

Alimentaria

INVESTIGACIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD



**Especial
monográfico**

**Aesan
informa**

Tecnología para el Sector Vitivinícola

**Tecnología para el Sector de Aceites
y Grasas**



Consultoría de Industrias Alimentarias

APPCC

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

TRAZABILIDAD

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

Norma BRC (British Retail Consortium)

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

Empresa FORMACIÓN

- Certificados de manipuladores de alimentos.
- Formación continua:

- APPC.
- BRC.
- ISO.
- Cursos "In Company".

Empresa APOYO TÉCNICO

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



MADRID

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

BARCELONA

Munner, 10
Tel. y Fax: 932 052 550
08022 Barcelona

www.cesif.es





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 Angeles 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:

Nuestra comunidad virtual sigue aumentando, y cada vez son más los internautas que visitan nuestros perfiles en redes sociales y nuestras páginas web (tanto de esta revista como nuestra base de datos, Legalimentaria).

Llegado a este punto, en el que para nosotros parece evidente que el "camino digital" que hemos iniciado es un buen proyecto que nos llevará a sitios cada vez mejores, pensamos que es usted el que nos debe guiar por este camino e indicarnos si considera que es el correcto o desea que vayamos por otro.

Su opinión es lo verdaderamente importante y, por ello, deseamos que nos responda, de forma sencilla, a las cuestiones que le planteo a continuación:

- 1.- ¿Visita nuestro perfil en Facebook, de forma asidua, aunque no sea seguidor?
- 2.- ¿Visita nuestro perfil en Twitter, de forma asidua, aunque no sea seguidor?
- 3.- ¿Recibe nuestra newsletter?
- 4.- En caso de recibir la newsletter, ¿le parece bien que la periodicidad sea quincenal o preferiría recibir una semanalmente?
- 5.- ¿Intervendría en un foro de debate sobre los temas de la revista creado en nuestra web?
- 6.- ¿Intervendría en sesiones de networking organizadas por la revista?

¿Cómo respondernos? Fácil: envíe un correo electrónico con las respuestas a estas preguntas a la cuenta de correo webmaster@eypasa.com indicando en el asunto "Encuesta". Entre todas las respuestas, sortaremos CINCO suscripciones a los diez números del año 2012 en formato digital de la revista.

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

Alfonso López de la Carrera
Director General



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



La empresa editora declina toda responsabilidad sobre el contenido de los artículos originales y de las inserciones publicitarias, cuya total responsabilidad es de sus correspondientes autores. Prohibida la reproducción total o parcial, por cualquier método, incluso citando procedencia, sin autorización previa de Eypasa. Todos los derechos reservados.

COMITÉ CIENTÍFICO Y DE PUBLICACIÓN

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

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

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

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

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

Dr. 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	23
Especial Eventos	24
• La V Convención NAOS presenta estudios sobre el sobrepeso y la obesidad infantil española	
Especial Reportaje	26
• La región italiana de Emilia Romagna muestra sus productos de calidad	
Caso de éxito: Kronos / Cargill	28
Monográfico Sector Vitivinícola.....	32
• La globalización de los mercados del vino marca las nuevas tendencias de producción y consumo	
• Especial ferias: “FENAVIN 2011 analizó el futuro del mercado vitivinícola español y reunió toda la oferta tecnológica para las bodegas”.	
• Entrevista: “Siempre hemos ido evolucionando para adaptarnos a las exigencias del mercado”. Entrevista a Montse Molina, Responsable del Departamento de Enología de Bodegas Barbadillo	
• Caso de éxito: Finat / Ferrari Spumanti	
• Caso de éxito: Itelligence / Grupo Codorníu	
• Caso de éxito: UNIT 4 / CAI Servicios / Bodegas Protos	
• Artículo técnico: “La trazabilidad y logística en el sector vitivinícola”. Lluís Soler Gomis. IDTrack	
• Artículo técnico: “Biosensores enzimáticos para el análisis de glucosa, fructosa y ácido málico en vinos”. Ana Guzmán, M ^a Asunción Ruiz, Julio Reviejo y José M. Pingarrón. INBEA/UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID	
• Artículo técnico: “Caracterización aromática de la variedad Tempranillo de la D.O.Ca. Rioja a través del análisis químico y sensorial de los vinos. Proyecto Tempranillo (II)”. A. Palacios, D. Carrillo, V. Puente, E. Martínez, M. Sáenz, A.I. Rubio, A Yecora, R. Monforte, R. Usoz, C.P. Taboada y L. Manzanos. LABORATORIOS EXCELL IBÉRICA / LAFFORT ESPAÑA Y VARIAS BODEGAS	
• Artículo técnico: “Fermentación controlada mediante la inoculación secuencial de una levadura <i>No-Saccharomyces</i> y de una levadura <i>Saccharomyces</i> ”	



Páginas

<p>cerevisiae, una herramienta innovadora para el enólogo". Céline Raynal, Forbes Wardrop, Perrine Languet, Carlos Suárez, José María Heras, Ann Dummont y Anne Ortiz-Julien. LALLEMAND</p> <p>• Artículo técnico: "Vinos sin alcohol: capacidad antioxidante y contribución a la ingesta de antioxidantes de la dieta"". Fulgencio Saura Calixto, Javier Zurita y María Elena Díaz-Rubio. ICTAN-CSIC</p> <p>• Artículo técnico: "Desde SO₂ a O₃: el proceso puro para hacer un vino realmente ecológico"". Cesare Catelli, Valentina Livio y Moira Clerici. PC ENGINEERING</p> <p>Monográfico Aceites y Grasas 102</p> <p>• Sostenibilidad e innovación para el sector de aceites y grasas en alimentación</p> <p>Artículos Originales 109</p> <p>• "Descripción del proceso de fritura y su influencia en la calidad del aceite en establecimientos alimentarios de Cádiz, Granada, Málaga y Jaén". Luis Carlos Fernández , María Concepción Mingorance y Miriam Moreno</p> <p>Especial Eventos 116</p> <p>• Madrid acogió el II Congreso Nacional de las Tecnologías de Identificación y Trazabilidad</p> <p>Artículos técnicos..... 120</p> <p>• "Uso de la PCR en tiempo real para la detección de patógenos". Martin Johnson, Pius Brzoska, Olga Petrauskene y Chris Melancon. LIFE TECHNOLOGIES</p> <p>Innovaciones tecnológicas 124</p> <p>Normalización, certificación y ensayo 132</p> <p>• "La apuesta por la calidad y el medio ambiente en Domecq Bodegas". Ignacio Garibi y Arantza Escudero. DOMECCQ BODEGAS</p> <p>Actualidad legislativa 134</p> <p>Leyendo para Ud..... 136</p> <p>Agenda 137</p> <p>Directorio de proveedores..... 142</p>	<p>102</p> <p>109</p> <p>116</p> <p>120</p> <p>124</p> <p>132</p> <p>134</p> <p>136</p> <p>137</p> <p>142</p>
---	---

La Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB) considera positivo que se haya dado un paso más en la elaboración de la hoja de ruta que marcará el “Futuro de la PAC después de 2013”, en relación al paquete de propuestas legislativas presentadas por el Comisario Dacian Ciolos. Sin embargo, no comparte la orientación de esta reforma en ciertos aspectos por considerar que “merman la posibilidad de conseguir una Política Agraria Común fuerte y competitiva”.

A juicio de la Federación, el paquete de propuestas presentadas por el Comisario Ciolos no recoge la necesidad de asegurar el abastecimiento europeo de alimentos y materias primas. Según el Secretario General de la Federación, Horacio González Alemán, “Europa tiene que estar en la primera línea de la producción mundial de alimentos y las medidas presentadas no recogen esta necesidad.

FIAB considera que la nueva PAC debe contemplar toda la cadena agroalimentaria

De este modo, Europa podría perder el liderazgo en los mercados mundiales de abastecimiento, algo que no nos podemos permitir”.

Respecto a la orientación general de la reforma, la Federación echa en falta que, en una visión de la PAC para el horizonte 2020, no se tenga en cuenta el conjunto de la cadena alimentaria. “La única estrategia posible debería contemplar toda la cadena agroalimentaria para converger en el consumidor”, sentencia González Alemán. En este sentido, en opinión de la Federación, es esencial que la propuesta recoja y fomente el rol de la industria alimentaria en el contexto del desarrollo rural, como transformadora del 70% de la producción

agrícola y uno de los principales motores de la economía europea.

La Federación considera, igualmente, que el nuevo modelo de política agraria ha de ser sostenible y competitivo a largo plazo. Es aquí donde la Estrategia Europa 2020 debe inspirar esta reforma y encontrar acomodo en ella. “Factores como la investigación y la innovación agraria y agroalimentaria, el desarrollo tecnológico, la formación de capital humano o la promoción deben tenerse en consideración para garantizar la competitividad del primer sector manufacturero europeo, así como la calidad y seguridad de sus productos”, ha destacado el Secretario General.

Los iminoazucares, también llamados iminociclitolos, son análogos de azúcar nitrogenados. Muchos de ellos tienen la capacidad de inhibir las enzimas intestinales (glicosidasas) que rompen la sucrosa y el almidón en unidades de glucosa absorbibles, lo que disminuye la concentración de glucosa en sangre tras las comidas. Este efecto podría disminuir el riesgo de desarrollar resistencia a la insulina y el riesgo de sobrepeso.

El iminoazúcar D-fagomina es un iminociclitol natural, aislado por vez primera de la semilla del trigo sarraceno en 1974 y del cual, hasta ahora, se había pensado que tenía poco interés nutricional dado que in vitro es un débil inhibidor de la glicosidasa.

Científicos de Bioglance, una spin-off del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), han demostrado ahora que, tras su administración oral en modelos animales, la D-fagomina reduce de forma

CSIC presenta nuevos datos sobre los beneficios de la D-fagomina, un nuevo ingrediente funcional

efectiva los niveles postprandiales de glucosa en sangre sin estimular la liberación de insulina, y de forma proporcional a la dosis. El estudio fue desarrollado por Bioglance en colaboración con diferentes centros de investigación de Barcelona: el Institut de Química Avançada de Catalunya, CSIC; la Universidad de Barcelona y la Universidad Autónoma de Barcelona, y el Parque Científico de Barcelona.

El artículo, que acaba de publicarse en el *British Journal of Nutrition*, también muestra un nuevo descubrimiento: que la D-fagomina aglutina de forma selectiva bacterias supuestamente dañinas e inhibe su adhesión a la mucosa intestinal. La D-Fagomina aglutinó el 60% de *E.coli*

y de *Salmonella*, e inhibió su adhesión a la mucosa mientras que promovió la adhesión de los más beneficiosos *Lactobacillus acidophilus*. La D-Fagomina no mostró, sin embargo, ningún efecto sobre la viabilidad de las bacterias.

La D-Fagomina, un iminoazúcar natural que ha estado presente en la dieta humana durante siglos, podría convertirse en un nuevo suplemento nutricional y un ingrediente funcional con la habilidad de reducir los niveles postprandiales de glucosa en sangre y de aglutinar las bacterias entéricas, reduciendo así los riesgos de salud asociados con una excesiva ingesta de carbohidratos de digestión rápida, o un exceso de bacterias potencialmente patógenas.



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



ITENE presentó Smart Print, la impresión electrónica inteligente

El Instituto Tecnológico del Embalaje, Transporte y Logística, ITENE, presentó el proyecto Smartprint en EasyFairs Empack, celebrada en Madrid los pasados 26 y 27 de octubre, un proyecto de I+D de impresión electrónica inteligente que desarrolla conjuntamente con el Instituto de Óptica, Color e Imagen (AIDO).

A través de esta tecnología, el envase supera la función de contenedor y/o protector del producto para convertirse en una ventaja competitiva. Con la incorporación de estos avances, los envases pueden reaccionar a estímulos externos como modificar su color cuando el cliente pasa por su lado en el punto de venta, incorporar una salida USB para ofrecer información adicional sobre el producto, indicarle si ha tomado la dosis diaria e, incluso, permitir el envío de información al médico que se lo recetó.

La electrónica impresa permitirá a los sectores tradicionales diferenciar su oferta respecto a competidores internacionales, dotando a sus productos de valor añadido. Además, posibilitará la generación de conocimiento en electrónica de consumo, biosensores y dispositivos electroluminiscentes a prácticamente todos los sectores productivos.

La impresión inteligente tiene un amplio campo de aplicaciones por explorar y que incluyen envase inteligente, tecnología RFID, seguridad alimentaria, sostenibilidad e impacto medioambiental; energía y fotónica para el desarrollo de sensores orgánicos o tintas inteligentes. Una de las primeras aplicaciones en desarrollo es SmartColdPack, un envase inteligente de bajo coste que, mediante la impresión directa de tintas inteligentes, permite el control de la cadena de frío en productos alimentarios a lo largo de toda la cadena de suministro, incluida la etapa del consumidor.

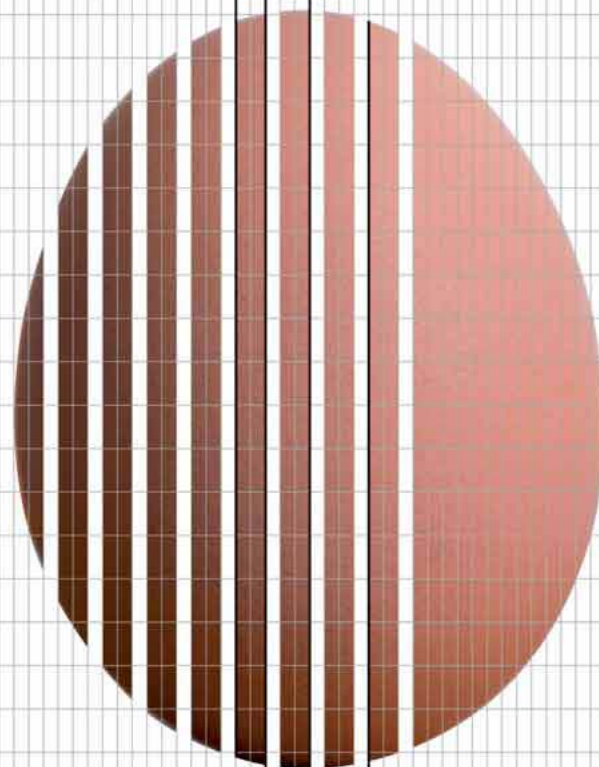
Durante las jornadas, también se habló sobre envasado de alimentos de IV, V y VI gama; sostenibilidad en los grandes retailers, biopolímeros como materiales de envase, y desarrollo de nuevos materiales a partir de residuos o alargamiento de la vida útil del producto a través del envase activo.

BARCELONA TECNOLOGÍAS DE LA ALIMENTACIÓN

TECNOCÁRNICA
TECNOALIMENTARIA
INGRETECNO

15-18
Mayo 2012

La Feria
Internacional
de Maquinaria,
Tecnología e
Ingredientes para
la Alimentación



Recinto Gran Vía.
Fira de Barcelona
España



Un estudio del Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentaria (IRTA) ha demostrado, mediante tres trabajos experimentales diferentes, que es posible minimizar el estrés de los cerdos antes del sacrificio y mejorar la calidad de la carne. La investigación, llevada a cabo por investigadoras del Programa de Calidad del Producto del IRTA de Monells (Girona), del Departamento de Agricultura de la Generalitat de Cataluña, ha considerado los factores previos al sacrificio de los cerdos con el objetivo de disminuir el nivel de estrés del animal y mejorar la calidad de su carne.

Como primer paso, se ha analizado una muestra de 72 animales en condiciones de estrés mínimo, estudiando el efecto del ayuno en los cerdos para evitar mareos durante el transporte de la granja al matadero. Además de comprobar que el nerviosismo de los animales aumentaba durante la espera antes de ser sacrificados, el estudio ha demostrado que “la carne pierde mucho líquido si el período entre el comienzo del ayuno y el sacrificio del animal es de 12 horas”, tal y como ha explicado la Dra. Nuria Panella, responsable de la investigación.

