dimensión de la industria automovilística, la industria del petróleo y los combustibles, la producción y distribución de energía eléctrica y emparejada en cifra de negocio con el sector químico.

El sector industrial cárnico, formado por mataderos, salas de despiece e industrias de elaborados, tiene un tejido constituido, básicamente, por más de 3.000 pequeñas y medianas empresas, repartidas por toda la geografía nacional. El 75% de las industrias tienen menos de 20 trabajadores, según los datos del Instituto Nacional de Estadística (INE). Con esta dimensión, ocupa el primer lugar de toda la industria española de alimentos y bebidas, representando una cifra de negocio de 19.000 millones de euros, más del 20% de todo el sector alimentario español.

Esta cifra de negocio supone, prácticamente, el 2% del PIB total español (a precios de mercado) y el 14% del PIB de la rama industrial. El empleo sectorial directo de estas empresas, unos 87.000 trabajadores, representa el 23% de la ocupación total en la industria alimentaria española.

Otro dato relevante es que la industria cárnica exportó en 2010 por valor de más de 2.900 millones de euros a mercados de todo el mundo, con una balanza comercial muy positiva, lo que contribuye positivamente a paliar el tradicional déficit comercial de nuestro país. De hecho, la internacionalización es una de las apuestas fundamentales de este sector, como veremos más adelante.

Datos de producción

Las carnes y el ganado alcanzaron en 2009 un valor de 9.855,5 millones de euros, equivalentes al 73% del valor de

Las investigaciones en el sector cárnico se centran en alargar la vida útil de los productos, garantizar una buena conservación y mejorar las propiedades organolépticas y la calidad

La carne juega un papel muy importante en la alimentación humana y su consumo se ha ido incrementando bajo la influencia de los cambios relacionados con la industrialización, la urbanización y el desarrollo económico y social. En España, representa el cuarto sector industrial y supone un 2% del PIB total de nuestro país. Las nuevas tecnologías y los esfuerzos en investigación y desarrollo están facilitando el desarrollo de este sector.

la producción animal y al 25,6% de la producción total de la rama agraria, según datos de Mercasa.

Los resultados económicos de 2009 fueron peores que los de 2008 debido a que la producción registró un descenso en cantidad del 7,9% y los precios experimentaron una caída del 0,3%. Con estos datos, el valor generado por el sector cárnico y ganadero resultó inferior en un 8,2% al del año precedente.

Por su parte, en la Unión Europea el valor de la producción cárnica supera ampliamente los 45.000 millones de euros, equivalentes a más del 60% del valor de la producción animal y a más del 20% de la producción de la rama agraria.

Analizando la estructura de la producción cárnica española en 2009, se observa que el porcino supone el 43%

de todas las carnes obtenidas, la carne de vacuno el 25%, las aves el 12% y las carnes de ovino y caprino el 8%, tal y como recoge el informe de Mercasa. La producción cárnica del resto de las especies es menos relevante.

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

Carne de vacuno

El sector de vacuno representa en España el 18% de la producción final ganadera y el 6% de la producción final agraria, según Mercasa. En los últimos años, la convergencia de diversos condicionantes socioeconómicos a nivel nacional e internacional (mayor li-



la que más aporta al conjunto, con cerca de 25.000 toneladas de carne al año. Además de contar con la producción nacional, para abastecer el consumo se importan unas 125.000 unidades vivas de la Unión Europea, de las cuales la mitad entran en el período prenavideño. Asimismo, se importan 35.000 toneladas de carnes de pavo ya faenadas.

Casquería y derivados de la carne

Después de la crisis registrada en las ventas de productos de casquería y derivados de la carne a principios de esta década, se está registrando una significativa recuperación. En 2009, se calcula que se han vendido unos 480,7 millones de kilos, lo que supone un incremento interanual del 14,5%. El valor de mercado de estas producciones

ronda los 1.500 millones de euros anuales. Hay que recordar que el mercado de estos productos apenas suponía en 2005 unos 350 millones de kilos. La recuperación de la confianza en estos productos después de la crisis de las vacas locas, los precios más ajustados y la importancia de las colonias de inmigrantes, con elevados niveles de consumo de algunos productos de casquería, han sido elementos positivos que han permitido la recuperación del sector.

Las empresas productoras y comercializadoras de productos de casquería en nuestro país son unas 3.000, muchas de ellas de pequeñas dimensiones. Además, hay unos 3.000 puntos de venta especializados.

Por lo que hace referencia a las exportaciones, ha habido un ligero repunte de las ventas en algunos países de la

Unión Europea. En 2009, se levantaron las prohibiciones a la importación de estos productos en algunos países de Europa del Este y de Extremo Oriente, por lo que se espera que se vayan aumentando paulativamente las ventas españolas de productos de casquería en esos mercados.

Elaborados cárnicos

En España se producen anualmente alrededor de 1,02 millones de toneladas de elaborados cárnicos. El grupo más importante en volumen es el formado por los embutidos cocidos, con el 36,5% del total. Es en ese segmento donde últimamente se han registrado los mayores incrementos, según Mercasa. A continuación, aparecen los jamones y paletas curados, con un porcentaje del 26,5%, seguidos por los embutidos curados (19%) y los jamo-



La solución más natural para la reducción de sodio

La sal juega un papel clave en la retención de agua, el sabor y el crecimiento bacteriano de una gran variedad de productos cárnicos y avícolas. La simple reducción de la cantidad de sal de un producto puede tener un efecto adverso en cuanto a la calidad y estabilidad del mismo. Purac ofrece soluciones que permiten una reducción de hasta el 40% en el contenido de sodio sin que esto afecte la calidad del producto.

PURASAL® HiPure P Plus permite mantener o alargar la vida útil del producto, al reducir la cantidad de sal.

Se trata de una formulación altamente concentrada de lactato de potasio, con un impacto mínimo sobre el sabor.

PuraQ® Arome NA4 está diseñado para acentuar las notas de sal y carne en los productos cárnicos y avícolas.

Al mismo tiempo, PuraQ® Arome NA4 permite a los fabricantes compensar la pérdida de actividad de agua y declararlo en la etiqueta como "aromatizante natural".

Para más información, visite: www.purac.com/meatandpoultry



Montmeló (Barcelona) Spain
T: +34 93 568 63 00
F: +34 93 568 39 55
Email: psp@purac.com
www.purac.com



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

nes y por la caída en las ventas de productos de mayor calidad y valor añadido.

Para superar esta complicada situación, se destacó la necesidad de seguir insistiendo en las iniciativas de formación y en la innovación. Conseguir niveles adecuados de competitividad en las industrias cárnicas sin el desarrollo de estrategias de innovación es imposible. Por ello, empresas y asociaciones trabajan en iniciativas de I+D+i, a fin de impulsar mejoras en la posición en el mercado, para adaptarse a los requerimientos de la distribución y a los consumidores y para optimizar la calidad, la seguridad y la rentabilidad de los procesos productivos.

En la actualidad, hay numerosos proyectos de I+D en marcha, junto a Centros tecnológicos, públicos y privados, universitarios sobre temas de importancia para el sector, como la reducción de sal en productos cárnicos, la eliminación de ácaros en jamón curado, la detección de toxoplasma mediante técnicas moleculares en jamón curado, desarrollo de productos con perfiles nutricionales más ligeros, bajos en grasa, etc. En relación con esto, la Junta de AICE acogió de buen grado la modernización de la regulación de los productos elaborados que ha puesto en marcha el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (MARM), y que va a suponer un marco normativo más moderno y sencillo para las industrias.

AICE va a continuar trabajando para conseguir mejores condiciones de competitividad para sus asociados y en el desarrollo de las exportaciones.

Intervinieron también en el acto varios responsables de las diferentes áreas de la Asociación. Así, Federico Beltrán, Vicepresidente de AICE, analizó la situación de los mataderos y del mercado porcino de capa blanca y la evolución de la principal materia prima para la industria, mientras que Tomás Fuertes, representante de las grandes empresas cárnicas, abogó por el equilibrio en las relaciones comerciales a lo largo de la cadena de producción y comercialización.

