

Alimentaria

INVESTIGACIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD

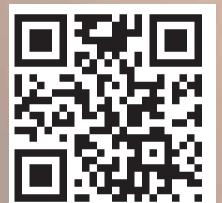


**Especial
monográfico**

Tecnologías para el sector Vitivinícola

**Tecnologías para el sector de Grasas
y Aceites**

**Aesan
informa**



III Jornadas de Seguridad Alimentaria

Madrid 26 septiembre | Barcelona 24 de octubre

Valencia 14 de noviembre | Valladolid 12 de diciembre

2013



AUDITAR
Calidad Consultores



ANALIZA
calidad



**Nueva tecnología
HPLC-MS-QQQ
en nuestro laboratorio**



Auditar Calidad Consultores prepara las III JORNADAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA para 2013 del Grupo Analiza Calidad. Nuestro objetivo siempre ha sido el de mantener a todos nuestros clientes con la mejor y máxima calidad de la información de referencia a la Seguridad alimentaria.

Nuevamente se volverán a reunir industrias alimentarias, administraciones, universidad, centros de investigación, asociaciones empresariales, consumidores así como la empresa del sector de servicios auxiliares de la industria alimentaria: Laboratorios, limpieza, empresas de consultoría, formación, material de laboratorios, certificación, auditorías y equipamientos

Más info: formacion@analizacalidad.com

Tel. 91 740 17 31



www.analizacalidad.com

www.auditarcalidadconsultores.com



DIRECTOR:
Alfonso López de la Carrera

DIRECTOR CIENTÍFICO:
Dr. Enrique Benítez

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

REDACTORA JEFE:
María Jesús Díez
redaccion@eypasa.com

PUBLICIDAD:
Natalia de las Heras
Alberto López
publicidad@revistaalimentaria.es

Legalimentaria:
legislacion@eypasa.com

SUSCRIPCIONES:
suscripciones@eypasa.com

DISEÑO Y MAQUETACIÓN:
lucimagen
lucimagen@lucimagen.com

ADMINISTRACIÓN:
M^a Ángeles Teruel
M^a Teresa Martínez
informacion@eypasa.com

EDITA:



(Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A.)
C/ General Álvarez de Castro, 38 - 28010 Madrid
Tels. +34 91 446 96 59
Telefax: +34 91 593 37 44

IMPRIME:
Ediciones Digitales Integradas, S.L.

DEPOSITO LEGAL: M611-1964
ISSN: 0300-5755
Impreso en España

Imagen de portada: Miguel Capapey

Estimado lector:

El director de la revista, Alfonso López, me cede el testigo de redactar el editorial y me toca iniciar esta tarea agradeciendo su labor a Natalia de las Heras, hasta ahora responsable del departamento de Publicidad. GRACIAS, Natalia, por todos estos años de dedicación y esfuerzo, por el excelente trato mantenido con los clientes y, cómo no, por tantos momentos compartidos con todo el equipo. Igualmente, damos la BIENVENIDA al nuevo responsable de Publicidad, Alberto López, que ya ha iniciado su camino con nosotros con profesionalidad y el mejor de los ánimos. A ambos, MUCHA SUERTE en vuestros respectivos proyectos.

En cuanto al presente número, además de las secciones habituales, le ofrecemos monográficos dedicados al sector vitivinícola y al sector oleícola. Repasamos las últimas investigaciones de los centros tecnológicos y las bodegas para elevar la calidad de sus vinos, reducir su grado alcohólico o eliminar alérgenos como los sulfitos, con el fin de obtener caldos que satisfagan las nuevas exigencias de los consumidores. Por su parte, la innovación en el sector oleícola se centra en las mejoras de las técnicas de análisis para evitar fraudes, la optimización y automatización de los procesos de elaboración y el desarrollo de herramientas que faciliten la comercialización de los aceites.

También le ofrecemos un especial sobre el 15º Saló Internacional de la Logística y la Mantenición, SIL 2013; y sobre la III Jornada Técnica de Alfatec: Últimas tecnologías de extracción del color: termovinificación.

Por último, destacar los artículos "Compuestos tiólicos y pirazínicos en vinos Sauvignon blanc y su impacto organoléptico varietal", de Antonio Palacios, David Molina, Ann Dumont y José María Heras; "Higiene en la industria vinícola", de Juan José Canet Gascó, Enrique J. Orihuel Irazo y Ramón Bertó Navarro; y "Mercurio en conservas de atún en aceite: evolución de los niveles y estimación de la exposición de la población española", de D. Sánchez Pozo, A. López-Santacruz Serraller, C. Cirugeda Delgado, A. Biel Canedo, V. Teruel Muñoz y M. E. Cirugeda Delgado.