En cambio, si el tiempo transcurrido se alarga hasta 24 horas se observa que la carne tiene mejores características desde el punto de vista tecnológico y, por tanto, “tendrá mejor capacidad de retención de agua y será adecuada para ser comercializada como carne fresca”. Esto permite obtener una carne más jugosa que otras obtenidas a partir de condiciones comerciales típicas, por lo que con este método es posible reducir la exudación, uno de los defectos más importantes que determinan la calidad de una carne. Sin embargo, los animales fueron tratados en condiciones de mínimo estrés, aunque “habría que trasladar el experimento a un tratamiento más cercano al comercial para corroborar estas observaciones”, matizaba la investigadora del IRTA.

Efecto del magnesio

Por otra parte, con el objetivo de reducir el estrés de los animales teniendo en cuenta su susceptibilidad, también se analizó el efecto del magnesio y del triptófano (aminoácido implicado

IRTA presenta un estudio para mejorar la calidad de la carne porcina reduciendo el estrés animal

en la regulación del sueño y del placer) como paliativos del estrés, en una muestra de 61 y 69 animales, respectivamente. En el primer caso el ganado fue sometido al mínimo estrés posible, mientras que en el segundo caso las condiciones fueron más cercanas a las comerciales.

Según los resultados de la investigación, incluyendo estas sustancias en

el pienso cinco días antes del sacrificio, los cerdos sufren menos el estrés al matadero y, consecuentemente, la calidad de su carne mejora. Sin embargo, tal como recordó la Dra. Panella, “esta investigación básica necesita una experimentación en condiciones comerciales reales” para poder trasladar sus conclusiones al mercado.

Djazagro
THE INTERNATIONAL FOOD INDUSTRY EXHIBITION IN ALGERIA

10th edition

23-26 APRIL 2012 - ALGIERS
SAFEX EXHIBITION PARK

A NEW DIMENSION
A NEW SECTOR
DJAZAGRI

www.djazagro.com

un événement / un event by come-posium

Nueva levadura natural de Lallemand

Obtenida a través de un proceso específico de selección, y en colaboración con el CSIC de Madrid (Ramón González et al.), Lallemand, empresa especializada en la producción de fermentos naturales del vino y sus nutrientes, ha presentado la nueva levadura Uvaferm YSEO® HPS para la fermentación de los vinos tintos. Esta levadura se caracteriza por su capacidad de producir polisacáridos en grandes cantidades, lo que redundará en una mejora de la percepción de la textura en boca, del aroma, de la estabilidad del color y de la fermentación maloláctica. Es ideal para producir vinos con gran proyección en el mercado.

El efecto positivo de las manoproteínas de la levadura

Durante el proceso de vinificación, aparte de los productos y subproductos para el metabolismo del azúcar, las células de la levadura liberan componentes celulares, como proteínas y polisacáridos, que incrementan la calidad del vino. Las manoproteínas acentúan diversas características tecnológicas y de calidad de los vinos: la protección contra la inestabilidad proteica y tartárica, la conservación de los componentes aromáticos, la reducción de la astringencia, así como un mayor cuerpo y textura en boca, cualidades especialmente apreciadas en los vinos tintos. Para finalizar, las manoproteínas parecen estimular el crecimiento de las bacterias lácticas y, por consiguiente, la fermentación maloláctica. La levadura Uvaferm YSEO® HPS ha demostrado en varios ensayos realizados en bodega la mejora de las propiedades del vino gracias al efecto positivo de los polisacáridos y/o de las manoproteínas de la levadura, lo que redundará en un enaltecimiento de la textura en boca, del volumen, de las notas dulces, de los taninos suaves, una acidez más integrada, un mayor equilibrio, un mejor paladar medio así como un incremento de la duración. Sam Harrop, Master of Wine del Reino Unido, afirma que "los compradores quieren tintos que posean peso y una concentración, pero los taninos duros (tanto de la uva como de la madera) ya no están considerados distintivos de un vino especial. Unos taninos blandos y suaves, y la percepción de la textura en el paladar medio son más apreciados hoy en día. En la actualidad, los compradores valoran más la armonía en términos de aromas y de textura que antes. La clave se encuentra en el equilibrio".

La Uvaferm YSEO®HPS ha demostrado su capacidad para aportar al vino características que respondan a esta demanda del mercado.



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

Cambie y mejore los métodos de análisis de alimentos

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

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

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

Nuestros especialistas le asesorarán.

Haga su pedido en spain.order@lifetech.com

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

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

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

Acuerdo entre NutraCea y BENEORemy

NutraCea, especializado en la producción y comercialización de productos de valor añadido procedentes del salvado de arroz, y BENEORemy, especializado en ingredientes alimentarios funcionales procedentes del arroz, han anunciado un acuerdo exclusivo de comercialización y ventas de marca compartida.

Según los términos establecidos en el acuerdo de distribución y cooperación, aceptados el 29 de septiembre de 2011, NutraCea producirá salvado de arroz estabilizado (SAE) para su distribución exclusiva por BENEORemy bajo su marca «RemyLiVe» en más de 40 países de Europa, Oriente Medio y África (EMEA), además de Rusia, India, Australia y Nueva Zelanda. Todos los productos exclusivos distribuidos según lo establecido en este acuerdo serán de marca compartida y llevarán el logo y la marca de NutraCea además de la marca RemyLiVe de BENEORemy. Además de la distribución exclusiva de los productos de SAE, NutraCea también colaborará con BENEORemy de manera no exclusiva a fin de desarrollar aplicaciones y ventas para sus productos RiSolubles, RiFiber, RiBalance y Salvado de Arroz Desengrasado (SAD). W. John Short, Chief Executive Officer de NutraCea, comentó que “nos complace anunciar nuestra alianza con BENEORemy para ampliar las ventas de nuestros productos de salvado de arroz estabilizado, que son los mejores del mercado. BENEORemy tiene 150 años de historia a sus espaldas en el campo de los derivados del arroz obtenidos a partir del arroz blanco, y hoy en día distribuye sus productos en más de 70 países en todo el mundo. Combinando nuestra mejor tecnología de su clase con las capacidades de distribución global de BENEORemy, esperamos conseguir un aumento significativo de las ventas y la rentabilidad para ambas empresas”.

Dominique Speleers, Commercial Managing Director de BENEORemy, declaró que “estamos encantados de ser el socio exclusivo en la distribución del SAE de NutraCea, conocida por su tecnología de estabilización del salvado que se considera el patrón de referencia en el sector. Además de ser hipoalergénico, no contener gluten y ser rico en antioxidantes y fitoesteroles, el salvado de arroz estabilizado de NutraCea también amplía nuestra oferta de productos a una opción de productos integrales que está en consonancia con una tendencia actual. Creemos que nuestros clientes se beneficiarán de este ingrediente de valor añadido que satisface las expectativas del consumidor”.

Máster Tecnología, Control y Seguridad Alimentaria (Edición XVI)

El incremento de la exigencia por parte de las instituciones y de los consumidores de disponer de alimentos que cada vez tengan unos mayores índices de calidad y de seguridad, hace que la Industria Alimentaria demande de manera creciente auténticos profesionales para ocupar diferentes posiciones técnicas dentro de las empresas.

Este programa proporciona los conocimientos necesarios en materia de Tecnología de Fabricación de Alimentos, Control de Calidad, Buenas Prácticas de Elaboración e Higiene Alimentaria, Garantía de Calidad, Sistemas de Calidad y Legislación específica del sector.

MADRID

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

BARCELONA

Munner, 10
Tel. y Fax: 932 052 550
08022 Barcelona





Pinturas Hempel, una de las empresas destacadas en la fabricación y venta de recubrimientos de protección dentro de diferentes mercados, entre ellos el industrial, ha ampliado su centro de I+D en España.

Con esta ampliación, de 1.000 m², el objetivo del Grupo Hempel es servir mejor a sus clientes a través de un sistema más completo para la protección industrial. "España ha sido elegida porque el desarrollo de las actividades de I+D en nuestro país es una historia de éxito", ha declarado Juan Guijarrubia, director general de la compañía. Gracias a la innovación,

Hempel amplía su centro de I+D y desarrolla recubrimientos de protección pasiva frente al fuego

se ha experimentado una progresión muy importante desde que se estableció el primer embrión de centro de I+D en nuestro país", afirma.

De esta forma, el programa de inversiones en I+D de Hempel consolida su crecimiento. Las instalaciones de Polinyà (Barcelona) se han especializado, desde 1980, en la investigación de pinturas anticrustantes, así como en el desarrollo de productos

para clientes españoles y europeos de diversos sectores, entre ellos la industria. Ahora amplía su surtido de productos hacia una importante solución de seguridad industrial, como es el mercado de protección pasiva frente al fuego, a base de recubrimientos intumescentes. Se espera que este mercado crezca de forma importante a nivel mundial en los próximos años.

Pfizer Salud Animal en el Congreso Mundial del Jamón

Pfizer Salud Animal estuvo presente en el VI Congreso Mundial del Jamón, celebrado en Lugo del 21 al 23 de septiembre, que reunió a científicos, especialistas, productores y comercializadores de jamón, y en el que la compañía contó con un stand protagonizado por la vacuna contra el olor sexual de la carne de cerdo. Pfizer invitó a los asistentes a degustar y calificar tres tipos de jamones procedentes de un una hembra, un macho castrado y un macho vacunado. El reto fue aceptado por 137 personas de las cuales solo un 15% acertó el origen de cada jamón. La valoración media para el jamón procedente de macho castrado físicamente fue de 7,6 sobre 10, la del macho vacunado de 7,5, y la de la hembra de 6,5 sobre 10.

Además, Marina Gispert (IRTA) y Clemente López (Universidad Complutense de Madrid) presentaron la conferencia "Castración e inmunocastración".

en lo natural está el futuro

La naturaleza esconde variedad de componentes saludables que ayudan a mejorar el sistema inmune, vascular, metabólico, así como el envejecimiento

Food Ingredients Europe, París.

Del **29 noviembre** al **1 de diciembre.** | **Hall 2,** Pabellón Español.

info@monteloeder.com
www.monteloeder.com



Una ambiciosa estrategia de diversificación y un fuerte compromiso con la calidad fueron los factores clave en el nombramiento de APPE como Procesador del Año en los 2011 Plastics Industry Awards (Galardones de la Industria de los Plásticos 2011). Conocidos como los Óscars de la industria plástica británica, los Plastics Industry Awards ofrecen una nueva visión de los avances actuales en el uso de materiales, diseño de productos e innovadora fabricación, así como el reconocimiento de la excelencia en los campos de formación y rendimiento medioambiental. Casi 800 profesionales del plástico y sus invitados asistieron a la ceremonia de los galardones este año.

APPE, división de LSB, es un importante convertidor y fabricante europeo de preformas y botellas de PET y cuenta con una larga e inmejorable reputación tanto en innovación técnica como de diseño, especialmente en los mercados de las bebidas gaseosas, jugos y aguas minerales. Más recientemente, la empresa se ha centrado en ampliar esta experiencia y conocimientos técnicos a sectores de mercados adicionales tales como alimentos, vinos, cuidados personales y productos para el hogar. Clave para esta estrategia ha sido el

APPE, galardonado como Procesador del Año en los Plastics Industry Awards

énfasis en aportar un valor añadido a estas nuevas áreas. APPE no se limita al enfoque del "yo también" en la introducción de sus envases de PET, sino que, al contrario, utiliza su know-how para ofrecer un punto de diferenciación que, a su vez, permite a sus clientes ofrecer una propuesta única de venta en su empaque. Las innovaciones recientes han incluido inversiones en nuevas técnicas de impresión para la mejora de las opciones de decoración, una nueva y vanguardista tecnología de barrera que combina una mayor vida útil en los estantes de los supermercados con una excelente transparencia, sin ningún impedimento al proceso del reciclado, y las nuevas botellas Deep Grip con unos agarra-deros ranurados que ofrecen una alternativa radical a las botellas de HDPE moldeadas por extrusión-soplado con asas integradas.

Al mismo tiempo, APPE ha continuado centrándose en los sistemas de calidad a medida que ampliaba su cartera de productos y sus ofertas a los clientes. Como indicación del

éxito de este enfoque, a principios de año la empresa se convirtió en el primer y más importante productor de PET en obtener la Acreditación global BRC/IOP para embalajes y materiales de embalaje en todas sus plantas europeas.

Fue la habilidad de APPE de combinar con eficacia estos dos criterios de rendimiento, igualmente importantes, lo que le llevó a conseguir el galardón de Procesador del Año. APPE también fue preseleccionada en otras dos categorías de los Plastics Industry Awards (Galardones de la Industria de los Plásticos): Best Business Initiative (Mejor iniciativa comercial) y Best Training and Development Programme (Mejor programa de formación y desarrollo).

"Ser galardonado en tres categorías diferentes subraya la tremenda cantidad de trabajo que todo el mundo en APPE ha puesto para llegar a ser los mejores en la industria", ha comentado Chris Brown, Director de Unidad Comercial para el Reino Unido de APPE.

Analizadores para la Alimentación

pH y acidez total

PH-Matic 23

1.313€

Cloruros (sal)

SALT-Matic 23

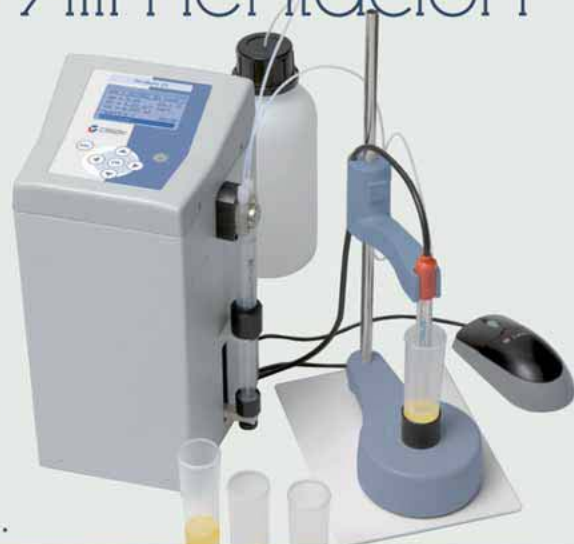
1.638€

Sulfuroso (SO₂)

SO₂-Matic 23

1.817€

Precios válidos hasta 31/12/11



Véalos en www.crisoninstruments.com

Versiones para: Conservas, Lácteos, Salmueras, Enología ...

Análisis automáticos, rápidos y precisos.

CRISON
Líderes en electroquímica



Del 15 al 18 de mayo de 2012, Hispack, el salón líder de la industria del packaging en España y una de las 4 primeras ferias de Europa de su especialidad, vuelve a convocar en Barcelona a las empresas y a los profesionales de la oferta y la demanda del sector "para convertirse en el revulsivo que necesita la industria del packaging para recuperar su dinamismo", tal y como aseguran sus organizadores. Se trata de un salón orientado a todos los sectores que demandan maquinaria, tecnología de procesos, materiales y nuevos elementos de envase, embalaje y PLV, que se hace más fuerte por su renovada alianza con Barcelona Tecnologías de la Alimentación, impulsando sinergias y negocios con la industria alimentaria, el principal sector consumidor de packaging.

A falta de varios meses para su celebración, Hispack, organizado por Fira de Barcelona en colaboración con Graphispack Asociación, ya tiene reservados 23.000m² netos, el 65% de la superficie total prevista. Hasta el momento, 250 empresas directas —el 20% de ellas extranjeras, de 9 países— han confirmado su participación. Esta respuesta de las empresas avala el interés y la confianza del sector español del envase y embalaje por su feria de referencia. Se estima que Hispack reu-

Innovación, exportación, sostenibilidad y diseño: claves de Hispack 2012

nirá más de 600 stands en los que estarán representadas unas 1.200 empresas. Se prevé que la celebración conjunta de Hispack&Bta atraiga a más de 45.000 profesionales.