Por su parte, Julio Revilla, Presidente de IBERAICE - la sección de ibérico de la Asociación-, manifestó que a la sobreproducción de hace unos años y los problemas derivados de la falta de información estadística para la toma de decisiones por parte de los operadores, se han sumado las propias transformaciones del mercado, la crisis económica general y las dificultades de financiación, así como la falta de cumplimiento de la vigente Norma de Calidad.

Internacionalización

Como hemos dicho, una de las grandes apuestas del sector es la internacionalización. Por ello, las organizaciones cárnicas representativas que integran la

Novation: tigu tas limpias para todos.

**Elimine los números E sin
renunciar a la calidad ni
a la comodidad.**

Entendemos que cada uno tiene necesidades distintas. Por eso, durante los últimos 15 años, hemos desarrollado una gama de calidad de más de 20 almidones nativos funcionales Novation® que se adaptan a una amplia variedad de procesos y aplicaciones.

**Todo lo que necesita,
ni más ni menos.**

Novation®

Para más información visite
www.foodinnovation.com

en diferentes normas de calidad que vienen a ser refundidas, si bien con otra estructura normativa, en la que ahora se aprueba con el fin de simplificar y armonizar tan variada regulación. Pretende abarcar a todos los productos existentes en el mercado, facilitando, además, la inclusión de nuevos productos que puedan aparecer, debido tanto a las demandas del consumidor como a la innovación y a la tecnología, teniendo en cuenta el principio de simplificación normativa.

La norma recoge también una relación de productos que, conteniendo características físico-químicas particulares y diferenciadas de las reguladas para los productos de su mismo tipo, se han convertido en productos tradicionales, con sus denominaciones de venta consagradas por el uso.

Debido a la amplia tradición existente en España en la elaboración de productos cárnicos, así como a la gran diversificación de dichos productos, esta relación no tiene carácter limitativo y podrá ser actualizada con productos tradicionales que no han sido recogidos, en función de solicitudes realizadas por el sector.

Mejora de la calidad nutricional de los productos cárnicos

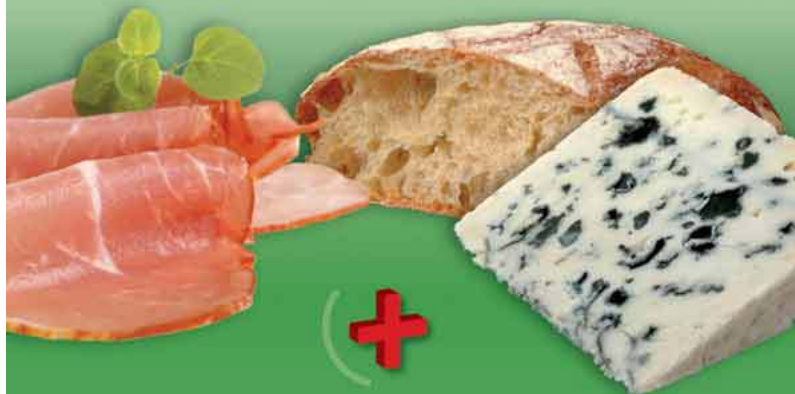
El consumo de alimentos con alto contenido en grasa y la falta de actividad física ha alentado la adopción de medidas gubernamentales (como la estrategia NAOS y el código PAOS) a fin de paliar la alta incidencia de la obesidad en nuestro país. Hasta hace relativamente poco tiempo, la mayor preocupación dietética se focalizaba en la reducción de la cantidad de grasa en los alimentos. Sin embargo, se ha demostrado que el tipo de grasa puede llegar a ser tanto o más importante que su cantidad, por lo que se promueve la sustitución de las grasas saturadas y de las grasas trans poliinsaturadas omega-3 (ω -3 o n-3), más saludables.

Estas incluyen al ácido graso α -linolénico (α -LNA) y a aquellos de cadena larga, el docosahexanoico (DHA) y el eicosapentanoico (EPA). El primero se encuentra en los aceites de semillas y en músculos de rumiantes, mientras que el EPA y el DHA se encuentran principalmente en el pescado y, en pequeñas cantidades, en los aceites vegetales. A fin de disminuir los niveles elevados de colesterol, las recomendaciones médicas actuales apuntan hacia una disminución de la relación de ácidos grasos omega-6/omega-3 hasta un valor inferior a 4.

A su vez, la industria alimentaria y la comunidad científica tienen un papel destacado en este contexto. La puesta en marcha de proyectos comunes para el desarrollo de alimentos más saludables representa una

opti'taste
Lactosalt

+ sabor, - sodio



- Sin «números E»
- Potenciador del sabor & redescubra el auténtico sabor de sus productos
- Propiedades saborizantes similares a la sal
- 5 veces menos sodio que la sal
- El ingrediente ideal para reducir sal en sus productos
- Reduce el uso de potenciadores del sabor

Distribuidor exclusivo para España: Ferrer grupo
Contacto: Emma Gomez
Email: egomez@ferrergrupo.com
www.ferrergrupo.com
Tel.: + 34 935 053 550

armor
proteines

DAIRY INGREDIENTS SPECIALIST

www.armor-proteines.com
lactosalt@armor-proteines.com



IX Congreso AECOC de Seguridad Alimentaria y Nutrición

16 DE NOVIEMBRE 2011. MADRID

HOTEL SILKEN PUERTA AMÉRICA

Descubra los principales retos en Seguridad Alimentaria y Nutrición en un gran Punto de Encuentro

¿QUÉ TRATAREMOS?

- ¿Cómo afrontar los retos de la Salud y Nutrición en el siglo XXI?
- Publicidad y alimentación saludable
- Riesgos emergentes en Seguridad Alimentaria
- ¿Cómo será la alimentación del futuro?
Empecemos a prepararnos
- Comunicación con el consumidor:
Una nueva realidad
- Crisis alimentarias.
¿Hemos aprendido algo?

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

- **Empresas de la Industria:**
Directores de las Áreas de Calidad, Seguridad Alimentaria, Innovación, Nutrición y Legal.
- **Empresas de Distribución:**
Directores de Calidad y Responsables de la Seguridad Alimentaria.
- **Administraciones Públicas:**
Responsables de la Gestión de la Seguridad Alimentaria.

Para más información
e inscripciones:
www.aecoc.es



Patrocina:

TRACEONE[®]
accelerate innovation

Organiza:

AECOC

monográfico cárnicos

Septiembre | 426
Alimentaria | 2011

es el ácido láctico el principal responsable. Observaron que el conteo inicial de coliformes disminuía tras 4 semanas de almacenamiento, obteniéndose los mejores resultados a temperatura ambiente, aunque indican la necesidad de comprobar el efecto inhibidor de las bacterias lácticas contra patógenos como la *Listeria monocytogenes* y *Clostridium perfringens*.

En cuanto a las propiedades organolépticas que estas bacterias confieren a las hamburguesas, los investigadores señalan que serían necesarios análisis sensoriales con paneles de consumidores con el fin de determinar el efecto de las bacterias estudiadas.

Hay una tendencia a sustituir los conservantes químicos por naturales, por una parte, por los efectos secundarios que aparecen a largo plazo, y por los beneficios asociados a los conservantes naturales.

La bioconservación mediante *Lactobacillus acidophilus* y *Staphylococcus carnosus*, podría plantearse como una alternativa a la conservación de hamburguesas de cerdo, al inhibir la proliferación de bacterias patógenas, no requerir de la cadena de frío y mejorar las propiedades organolépticas de los productos.

Nuevos sistemas de envasado para alargar la vida útil

Los nuevos estilos de vida de los consumidores, que cada vez dedican menos tiempos a tareas como la compra, disparan la demanda de productos con mayor vida útil, pero que conserven todas sus cualidades organolépticas, y el sector cárnico no es una excepción. Centros tecnológicos como Ainia o AIMPLAS trabajan en nuevos desarrollos para lograr envases que mejoran la barrera al oxígeno un 400%; nuevos materiales que aumentan las propiedades térmicas, tan necesarias en la conservación del alimento; antioxidantes naturales incorporados al film que protege el producto, aumentando su vida útil y tiempo

de consumo; nanosensores que permiten la detección de gérmenes en el envase; nuevos sistemas de información para el consumidor incorporados mediante nanochips al envase, etc.

“Detrás de un envase alimentario (bolsas, bandejas, barquetas, etc.) existe un elevado nivel de tecnología, toda ella orientada a mejorar la calidad y seguridad del alimento”, aseguran desde estos centros tecnológicos.