Como siempre, quiero recordarle que nuestra web www.eypasa.com, y nuestras páginas en Facebook <http://www.facebook.com/RevistaAlimentaria>, Twitter <https://twitter.com/RevistaAlimenta> y LinkedIn <http://www.linkedin.com/company/2541119> le ofrecen cualquier información complementaria que desee.

María Jesús Díez
Redactora Jefe



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. Antonio Bello Pérez**
Profesor de Investigación
CSIC
- D. José Blázquez Solana**
Jefe de la U. T. de Garantía de Calidad
Laboratorio de Salud Pública (Madrid Salud)
- 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 General del Parc de Recerca de la 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 de Servicios Tecnológicos
Centro Nacional de Tecnología y Seguridad
Alimentaria - CNTA - Laboratorio del Ebro

- Dr. Rogério Manoel Lemes de Campos**
Doctor en Ciencias Veterinarias
Departamento de Tecnología y Ciencias de los Alimentos
Universidad Federal de Santa María (UFSM/RS)
Brasil
- Dra. Rosina López-Alonso Fandiño**
Profesora de Investigación
Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL, CSIC-UAM)
- Dra. Manuela Juárez**
Profesora de Investigación "ad honorem"
Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL, CSIC-UAM)
- Dr. Abel Mariné Font**
Profesor emérito de Nutrición y Bromatología
Campus de la Alimentación. 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. Guillermo J. Reglero Rada**
Catedrático de Tecnología de los Alimentos
Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL, CSIC-UAM)
- 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**
Profesor de Investigación del Centro de Edaforología y
Biología Aplicada del Segura - CEBAS
- Dr. Jesús Vázquez Minguela**
Doctor Ingeniero Agrónomo
Profesor titular de Universidad de Ingeniería Forestal
Director del Gabinete del Rector
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 (CECOPECA)
Secretario General de ANFACO



Páginas

Alimentaria Informa.....	6
AESAN Informa	22
Monográfico Sector Vitivinícola.....	24
<ul style="list-style-type: none"> • La mejora de la calidad y la reducción del grado alcohólico centran las investigaciones en el sector vitivinícola • Artículo técnico: <i>“Compuestos tiólicos y pirazínicos en vinos Sauvignon blanc y su impacto organoléptico varietal”</i>. A. Palacios, D. Molina, A. Dumont y J. M^a Heras. LABORATORIOS EXCELL IBÉRICA, OUTLOOK WINE Y LALLEMAND • Artículo técnico: <i>“Higiene en la industria vinícola”</i>. Juan José Canet Gascó, Enrique J. Orihuel Iranzo y Ramón Bertó Navarro. BETELGEUX • Artículo técnico: <i>“Nuevas bebidas basadas en vino desalcoholizado: innovación y desarrollo desde el consumidor”</i>. B. Iñarra, M. García, I. Tueros, I. Pérez, I. Hernández, A. Baranda, D. Pardal y V. Navarro. AZTI TECNALIA • Artículo técnico: <i>“Los secretos ocultos de un terroir: Levaduras a la carta. Generación de bancos de levaduras autóctonas personalizados”</i>. David García Yoldi. LEV2050 • Caso práctico: <i>“Implantación de un novedoso sistema LIMS de gestión integral de la Calidad en la bodega Dominio de Pingus”</i>. • Caso práctico: <i>“Caves Bohigas mejora la línea productiva con un sistema robotizado para el movimiento de botellas y nueva maquinaria”</i>. • Especial eventos: <i>“La III Jornada Técnica de Alfatec se centra en las últimas tecnologías de termovinificación para la extracción del color”</i>. 	
Monográfico Sector Oleícola.....	72
<ul style="list-style-type: none"> • El sector oleícola avanza gracias a las nuevas tecnologías que mejoran el procesado, el análisis y la comercialización del aceite 	



	Páginas
• Artículo técnico: <i>“Lubricantes de grado alimenticio: garantizando la seguridad de su marca y de sus procesos”</i> . Olivier d’Anterroches. ROCOL	
Artículos originales	89
• “Mercurio en conservas de atún en aceite: evolución de los niveles y estimación de la exposición de la población española”. D. Sánchez, A. López-Santacruz, C. Cirugeda, A. Biel, V. Teruel y M. E. Cirugeda. AESAN	
Artículos técnicos	100
• Nuevos productos funcionales en panadería y bollería. Joan Quílez. ASEMAC	
• El código perfecto en bolsas de pan. VIDEOJET TECHNOLOGIES	
Especial ferias	104
• El Salón Internacional de la Logística y la Manutención, SIL 2013, celebra su 15º aniversario con una destacada participación	
Innovaciones tecnológicas	107
Normalización, certificación y ensayo	116
• “La integración de la calidad y seguridad alimentaria en un grupo líder mundial en aceite de oliva como Sovena”. Luis Aparicio Benítez. SOVENA GROUP	
Actualidad legislativa.	120
Leyendo para Ud.	122
Agenda	123
Tablón de anuncios breves y Directorio de proveedores	127

Las principales asociaciones representativas de la cadena agroalimentaria han firmado con el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA) un Convenio de Colaboración voluntario a través del cual se comprometen a promover la sostenibilidad medioambiental dentro de su ámbito de actuación hasta 2018.