Hasta ahora, el sector que ha contratado mayor superficie en Hispack es el de maquinaria de envase y embalaje, con un 39% del total. Le siguen el de materias primas y materiales de envase y embalaje (28%) y maquinaria y equipos de embotellado (9%). Completan la oferta del salón empresas de maquinaria de etiquetado, codificación y marcaje; maquinaria de proceso de productos a envasar; la intralógica del E+E, manipulación, almacenamiento y distribución; publicidad en el lugar de venta; medioambiente, recuperación, tratamiento y reciclaje; empresas de consultoría, ingeniería y servicios afines.

Para el presidente del Comité Organizador de Hispack, Javier Riera-Marsá, "ningún otro acontecimiento sectorial resulta ahora más favorable y más oportuno para la industria del envase y embalaje española, ya que el salón pondrá énfasis en la innovación,

la sostenibilidad, la exportación, promoviendo especialmente la entrada de nuestras empresas en mercados emergentes". Por su parte, el director de Hispack, Xavier Pascual, destaca que en esta edición el salón adquiere, más que nunca, "el valor añadido de la oportunidad". "El evento aspira a convertirse en el revulsivo que necesita la industria española del envase y embalaje para recuperar su dinamismo", añade.

Una vez más, a través de su programa de actividades, Hispack mostrará la innovación y los avances de la industria del embalaje en especial en nuevos materiales y sostenibilidad y divulgará aspectos comerciales, económicos, tecnológicos y culturales del packaging. Habrá más de una veintena de conferencias, seminarios, mesas redondas y jornadas técnicas organizadas con la colaboración de asociaciones, empresas y entidades, entre ellas una nueva edición del Encuentro I+D de Envases y Embalajes, organizada con la colaboración del IATA (CSIC) y el ITENE, que atraerá a más de 300 científicos y técnicos internacionales.



Entre una persona que no tiene nada que comer y otra para la que comer no es un problema, hay unas horas de diferencia. Donde tú haces cola para el cine, otros la hacen para comer. No coincidir no evita el problema, tan solo lo oculta. **Colabora con los Bancos de Alimentos de España, y conoce otra realidad aunque no sea la tuya.**



La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) ha presentado el Plan Cúidate + para concienciar sobre el consumo de sal.

El presidente de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), Roberto Sabrido, fue el encargado de la presentación de "Cúidate +. Menos sal en más salud", para la prevención del consumo excesivo de sal y el fomento de hábitos de vida saludables. Esta iniciativa se enmarca dentro del Plan de acción para la reducción del consumo excesivo de sal y prevención de la hipertensión arterial en España, que la Agencia desarrolla desde 2010.

Según la OMS (Organización Mundial de la Salud), en España el consumo medio de sal es de 10 g, el doble del recomendado. AESAN, continuando con su actividad de promoción y divulgación sanitaria, ha desarrollado una acción para informar sobre la sal y los riesgos derivados de un consumo excesivo.

El consumo de sal es necesario para el funcionamiento del organismo, pero su consumo tiene que ser moderado. No todas las personas necesitan de la misma cantidad de sal, pero si consumimos exceso de sal, se ha demostrado que está fuertemente asociada a la hipertensión arterial. La Organización Mundial de la Salud (OMS) estima que aproximadamente el 62 % de las enfermedades cerebrovasculares y el 49 % de la enfermedad isquémica cardiaca son atribuibles a la presión arterial elevada. A estos problemas circulatorios, se ha comprobado que el consumo excesivo de sal afecta también al sistema renal, óseo y respiratorio, favorece la retención de líquidos y el desarrollo de sobrepeso y obesidad.

PLAN CUIDATE +: MENOS sal es MÁS salud

La sal que consumimos proviene de dos fuentes: sal añadida durante el cocinado y condimentado de los platos o "sal visible" (20% del consumo total de sal) o la sal que proviene de los alimentos o "sal invisible" (80% del consumo total de sal). Dentro de esta sal invisible se encuentra la sal que está presente de forma natural en los alimentos, que corresponde a un 8% del consumo de sal y la sal añadida en los alimentos procesados (platos preparados, snacks, quesos, cereales...), que representa un 72% del consumo de sal en la dieta y que, por tanto, es posible reducir su consumo.

El Plan Cúidate + se dirige a todas aquellas personas, mayores y pequeños, que quieran cuidar su salud y por tanto incluir en su vida una serie de hábitos saludables.

La campaña, desarrollada cuenta con una página web (www.plancuidatemas.es) en la que los usuarios pueden encontrar información muy interesante sobre el consumo excesivo de sal y conocer a los "amigos del Plan Cúidate +", un grupo de personas que ya se ha decidido a poner en práctica estos hábitos en su día a día y, por ello, quieren compartir sus trucos y experiencias.

Los visitantes pueden registrarse en el Plan Cúidate + y, tras responder a unas preguntas, comenzar a recibir un correo electrónico diario, durante 20 días,



de aquellos amigos del Plan que tienen un estilo de vida similar al suyo en edad, ritmo de vida, tipo de trabajo, alimentación o ejercicio físico.

AESAN ha apostado por una línea de comunicación cercana, de manera que la población, a través de consejos personalizados en función de su estilo de vida, comprenda que cuidarse no es tan complicado y que la implementación de ciertos gestos en nuestro día a día ayuda a construir unos hábitos de vida saludables sólidos que, sin duda, reportan grandes beneficios para nuestra salud.

Además, el Plan Cúidate + "premia" el compromiso de los usuarios haciéndoles llegar varios recetarios con propuestas fáciles y saludables creadas por la Escuela de Hostelería de Madrid. Junto con los contenidos informativos, la página web (www.plancuidatemas.es) ofrece un pequeño juego que permite seleccionar los diferentes alimentos consumidos diariamente y calcular, aproximadamente, la sal consumida por el usuario.

Para dar apoyo y maximizar el conocimiento del Plan Cúidate +, la acción cuenta con un usuario de twitter (@PlanCuidateMas), a través del cual se twittea información, trucos y consejos rápidos. Esto supone la primera incursión de la Agencia en esta red social.

www.plancuidatemas.es
 @plancuidatemas



La Organización Mundial de la Salud (OMS) considera el sobrepeso como una de las principales epidemias del siglo XXI. Mantener una dieta equilibrada continúa siendo uno de los grandes retos a los que se enfrentan las autoridades sanitarias. Sin embargo, es una tarea ardua; a pesar de la gran cantidad de información disponible, existe una grave confusión de datos y una falta de unanimidad de las fuentes de información.

Para paliar sus consecuencias, los gobiernos pusieron en marcha varios programas con el fin de disminuir sus tasas de obesidad. En España, casi un 40% de la población tiene sobrepeso y un 23% es obesa, siendo una de las tasas más altas de Europa, y cuya consolidación ocurre en la edad adulta. La educación en temas alimentarios es fundamental desde la infancia. Aprender buenos hábitos desde las edades tempranas ayudará a disminuir las probabilidades de padecer sobrepeso u obesidad.

Todo ello, se debatió el pasado 25 de octubre, en el Ministerio de Sanidad, Política Social e Igualdad, en la celebración de la V Convención NAOS, donde se presentaron varios estudios enfocados en el estudio pormenorizado de dicha enfermedad en los niños españoles.

Estudio ALADINO

Del acrónimo ALimentación, Actividad física, Desarrollo INfantil y Obesidad, este estudio nació por la necesidad de evaluar la obesidad infantil para distribuir mejor los recursos. No obstante, los investigadores se toparon con un problema básico: la falta de información sobre el tema. La OMS dice que solo un 25% pertenecientes a la región europea tiene datos sobre la obesidad infantil. En España, la Encuesta Nacional de España tiene medidas declaradas pero hace más de una década que no se han actualizado.

La Iniciativa COSI (en inglés, European Childhood Obesity Surveillance Initiative, presentada en 2010 y

La V Convención NAOS presenta estudios sobre el sobrepeso y la obesidad infantil española

Una buena educación en salud alimentaria ayuda a prevenir el sobrepeso y la obesidad infantil. Se da la ironía de que, a más variedad de alimentos, menos necesidades nutricionales cubiertas. La presentación de los programas demuestra la gran importancia que las instituciones y los expertos dan a la combinación de una buena alimentación y el la práctica de ejercicio físico.

coordinada por la OMS) indicó que el 24% de los niños en edad comprendida entre los seis y nueve años padecía sobrepeso u obesidad, además de servir para establecer comparaciones entre los quince países europeos participantes.

El objetivo era disponer de datos precisos mediante una metodología avalada por la OMS y que fuese comparable entre países. Se tuvieron en cuenta las variables educativas, sociales, económicas y el ocio. En España, la obesidad infantil representa un 45,2%, de los cuales, el 26,1% corresponde al sobrepeso y un 19,1% a la obesidad. Existen diferentes criterios para definir el sobrepeso y la obesidad promovidos por instituciones nacionales como la Fundación Orbegozo o la internacional IOTF (International Obesity Task Force).

En un universo de cerca de 8.000 niños, se les repartieron formularios, también a los padres y a los profesores. De este modo se pretendía recabar información de la manera más exacta posible. "Las familias con rentas inferiores y menor formación son las más afectadas", señaló Napoleón

Pérez Farinós, Jefe del Servicio de Evaluación y Seguimiento de la Estrategia NAOS, de AESAN.

Estudio ENRICA

El Estudio de Nutrición y Riesgo Cardiovascular en España (ENRICA) es un estudio epidemiológico acerca de la prevalencia de factores de riesgo cardiovascular en la población adulta española. Participó AESAN, junto con la compañía sanitaria Sanofi-Aventis, y contó con la colaboración de la Universidad Autónoma de Madrid y el Hospital Clínico y Provincial de Barcelona.

El estudio sobre la distribución de los factores de riesgo cardiovascular se complementa con la información obtenida sobre otros factores con un examen físico y con muestras biológicas a nivel nacional. De este modo, se mejoran las evidencias científicas sobre la carga de enfermedad atribuible a la alimentación, la obesidad y a los principales factores de riesgo cardiovascular.

De cada individuo, se recogió la información sobre el consumo alimentario, la medición del peso, la talla, la cir-



En España, el vino y el mosto representaron en 2010 el 4,6% del valor de la producción vegetal final y el 2,9% de la producción de la rama agraria, porcentajes en ambos casos inferiores a los del año precedente. A efectos de calcular la renta agraria, el volumen producido se redujo un 1,1%, mientras que los precios lo hicieron en un 3,4%, dando como resultado un monto de 1.145,8 millones de euros a precios básicos, tal y como recoge el último informe "Alimentación en España 2011", presentado por Mercasa recientemente.

"La producción de vino ha resultado en España excedentaria en los últimos años, pero el problema no es tanto el incremento de la producción como la caída del consumo", asegura el informe. En este sentido, la producción española de vinos y mostos en la campaña 2010 se situó en 39,5 millones de hectolitros, con una caída de la producción con relación al año anterior. Mientras la demanda de vinos comunes no solo no se incrementa sino que retrocede, los vinos de calidad son cada vez más demandados. Así, en la campaña 2010/2011 se calificaron un total de 14,04 millones de hectolitros de vino con denominación de origen protegida (DOP), así como también 3,68 millones de vinos amparados por una indicación geográfica protegida. A estos volúmenes habría que sumar algo más de 17 millones de hectolitros de vinos sin mención de calidad.

Entre los comercializados en 2010 predominaron, un año más, los tintos, aunque en los últimos años se ha producido un incremento de la comercialización de vinos de aguja, rosados y espumosos. Es de destacar también que entre los vinos de mesa la producción española de blancos es muy similar ya a la de tintos.

La superficie de viñedo amparada por una marca de calidad (denominación de origen, vinos de la tierra, etc.) representa en torno al 62% de la superficie total de este cultivo.

La globalización de los mercados del vino marca las nuevas tendencias de producción y consumo

El vino es, desde años, un producto bandera del sector alimentario español, conocido a nivel internacional. Para seguir aumentando la competitividad, los diferentes actores del sector trabajan en todos los aspectos relacionados con el consumo, la seguridad, la salud, la I+D+i en el viñedo, los procesos y los productos, así como la sostenibilidad medioambiental y el cambio climático.

Durante 2010, el sector español continuó asumiendo retos en materia de consumo responsable, consolidando el programa Wine in Moderation entre empresas, autoridades y medios de comunicación especializados.

Producción europea y mundial

En la Unión Europea, la producción de 2010 se situó de nuevo, junto a las de 2007 y de 2008, entre las producciones de vino más escasas de estos quince últimos años, pues ni si quiera se alcanzaron los 152,9 millones de hectolitros, excluyendo zumos y mosto, un 6,5% menos que en el año anterior, según los datos de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV).

De la producción total de vinos, el mayor volumen correspondió a la producción de Italia con 48,6 millones de hectolitros, Francia (41,6 millones de hectolitros) y España (36,1 millones). Con respecto al año anterior, las reducciones de producción han sido mayores en Italia, Austria, Alemania y Rumanía que en Francia o en España. Solamente Portugal conoce

un crecimiento de su producción, de unos 0,9 millones de hectolitros.

En el conjunto de la UE los vinos con denominación de origen suponen cerca del 45% de la producción total.

Por su parte, a nivel mundial, las estimaciones apuntan a que la producción de vinos y mostos durante 2010 se situó en 263,8 millones de hectolitros, un volumen medio inferior en un 4% al producido en la campaña anterior, en el que la producción se incrementó en un porcentaje similar según los datos de la OIV.

Al igual que ha ocurrido en la Unión Europea, la producción de vino en 2010 también fue inferior en Estados Unidos (19,6 millones de hectolitros), Australia (11 millones de hectolitros), Chile (8,8 millones de hectolitros) y Nueva Zelanda (1,9 millones de hectolitros). Por el contrario, en otros países con gran producción, como Argentina, el año 2010 tuvo un saldo positivo para la producción de vino.

En cuanto al consumo, al contrario que en años pasados, la evolución a nivel mundial fue ascendente. Así, las cifras del año 2010 indican que el

Vinos con LUZ

DESCUBRE LA BELLEZA OCULTA DE LOS VINOS

Las proteínas de guisante, una alternativa excelente para la **CLARIFICACIÓN DE VINOS TINTOS DE CALIDAD**

Suponen una respuesta eficaz frente a la demanda de clarificantes tradicionales, de origen animal.

Su efecto sensorial es similar al de la ovoalbúmina y no precisa mención expresa en el etiquetado (sustrato no alergénico).

En comparación a otros agentes clarificantes, actúa con mayor suavidad, logrando vinos limpios y brillantes con cuidadoso respeto al aroma y la estructura.

En vinos tintos, mantiene intensidad colorante y protege frente a oxidaciones, devuelve frescura e intensidad aromática a la vez que modula la astringencia, resultando vinos envolventes y estructurados.

PROVEGET 100

El empleo de ictiocola en la **CLARIFICACIÓN DE VINOS BLANCOS**

La ictiocola es una forma muy pura de la proteína de colágeno de pescado. Es un clarificante tradicional, único por su delicadeza en el afinado de vinos de calidad.

Esta proteína de alto peso molecular, presenta carga positiva neta al pH ácido del vino. Esta carga incentiva la floculación de levaduras y otras sustancias gruesas en suspensión.

Además, forma complejos con compuestos cargados negativamente como aquellos polifenoles responsables de sensaciones astringentes. No elimina las moléculas aromáticas ni los taninos condensados, que mejoran las sensaciones en boca.