Las últimas tendencias de investigación se encaminan hacia el desarrollo de nuevos materiales y envases que ya no son meros contenedores del producto, sino que aportan mejoras significativas y ayudan a alargar la vida del alimento; mejorar su calidad y conservación, reducir sus costes de producción y fabricación, etc. Y todo ello, por ejemplo, en alimentos frescos como carnes, loncheados de charcutería, frutas o verduras, en los que es importante alargar sus vidas útiles que son muy limitadas y donde la reducción de costes es capital.

El pasado 5 de julio se celebró en el centro tecnológico Ainia una jornada técnica conjunta entre esta entidad y AIMPLAS para dar a conocer las últimas novedades en envases activos y nanotecnología, sus aplicaciones industriales, en sectores como el cárnico, y los avances que se presentan con el empleo y desarrollo de estas tecnologías de envase.

La nanotecnología es otra de las apuestas firmes de investigación, con el principal objetivo de aumentar las propiedades y funciones del material de envase. Por ejemplo, el efecto barrera a los gases, obstaculizando el paso del oxígeno para aumentar las propiedades del alimento y evitar su deterioro, atendiendo así a una inquietud constante y demanda que tiene la industria alimentaria.

En la jornada se dio a conocer, mediante demostración práctica en planta piloto, cómo se ha logrado aumentar la barrera al oxígeno en un 400%, en un envase compuesto por un film realizado con un nuevo nanomaterial



Preparados y
Coadyuvantes
Tecnológicos

Para la Industria Alimentaria

CALIDAD FIABILIDAD
TECNOLOGIA VERSATILIDAD



Alta Especialización al Servicio del
Sector Cárnico



Investigación Desarrollo e Innovación a
su Alcance



ANVISA
Antonio Villoria S.A.
Ana María del Valle s/n
ARGANDA DEL REY (MADRID)
Tel: 91 8 71 63 14 Fax: 91 8 71 65 14
e-mail: anvisa@anvisa.com
web: www.anvisa.com



pas microbianas capaces de inhibir el crecimiento de determinadas bacterias patógenas.

Entre las bacteriocinas más estudiadas se encuentra la nisina, producida por el microorganismo *Lactococcus lactis subsp.* y usada para la producción de quesos. Gracias a una actividad antibacteriana de amplio espectro, su aplicación puede ser llevada a cabo por inoculación del cultivo bacteriano productor, por adición directa a la masa cárnica o por incorporación en la superficie del producto, ya sea directamente o a través del llamado "envasado activo". Pese a que la efectividad de la nisina frente a *L. monocytogenes* haya sido demostrada en carne fresca o en productos fermentados y cocidos como frankfurts y jamón, hay pocos estudios en relación al jamón curado.

Por otro lado, desde hace años, el tratamiento de productos cárnicos RTE por altas presiones está reconocido a nivel internacional como un proceso de post-ensado y listericida muy válido. Esta tecnología permite realizar una pasteurización en frío del producto, contribuyendo a conservar las propiedades organolépticas, a aumentar la seguridad y a prolongar la vida útil de los alimentos, sobre todo en productos con características nutricionales, sensoriales y/o funcionales termosensibles.

Las investigadoras del IRTA han evaluado el efecto combinado de ambos tratamientos en 2 tipos de jamones curados elaborados a partir de carne de cerdo blanco y de cerdo ibérico. El primero fue sometido a un periodo de maduración-secado más corto que el segundo, de manera que resultó menos seco que el ibérico (actividad de agua, aw, de 0,92 y 0,88, respectivamente). Tras la inoculación con *L. monocytogenes*, se prepararon tres lotes para cada tipo de jamón loncheado y envasado al vacío: sin adición de bioconservante (lotes control) y por incorporación directa de nisina en la superficie de las lonchas e indirecta mediante películas separadoras de lonchas (envasado activo). La mitad de cada grupo de mues-

tras, además, fue procesada mediante un equipo de altas presiones a 600 MPa durante 5 minutos.

Los lotes control almacenados en condiciones de refrigeración (a 8°C) durante 2 meses, confirmaron que el jamón curado no permite el crecimiento de *L. monocytogenes*, incluso cuando el producto no es muy seco. La aplicación directa de nisina en la superficie de las lonchas, en cambio, demostró una acción bactericida significativa, con una reducción inmediata en el recuento del patógeno y más importante para el producto más seco. Finalmente, el empleo de la bacteriocina mediante envasado activo tam-

bién ejerció un efecto listericida durante el almacenamiento del jamón, aunque fue menor en comparación a la aplicación directa del bioconservante y sin diferencias significativas según el grado de maduración del producto.

Considerando el tratamiento por APHs, el estudio puso de manifiesto una reducción inmediata de los niveles de *L. monocytogenes*, aunque la magnitud del efecto fue mayor en el producto menos madurado. La presencia de nisina en las muestras presurizadas también incrementó la inactivación del patógeno, sobre todo en la aplicación directa del bioconservante en la superficie del jamón. Además, los valores al-

Ideas Frescas ...

En LINPAC Packaging mantenemos las cosas frescas proporcionando las mejores soluciones de envasado a clientes en todo el mundo.







Tel: +34 985823501
info@linpacpackaging.com
www.linpacpackaging.com



UEX han sometido varios estuches de jamón ibérico a diferentes escalas de temperatura: 7, 16 y 20 grados. Esta prueba ha permitido determinar que conforme sube la temperatura aumenta la percepción del flavor y disminuye su sabor salado. Por contra, en los valores térmicos más bajos, el jamón ha sido percibido por los catadores seleccionados para el estudio como más salado y de peor calidad aromática que el recién cortado.

Estos resultados son debidos, como explica el coordinador del Grupo TECAL, Jesús Ventanas, a que "a partir de 14 grados se alcanza el punto de fusión del ácido oleico de la grasa, y esta mayor fluidez facilita la liberación de los compuestos aromáticos, con lo que se incrementa la intensidad y persistencia del flavor a la vez que la grasa recubre las papilas gustativas atenuando la salinidad". Y es que la responsabilidad de las pérdidas de calidad no son achacables a los fabricantes que elaboran y envasan el jamón, "dado que las pérdidas de flavor son mínimas durante el corte, envasado y almacenamiento refrigerado del producto, comparadas con el efecto negativo de un atemperado incorrecto", sino más bien al consumidor, que no tiene muy claro qué tiene que hacer con el paquete de loncheado una vez adquirido, matiza Ventanas. Aunque, en su opinión los fabricantes deberían indicar específicamente la temperatura óptima, como se hace por ejemplo con los vinos de calidad.

Para el catedrático de Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Extremadura, este hallazgo científico en un producto en el que España es,

a escala mundial, el principal productor, lo que puede suponer una oportunidad de mercado a la hora de diseñar un sistema o compartimiento que "en poco tiempo permita devolver al producto loncheado su calidad inicial".

El Grupo de Tecnología y Calidad de los Alimentos (TECAL), compuesto por un total de 22 investigadores, ha trabajado con el sector cárnico en el estudio de compuestos volátiles del jamón curado, en la influencia sobre la calidad sensorial de algunos factores relacionados con la alimentación; la genética y las condiciones del proceso de secado-maduración. Ubicado en la Facultad de Veterinaria, TECAL, ha establecido un total de 86 convenios con otras empresas e instituciones y cuenta con 176 publicaciones en revistas incluidas en el SCI (Scientific Citation Index).

Pfizer Salud Animal

IMPROVAC MÁXIMA RENTABILIDAD EN PRODUCCIÓN PORCINA.

IMPROVAC CONDUCE LA PRODUCCIÓN PORCINA A UNA NUEVA ERA, PRESERVANDO EL RENDIMIENTO NATURAL DE LOS CERDOS MACHO PROPORCIONANDO LA CALIDAD EXIGIDA POR LOS CLIENTES

- La única vacuna que ha probado su eficacia frente al olor sexual en condiciones comerciales
- Permite a los productores beneficiarse de la superior eficiencia productiva y calidad de la canal del macho entero, reduciendo la producción de purines
- La opción preferida por muchos consumidores para evitar la castración física, mejorando así el bienestar del animal

Improvac es una vacuna que actúa sobre el olor sexual de los cerdos machos, reduciendo la producción de purines y mejorando la calidad de la canal. Está indicada para cerdos machos de 10 kg de peso y superior. El uso de Improvac permite a los productores beneficiarse de la superior eficiencia productiva y calidad de la canal del macho entero, reduciendo la producción de purines. Improvac es la opción preferida por muchos consumidores para evitar la castración física, mejorando así el bienestar del animal. Para más información, consulte el prospecto de uso de Improvac. Pfizer, el logotipo de Pfizer y el logotipo de Pfizer Salud Animal son marcas registradas de Pfizer Inc. en los Estados Unidos y en otros países. © 2011 Pfizer Inc. Todos los derechos reservados. Este documento es una publicación de Pfizer Inc. y no debe ser reproducido sin el consentimiento escrito de Pfizer Inc.



El Salón Internacional de la Logística y de la Mantenición (SIL) se celebró en el recinto ferial de Fira de Barcelona, el pasado mes de junio, una cita anual del sector de la logística en España y en la zona del Mediterráneo. En esta decimotercera edición participaron 600 empresas, de las cuales el 40% eran internacionales. La inauguración corrió a cargo del Ministro de Fomento, José Blanco, acompañado del Conseller de Territori i Sostenibilitat de la Generalitat de Catalunya, Lluís Recoder; el Secretario de Estado de Transportes del Ministerio de Fomento, Isaías Taboas; el Director General de Transportes Terrestres, Manuel Villalante; y el Secretario General de Transportes, José Luís Cachafeiro. Según los datos oficiales de la feria, la afluencia de visitantes se vio incrementada en un 20%, en comparación con la edición anterior, donde la presencia extranjera de países como EE. UU., Francia, Portugal, México o Argelia supuso la consolidación de esta cita anual.

Esta edición contó con una novedad: la creación de SIL CTL, un área dedicado a los centros de transporte, que contó con la colaboración de la Asociación de Centros de Transporte de España (ACTE), y la celebración de dos nuevos Workshops sectoriales dedicados a los sectores del comercio electrónico (SIL e-commerce) y químico (SIL Chemical).

El Presidente del Comité Organizador del SIL 2011, Enrique Lacalle, resaltó que se habían organizado agendas personalizadas entre los expositores y los diferentes directores de logística de las empresas que forman parte del Círculo Logístico, con el objetivo de generar el máximo volumen de negocio y networking.

Además, SIL fue la feria escogida por la asociación Barcelona-Catalunya Centre Logistic (BCL) para aprobar la Agenda Logística, un documento que sintetiza las acciones prioritarias que hace falta poner en marcha en los

El Salón Internacional de la Logística 2011 clausura su XIII edición con una gran participación

Destacaron, especialmente, las jornadas técnicas celebradas del 7 al 10 de junio.

Además, se entregaron los Premios SIL de Logística en varias categorías y se publicó el II Barómetro del Círculo Logístico de SIL

próximos diez años para así garantizar y potenciar la competitividad del sistema logístico catalán. Con aspiraciones a convertirse en un documento de referencia, el calendario ha sido elaborado con la participación activa de sus asociados y aprobada por los órganos de gobierno de BCL. Tiene un carácter esencialmente ejecutivo y orientativo a la planificación y a la gestión del sistema logístico. En ella, se articulan una serie de objetivos que definen acciones concretas a realizar en los diferentes ámbitos logísticos de Catalunya.

II Barómetro Círculo Logístico SIL

El II Barómetro Círculo Logístico SIL analiza el sector de la logística. Muestra el predominio del sector de la alimentación y de la gran distribución como la actividad predominante, con un 32%. En segunda posición, está la automoción, con un lejano 7%, y el sector textil, con el 6,5%.

La calidad y el ahorro, como ya sucedía en 2010, siguen siendo los aspectos más valorados por los directores de logística a la hora de subcontratar un servicio logístico.

Entre las actividades logísticas más subcontratadas destaca una por encima de todas: el transporte. Un 87,3 % de los 653 directores de logística que han participado en el II Barómetro Círculo Logístico SIL 2011 afirma que

subcontrata los servicios de transporte de su empresa. Estos datos están a gran distancia de la segunda actividad más externalizada, que es la distribución, con un 44,9%. De todos modos, este año se observa un descenso de la subcontratación de los servicios del transporte respecto al barómetro del año pasado, donde esta cifra alcanzó el 92,7%; un 5,4% más que en el presente estudio.

Otra de las conclusiones que se pueden extraer es que los directores de logística de las empresas españolas valoran mucho, a la hora de contratar una actividad logística, que la empresa que ofrece estas actividades disponga de un certificado de calidad o código de buenas prácticas. En este sentido, un 83,2% exige a sus proveedores que dispongan de certificados de calidad y códigos de buenas prácticas, frente a un 16,8 % que no lo tiene en cuenta.

Los responsables de logística de las principales empresas de nuestro país valoran, cada vez más, la calidad de los servicios prestados a la hora de subcontratar a un proveedor logístico, alcanzando un 77,2% (un 68,9% en 2010). De igual modo, el ahorro que pueden obtener con la subcontratación de un servicio logístico (56,4%) sigue siendo uno de los aspectos más valorados, aunque también presenta un ligero descenso con respecto al año pasado.



Andsoft, empresa dedicada al software full web y colaborativo, ha presentado varias innovaciones.

AndCarga es un módulo específico para cargadores u operadores logísticos que permite, desde la misma plataforma, poder realizar tanto el etiquetaje como la carga o descarga con PDA de un gran número de operadores logísticos con parametrizaciones propias con cada cliente. Todos los procesos del cargador, la integración de órdenes de seguimiento y la localización de los clientes son controlados. Esta herramienta facilita la decisión en las diversas fases. Dispone de un módulo es-

Andsoft amplía su oferta de sistemas de gestión

tático propio y de cuadros de mando personalizados.

Por su parte, e-TMS es un nuevo sistema de gestión integral destinado a pequeñas empresas con fórmulas de venta "in company" y alquiler (SaaS).

Además, ha introducido un nuevo sistema de gestión y registro de facturas de proveedores multi-departamental para la validación segmentada de facturas de proveedor. Se puede crear una factura electrónica con firma digi-

tal. La gestión online de correos con toda funcionalidad: planificación de tráfico, control de cargas y descargas, gestión de incidencias, EDI y facturación. También para chóferes con digitalización de firma en entrega. Es idónea para la distribución capilar. Es fácil de implantar para PDA de chófer y la recuperación de datos es, a su vez, online. Está disponible tanto en B2B como en el envío automático a remitente con conforme y firma incrustada.

Descartes Systems Group, una red federada de logística global, adquirió la empresa privada Routing International, desarrollador y distribuidor de soluciones de optimización de planificación de rutas. Las soluciones de Routing International se unen a la suite de soluciones MRM 2.0 de Descartes, que combinan optimización de la planificación en tiempo real con la tecnología móvil inalámbrica para gestionar los recursos móviles.

Las soluciones de Descartes permiten a las empresas estandarizar sus procesos de negocio, simplificar las tareas diarias de logística, mejorar el servicio

Descartes Systems Group compra Routing International

y, potencialmente, reducir el costo y la complejidad de la gestión de la cadena de suministro global. Las soluciones se centran en:

- Global Trade Compliance (GTC): la preparación y presentación de la documentación electrónica necesaria con respecto al envío, como es la documentación aduanera transfronteriza o las hojas de ruta de mercancías.
- Supply Chain Execution (SCE): los procesos relacionados con la gestión

de los envíos desde su punto de origen hasta su destino, así como los documentos relativos al envío, como los datos de reserva, los contactos, las tasas, el estado del envío, el resguardo de la entrega, facturas, pagos, etc.

- Gestión de Recursos Móviles (MRM): seguimiento, recopilación de información, medición, tramitación y optimización del uso de los recursos y de las personas involucradas en el movimiento de las mercancías.