Presenta varias ventajas sobre otros agentes proteicos con función clarificante: Es muy activo a pequeñas dosis, su lenta floculación elimina las partículas en suspensión más finas, resultando vinos más brillantes. Mantiene sus propiedades a baja temperatura y no precisa tratamiento posterior con bentonita.

ICTIOCLAR



ahora se observa”, ha asegurado Rob Autry, socio de Public Opinion Strategies y responsable de este proyecto. “La manifestación tan rotunda del consumidor es una señal clara de que los americanos dispensan una gran importancia al nombre del lugar de procedencia de un vino y claramente quieren un acceso rápido a esa información cuando miran la botella”. A pesar de este interés en la indicación del lugar de procedencia, la mayor dificultad surge cuando se presentan dos etiquetas para comparar, pues muchos consumidores estadounidenses son incapaces de determinar cuál es la que correctamente exhibe el origen del vino. Esto supone una conclusión negativa de lo que los elaboradores logran con la actual regulación en materia de etiquetas.

La Declaración Conjunta para la Protección del Origen y los Nombres de Procedencia de los Vinos fue originalmente firmada el 26 de julio de 2005 y cuenta ahora con la adhesión de Champagne, Chianti Classico, Jerez, Long Island, Napa Valley, Oregon, Paso Robles, Oporto, Rioja, Sonoma County, Tokaj, Victoria, Walla Walla Valley, Washington state y Western Australia.

Etiquetado de alérgenos, fin de la moratoria

Según ha acordado por la Comisión Europea, la derogación de la obligación de mencionar en la etiqueta de los productos alérgenos en los vinos no se prolongará más allá del 30 de junio de 2012. La EFSA (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria) ha emitido un nuevo informe sobre tres productos enológicos (la caseína, la ovoalbúmina y la lisozima) utilizadas para la clarificación de los vinos y la estabilización antimicrobiana. El informe concluye que estos tres productos, utilizados en dosis recomendadas, son susceptibles de provocar reacciones alérgicas en sujetos sensibles.

Nuevas tecnologías en viticultura y elaboración de vino: proyecto Winetech

El proyecto WINETech –Nuevas Tecnologías en Viticultura y Elaboración del Vino–, encuadrado dentro del programa de iniciativa comunitaria INTERREG IV B del Espacio Sudoeste Europeo (SUDOE) y financiado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) se basa en la experiencia de la iniciativa piloto “Espacio de Innovación

Vitivinícola”, promovida por un miembro del partenariado (FEUGA).

El principal objetivo de WINETech es el de promover la innovación y la transferencia de tecnología en el sector vitivinícola, favoreciendo el establecimiento de relaciones estables entre las empresas del sector y las entidades de su entorno científico tecnológico.

Para ello se propone facilitar al tejido empresarial y a la comunidad científica un acceso preferente a una amplia gama de servicios orientados a introducir soluciones de I+D+i en los procesos de viticultura, elaboración de vino y gestión integral de las bodegas. Los servicios que se han empezado a prestar a través de la Red son:

- Oportunidades de cooperación científico-tecnológica: la Red facilitará la búsqueda de socios de perfil científico-tecnológico con oferta para el sector a través de “matrices de oportunidades científico-tecnológicas” en las que se presentarán los cruces entre las necesidades de I+D+i del sector y los grupos de investigación con oferta o capacidad para atenderlas.
- Promoción y asesoramiento a proyectos de I+D+i empresa/investigador: a través de la Red se han empezado a promover proyectos de I+D+i de co-



Expertos en tratamientos para industrias vitivinícolas y de productos lácteos

Estaciones de Tratamiento de Aguas Residuales
Biodepuración, Bioenergía, Biogás

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



Descontaminar generando Energía

www.optimarenovables.com Tel. +34 93 734 08 33
Tel. +34 93 731 55 68



trabajando para intentar reducir la concentración de azúcares mediante técnicas experimentales tan dispares como puede ser la eliminación por oxidación de la glucosa del mosto mediante una enzima glucosa-oxidasa obtenida de un hongo (*Aspergillus niger*) o utilizando membranas semipermeables de ultrafiltración y nanofiltración, que retienen parte de los azúcares, dejando pasar el mosto empobrecido en estas sustancias.

Otra de las posibilidades que mencionan desde el IVICAM es la utilización de levaduras con un deficiente rendimiento azúcar/alcohol. Son levaduras que necesitan una mayor cantidad de azúcar para obtener grado de alcohol y, en consecuencia, desciende el grado alcohólico del vino una vez finalizada la fermentación alcohólica del mosto.

Por último, señalan las técnicas que, aplicadas directamente a los vinos elaborados, reducen la concentración de etanol. Son varias las técnicas que permiten la desalcoholización total o parcial de los vinos. Cabe citar, como la más importantes, la ósmosis inversa y la evaporación a vacío y baja temperatura mediante columna de conos rotatorios (Spinning cone column). También se han publicado resultados con técnicas de absorción con zeolitas, con extracción de fluidos supercríticos, liofilización y técnicas de membrana, como destilación a vacío, pervaporación, diálisis o destilación osmótica.

Los objetivos del proyecto del IVICAM, que se desarrolla desde 2010 hasta diciembre de 2014, son el estudio de las distintas tecnologías y/o estrategias de desalcoholización de

vinos y de los parámetros de operación más importantes a tener en cuenta en cada una de ellas; y constatar la calidad físico-química y sensorial de vinos obtenidos según los distintos métodos. Además, esperan ofrecer al elaborador una gama de los productos que se pueden obtener con cada tecnología para orientarle en sus futuras decisiones.

Primer dispositivo que detecta botrytis

Los campos de investigación en los que trabaja el sector vitivinícola son muy variados, desde los aspectos más relacionados con la viticultura, hasta aquellos centrados en la enología.

Así, por ejemplo, el grupo de investigación "Análisis de Procesos y Quimiometría" de la Universidad de

LEVEL²™ TD

UNA NUEVA DIMENSIÓN EN LA ELABORACIÓN DE VINO

La primera levadura seleccionada no convencional, TD 291 (*Torulaspora delbrueckii*) para la elaboración de vinos diferentes con mayor complejidad, mediante inoculación secuencial con una cepa específica de *Saccharomyces cerevisiae*.

$$[1+1] > 2$$

TD 291 *Torulaspora delbrueckii*

1^{ER} NIVEL

TD291

Saccharomyces cerevisiae

2^º NIVEL

SC734

Level2 TD[®] incluye TD 291, una cepa específica de levadura *Torulaspora delbrueckii* seleccionada y producida por Lallemand, y una cepa específica de levadura *Saccharomyces cerevisiae* complementaria y sinérgica. Se inocula en el mosto TD 291 (*Torulaspora delbrueckii* – Level2TD 1^{er} Nivel) y a continuación, tras una bajada de la densidad de 10-15 puntos, se inocula en el mosto Level2TD 2^º Nivel (*Saccharomyces cerevisiae* SC734). [1+1]>2

Level2 TD[®] permiten reproducir de forma controlada la sucesión de poblaciones que tiene lugar en fermentaciones espontáneas.

Level2 TD[®] incrementa la calidad, personalidad y longevidad de los vinos blancos y rosados, diferenciándolos de los obtenidos con levaduras tradicionales.



colo de cálculo de las emisiones de estos gases en el sector.

En el caso español, la Federación Española del Vino -con la colaboración de la Organización Internacional de la Viña y el Vino, así como de empresas y universidades- está desarrollando una metodología basada en tres componentes: evaluación de las emisiones de gases de efecto invernadero, validación de los resultados con la participación de grupos de interés, diseminación y utilización de los resultados. La Federación propone un Protocolo de Producto basado en el análisis de ciclo de vida; es decir, el estudio de las cargas ambientales asociadas a un producto a lo largo de toda su vida útil. Se trata, en definitiva, de poder determinar con la mayor precisión posible la emisión de gases de efecto invernadero producida

por una botella de vino cuando esta llega a manos del consumidor.

Wineries for Climate Protection

El pasado mes de julio se celebró la jornada Wineries for Climate Protection, cumpliendo los objetivos fijados en su convocatoria: aportar soluciones concretas desde el sector vitivinícola a problemas globales, como es la protección del clima; convertir la iniciativa de un grupo de empresas españolas en un gran foro mundial de debate sobre cambio climático y su impacto en el sector de la viña y la industria vinícola; e iniciar un cambio de valores a nivel mundial hacia la producción sostenible como fuente de competitividad del sector.

Bodegas de gran prestigio internacional como Fetzer Vineyards

(California), Treasury Wine States (Australia), Moët et Chandon (Francia), Casa Vinícola Zonin (Italia), Vega Sicilia, Codorniu, Regalía de Ollauri, Bodega institucional "La Grajera", Grupo Matarromera, Bodegas Torres, Chivite o Freixenet han explicado su experiencia y su responsabilidad empresarial en temas medioambientales.

El mayor éxito de esta jornada radica en el hecho de haber asumido el liderazgo a escala mundial en la protección del clima. Más de 450 congresistas avalaron el éxito de la Jornada con su presencia, demostrando la sensibilidad y la responsabilidad del sector de la viña y el vino ante el cambio climático, tal y como destacó el Conseller de Agricultura de la Generalitat de Cataluña, Josep M^a Pelegrí, durante la inauguración de



ENOLOGY

Line by BioSystems



Analizador automático Y15



Línea completa de reactivos

Sistema completo creado por y para el enólogo

BioSystems
REAGENTS & INSTRUMENTS

Costa Brava 30, 08030 Barcelona
Tel +34-93 311 00 00 www.enology.es www.biosystems.es



del estado del viñedo al existir una correlación entre el vigor y variables como el grado de maduración, rendimiento productivo, necesidades hídricas, uniformidad de la cosecha, etc. Además, en un futuro podría ayudar también a la detección precoz de infestaciones por enfermedades y plagas.

Los investigadores de la UPV han instalado este sistema en un tractor agrícola robotizado, con el que vienen trabajando desde el año 2006 y que incluía ya un sistema de posicionamiento global, una cámara estereoscópica para percepción local en 3D, y sensores de medida de ángulo para ambas ruedas directrices.

Con este proyecto se ha incorporado al tractor una cámara monocular centrada en el infrarrojo cercano y equipada con diferentes lentes para el muestreo intensivo y extensivo de las parcelas, así como ordenadores mejor adaptados a las condiciones de trabajo en campo. Además, los investigadores de la UPV han desarrollado el software y el algoritmo que confiere inteligencia artificial al tractor. Según apunta Rovira, con estos nuevos equipos pretenden mejorar la percepción sensorial del tractor, para incrementar la productividad de las ex-

plotaciones y la eficiencia en su manejo.

“El hecho de que el sector vinícola sea altamente competitivo y genere productos con gran valor añadido lo convierte en el candidato perfecto para la incorporación de las nuevas tecnologías recientemente desarrolladas en el ámbito agrario. Otro punto a favor de esta incorporación son las dificultades encontradas a la hora de conseguir un vino de calidad, como por ejemplo el crecimiento desigual de las viñas, la falta de uniformidad en producción y madurez, o la gestión de los recursos hídricos”, afirma Rovira. Como explica el experto, “las nuevas soluciones aportadas por la robótica y la agricultura de precisión proveen al productor de potentes herramientas para afrontar tales retos. Así, nuestro objetivo es dotar a un vehículo robotizado de un complejo nivel de percepción sensorial que permita mejorar la eficiencia en el manejo y gestión de las explotaciones vinícolas”.

Los investigadores de la UPV han evaluado la tecnología desarrollada en la zona vinícola de Utiel-Requena, en concreto en parcelas de Bodegas Finca Ardal, y Turís (Valencia) Para la generación de los mapas de vigor, el tractor toma imágenes con

la cámara sensible al infrarrojo, resaltando la vegetación y ayudando al algoritmo a separarla del resto para su cuantificación. “De esta manera se estima la cantidad de vegetación a la vez que se le asigna una referencia geográfica. Al tener referencias globales podemos llevar nuestras medidas de vegetación a un mapa que el agricultor puede utilizar para su planificación y como herramienta predictiva de las futuras labores”, explica Verónica Sáiz, investigadora del Grupo de Mecanización y Tecnología Agraria de la UPV.

El nuevo sistema desarrollado por los investigadores de la UPV ha sido premiado por la multinacional Edmund Optics, que ha destacado su utilidad para la monitorización y control de explotaciones agrarias de una forma no invasiva y económica. Francisco Rovira y Verónica Sáiz recogerán este galardón en Feria Vision 2011, que se celebrará en Stuttgart el próximo mes de noviembre.

Envejecimiento de los vinos

Las bodegas ya pueden disponer de una nueva herramienta para analizar los antocianos (pigmentos que colorean de rojo azulado la uva tinta) en las diferentes etapas de la elabora-

Aún está a tiempo...
QUERTANIN® la pieza esencial para el equilibrio de sus vinos

Tanino elágico calidad duela, extraídos del corazón del roble con tecnología Laffort de disolución instantánea (proceso IDP).
Para vinos tintos, rosados y blancos.



Apoyo a la estructura del vino. Mejora de la frescura aromática



Desarrollo de la percepción de dulzor

Expresión de las percepciones torrefactas



Incremento de la complejidad



Alimentaria

INVESTIGACIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD

Boletín
de
Suscripción

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

Modalidades de suscripción

Suscripción completa: Suscripción a 10 números consecutivos a la revista desde la fecha de inscripción
(Precios indicados para los 10 números)

Edición papel: España 205 € / Europa 349 €
Edición digital: Suscripción on-line 156 €

Suscripción parcial: Suscripción a 5, 6, 7, 8 o 9 números de libre elección a lo largo del año posterior a la fecha de inscripción
(Precios indicados POR CADA número contratado)

Edición papel: España 22,5 € / Europa 38,4 €
Edición digital: Suscripción on-line 17 €

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 NIB 0075-0111-94-0601253845
IBAN: ES88 0075 0111 9406 0125 3845 BIC: POPUESMM**

www.revistaalimentaria.es

Síguenos en:



C/ General Álvarez de
Castro, 38 - 28010 Madrid
E-mail:
suscripciones@eypasa.com


EYPASA

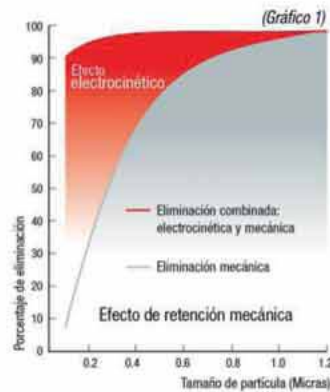
Ediciones y Publicaciones
Alimentarias S.A.

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".

SISTEMAS DE FILTRACIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE VINO

Durante décadas **3M Purification** se ha enfocado en proporcionar soluciones de alto rendimiento a precios competitivos para la filtración del vino. Nuestros esfuerzos en investigación y conocimientos de las necesidades de nuestros clientes, han dado como resultado productos innovadores de filtración en bodega, como nuestro filtro **Zeta Plus(TM) MHT**, fabricado en celulosa con dos etapas de filtración en un mismo cartucho lenticular.

Asimismo, disponemos de **placas de filtración** fabricadas con esta misma celulosa de alta calidad y con adyuvantes inorgánicos ligados por una resina que le aporta puntos de adsorción electrocinéticos con carga positiva, consiguiendo así incrementar su capacidad de retención.



Basándonos en nuevas tecnologías innovadoras, disponemos de una amplia gama de **filtros de membrana** para la filtración previa al embotellado, que

aseguran la eliminación microbiana, como nuestra membrana **LifeASSURE (TM) BNA** fabricada en Poliétersulfona (PES).