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

LOGISTICS 2011

26 Y 27 DE OCTUBRE

LA PLATAFORMA COMERCIAL DEL ALMACENAJE,
MANUTENCIÓN Y LOGÍSTICA

easyFairs

Active su
invitación gratuita
CÓDIGO 41146
www.easyFairs.com/
LOGISMAD

LE TRAEMOS RESPUESTAS RÁPIDAS Y CONCRETAS A SUS NECESIDADES LOGÍSTICAS

Solo necesita unas horas para encontrar nuevas
ideas y soluciones

- Expositores seleccionados
- Demostraciones de maquinaria y tecnología
- Más de 30 conferencias especializadas y ofrecidas por relevantes profesionales del sector
- Celebrado junto con la IV edición de EMPACK, el salón profesional del envase y embalaje



Encuentre lo último en: Intralogística • Software de gestión • Trazabilidad y RFID • Sistemas automáticos, picking, control remoto y manual • Operadores logísticos • Suelo logístico • Distribución y transporte

Con las máximas facilidades: 2 únicos días de celebración • Entrada exclusivamente profesional • Registro online gratuito • Un único pabellón • Mismo formato de stands para facilitar el recorrido

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

150 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 67229
www.easyFairs.com/EMPACKMAD



Obtenga su invitación gratuita en easyFairs.com/EMPACKMAD

Solbar mostró su gama de Isoflavonas y sus soluciones de soja

Solbar presentó en Vitafoods una amplia gama de productos en los segmentos de salud y bienestar y de los suplementos dietarios. Destacan sus extractos de isoflavonas exclusivos, ofreciendo al mercado terapéutico femenino un Ingrediente Farmacéutico Activo (API; por sus siglas en inglés). La compañía integra sus isoflavonas al desarrollo de soluciones y terapias alternativas para el alivio y prevención de los síntomas de la menopausia y osteoporosis.

Las isoflavonas de Solbar se elaboran mediante un proceso estandarizado y su concentración se controla utilizando métodos analíticos certificados. Solbar es el único fabricante de isoflavonas de soja que provee productos en diferentes concentraciones, compatibles con una variedad de aplicaciones y que son ideales para el mercado farmacéutico y de los suplementos dietarios. Además, presentó su amplia gama de proteínas de soja. Solbar Q-842

es una proteína aislada de baja viscosidad de mucho interés para fabricantes de barras y snacks extruidos. Para los fabricantes de bebida, presentó Solbar Q-735, una proteína aislada fortificada con Calcio y diseñada para la aplicación en bebidas listas para beber u otras.

“Como especialista en el mercado global de ingredientes de soja, Solbar está centrada en el desarrollo y fabricación de ingredientes saludables, funcionales y eficientes. Desde hace más de 60 años el equipo de Solbar está comprometido a proporcionar soluciones innovadoras a la medida de sus clientes”, aseguraron los responsables de la compañía.



Expertos de Beneo, Protagonistas en las jornadas técnicas de Vitafoods

Los expertos de Beneo, compañía especializada en soluciones naturales en innovadores productos funcionales, impartieron una charla dentro de las jornadas técnicas de Vitafoods Europe. La Dra. Hélène Alexiou, responsable de la Comunicación y la difusión mundial de las propiedades científicas de los prebióticos fructanos del Instituto Beneo, protagonizó la ponencia titulada “Microflora intestinal saludable: un concepto refinado”, donde se trataron aspectos como el papel clave de la microflora intestinal en la salud y el bienestar humano; la definición de mi-

croflora intestinal humana “saludable”, a pesar de la complejidad extraordinaria de su composición; así como un resumen de posibles intervenciones dietéticas encaminadas a reconstruir una saludable y equilibrada microflora, poniendo el acento en el aspecto prebiótico y sus beneficios asociados para la salud.

La cartera de productos de BENEo está compuesta por ingredientes funcionales con ventajas nutricionales y técnicas que proceden de las raíces de achicoria, el azúcar de la remolacha, el arroz y el trigo.



QUIEN TIENE HAMBRE, TIENE HAMBRE AHORA

Ayúdanos a AYUDARLES con tu donación de alimentos

La Fundació Banc del Aliments de Barcelona, es una entidad benéfica independiente y sin ánimo de lucro que, desde el año 1.987, lucha contra el hambre de AQUÍ. Durante el año 2010 ha repartido gratuitamente 8.200 toneladas de alimentos consumibles en perfectas condiciones, excedentarios o no, donadas por 420 empresas del sector alimentario, entre 306 entidades receptoras homologadas que han distribuido dichos alimentos a 103.744 personas de AQUÍ que pasan hambre.



**FUNDACIÓ
BANC DELS ALIMENTS**
BARCELONA
Lluitem ARA contra la fam d'AQUÍ

Carrer Motors, 122, 08040 Barcelona
Tel. 933.464.404 | Fax 933.466.903

info@bancdelsaliments.org
www.bancdelsaliments.org

Mercabarna: Longitudinal 2 -
Transversal 14, 08040 Barcelona



NUCE

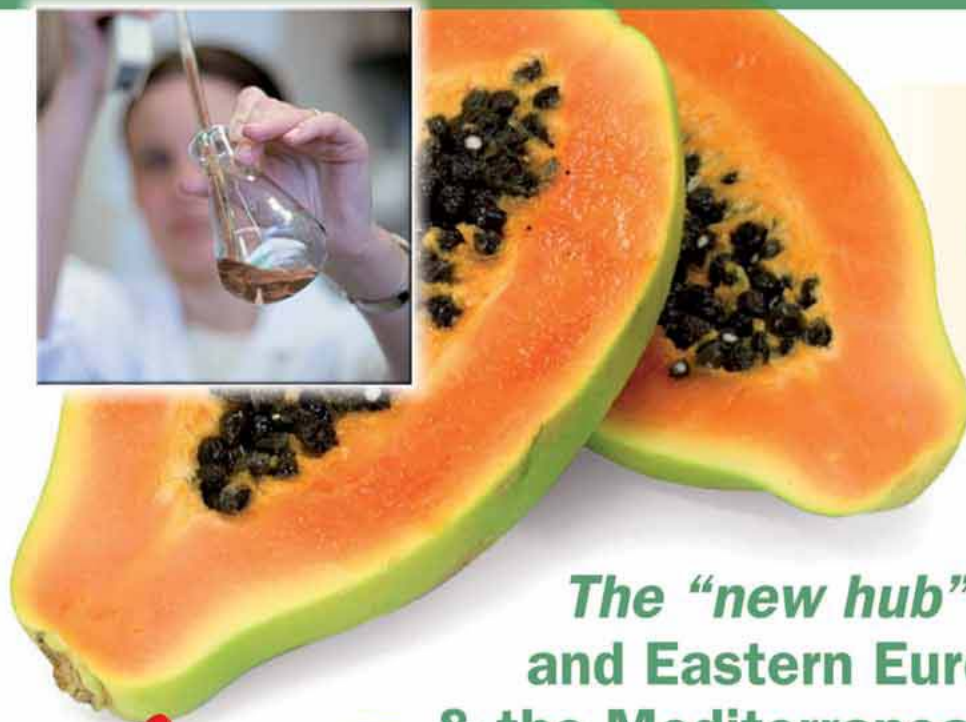
THE HEALTH INGREDIENTS EVENT

INTERNATIONAL 2011

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

MILAN EXHIBITION CENTRE, ITALY
5-7 OCTOBER 2011

fieramilanocity



NEW!
BRANDED AND NATURAL
PRODUCTS AREA

2nd EDITION

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

REGISTER ONLINE NOW,
FOR FREE ENTRY TO BOTH
THE FAIR AND CONFERENCES!

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

NUCE
INTERNATIONAL 2011

algae²⁰¹¹
europe

BIO
TECH



La antigua compañía Stromsdal, que desarrolló el conocido cartón de protección con revestimiento antidispersión, vuelve a estar operativa bajo una nueva propiedad y el nombre de 'Premium Board Finland'.

Los embalajes fabricados con un cartón de protección auténtico de Tecta ofrecen una excelente protección para los productos alimentarios delicados, sin necesidad de aplicar bolsas interiores o capas de plástico. Los revestimientos a prueba de grasa y vapor de agua son de base acuosa y no contienen fluoroquímicos, ni compuestos de metales pesados ni ceras. "Se pueden utilizar en los embalajes de productos de panadería, bandejas para ensaladas, embalajes aptos para microondas, embalajes para sándwiches y comida congelada", co-

Tecta vuelve al mercado con 'Premium Board Finland'

mentó Val Samoriz, Director General de Premium Board Finland. "El revestimiento es termoadhesivo y se puede pegar y, si es necesario ver a través de él, se puede fabricar con una película biodegradable que deja disponible una gran superficie para imprimir la marca correspondiente".

Además, el embalaje se puede volver a utilizar como pulpa, abono o se puede incinerar para recuperar energía sin tener que separar los revestimientos o las capas fabricadas a partir de otros materiales. Como los embalajes son completamente reciclables, Tecta se postula como una de

las mejores opciones para ayudar a cuidar mejor el medio ambiente. "Las materias primas de los cartones proceden de abetos vírgenes, pulpa y productos químicos de base acuosa para el revestimiento de los cartones", aclaró Samoriz.

Para la generación de vapor, la fábrica cuenta con una planta de biocombustible que utiliza biomásas y subproductos de aserraderos y subproductos procedentes de la propia fábrica de cartones, como cortezas, virutas de madera y biolodos. Todos los biocombustibles se obtienen de forma local.

TECNICARTON
INGENIERIA DE EMBALAJE

soluciones de embalaje *alimentación*

www.tecnicarton.com

- Contenedores para líquidos.
- Embalaje para graneles.
- Soluciones para congelados.
- Contenedores para productos frescos.
- Embalaje para preformas de pet, tapones...
- Palets de plástico.



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

Control del pH y de la temperatura de las carnes con Hanna

Hanna Instruments presenta su nuevo instrumento portátil de control del pH y de temperatura en piezas de carne, 'Meat pH Meter', que incluye un electrodo FC232D, una cuchilla de acero inoxidable FC099 (conector DIN y 1 m de cable), un sobre de 20 ml solución buffer pH 4,01; un sobre de 20 ml solución buffer pH 7,01; 2 sobres de 20 ml solución de limpieza ácida; tres pilas alcalinas 1,5 V AAA; manual de instrucciones y un maletín de transporte. El pH y la temperatura son dos parámetros fundamentales a controlar en las salas de despiece, en el matadero y en las plantas manipuladoras de carne. Su variación después del sacrificio puede dar como resultado su clasificación en carnes: PSE (pálida, suave y exudativa), DFD (oscura, dura y seca) y RFN (roja, firme, no exudativa), siendo esta última la carne de buena calidad.

Software para robots y la cámara 3D Ruler E, de SICK

La empresa italiana Euclid Labs ha desarrollado un software especial para controlar los robots durante la recogida de objetos. Para lograrlo, una cámara 3D Ruler E de SICK proporciona los datos esenciales sobre las medidas del objeto y sus coordenadas. Las imágenes se utilizarían para identificar la posición y la alineación de los objetos que deben ser recogidos. Después, el robot sería capaz de trasladarlo a otra máquina o mecanizarlo él mismo.

La cámara realiza mediciones con independencia de la altura y del color del objeto. Su fuente de luz integrada y datos 3D calibrados en fábrica proporcionan al momento valores de medición exactos con un margen de milímetros. Además de las mediciones rápidas, la cámara también evalúa las escalas de gris y la dispersión láser. Al estar diseñada para el uso en entornos industriales difíciles, se convierte en la herramienta adecuada para las áreas frías o extremadamente sucias.


CIBUSTEC2011
Technologies & Solutions for the Food Industry

Welcome
to the
Food Factory

18-21 October Parma-Italy

www.cibustec.it

- FRUIT & VEGETABLES
- BAKERY & CEREALS
- MILK & DAIRY
- CONFECTIONERY
- MEAT & SEAFOOD
- BEVERAGE


FIERE di PARMA


FEDERALIMENTARE
SINCE 1888


CARIPARMA
CRÉDIT AGRICOLE
Banca Ufficiale Fiere di Parma

At the same time


sumMILK
IDF WORLD DAIRY SUMMIT 2011

15-19 OCTOBER 2011
www.wds2011.com



SITEVI 2011

SITEVI 2011 ¡PARTNER DE SU RENDIMIENTO SOSTENIBLE!

29/30/01

NOVIEMBRE · NOVIEMBRE · DICIEMBRE
PARC DES EXPOSITIONS MONTPELLIER/FRANCIA

FERIA INTERNACIONAL PARA LOS SECTORES
VID-VINO Y FRUTAS-VERDURAS

INNOVACIONES • SERVICIOS • INFORMACIONES • INTERCAMBIOS

VITICULTURA

VINIFICACIÓN

ENOLOGÍA

EMBALAJE

ARBORICULTURA

HORTICULTURA

OLEICULTURA

ENERGÍA SOSTENIBLE

MARKETING

¡ INDISPENSABLE PARA USTED, LA FERIA HERRAMIENTA PARA SU DESARROLLO!

UNA FERIA EFICAZ:

- 716 expositores de 22 países, 940 marcas representadas*
- 18 conferencias
- 20 talleres prácticos
- El Palmarés de la Innovación

*cifras SITEVI 2009

UNA FERIA DE ENCUENTROS:

- Encuentros Internacionales de SITEVI: conferencias y debates
 - Viti-vinicultura: el Bag-in-Box
 - Frutas & Verduras: embalaje, acondicionamiento, novedades y desarrollos.
- Un zoom sobre:
 - Las mujeres en la agricultura y la estacionalidad del trabajo (hall 11).
 - Los oficios del futuro con sesiones de job dating.

**PIDA SU PASE DE ENTRADA CON ANTELACIÓN
Y RECÍBALO POR E-MAIL
TODAS LAS INFORMACIONES ÚTILES EN**

www.sitevi.com





La empresa alemana Ebro presenta el EBI 300, un nuevo registrador muy sencillo de usar para la monitorización de las temperaturas durante el proceso del transporte.

Una vez que la mercancía ha llegado al destinatario mediante el registrador, se conecta el registrador de temperaturas EBI 300 al puerto USB de cualquier ordenador, sin necesidad alguna de instalación de un software. A continuación, se crea automáticamente una ficha en formato PDF en la que figuran la grabación de las diferentes temperaturas que se han ido produciendo durante el transporte de la mercancía, facilitando la realización

Registrador de temperaturas EBI 300, ligero y fácil de usar

de un seguimiento. Es ideal para el transporte de alimentos o de medicamentos. También puede utilizarse para el catering o para los procesos de monitorización, donde el control de las medidas es muy importante.

Además, puede usarse con una sonda externa para medir la temperatura ambiente y la temperatura central de los alimentos.

Es impermeable, tiene un rango de medición de -30°C hasta de $+60^{\circ}\text{C}$, con una precisión del $\pm 0,5$ y memo-

ria hasta para 120.000 mediciones. Pesa tan solo 35 gramos.



ICON Touch Screen: detectora de metales de Fortress

Fortress Technology, fabricante de sistemas de detectores de metales, lanza el panel de control 'ICON Touch Screen', el cual ayuda a manejar de manera más intuitiva el manejo de la electrónica Phantom y mejora el rendimiento, respetando el nivel de IP 69K requerido para los ambientes de trabajo húmedos.

Se accede a toda esta información a través de USB o Ethernet para poder exportarlo, posteriormente, a aplicaciones de Microsoft como Excel o Adobe Acrobat PDF. Además, es capaz de realizar un autochequeo, que consiste en generar una señal eléctrica perturbadora de igual magnitud al testigo que desea rechazar. Es como si se pasase el propio patrón que se utiliza en las comprobaciones periódicas de los equipos.

En España, Fortress está representada por L. E. Jackson desde hace varios años.



VI20i

Impresora por transferencia térmica

Alta calidad a bajo coste

Mejore su forma tradicional de impresión con la nueva impresora por transferencia térmica VI20i de Domino en la que se han realizado increíbles mejoras. Quedará impresionado por su calidad a la hora de imprimir.

La nueva VI20i imprime códigos variables a 300dpi; es perfecto para aplicaciones en envases flexibles de alimentos, donde la calidad del código es de vital importancia.

Su revolucionario sistema de gestión de ahorro de ribbon i-Tech utiliza hasta un 60% menos de ribbon. Además de reducir los costes de consumibles, disminuye los costes vinculados con los cambios de ribbon, lo que hace que la VI20i sea la impresora más rentable del mercado.



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

Domino. Do more.