BevASSURE PES	MICROORGANISMO	LRV*
BNA045	Oenococcus oeni	9
BNA045	Serratia marcescens	8
BNA045	Lactobacillus brevis	10
BNA045	Dekkera intermedia	9
BNA065	Lactobacillus brevis	7
BNA065	Dekkera intermedia	9

*VALOR de REDUCCIÓN LOGARÍTMICO

3M Purification está al frente en la vanguardia de soluciones de filtración completas. Proporciona soluciones integradas para la industria del vino, incluyendo membranas previas a la etapa de embotellado, **prefiltros** y filtros para el control de partículas, así como **filtros de clarificación**, depósitos **portacartuchos** y equipos para realizar los test de integridad de los cartuchos in situ.

Todos nuestros productos están diseñados para garantizar un funcionamiento económico y fiable. Uniendo nuestros productos de alta calidad e innovación, con un asesoramiento técnico cualificado y experimentado, nos convierte en la mejor elección como proveedor de soluciones de filtración.

El pasado mes de Junio celebramos en Valladolid las "I Jornadas técnicas de filtración", donde tuvimos la oportunidad de presentar las últimas tecnologías en filtración de vinos, con catas prácticas de diferentes caldos de la zona. Para el próximo año 2012 esperamos celebrar **nuestras "II Jornadas técnicas de filtración" en la Denominación de Origen Rioja**, con la asistencia de los enólogos y bodegueros de la zona interesados los sistemas de filtración más innovadores.

Para cualquier información adicional, pueden contactar con:

Silvia Prieto 3M Purification
 3M Iberia, C / Juan Ignacio Luca de Tena, 19 | 28027 Madrid
 Mobile: +34 686782503 | Fax: +34 91 3216528
sprieto@mmm.com | www.3M.com/es/filtracion



Bodegas Protos en datos

- Fundada en 1927.
- Protos se encuentra en más de 87 países de todo el mundo.
- Exporta 1.000.000 de botellas.
- Gracias al enoturismo, es la bodega más visitada de la Ribera del Duero en 2010, con 20.000 visitas, lo que supone casi un tercio de las visitas que reciben las bodegas de la D.O.
- El Crianza 2008 y el Reserva 2005 han recibido la Medalla de Oro en el Concurso Mundial de Bruselas 2011.

Empresa

Protos, del griego "Primero", es una de las principales y más reconocidas empresas vitivinícolas de la denominación de origen Ribera del Duero. Desde 1927, esta bodega centenaria se ha mantenido fiel a su lema de ser primero, como actitud de superación constante en el día a día y en todos los procesos, siempre con la sola premisa de la calidad por encima de todo. De este modo se ha convertido en un icono altamente valorado en los mercados internacionales, comercializando su marca en más de 87 países de los cinco continentes. Con unas modernas instalaciones al pie del vallisoletano castillo de Peñafiel, diseñadas por el prestigioso arquitecto Richard Rogers (ganador del premio Pritzker), la bodega Protos se sitúa a la vanguardia en el panorama vitivinícola y del enoturismo en la Ribera del Duero.

Situación

Bodegas Protos empieza su relación con CAI Servicios, partner de UNIT4, en 1988.

Protos confía en CAI Servicios y en el software UNIT4 ekon para su gestión interna

CAI Servicios, partner de UNIT4, ha llevado a cabo el proyecto, que incluye personalizaciones. “La solución ERP estándar de UNIT4 ekon se puede adaptar y modificar para que responda exactamente a las necesidades que nos van surgiendo en la empresa. Gracias a esto somos mucho más competentes y disponemos de un software totalmente efectivo”.

José Ignacio Cristóbal | Responsable del departamento de Administración de Bodegas Protos



El aceite de oliva es sinónimo de excelencia y de salud. Es uno de los alimentos fundamentales de la dieta mediterránea y otorga un toque de distinción a cualquier plato de nuestra cocina, tal y como aseguran fuentes de la Agencia para el Aceite de Oliva (adscrita al Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino). Además, sus excelentes propiedades saludables están siendo demostradas y contrastadas en multitud de estudios científicos del más alto nivel y abarcan desde la prevención de enfermedades cardio-circulatorias y el cáncer, hasta aliviar la artritis y retardar el envejecimiento.

España es, con gran diferencia, el mayor productor mundial de aceite de oliva y nuestros aceites de oliva son de la mejor calidad. La calidad de los aceites españoles está fundamentada en la diversidad varietal y ecológica de los olivos cultivados en España, en las esmeradas técnicas de cultivo y recolección que aplican los agricultores y en el cuidado en su obtención y elaboración: la industria aceitera española dispone de las mejores y más avanzadas tecnologías. Todo ello contribuye a que los aceites de oliva españoles tengan una excelente calidad y puedan encontrarse en los mejores mercados de todo el mundo.

Tipos y categorías de los aceites de oliva

Las aceitunas se transforman en aceite, exclusivamente mediante procedimientos mecánicos (molienda, centrifugación, decantación y filtrado). De los aceites obtenidos, pueden destinarse directamente al consumo, una vez envasados, los de las dos categorías siguientes:

- “Aceite de oliva virgen extra”: es el aceite de oliva de la mejor calidad, de la categoría superior, y tiene cualidades irreprochables, tanto analíticas como sensoriales. Se ha obtenido directamente de las aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos. Su aroma y sabor reproduce

Sostenibilidad e innovación para el sector de aceites y grasas en alimentación

Los aceites y las grasas forman parte fundamental de los procesos de fabricación de alimentos, bien sea en su formulación (grasas comestibles) o en el funcionamiento de la maquinaria industrial (lubricantes de grado alimentario). Algunos de ellos, como el aceite de oliva, han logrado, incluso, el reconocimiento de los efectos antioxidantes de sus polifenoles sobre el colesterol LDL por parte de EFSA.

los de las aceitunas de las que procede y contiene íntegros todos los atributos saludables y nutricionales propios de este excepcional producto natural. El aceite virgen extra es el mejor zumo natural de las aceitunas y puede presentarse filtrado o “en rama” (sin filtrar).

- “Aceite de oliva virgen”: es el aceite de la segunda categoría, y aunque también se obtiene directamente de las aceitunas por métodos mecánicos (es zumo de las aceitunas), presenta ligeras alteraciones en sus parámetros analíticos o sensoriales que no permiten clasificarlo en la categoría de “extra”.

Además de estas dos categorías de aceite de oliva, en las almazaras se producen también otros aceites que, aunque se han obtenido igual que los de las categorías de los vírgenes, no alcanzan las características de calidad que se exigen para pertenecer a ellas. Estos aceites vírgenes, aunque defectuosos, son llamados aceites lampantes, porque en la antigüedad se destinaban a las lámparas de

alumbrado por su menor calidad. No son aptos para ser consumidos, por lo que deben someterse a un proceso químico de refinado en otras instalaciones industriales, las refinerías, para rectificar sus defectos. Los aceites obtenidos son los aceites de oliva refinados, cuyas características sensoriales son prácticamente neutras, pues carecen de olor y sabor, y no son aptos para el consumo hasta que no se mezclen con otros aceites adecuados.

Además de los aceites de oliva vírgenes (virgen extra, virgen y lampantes) en las almazaras se obtiene también un subproducto, el orujo, que contiene partes significativas de aceite. Este aceite puede extraerse, mediante procesos físicos o químicos, en otras instalaciones industriales denominadas extractoras, en las que se produce el aceite de orujo crudo, que no es apto para su consumo directo, pues debe someterse al proceso de refinado. Se obtiene así el aceite de orujo refinado, que tampoco es directamente consumible hasta que no se

El consumo de alimentos fritos se realiza desde la antigüedad. Actualmente, la cocción en baño de aceite es una de las técnicas culinarias más extendidas en prácticamente todo el mundo que se ha visto favorecida en parte por el aumento del consumo de comidas preparadas o precocinadas, tanto en el hogar como fuera de casa (1). El proceso de fritura consiste en una serie de reacciones físico-químicas complejas que determinan cambios en la textura, color, olor y sabor de los alimentos proporcionándoles un aspecto agradable y una mayor palatabilidad. Durante la fritura se producen reacciones de hidrólisis, oxidación y polimerización en el propio aceite, dando lugar a su deterioro. Como podemos observar en la figura 1, durante la degradación del aceite se producen nuevos compuestos (2), que pueden ser tóxicos si se encuentran en altas concentraciones (3). Este es el caso de los peróxidos formados por oxidación, que posteriormente en la polimerización oxidativa darán nuevos productos también tóxicos e incluso cancerígenos. Otros compuestos formados con demostrada acción tóxica y cancerígena son, por ejemplo, la acrilamida y los benzopirenos (4, 5). El caso de la acrilamida es un ejemplo de la importancia que se le está dando a este tema, ya que una alerta en 2002 por sus altas concentraciones en alimentos cocinados a elevadas temperaturas dio lugar a la llamada "crisis por acrilamida", incluyéndola como tema



Figura 1. Evolución de los compuestos de degradación del aceite durante la fritura (5).

Descripción del proceso de fritura y su influencia en la calidad del aceite en establecimientos alimentarios de Cádiz, Granada, Málaga y Jaén

Luis Carlos Fernández Gallardo¹
María Concepción
Mingorance Mingorance²
Miriam Moreno Montoro³

¹Farmacéutico. Unidad de Protección de la Salud. Distrito Sanitario Jerez-Costa Noroeste.
luisc.fernandez.sspa@juntadeandalucia.es
²Estudiante de postgrado: Máster Universitario en Atención Farmacéutica (EurophamNES). Facultad de Farmacia. Universidad de Granada.
e-mail: mingo2@correo.ugr.es
³Becaria predoctoral (FPU) en el Departamento de Nutrición y Bromatología de la Universidad de Granada. Departamento de Nutrición y Bromatología, Facultad de Farmacia, e-mail: miriamorenom@gmail.com

prioritario en algunos de los comités conjuntos de los expertos de la FAO/OMS sobre aditivos alimentarios (6). A pesar de que las reglamentaciones prohíben la introducción de sustancias genotóxicas y carcinogénicas en alimentos durante su manufactura (5), en los establecimientos de hostelería no se controlan estos productos.

Existen muchos factores que modulan la degradación de las grasas, de forma que, para conseguir un proceso de fritura seguro y de calidad, es de vital importancia controlar todos esos factores. De entre ellos cabe destacar los relacionados con el tipo de aceite, alimento, tiempo y temperatura del proceso (7). Las prácticas de manipulación, al tener influencia sobre estos factores, son también importantes pa-

ra la calidad del aceite de fritura y, por tanto, para la protección de la salud de los consumidores (8). Todo esto hace de la fritura un proceso complejo que tiene como consecuencia un bajo nivel de cumplimiento de la norma de calidad (2), que en España determina que un aceite aceptable debe tener un máximo de 25% de compuestos polares, debiendo desecharse en caso contrario (9).

Los compuestos polares son sustancias de naturaleza polar e hidrosoluble que se encuentran en el aceite. A éstos se les asocia una toxicidad intrínseca si su consumo es elevado, cuyos síntomas comprenden irritación gástrica duodenal, diarreas, úlceras, daños hepáticos como hepatomegalia y alteración de la actividad enzimática (10). Incluyen un grupo de compuestos no volátiles formados por hidrólisis y oxidación (monoglicéridos, diglicéridos, ácidos grasos libres, triglicéridos polimerizados, triglicéridos oxidados y digliceroleos) y es de destacar que por su naturaleza, entre ellos se encuentra la acrilamida. Ésta, sin embargo, se forma mediante la reacción de Maillard

El II Congreso Nacional de las Tecnologías de Identificación y Trazabilidad, organizado por IDTrack, se celebró en Madrid el pasado mes de abril, y acogió los encuentros más importantes sobre tecnologías de identificación y trazabilidad. Los visitantes pueden interactuar y conocer de primera mano a los principales profesionales que forman parte de este mercado: grandes firmas, desarrolladores, proveedores, operadores, inversores, clientes, etc. Asistieron más de 440 participantes y más de 35 patrocinadores o colaboradores.

Los congresos están organizados para que los asistentes participen en las conferencias multisectoriales o en las mesas de debate, además de visitar los expositores con los recientes avances tecnológicos.

Los seminarios

La jornada se desarrolló en siete seminarios: LOGIStrack, AUTOMATIZACIONtrack, VOZtrack, TEXTILtrack, SOFTtrack, LEANtrack y SALUDtrack.

LOGIStrack

Fue el evento de referencia en el sector de la alimentación, donde se mostraron las últimas novedades logísticas aplicadas a dicho sector. Enfocado desde un punto de vista práctico, los expertos debatieron sobre las cadenas de suministro totalmente integradas, las acciones para buscar la eficiencia, la trazabilidad y sus últimas novedades de software y hardware, el transporte automático, la optimización y ahorro de los costes con la última parte en la planta (la gestión de los residuos), y la planificación integrada.

Algunos de los ponentes que participaron fueron José Luis Morato, Sociodirector de Retos Logísticos; Rubén Martínez García, Director de Gestión de Proyectos de Asti; David de la Calle Armesto, Director de Logística y Planificación del Grupo Leche Pascual; José Cuesta, Gerente de Sistemas de

Madrid acogió el II Congreso Nacional de las Tecnologías de Identificación y Trazabilidad

Esta edición giró en torno a siete seminarios diferentes, en los cuales intervinieron las principales empresas nacionales y europeas, con el ánimo de esclarecer las tendencias del mercado y establecer nuevos contactos con los visitantes.

SSI Schäfer; y Nuria M^a Arribas, Directora Adjunta del Departamento de Innovación y Tecnología de la FIAB (Federación Española de la Industria de la Alimentación y de las Bebidas).

TEXTILtrack

Centrado en el sector textil, es un evento de especial relevancia para cualquier director de logística, de I+D, o de operaciones que desee conocer lo último sobre las diferentes opciones de etiquetado (RFID, código de barras), etiquetado de origen, soluciones de software, soluciones para hurtos y pérdidas desconocidas, control de stocks y espejos inteligentes.

Los ponentes que participaron fueron: Javier Martínez Zaldo, Gerente de Trasluz Casual Wear; José Cuesta, Gerente de Sistemas de SSI Schäfer; y Jorge Moreno, Jefe de G. I. Tecnologías de la Información y las Comunicaciones.

AUTOMATIZACIONtrack

Fue la primera vez que se celebraba y se mostraron los avances en estanterías de paneles, cantiléver, palets, dinámicas, altillos, automáticos, picking semiautomáticos (pick to Light, parallel picking, pick to tote, pick to bucket, radio frequency picking, por

voz), sistema de manutención de palets, por unidades de carga, y procesos del almacén (arranque y preparación de pedidos, expedición y envíos, transporte, entrada de mercancías y almacenaje).

Participaron Rubén Martínez García, Director de Gestión de Proyectos de Asti; Conrad Cardona, Director General de SSI Schäfer; José M^a de Simón, Responsable de Proyectos de Automatización de Alfaland; y Enrique Hidalgo Martínez, Responsable de Desarrollo de Negocio en Jedren IT Solutions S. L.

SALUDtrack

Seminario que recoge las últimas novedades que se aplican en diferentes ámbitos de la salud: hospitales, clínicas e industria y distribución farmacéutica. Está dirigido a los responsables de informática, logística y operaciones de estos ámbitos. Resaltaron, en especial, la digitalización, la trazabilidad global y las tecnologías de identificación de pacientes, medicamentos, instrumentos quirúrgicos, etc.

Hablaron Fernando López-Ríos, Director del Laboratorio de Dianas Terapéuticas del Hospital Universitario de Sanchinarro (Madrid); Javier

Las pruebas que científicos y médicos han venido utilizando desde hace décadas para detectar los microorganismos patógenos presentes en las muestras están basadas en el uso de cultivos de crecimiento. En la actualidad tales métodos de detección de patógenos en cultivo están siendo reemplazados a marchas forzadas por los análisis mediante PCR en tiempo real que identifican los microorganismos gracias a secuencias específicas de ácidos nucleicos, pues están dotados de mayor rapidez y especificidad.

La empresa (Life Technologies, Carlsbad, California, EE.UU.) ha desarrollado un programa para el diseño de ensayos destinado a detectar secuencias pertenecientes a microbios patógenos. Este tipo de ensayos se puede diseñar con la misma tecnología utilizada para la fabricación de las pruebas de expresión génica comercializadas por la compañía, entre las que cabe citar los ensayos de expresión prediseñados para genes humanos, de ratón, rata, o de *Arabidopsis* y *Drosophila*.

Las páginas siguientes describen el programa bioinformático de diseño de ensayos que Life Technologies emplea para la producción de ensayos por PCR en tiempo real con sonda de hibridación destinados a la detección de patógenos, así como las aplicaciones de dichos ensayos en los programas de bioseguridad. En colaboración con una empresa de biotecnología Life Technologies ha utilizado esta herramienta de software para fabricar ensayos de PCR en tiempo real destinados a aplicaciones de defensa biológica del Ministerio de Defensa de los Estados Unidos.

Life Technologies también ha desarrollado y fabricado reactivos para ensayos de PCR en tiempo real destinados a detectar la presencia de patógenos potencialmente dañinos en centros de clasificación de correos.

Uso de la PCR en tiempo real para la detección de patógenos

Martin Johnson, Pius Brzoska, Olga Petrauskene y Chris Melancon

Life Technologies
www.appliedbiosystems.com

Programa informático para el diseño de ensayos

Life Technologies ha elaborado un programa informático para ayudar a los científicos a diseñar las combinaciones de cebadores y sondas destinadas a los ensayos de detección de patógenos mediante PCR en tiempo real. Un algoritmo patentado aplica una serie de reglas para el diseño del ensayo y recomienda las secuencias para el cebador y la sonda que reconocen una secuencia de ácidos nucleicos característica del microbio de interés.

El algoritmo evalúa una serie de ensayos óptimos con los criterios de temperatura de fusión y composición de nucleótidos de las combinaciones de cebador-sonda, y a continuación selecciona el ensayo más específico comparando la secuencia de áci-

dos nucleicos de los cebadores y las sondas del ensayo con las secuencias genómicas de otras especies bacterianas estrechamente emparentadas.

A partir de esta comparación de secuencias, un algoritmo patentado de evaluación del ensayo selecciona el ensayo que presenta el mayor número de emparejamientos erróneos (mismatch score) con otras bacterias, reduciendo así la probabilidad de escoger un ensayo que genere falsos positivos. El algoritmo de diseño produce ensayos con una eficiencia cercana al 100% (1).

El programa informático de diseño de ensayos de Life Technologies busca cebadores para todas las secuencias diana microbianas conocidas y optimiza la selección de las parejas de cebadores basándose en

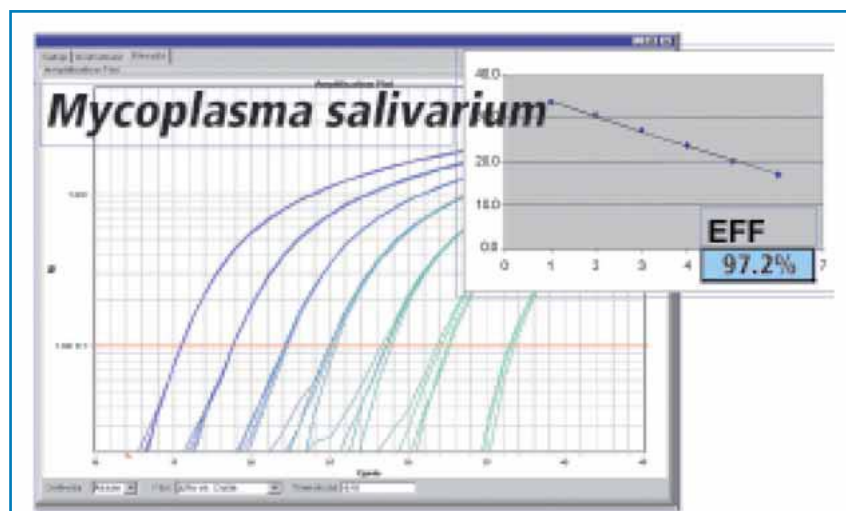


Figura 1: La gráfica muestra una prueba de eficiencia para *Mycoplasma salivarium*. La eficiencia se aproxima al 100%.



DuPont ha anunciado el lanzamiento de una nueva iniciativa: DuPont Industrial Bakery Solutions (DIBS). Asegura el suministro de sistemas de recubrimiento antiadherente de alta calidad para panaderías industriales comercializados bajo la marca DuPont Teflon®. Con ello, se intenta crear nuevas oportunidades para impulsar la eficiencia y mejorar la higiene y la seguridad en las operaciones de las panaderías industriales, al tiempo que se aumenta la calidad y los beneficios nutritivos de sus productos finales.

Los sistemas DIBS están disponibles exclusivamente en bandejas y moldes fabricados y comercializados por una red de comercializadores licenciarios DIBS y son aplicados por una red diferenciada de aplicadores.

Su valor deriva de la importancia de sistemas de recubrimientos para “desmoldar” en bandejas y moldes, es decir, de la extracción consistente y fiable de los productos horneados y

Moldes de fluoropolímetro de DuPont, innovación en la industria panadera

su contribución a la eficiencia global de la planta. “El uso de sistemas con base de fluoropolímetro de DuPont combinado con un programa concienzudo de aseguramiento de la calidad garantiza un desmoldado fiable y consistente sin necesidad de utilizar aceite”, aseguró Phil Bardsley, Director de Negocios de DuPont Fluoroproducts. “De todos los tipos de moldes para horneado, recubiertos o sin recubrir, aquellos que están recubiertos con fluoropolímeros ofrecen la mejor resistencia a la permeación de ingredientes de la masa durante ciclos repetidos de horneado, con el consiguiente incremento de la duración de cada bandeja o molde”, añadió.

Las ventajas son múltiples: se mejora la calidad y la apariencia del producto gracias a la ausencia de aceite y

grasa en el proceso de horneado, los costes de mantenimiento y limpieza menores y un incremento en los estándares de seguridad alimenticia que se benefician de un ambiente de trabajo más limpio y seguro.

Las numerosas formas geométricas, tamaños y detalles de los utensilios para hornear y su relativa complejidad en cuanto a la aplicación del sistema de recubrimiento, precisan una solución hecha a medida. Como consecuencia, DuPont lanza ocho sistemas de Teflon® DIBS, centrándose inicialmente en pan, croissant y pastelería. Estos sistemas se han desarrollado basándose en muchos años de experiencia de la empresa en el mercado de la panadería industrial y en la progresión científica de su tecnología de fluoropolímeros.

Videojet Technologies Inc. lanzó su nueva Gama 20 de impresoras de inyección de tinta continua de la línea Videojet 1000. Las nuevas impresoras Videojet 1220, 1520 y 1620 ofrecen un buen número de mejoras respecto de los populares modelos de la empresa.

“El tiempo de funcionamiento sin interrupciones es crucial en cualquier entorno de producción”, indicó Mark Breuning, Director de Productos de inyección de tinta continua. El núcleo de diseño integrado y el cabezal de impresión con Clean Flow reducen significativamente el tiempo de mantenimiento y los costes. También permiten aplicar una impresión de una a cinco líneas con unas velocidades máximas de hasta 293 m/min.

Al utilizar aire de presión, reduce la acumulación de tinta en el cabezal de impresión que acaba provocando pa-

Mononúcleo en las impresoras de la Serie 1000 de Videojet

radadas en las impresoras de inyección de tinta tradicionales.

El mantenimiento preventivo de la línea Videojet 1000 consiste en atender a un solo núcleo, así sustituye a la vez todos los elementos normales con desgaste que pueden causar paradas no programadas. La vida útil del núcleo del modelo 1620 es de 14.000 horas, la de 1520 es de 12.000 y la 1220 aguanta hasta las 9.000 horas. La sustitución del núcleo es simple, sin problemas y puede efectuarla el mismo usuario.

Todas las impresoras de la Serie 1000 disponen del exclusivo sistema de líquidos Smart Cartridge, que toma como base el principio de “aguja y tabique” para eliminar la necesidad de

que los operadores viertan líquidos en los receptáculos, lo que evita tanto los derrames como el desperdicio de ellos. La gestión del consumo de tinta es eficiente hasta la última gota.





LA FUERZA DE LA COOPERACIÓN

EMPRESAS NUMERARIAS: ABENGOA · ACCIONA · AIRBUS · AIRBUS MILITARY · ALESTIS AEROSPACE · ATLANTIC COPPER · AT4 WIRELESS · AZVI · BANCO SANTANDER · CAF · CAJASOL · CAJA GRANADA · CAJA JAEN · CAJA RURAL DEL SUR · CAJAMAR · CAJASUR · CEPESA · CIAT · CORPORACIÓN GARCÍA ARRABAL · CORPORACIÓN MONTEALTO XXI · COSENTINO · COVAP · DETEA · EMPRESAS MUNICIPALES DE SEVILLA (A.I.E.) · ENDESA · FUNDACIÓN PRASA · GAMESA · GAS NATURAL FENOSA · GEA-2I · GRUPO ITURRI · GRUPO RAFAEL GÓMEZ · GRUPO SACYR VALLEHERMOSO · GRUPO SÁNCHEZ-RAMADE · DEOLEO · HEINEKEN · HERBA RICEMILLS · HOLCIM · IBERDROLA · INDRA · INERCO · ISOFOTON · LABORATORIOS FARMACÉUTICOS ROVI · LA CAIXA · MP CORPORACIÓN INDUSTRIAL · NOVASOFT · PERSAN · SADIÉL · SANDO · SOLURBÁN · TELEFÓNICA · TORRESOL ENERGY · UNICAJA · VODAFONE · **EMPRESAS COLABORADORAS:** ABEINSA · ABENGOA BIOENERGÍA · ABENGOA SOLAR · AGENCIA DE GESTIÓN PESQUERA Y AGRARIA DE ANDALUCÍA · AGENCIA DE MEDIO AMBIENTE Y AGUA DE ANDALUCÍA · ALIATIS · ANAFOCUS · APPLUS+ · ARION GRUPO · AURANTIA · BEFESA · BIOMEDAL · BIONATURIS · BIOSEARCH LIFE · BY TECH · COBRA · CORPORACIÓN EMPRESARIAL ALTRA · CHEMTROL · DECISIONES GEOCONSTRUCTIVAS · DRAGADOS OFFSHORE · EASY INDUSTRIAL SOLUTIONS · FAASA · GHENOVA · GREENPOWER · GRUPO ALBATROS · GRUPO RAFAEL MORALES · GUADALTEL · INGENIA · INGENIATRICS TECNOLOGÍAS · INNOVES · ISOTROL · LABORATORIOS PÉREZ GIMÉNEZ · NEOCODEX · NEURON BPH · PLAN 3 · PRODUCCIONES Y DESARROLLOS ANDALUCES · REDSA · REVERTÉ · SODINUR · TECNOLÓGICA OPERACIONES DE CABLE · TELVENT · TINO STONE GROUP · **EMPRESAS ASOCIADAS:** ADEVICE SOLUTIONS · ADSAT · AGRO SEVILLA · ALENER SOLAR · ALFOCAN · AMBISAT INGENIERÍA AMBIENTAL · ASTER CONSULTORES · BIOTMICROGEN · BRAIN DYNAMICS · CALPE INSTITUTE OF TECHNOLOGY · COMPASS MOBILE · CYCLUS ID · DECISIÓN EMPRESARIAL · DITECSA · EÓLICA DEL ZENETE · EPCOS ELECTRONIC COMPONENTS · ERMESTEL · GMV-SOLUCIONES GLOBALES INTERNET · GRAPESA · GRUPO ARELANCE · HISPACOLD · IBERHANSE · IHMAN · IMP CONSULTORES · INNOBEN · INNOFOOD · INTECNA SOLUCIONES · INTELLIGENT DIALOGUE SYSTEMS (INDISYS) · INYPSA · IRRADIA ENERGÍA · MAGTEL · MILENIO SOLAR · NETEMAN · NEWBIOTECHNIC · OLEAPURE · OMYA CLARIANA · P CRUZ · PROCESOS INDUSTRIALES DEL SUR · PROTOTEC DESARROLLOS TECNOLÓGICOS · RECICLADOS TUCCITANOS · RESBIOAGRO · SAVIA BIOTECH · SEFOSA · SHS CONSULTORES · SISTEMAS PRODETEX · TEAMS · UNIÓN TECNOLÓGICA NOXIUM · VALDEMAR INGENIEROS · VIRTUAL SOLUTIONS · VORSEVI · WELLNESS TELECOM · **UNIMOS PROYECTOS, OBTENEMOS RESULTADOS. GRACIAS A TODOS.**



www.corporaciontecnologica.com

Una alianza estratégica para el desarrollo de la innovación en Andalucía



Tras un proceso de I+D que comenzó en 2005, Agrovin ha dispuesto una resina específica acompañada de un proceso especial de activación y un sistema denominado FreeK+, de modo que garantiza la elevada selectividad por el catión potasio y la estabilidad tartárica respetuosa con el vino. La estabilidad tartárica de los vinos sigue siendo uno de los principales problemas que pueden afectar a su comercialización. Existe una demanda por parte del consumidor de poder degustar vinos que sean biológica y químicamente estables.

El vino contiene diversas sales disueltas, principalmente de potasio, calcio, hierro, cobre, magnesio y otras. La mayoría de ellos pueden dar lugar a fenómenos de inestabilidad, aunque el más importante es el debido al ca-

El sistema FreeK+, de Agrovín, sustituye los cationes K- por protones H-

tion potasio, que es capaz de formar una unión con el grupo carboxílico del ácido tartárico, formando bitartrato potásico. Al alcanzar una determinada concentración de éste, es posible que precipite, lo que conlleva una disminución de la acidez total y un ligero aumento del pH del vino.

Actualmente, existen procesos cuyo principal objetivo es inhibir la precipitación del bitartrato potásico, fundamentalmente, aunque algunos no son del todo estables en el tiempo. Dentro de los tratamientos más extendidos están los tratamientos con frío, con frío en con-

tinuo, electrodiálisis, carboximetilcelulosa o el empleo de ácido metatártico. El funcionamiento se basa en el intercambio de cationes disueltos en un medio líquido por otros cationes (suelen ser de la misma carga) soportados sobre un lecho fijo. Aquí se tienen que sustituir los cationes K - por los protones H- para evitar la formación de bitartrato potásico, favoreciendo la presencia de ácido tartárico. Cuando se trabaja con un medio que contiene distintos cationes, como es el caso del vino, la selectividad es muy importante.

**ANUGA
FOOD
TEC**


Feria Monográfica
Internacional para
Tecnología de Productos
Alimenticios y Bebidas



El futuro le espera.

Historias de éxito: Visite [la feria internacional de la industria auxiliar del sector de la alimentación.](#)

Muy a menudo son mejoras mínimas en los procesos las que hacen posible conseguir los máximos efectos en su empresa. Conozca directamente las innovaciones del futuro – durante cuatro días, en un mismo lugar – desde la elaboración hasta la técnica de análisis, pasando por el envasado. Procesos avanzados que pueden desencadenar importantes resultados. Reserve estas fechas y descubra en la Anuga FoodTec 2012 las posibilidades de optimizar sus procesos para apoyar la historia de éxitos de su empresa.