Europea

Reglamento (UE) N° 739/2011 de la Comisión Europea de 27 de julio de 2011

Objeto: Se modifica el anexo I del Reglamento (CE) n° 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 28/07/2011

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



Reglamento (UE) N° 880/2011 de la Comisión Europea de 2 de septiembre de 2011

Objeto: Corrige el Reglamento (UE) n°208/2011, por el que se modifica el anexo VII del Reglamento (CE) n° 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y los Reglamentos (CE) n° 180/2008 y (CE) n° 737/2008 de la Comisión en lo que respecta a las listas y a los nombres de los laboratorios de referencia de la UE.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 03/09/2011



Reglamento (UE) N° 835/2011 de la Comisión Europea de 19 de agosto de 2011

Objeto: Modifica el Reglamento (CE) n° 1881/2006 por el que respecta al contenido máximo de hidrocarburos aromáticos policíclicos en los productos alimenticios.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 20/09/2011

Vigor: El vigésimo día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de la Unión Europea.



Reglamento (UE) N°836/2011 de 19 de agosto de 2011

Objeto: Se modifica el Reglamento (CE) n° 333/2007, por el que se establecen los métodos de muestreo y análisis para el control oficial de los niveles de plomo, cadmio, mercurio, estaño inorgánico, 3-MCPD y benzo(a)pireno en los productos alimenticios.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 20/08/2011



Nacional y Autonómica

Orden/2011

de 15 de julio de 2011

Objeto: Se modifica el Anexo del Real Decreto 1465/2009, de 18 de septiembre por el que se establecen las normas de identidad y pureza de los colorantes utilizados en los productos alimenticios.

Boletín: Boletín Oficial del Estado.

Fecha: 15/07/2011

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



Real Decreto 1101/2011 de 22 de julio de 2011

Objeto: Se aprueba la lista positiva de los disolventes de extracción que se pueden utilizar en la fabricación de productos alimenticios y de sus ingredientes.

Boletín: Boletín Oficial del Estado.

Fecha: 30/08/2011



Castilla y León

Orden AYG/1045/2011

de 7 de julio de 2011

Objeto: Se aprueba el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida "Carne de Salamanca", se crea el Consejo Regulador y se designa su órgano de control.

Boletín: Diari Oficial de Castilla y León.

Fecha: 30/08/2011

Vigor: El día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de Castilla y León.



País Vasco

Decreto 159/2011

de 12 de julio de 2011

Objeto: Se estructura y se organiza la organización de Kontsumobide-Instituto Vasco de Consumo.

Fecha: 02/08/2011

Vigor: El día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del País Vasco.

Decreto 93/2011

de 10 de mayo de 2011

Objeto: Se crea y se regula el Registro de Entidades de Control y de Certificación de Productos Agrarios y Alimentarios del País Vasco.

Fecha: 19 de julio de 2011



legalimentaria

SID-ALIMENTARIA

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
SID-ALIMENTARIA

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>

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, cosmética y de los alimentos y bebidas funcionales e ingredientes para la salud.

Información: Artenergy Publishing

Tel.: +39 0 26630 6866

<http://www.nuce.pro>



BioTechnica 2011

Fecha: 11-13 octubre 2011

Lugar: Hannover (Alemania)

Asunto: Exhibición europea sobre la biotecnología y las ciencias. Foro de diálogo entre los expositores, consumidores potenciales y científicos de Alemania y procedentes de todo el mundo, que forma 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



Powtech 2011

Fecha: 11-13 de octubre 2011

Lugar: Núremberg (Alemania)

Asunto: Feria sobre productos y servicios de las áreas de técnica y mecánica de los procesos, instrumentación y tecnologías de las ciencias de la vida.

Información: Claudia Hauser-Volrath, Angela Heilemann, Phillip Blass

Tel.: +49 (0) 9 11 86 06-89 40

Fax.: +49 (0) 9 11 86 06-82 81

<http://www.powtech.de/en/>



Anuga 2011

Fecha: 8-12 octubre 2011

Lugar: Colonia (Alemania)

Asunto: Punto de encuentro del sector internacional de los

Ferias y Congresos



productos alimentarios y las bebidas, que reúne a 6.500 empresas procedentes de 100 países.

Información: Dietmar Eiden

Tel.: +49 (0) 221 821-2214

E-mail: d.eiden@koelnmesse.de

<http://www.anuga.com>



Meat Industry 2011

Fecha: 10-14 octubre 2011

Lugar: Moscú (Rusia)

Asunto: Presentación de los productos rusos de los sectores de equipamientos para la carne, procesadores de productos diarios, almacenamiento, higiene y servicios financieros.

Información:

Tel: +49 (0) 6221 13 57-0

Fax: +49 (0) 6221 13 57-23

E-mail: info@ifw-expo.com



Cibus Tec 2011

Fecha: 18-21 octubre 2011

Lugar: Parma (Italia)

Asunto: Las últimas tecnologías y soluciones de la alimentación tienen cita en esta feria internacional. Es un punto de referencia para aquellos que buscan la innovación en cualquier parte de la cadena de producción. Con la participación de los principales actores de la industria, la feria es indispensable para estar actualizado de cualquier novedad. Además, propone nuevas plataformas y promueve la difusión de ideas en sus foros de discusión

Información:

E-mail: cibustec@fiereparma.it

www.cibustec.it

www.fiereparma.it



Fruit Attraction 2011

Fecha: 19-21 octubre 2011

Lugar: Madrid

Asunto: Feria anual sobre el sector de frutas y hortalizas que agrupa la oferta de todas las zonas de producción. Supone un punto de encuentro que contribuye a mejorar la competitividad y a dinamizar la actividad productiva y comercial de cada empresa. Cuenta con un Foro de la Innovación en el que se celebrarán jornadas técnicas.

Información:

Tel.: +34 902 22 15 15

Fax: +34 91 722 58 03

<http://www.ifema.es/ferias/fruit/default.html>





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".

XVI Máster en Tecnología, Control y Seguridad Alimentaria

Fecha: Abierto periodo de matrícula

Lugar: Madrid y Barcelona

Asunto: Este máster, con una duración de 1.200 horas, proporciona una visión profunda y completa de los distintos sectores de la Industria Alimentaria, mediante una metodología práctica y orientada a garantizar el contacto de los alumnos con los profesionales y las empresas del sector.

Información: CESIF (Centro de Estudios Superiores de la Industria Farmacéutica).

E-mail: fdz@cesif.es - <http://www.cesif.es>

Tel.: 915 938 308/ 932 052 550



Curso "Cómo codificar eficientemente mis productos"

Fecha: 4 y 6 de octubre; 29 de noviembre y 1 de diciembre 2011

Lugar: Zaragoza, Málaga, Madrid, Málaga, Barcelona, Sevilla y Valencia.

Asunto: Organizado por la Asociación Española de Codificación Comercial (AECOC), muestra a los asistentes los pasos necesarios para establecer criterios de generación de códigos que sigan los estándares GS1 y que permitan identificar productos de forma eficiente desde el punto de vista logístico y comercial.

Información:

AECOC

Óscar Núñez

E-mail: onunez@aecoc.es



VI Máster en Ciencia y Tecnología de la Carne (2011-2012)

Fecha: De octubre a septiembre

Lugar: Facultad de Veterinaria de Cáceres (Universidad de Extremadura).

Asunto: Curso único en España acreditado por la Aneca, con prácticas externas en empresas innovadoras que cuenta con ofertas de trabajo. Consta de 60 créditos ECTS, en los cuales se incluyen aspectos relacionados con la obtención y transformación de la carne, composición, valor nutritivo, evaluación sensorial, análisis físico-químico y microbiológico, la legislación, evaluación y gestión de riesgos y el aseguramiento de la calidad.

Información: Secretaría del Máster en Ciencia y Tecnología de la Carne, Facultad de Veterinaria

Tel.: 927 25 71 00. Extensión 51386

Fax: 927 257 110

E-mail: gstorali@unex.es; infovet@unex.es

<http://www.carnisenusa.org/>



Formación



Grado en Biotecnología de la Universidad Politécnica de Madrid

Fecha: Matrícula abierta

Lugar: Madrid.

Asunto: La Universidad Politécnica de Madrid pone en marcha el Grado en Biotecnología por primera vez en la comunidad. Se formarán a profesionales preparados para la aplicación de conocimientos científicos y tecnológicos a los organismos vivos. Integra contenidos básicos relacionados con biomoléculas y los mecanismos moleculares y celulares.