Prepárese para el futuro:
www.anugafoodtec.com

Del 27 al 30.03.2012
en Colonia

SGM Ferias & Servicios, S.L. · Calle Arenal, 20 - 3º izq. · 28013 Madrid
Tel.: 91 359 81 41/91 359 84 55 · Fax: 91 350 04 76 · info@koelnmesse.es · www.koelnmesse.es



 koelnmesse



Domecq Bodegas lleva años implantando sistemas basados en Normas ISO y estándares de Seguridad Alimentaria, con el objetivo de tener un control de sus procesos. Un claro ejemplo es Bodegas AGE (Fuenmayor, La Rioja), que fue la primera Bodega en España que se certificó según la Norma ISO 9001 en el año 1994.

Los últimos logros de Domecq Bodegas han venido de la mano de su Bodega Campo Viejo (D.O. Ca Rioja): es la primera bodega española en certificar, por AENOR, su Huella de Carbono conforme a la Norma ISO 14064 y ha sido premiada recientemente con el "Best Of" en prácticas sostenibles de Turismo Vitivinícola, lo cual ha significado para Campo Viejo el reconocimiento de años de profundo respeto y esfuerzo por el cuidado de su entorno. Un esfuerzo plasmado en su programa "Campo Viejo: Medioambiente y Sostenibilidad", iniciado ya hace 10 años con el diseño y la construcción de la actual bodega.

La ISO 14064 es una Norma Internacional que da credibilidad y asegura que las emisiones de Gases de Efecto Invernadero (GEI) de un centro de producción se han calculado correctamente. En el caso de Bodegas Campo Viejo, el cálculo de la Huella de Carbono se ha realizado con un amplio alcance, incluyendo, incluso, la inherente a los aprovisionamientos de uvas y vinos, envases, embalajes, transporte, etc.

Domecq Bodegas tiene todos sus centros certificados en calidad, medioambiente y prevención de riesgos laborales. En la práctica totalidad de las bodegas donde se embotella está implantada una Norma de Seguridad Alimentaria, en algunos centros la ISO 22000 y en otros el estándar IFS, siendo un objetivo para este año que estén todas certificadas con alguno de los dos estándares.

Todos los certificados de Domecq Bodegas están avalados por AENOR (Asociación Española de

La apuesta por la calidad y el medio ambiente en Domecq Bodegas

Domecq Bodegas apuesta por la certificación de todos sus centros, en Calidad, Medioambiente, Prevención de Riesgos Laborales y Seguridad Alimentaria. Su último logro: la Huella de Carbono concedida por AENOR, según la Norma ISO 14064, en Bodegas Campo Viejo, convirtiéndose en la primera bodega de España en conseguirlo.

Ignacio Garibi y Arantza Escudero

Director y Técnico QSE de Domecq Bodegas

Normalización y Certificación), entidad española de referencia en certificación. La clave del éxito de Domecq Bodegas radica en su sistema de trabajo. Domecq Bodegas está formada por diferentes centros de trabajo pero siempre trabaja con un sistema único, aunque siempre teniendo en cuenta las particularidades de cada centro. Al existir un Departamento QSE (Calidad, Medio Ambiente y Seguridad) centralizado, es posible hacer extensible las experiencias adquiridas en los distintos centros, que ayudan a detectar problemas y también puntos de mejora. Es más, Domecq Bodegas dispone de un laboratorio central en el que se reciben las muestras de las diferentes bodegas del grupo para su análisis. El

laboratorio está dotado con las técnicas y medios analíticos más avanzados: cromatografía de gases, cromatografía de líquidos, absorción atómica, espectrofotometría UV, espectrofotometría de llama, autoanalizadores para las determinaciones analíticas más usuales de forma automática (grado alcohólico, acidez volátil, sulfuroso, azúcares reductores), y de técnicas de control microbiológico.

Todo ello es posible gracias al Departamento QSE (Quality, Environment and Safety), formado por cinco personas, que desarrolla su trabajo en todos los centros del grupo y que se apoya en los responsables de cada una de las bodegas para realizar los distintos cometidos.





Europea

Reglamento (UE) N° 1086/2011 de la Comisión Europea

de 27 de octubre de 2011

Objeto: Se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n° 2160/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo y el anexo I del Reglamento (CE) n° 2073/2005 de la Comisión en lo que concierne a la salmonela en la carne fresca de aves de corral.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 28/10/2011

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

Decisión de Ejecución de la Comisión Europea

de 27 de octubre de 2011

Objeto: Modifica la Decisión 98536CE, por la que se establece la lista de los laboratorios nacionales de referencia para la detección de residuos.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 01/11/2011

Decisión de Ejecución de la Comisión Europea

de 3 de noviembre de 2011

Objeto: Modifica la Decisión 2008866CE, relativa a las medidas de emergencia para la suspensión de las importaciones de determinados moluscos bivalvos destinados al consumo humano procedentes de Perú, en lo que respecta a su periodo de aplicación.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 05/11/2011

Reglamento de Ejecución N°1109/2011

de 3 de noviembre de 2011

Objeto: Se modifica el anexo I del Reglamento (CE) n° 2075/2005 en lo relativo a los métodos equivalentes de detección de triquinas.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 20/08/2011

Nacional y Autonómica

Real Decreto 1338/2011

de 3 de octubre de 2011

Objeto: Se establecen distintas medidas singulares de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

Boletín: Boletín Oficial del Estado.

Fecha: 14/10/2011

Real Decreto 1335/2011

de 3 de octubre de 2011

Objeto: Se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas.

Boletín: Boletín Oficial del Estado.

Fecha: 18/10/2011

Real Decreto 1363/2011

de 7 de octubre de 2011

Objeto: Se desarrolla la reglamentación comunitaria en materia de etiquetado, presentación e identificación de determinados productos vitivinícolas.

Boletín: Boletín Oficial del Estado.

Fecha: 01/11/2011

Andalucía

Ley 5/2011 del Olivar de Andalucía

de 6 de octubre de 2011

Objeto: Establecer el marco normativo para el mantenimiento y mejora del cultivo del olivar en Andalucía, el desarrollo sostenible de sus territorios y el fomento de la calidad y promoción de sus productos.

Boletín: Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Fecha: 19/10/2011

Vigor: El día siguiente al de su publicación.

legalimentaria

legalimentaria

LEGISLACIÓN ALIMENTARIA

La herramienta de consulta
más completa y eficaz.

1 2 3

PAGINA PRINCIPAL

CONTACTO

REGISTRARSE

Acceso Usuarios

Bienvenido Legalimentaria

El Servicio de Información y Documentación de EYPASA (LEGALIMENTARIA) es la herramienta de consulta más completa y eficaz para acceder a todas las disposiciones en materia de legislación alimentaria de aplicación tanto a nivel Europeo como Nacional y Autonómico. Desde 1964, LEGALIMENTARIA incorpora y actualiza puntualmente la base de datos de Legislación Alimentaria siendo una ayuda imprescindible para los profesionales y expertos del sector.

Organizada en un entorno web contiene más de 5000 documentos con textos "consolidados" lo que significa que las modificaciones y/o derogaciones se introducen en el texto original para que el usuario tenga la información vigente sin necesidad de manejar varios documentos sobre un mismo tema.

Las disposiciones publicadas aparecen en la web diariamente como documentos originales hasta su consolidación para que el usuario tenga información sin retrasos.

Existen diversas modalidades de acceso según las necesidades del cliente: acceso total, por sectores o documentos sin consolidación.

Introduzca su Nombre de Usuario y Contraseña de Acceso a la Aplicación

Usuario:

Contraseña:

Enviar

Recordar Clave

Legalimentaria es una empresa perteneciente al grupo...

© Copyright 2011 Eypasa. Todos los derechos reservados.

© 2011 EYPASA



No pierda el tiempo...

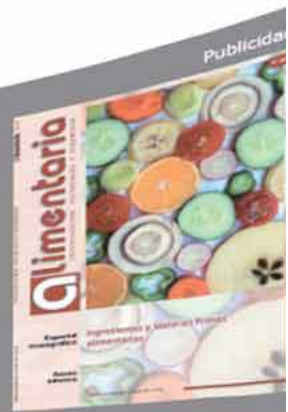
Servicio de actualización "on line" de legislación Alimentaria

- Base de datos **Consolidada** con las legislaciones Europea, Española y Autonómicas permanentemente actualizada.
- **Imprescindible** para cualquier profesional relacionado con la industria alimentaria.
- Nuevo **Buscador** más potente, sencillo e intuitivo.
- Contratación opcional por **sectores alimentarios**.

- Solicite, totalmente gratis, un periodo de prueba sin restricciones a:

legalimentaria

C/ General Álvarez de Castro -28010 Madrid
Teléfono: +34 91 446 96 59 Telefax: +34 91 593 37 44
E-mail: legislacion@eypasa.com
http://www.legalimentaria.es



Revista Alimentaria NEWS

Noticia destacada

El sector de la alimentación comienza a crear empleo de nuevo

La industria de la Alimentación y Bebidas ha comenzado una paulatina recuperación en los últimos meses y sitúa en la actualidad a 445.000 personas. En concreto, según la última Encuesta de Población Activa (EPA), la tasa interanual de creación de empleo en el sector fue del 2,52%. Esta cifra contrasta favorablemente con los porcentajes del 2,54% experimentados el año anterior y del 1,57% en la creación de la industria. Entre el resto de sectores de la economía, el sector de la Alimentación y Bebidas es el que muestra el mayor crecimiento en el último trimestre del año.

PINCHA AQUI PARA SUSCRIBIRTE A NUESTRO BOLETIN

Alimentación en España 2011. Producción, industria, distribución y consumo

Mercasa publica la decimocuarta edición del Informe sobre producción, industria, distribución y consumo. "Alimentación en España". En su elaboración han colaborado el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (que aporta las estadísticas fundamentales para el análisis), las Consejerías de Agricultura de las Comunidades Autónomas, la FIAB (Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas), la Sociedad Estatal de Participaciones Industriales (SEPI) y diferentes asociaciones sectoriales que la componen, entre otras intervenciones.

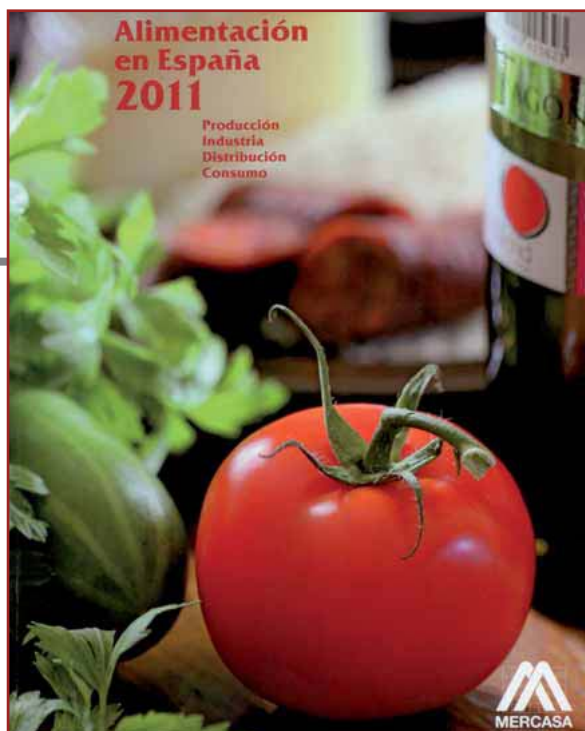
El objetivo es contribuir a un permanente y mejor conocimiento de la realidad alimentaria española, para lo cual, la estructura del informe se organiza como un manual de consulta rápida con una doble vertiente: por sectores y por Comunidades Autónomas. Para ello, el libro agrupa toda la información estadística y documental disponible actualizada sobre producción, industria, distribución y consumo de alimentos en España, utilizando en cada caso las fuentes de estadísticas pertinentes. "Nuestra responsabilidad no es solo gestionar los recursos que ya tenemos, sino también estar a la vanguardia en la innovación, apostar y arriesgar con proyectos que abren nuevas oportunidades de colaboración público-privada", aseveró Ignacio Cruz Roche, Presidente de Mercasa.

Mercasa

www.mercasa.es

La industria alimentaria española se presenta como uno de los sectores económicos más sólidos, incluso en la coyuntura con respecto al conjunto de la economía y el sector industrial español. Las ventas netas de productos de la industria alimentaria ascendieron a 81.369 millones de euros durante el pasado ejercicio, lo que supone el 15,8% del total de ventas netas del sector industrial nacional. Además, representa el 7,7% del PIB español según la FIAB. En 2010, se registró un incremento en valor del 0,5% respecto al año anterior.

Los esfuerzos de I+D+i de la industria alimentaria están siendo significativos durante los últimos años. El año pasado se registró un notable incremento de la inversión extranjera, que se triplicó, hasta situarse en los 706 millones de euros, lo que supone el 6,1% recibido por la economía española. Respecto a la inversión bruta realizada por empresas españolas de alimentos y bebidas en el extranjero, durante el último año se vio un incremento significativo (un quíntuple más) hasta situarse en 642 millones de euros. "La mejora de la vertebración y el funcionamiento de la cadena redundarán en un beneficio, tanto para los



consumidores como para los operadores, garantizando una distribución sostenible del valor añadido a lo largo de la misma", afirmó Rosa Aguilar Rivero, Ministra de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino.

Mercachef

También se presentó la nueva plataforma de comercio electrónico al servicio de las empresas mayoristas de alimentos frescos, Mercachef, un proyecto impulsado por Mercasa. Está dirigido al sector de la hostelería y a la restauración que congrega a vendedores y clientes. Esta nueva herramienta de negocio ofrecerá nuevas posibilidades al mayorista, como realizar ventas, acceder a nuevos clientes y mercados y ofrecer nuevos servicios para "aportar los atractivos que ofrece la imagen de los Mercas", añadió Enrique Martínez, Presidente de SEPI.

Editor: Mercasa - Distribución y Consumo

Edición: Decimocuarta

ISBN: 84-932741-3-5

Nº páginas: 640

Año de edición: 2011-2012



Food Ingredients Europe 2011

Fecha: 29 noviembre - 1 diciembre 2011

Lugar: París (Francia)

Asunto: La Feria Internacional de los ingredientes para el sector alimentario celebra su vigesimoquinto aniversario. Espera recibir más de 23.000 visitantes de 100 países distintos, con el objetivo de hacer negocio, conocer las últimas innovaciones del sector y las tendencias que lo marcan.

Información: UBM

Nick Ornstien

Tel.: +31 (0) 20-4099544

<http://fieurope.ingredientsnetwork.com>

Sitevi 2011

Fecha: 29 noviembre al 1 de diciembre 2011

Lugar: Montpellier Exhibition Center (Francia)

Asunto: Feria Internacional de los sectores vitivinícola y de las frutas y verduras en el que se dan cita los principales mercados incipientes: Europa del Este, la cuenca mediterránea y los nuevos mercados emergentes. La información se centra en torno a los fabricantes, proveedores, la red de distribución, los servicios, la formación y la prensa. Todo ello se completa con unas conferencias técnicas y económicas acerca de los sectores y visitas sobre el terreno.

Información:

Tel.: +34 914 11 95 80

E-mail: spain@promosalons.com

<http://www.planet-agri.com/en/lang/es>

Food and Life 2011

Fecha: 30 de noviembre al 4 de diciembre de 2011

Lugar: Munich (Alemania)

Asunto: Feria de comercio de alimentos en el que se ofrecerá a los visitantes una muestra de productos de alta calidad y se proporcionará información competente sobre el origen de estos y cómo se han producido. Además, en ella se encontrarán las últimas novedades en lo referente al comercio de los alimentos.

Información:

Tel.: +49 (0) 89 9 49 55 - 161

Fax: +49 (0) 89 9 49 55 - 169

<http://www.food-life.de/en/home/>

Sigep Rimini 2012

Fecha: 21-25 enero 2012

Lugar: Rimini (Italia)

Asunto: Feria de maquinaria de confitería, panificación y heladería centrada en ofrecer las últimas novedades en materias primas, productos de base, instalaciones y equipamientos. Además, también tendrán lugar los habituales cursos, seminarios y jornadas.

Ferías y Congresos



Información:

Fax: +39 0541/744.255

E-mail: infovisitatori@rimini.it

<http://www.sigep.it>

ProSweets 2012

Fecha: 29 de enero al 1 de febrero 2012

Lugar: Colonia (Alemania)

Asunto: Feria internacional trienal de proveedores para toda la gama en la industria de la confitería. Abarca desde los ingredientes especiales necesarios, hasta los envases y la tecnología de envasado y de proceso. Cubre segmentos como la refrigeración y otras tecnologías, equipos de operación y dispositivos auxiliares, seguridad alimentaria y gestión de la calidad.

Información:

Tel.: +49 (0)221 8210

Fax: +49 (0)221 8212 574

E-mail: info@koelnmesse.de

<http://www.prosweets-cologne.de1.69>

Sirha: Salón Internacional de la Alimentación y el Equipamiento Hotelero 2012

Fecha: 5-7 febrero 2012

Lugar: Ginebra (Suiza)

Asunto: El más importante salón franco-suizo para la hostelería y la restauración reunirá a 12.000 visitantes. Está orientado al desarrollo sostenible y recibirá la visita de restauradores, hoteleros, pasteleros, responsables de restauración colectiva e importadores, entre otros.

Información: Marie-Odile Fondeur

E-mail: marie-odile.fondeur@gl-events.com

<http://www.sirha-geneve.com>

Smahrt 2012

Fecha: 5-8 febrero 2012

Lugar: Toulouse (Francia)

Asunto: Feria sobre la alimentación y la hostelería-restauración que cuenta con un gran número de sectores participantes. Esta edición tiene como novedad la creación de un espacio dedicado a los vinos y a los licores, una animación excepcional propuesta por la Sociedad Nacional de los Mejores Obreros de Francia y el Equipo de Francia de las Artes de la Mesa, así como un nuevo concurso que valorará los oficios de panadería y pastelería.

Información:

Tel.: +33 (0)5 62 25 45 45



JORNADA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, NUEVOS RETOS DE FUTURO

MADRID 26 de Octubre 2011. Aula COFARES, edificio nuevo Facultad de Farmacia Universidad Complutense de Madrid
Plaza Ramón y Cajal, s/n 28040 Madrid

9:30 ▶ 10:45 h. Presentación

- Luis M^a Gallego Brogeras. *Director General Grupo Analiza Calidad*

9:45 ▶ 10:15 h. Certificación de Producto Agroalimentario-Norma UNE-EN-45011

- Mercedes Morchón Miranda. *Directora Técnica de Garantiza Calidad Agroalimentaria S.L.*

10:15 ▶ 10:45 h. Influencia de los biofilms en los procesos de limpieza para la eliminación de Listeria Monocytogenes

- Enrique Orihuel. *Consejero Delegado de Productos y Servicios para la Higiene Alimentaria Betelgeux*

10:45 ▶ 11:15 h. Pausa café

11:15 ▶ 11:45 h. Líneas actuales de la Seguridad Alimentaria y Nutrición en España

- Juan Julian García Gomez. *Vocal Asesor de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)*

11:45 ▶ 12:15 h. Ley de Seguridad Alimentaria

- Gonzalo Martínez. *Presidente de la Asociación de Consultores y Formadores de España en Seguridad Alimentaria (Acofesal)*

12:15 ▶ 12:45 h. Presentación Másters Analiza Calidad 2011

- Graciela Ugarte. *Responsable Formación Auditar Calidad Consultores*

12:45 ▶ 13:15 h. El Licopeno: aspectos nutricionales y de Seguridad Alimentaria

- Montaña Cámara Hurtado. *Profesora Titular Bromatología y Nutrición. Facultad de Farmacia Universidad Complutense de Madrid*

13:15 ▶ 13:45 h. Contaminaciones emergentes en Seguridad Alimentaria

- Jaime Morales. *Especialista de producto MS deAgilent Technologies*

13:45 h. Fin de la Jornada. Ruegos y preguntas



JORNADA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, NUEVOS RETOS DE FUTURO

BARCELONA 17 de Noviembre 2011. Centro BCIN (Badalona) C/ Marcus Pocius, nº 1. Pol. Ind. Les Guixeres
08915 Badalona (Barcelona)

10:00 ▶ 10:15 h. Presentación

- Joan Solé. *Director Técnico de Analiza Calidad Barcelona*

10:15 ▶ 10:45 h. Influencia de los límites microbiológicos en la Seguridad Alimentaria. Estado actual y futuro

- Luis M^a Gallego Brogeras. *Director General Grupo Analiza Calidad*

10:45 ▶ 11:15 h. Pausa café

11:15 ▶ 11:45 h. Programas de control relacionados con la Seguridad Alimentaria (Generalitat de Catalunya)

- Mireia Medina i Sala. *Jefe del Laboratori Agroalimentari de Cabrials*

11:45 ▶ 12:15 h. Preparación de muestras por microondas. Análisis de Mercurio en alimentos.

- Jesús García de la Fuente. *Especialista Milestone (Gomensoro S.A.)*

12:15 ▶ 12:45 h. Presentación Másters Analiza Calidad 2011

- Graciela Ugarte. *Responsable Formación Auditar Calidad Consultores*

12:45 ▶ 13:15 h. Métodos Rápidos para la Seguridad Alimentaria

- Marineus Bañuls Pattarelli. *Jefe de Ventas 3M Food Safety Department Barcelona*

13:15 ▶ 13:45 h. Nuevos métodos de análisis de contaminantes orgánicos persistentes (COPs) mediante GC-MS/MS.

- José María Sangenis. *Jefe de Producto Cromatografía Thermo Fisher Scientific*

13:45 h. Fin de la Jornada. Ruegos y preguntas



JORNADA APÍCOLA

SALAMANCA 14 de Diciembre 2011. Salon de actos Facultad de Farmacia de Salamanca Universidad de Salamanca

9:30 h. Presentación

- Julian Rivas. *Decano Facultad de Farmacia. Universidad de Salamanca*

10:00 ▶ 11:00 h. Buenas Prácticas Apícolas

- Jose Sanchez Sanchez. *Profesor titular Dpto. Botánica Facultad Biología Universidad de Salamanca*

11:00 ▶ 11:30 h. Café

11:30 ▶ 12:30 h. Nuevos retos en el control de calidad apícola.

Detección de residuos contaminantes en productos apícolas.

- Carlos Cordon Marcos. *Director Técnico Acuacord calidad.*

12:30 ▶ 13:30 h. Trazabilidad en la miel. Exigencias legislativas

- Luis M^a Gallego Brogeras. *Director General Grupo Analiza calidad*

13:30 h. Fin de la Jornada. Ruegos y preguntas



Indice

1. Accesorios y mobiliario
2. Automatización de procesos
3. Compresores
4. Control de calidad
5. Envase y embalaje
6. Filtración
7. Ingredientes
8. Maquinaria de procesos
9. Sistemas almacenamiento
10. Tratamiento de aguas
11. Visión artificial

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 España • Pol. Ind. Santa Margarida II
 C/ Albert Einstein, 44 • 08223 TERRASSA (Barcelona)
 TEl.: +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

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



Instrumentación para la industria alimentaria



Especialistas en:

- ✓ pH / redox
- ✓ Conductividad
- ✓ Oxígeno Disuelto
- ✓ Titración:
 - pH / Acidez Total
 - Cloruros
 - SO₂

CRISON INSTRUMENTS, S.A.
Tel. +34 935 409 320, info@crison.es
www.crisoninstruments.com




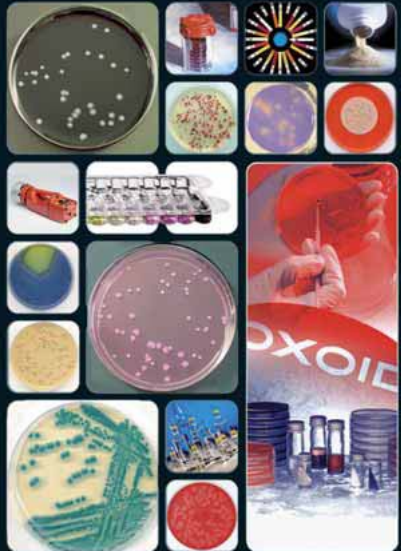
Instrumentación para la **SEGURIDAD ALIMENTARIA**

- 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

OXOID S.A. Via de los Poblados, 17
part of 28033 Madrid
Thermo Fisher Tel.: 913 822 023
SCIENTIFIC Fax: 917 642 222

4. Control de calidad



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 dolor sexual en condiciones comerciales
- Permite a los productores beneficiarse de la superior eficiencia productiva y calidad de la canal de macho entero, reduciendo la producción de purinas
- La opción preferida por muchos consumidores para evitar la castración física, mejorando así el bienestar del animal

Improvac
Un paso adelante

Nuevos desafíos

Los nuevos contaminantes y adulterantes insospechados 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 microbios en muestras complejas. Ofrecemos soluciones globales diseñadas para afrontar retos cualquier amenaza en Seguridad Alimentaria, conocida o desconocida.

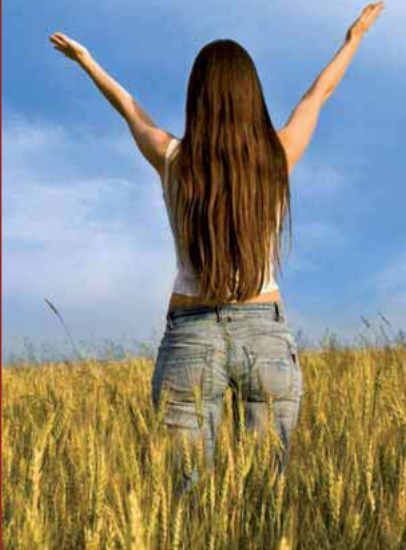
respuestas innovadoras

progresando.com/temas/temas/1/thermoscientific.com/foodsafety




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. Filtración

3M

3M Purification

Soluciones de Filtración

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




3M Iberia
Tlf: 900 210 584
www.3M.com/es/filtracion
filtracion.es@3M.com

7. 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

AKNOR
E
IQNet

7. Ingredientes

BRENTTAG
SPECIALTIES

INGREDIENTES
A SU GUSTO

- Almidones, glucosas y derivados
- Proteínas y derivados lácteos
- Edulcorantes naturales
- Harinas, copos, semillas y derivados de maiz
- 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

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:

- ▼ Cuaos 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 Molíns 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:
Apdo. de Correos 6234
08228 Les Fonts de Terrassa (Barcelona)

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

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

7. Ingredientes

Al reconocer nuestros sabores...



¿Cuál es tu sabor?

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

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

Creamos aromas sin límites...

EUROFRAGANCE
P.O. Box 100000 - 28100 Madrid
Tel: +34 91 441 5053 - Fax: +34 91 441 1540
www.eurofragance.com

eurofragance



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

laboratoriosArroyo

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

7. Ingredientes

UN MUNDO DE SOLUCIONES NATURALES PARA AÑADIR VALOR A TUS VINOS

Substancias de la naturaleza

LALLEMAND

Lallemand Bio S.L.
C./Zurbano, 71, Oficina 6. 28010. Madrid.
Tfno: +34 441 5053. Fax: +34 91 441 1540
www.lallemandwine.com

the nature network®

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@nutraceuticos.net

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. Ingredientes

**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



9. 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

10. Tratamiento de aguas



**Tratamos el Agua,
Mejoramos el
Medio Ambiente**

DEPURADORAS INDUSTRIALES Y URBANAS
ESTACIONES DE POTABILIZACIÓN DE AGUA
TRATAMIENTO INDUSTRIAL
TRATAMIENTO Y GESTIÓN DE FANGOS
ESTUDIOS Y SOLUCIONES INTEGRALES
GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DE PLANTAS
CONTROL ANTILEGIONELLA
LABORATORIO DE ENSAYOS
PLANTAS PILOTO Y PROYECTOS I+D+I
INSTALACIONES LLAVE EN MANO

**Somos expertos en el
Sector Agroalimentario**

Pol Ind El Pilar - C/ Fitero nº 9
Aptdo. 108 - 26.540 ALFARO - LA RIOJA
Tel. 941 18 18 18 - Fax. 941 18 18 10

www.aemaservicios.com
aema@aemaservicios.com

8. Maquinaria de procesos

**GRUPO
LLEAL**

desde 1874 al servicio de la industria de proceso



nuestra experiencia
avala su futuro

Más de 100 años diseñando y fabricando equipos para la industria de procesos avalan nuestra experiencia.

- Laboratorio de ensayos para el estudio de su producto y el desarrollo del proceso de fabricación.
- Diseñamos y fabricamos equipos y plantas completas a medida de sus necesidades.
- Construcción íntegra en nuestras instalaciones gracias a un equipo humano compuesto por especialistas en calderería, mecánica, neumática hidráulica y electrónica.
- Equipo de asistencia técnica permanente los 365 días al año, para aquellas empresas que producen inintermittentemente.



c. Mollet, 63 P. I. Palou Nord
08401 Granollers
tel. +34 902 374 000 F. +34 902 375 000
www.lleal.com lleal@lleal.com

11. Visión artificial



Iluminación

Ópticas

Cámaras

Frame Grabbers

Sistemas de
Visión

Software

INFAIMON
SU ASESOR EN VISIÓN ARTIFICIAL



www.infaimon.com
infaimon@infaimon.com

¿Pueden las Redes Sociales ayudarme en mi negocio?

A través de estos nuevos canales y plataformas de comunicación y con **una estrategia adecuada**, prácticamente cualquier empresa y profesional puede obtener una ventaja competitiva y una serie de **resultados concretos** relativos a:

- La captación de nuevos clientes y/o prospectos (ya sean particulares o empresas).
- La fidelización y mejora de la relación y atención de los clientes existentes.
- La percepción de la empresa y de sus profesionales como expertos y líderes en una determinada área o disciplina.
- El posicionamiento de la organización como abierta al uso de nuevas tecnologías y en la vanguardia en su sector.



LinkedIn

facebook

twitter

Google+

flickr

YouTube

Si está interesado en conocer como las Redes Sociales pueden ayudarle a obtener resultados comerciales optimizando el ROI de su empresa, puede concertar una **entrevista sin ningún compromiso** con uno de nuestros Consultores de Negocio, a través de:

email Info@activosm.es tel. +34 91 196 52 95 skype activo.sm

 **activo**
SERVICIOS DE MARKETING
www.activosm.es

SOCIAL MEDIA • MARKETING DIGITAL • ESTRATEGIA

Nos comprometemos

Trabajamos para bajar sus costes y elevar sus expectativas, con beneficios tangibles al cliente— incluyendo garantías completas y reduciendo los costes de mantenimiento— que aumentan el tiempo de actividad y su valor total, mientras que minimizamos impacto medio-ambiental.



Suministrar hoy el inkjet de mañana.
www.markem-imaje-9232.com

El 9232 inkjet continuo provee una gestión de codificación y de marcaje óptima gracias a un control de costes mejorado, gasto reducido, opciones ecológicas de tinta, rendimiento de impresión mejorado y más fiable operación cotidiana.



Capture el código Flashcode con su SmartPhone para acceder a la web del producto.

Trasferirle mayor valor.

www.markem-imaje-smartdate-x40.com

El Smartdate X40 representa una solución de codificación TTO avanzada que provee un control de los costes a largo plazo a través de unas garantías sólidas, un diseño sostenible y un funcionamiento mejorado en la línea.



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



Garantizamos la transparencia mediante la entrega de beneficios tangibles que usted puede medir.



Adoptamos objetivos de diseño de productos, precio y servicio que reducen el gasto total en el tiempo.



Desarrollamos productos y políticas que reducen costes, residuos, y nuestro impacto medio-ambiental.



markem·imaje

the team to trust