Información:

<http://www.etsia.upm.es/ETSIAgronomos/Estudiantes/Estudios/EstudiosGrado/GradoBiotecnologia>



Tecnología del envase y embalaje: Aspectos fundamentales

Fecha: 3 y 4 de noviembre, 10 y 11 de noviembre

Lugar: Valencia.

Asunto: La Fundación ITENE abre un pequeño curso en el cual se propone enseñar al alumno las nociones básicas sobre las tecnologías del envase y embalaje desde la producción primaria de los materiales y envases hasta la gestión de sus residuos.

Información:

Fundación ITENE

Tel.: 96 390 54 00

<http://intranet.itene.com/fundacionITENE/FUNDAMENTOS%20E%20E/default.aspx>



Módulo profesional individualizado: Elaboraciones de confitería y otras especialidades

Fecha: Reserva de plaza hasta el 22 de diciembre. Plazo de matriculación, del 31 de diciembre al 5 de enero.

Lugar: Palencia.

Asunto: El Centro Tecnológico CETECE abre un curso nuevo. Se trata de un módulo dirigido a aquellos quienes no pueden acceder al módulo de formación profesional en la modalidad normal. En ella se impartirán clases sobre la elaboración de productos de confitería, helados artesanos y productos regionales entre otros.

Información:

Tel.: 979 165 327

Fax: 976 165 444

E-mail: info@cetece.org

<http://www.cetece.net/joomla/index.php>



Indice

1. Accesorios y mobiliario
2. Automatización de procesos
3. Compresores
4. Control de calidad
5. Envase y embalaje
6. Ingredientes
7. Sistemas almacenamiento
8. 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

3. 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

1. Accesorios y mobiliario



LEZO, SL



FABRICANTE DE ACCESORIOS Y MOBILIARIO PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Mesas de trabajo // bandejas // carros // moldes // recubrimientos en nuestras instalaciones para todo tipo de procesos: alta temperatura y congelación.

Todo disponible en inoxidable

Pol. Ind. 103 - C/ Urune 26-27
 20100 Lezo / Guipúzcoa
 Tel.943 34 13 33 / Fax. 943 34 04 63
 e-mail: jorge@lezosl.com

4. Control de calidad

Optimice plazos y fiabilidad de sus controles microbiológicos

- Medios de cultivo preparados
 - Autómatas 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)
 TÈL. : +34 93 785 36 27 • Fax : +34 93 784 72 63

2. 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

4. Control de calidad

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



Tel: 93 226 44 77 • bioser@bioser.com

4. Control de calidad

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

testo 103/104

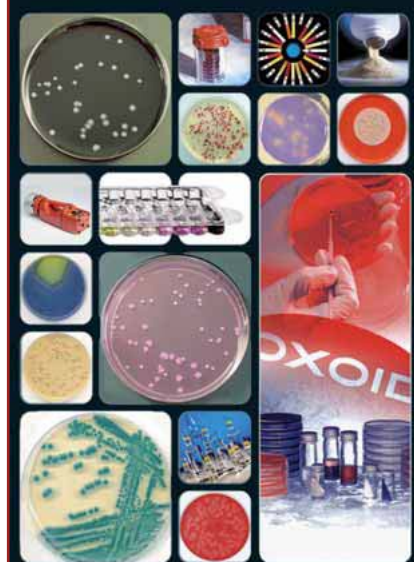


Instrumentos y sondas de medición portátiles y electrónicos, fabricados conforme el estándar ISO 9001, para los siguientes parámetros:

- 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

OXOID



OXOID S.A.
part of
Thermo Fisher SCIENTIFIC

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

4. Control de calidad

Nuevos desafíos

Los nuevos contaminantes y aditivos inesperados que continúan apareciendo en la cadena alimentaria, requieren el desarrollo de métodos de análisis innovadores. Con nuestra experiencia en Seguridad Alimentaria, nuestros equipos y métodos analíticos hacemos posible la detección de trazas de contaminantes químicos y microbianos en muestras complejas. Ofrecemos soluciones globales diseñadas para afrontar juntos cualquier amenaza en Seguridad Alimentaria, conocida o desconocida.

respuestas innovadoras

www.thermo.com/determinacion+thermochemical+foodability

Thermo SCIENTIFIC



Líderes en Seguridad Alimentaria y Medioambiental

ZEU



Test de diagnóstico para la detección de:

- ✓ antibióticos
- ✓ alérgenos
- ✓ patógenos
- ✓ identificación de especies
- ✓ adulteraciones
- ✓ hormonas
- ✓ toxinas
- ✓ equipos incubadores

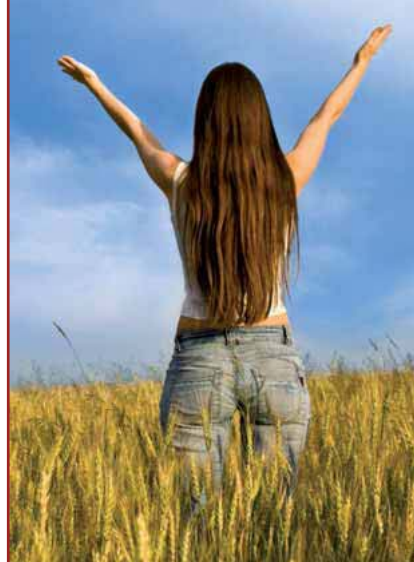
ZEU INMUNOTEC, S.L.
info@zeulab.com
Tel: 976.73.15.33
www.zeulab.com

ISO 9001



5. Envase y embalaje

En LINPAC Packaging mantenemos las cosas frescas proporcionando las mejores soluciones de envasado a clientes en todo el mundo.



LINPAC
PACKAGING
fresh thinking!

Tel: +34 985823501
info@linpacpackaging.com
www.linpacpackaging.com

5. Envase y embalaje

TECNICARTON
INGENIERIA DE EMBALAJE

soluciones de embalaje
alimentación



www.tecnicarton.com

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

Lantero Embalaje
soluciones industriales de embalaje

6. Ingredientes

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

ARNOR
ER
IQNet

BRENNTAG
SPECIALTIES

INGREDIENTES A SU GUSTO



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

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

6. 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
Joaquín Molins 5 - 7, 08028 Barcelona
Tel. 93 490 44 66
www.chr-hansen.es

disproquima

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

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

e-mail: info@disproquima.com
Tel. (+34) 937 310 808
Fax. (+34) 937 314 914

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

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. Eurofragrance dispone de los profesionales, la experiencia y la tecnología para crear sabores personales, auténticos, imitables y desconocidos.
Reinventamos lo tradicional, natural, ético y actual.

Creamos aromas sin límites...

eurofragrance
EUROFRAGRANCE S.L.

6. Ingredientes



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



> **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



laboratorios Arroyo

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



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@nutraceuticicos.net

6. Ingredientes



Monteloeder
improving food

en lo natural
está el futuro

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

www.monteloeder.com
info@monteloeder.com

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

7. Sistemas almacenamiento

MEDIO AMBIENTE Y SEGURIDAD

**Almacenamiento de inflamables
según legislación vigente**



Almacenes prefabricados DenSafe.
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

8. Tratamiento de aguas



Agua, Energía y Medio Ambiente
Aema

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



Congreso Nacional de las tecnologías de **ID**entificación y Trazabilidad

16 y 17 de noviembre de 2011
Barcelona

16 noviembre:

Visita guiada a una fábrica para hablar de las últimas tecnologías en los procesos de trazabilidad.

17 noviembre:

2 Conferencias Plenarias de inicio y de clausura y 4 seminarios de éxito de IDtrack divididos en 4 eventos y 35 expositores.

4 eventos simultáneos:



PLAZAS LIMITADAS

Código promocional: Interempresas2011

Más información: www.idtrack.org

VLT® FlexConcept®

Soluciones de convertidores para el futuro con elevado rendimiento energético, flexibles y fiables

Convertidor de frecuencia descentralizado VLT® FCD302 Standard/Hygienic
VLT® AutomationDrive FC 302
VLT® OneGearDrive Standard/Hygienic



Hasta un **70%**
de reducción

del número de variantes en la planta gracias al uso de los componentes del nuevo VLT® FlexConcept®