Este acuerdo ha sido fruto de un largo proceso de trabajo, de más de dos años, entre todos los operadores de la cadena agroalimentaria.

De este modo, se adhieren a este convenio con el Ministerio la Asociación Agraria de Jóvenes Agricultores (ASAJA), la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG), la Unión de Pequeños Agricultores (UPA), la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB), Cooperativas Agroalimentarias, la Asociación Española de Empresas de Cash & Carry (AESECC), la Asociación de Cadenas Españolas de Supermercados (ACES), la Asociación Nacional de Grandes Empresas de Distribución (ANGED), la Asociación Española de Distribuidores, Autoservicios y Supermercados (ASEDAS), la Federación Española de Hostelería (FEHR) y la Asociación Empresarial de Cadenas de Restauración Modernas (FEHRCAREM).

El sector agroalimentario declara que "la sostenibilidad ambiental es un elemento fundamental no solo para su desarrollo empresarial, sino, lo que es más importante, porque de nuestra relación con el medio ambiente depende que dispongamos de materias primas seguras y de alta calidad de forma continua y adecuada. En consecuencia, el cuidado medioambiental no solo implica proteger los recursos naturales limitados del planeta, sino que también asegura nuestra competitividad y la prosperidad a largo plazo".

La cadena agroalimentaria firma con el MAGRAMA un compromiso para promover la sostenibilidad ambiental

Principales objetivos

Para poder desarrollar este compromiso de sostenibilidad medioambiental, los firmantes del acuerdo incluirán en sus planes anuales la dimensión medioambiental de su actividad. Además, fomentarán entre sus asociados el consumo eficiente de recursos naturales, en especial de materias primas, agua y energía. También trabajarán en la concienciación medioambiental de la cadena a través de la formación, comunicación y difusión del conocimiento de esta materia entre empresarios, trabajadores y consumidores.

Una de las herramientas que se podrá emplear con este fin será la elaboración de guías para promover y difundir condiciones de uso sostenible de los productos agroalimentarios entre los consumidores. Además, se propondrá la realización de estudios y análisis de posibles acciones relacionadas con la cadena agroalimentaria y la sostenibilidad medioambiental. Por último, se espera que colaboren también con asociaciones de consumidores y otras instituciones o sectores de la sociedad interesados en la promoción de la sostenibilidad medioambiental en la cadena agroalimentaria.

Para el desarrollo y seguimiento de este acuerdo, está previsto que los componentes de la cadena agroalimentaria realicen planes de trabajo anuales que incluyan compromisos completos, y se creará una Comisión de Seguimiento que vele por su aplicación.

La cadena agroalimentaria está comprometida desde hace tiempo con la sostenibilidad ambiental como forma de asumir sus responsabilidades con la sociedad y, al mismo tiempo, de lle-

var a cabo sus procesos de una manera eficiente. Durante años ha demostrado su implicación en la minimización de los impactos ambientales que conlleva la producción y el consumo de los productos agroalimentarios, dando como resultado la reducción del consumo de recursos naturales, como el consumo energético, el del agua, materias primas, el uso eficiente del suelo y la reducción en la generación de residuos.

A pesar de haber puesto en marcha numerosas medidas, la mayoría de ellas dirigidas a minimizar los focos de emisión, el conjunto de la cadena ha considerado oportuno establecer este marco estable de colaboración entre todos sus eslabones para la promoción de la sostenibilidad medioambiental en sus respectivos ámbitos de actuación.

Entre las iniciativas que el sector ha seguido cabe destacar, por su éxito, la Mesa Redonda Europea de Producción y Consumo Sostenible (Food SCP Round Table), plataforma innovadora integrada por toda la cadena agroalimentaria excepto la distribución y presidida por la Comisión Europea, y el Retail Forum (Plataforma Europea de la Distribución); ambas iniciativas son coordinadas. Sin embargo, hay que destacar que con este convenio se ha conseguido unir a toda la cadena desde la parte productora hasta la hostelería. En su corta existencia, estas plataformas europeas han conseguido acordar una serie de directrices para la evaluación del impacto medioambiental de los productos a lo largo del ciclo de vida y la manera de comunicar esta información a lo largo de la cadena, incluyendo el consumidor.



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

SOURCE

GROW

NURTURE

Three simple words: source, grow and nurture.

But words that play a vital role in the success of any business in the food and beverage industry. That's why we place them at the heart of everything we do.

Fi Europe, the global business platform for food and beverage ingredients, is an opportunity to source innovative products, grow your market share and nurture your business network. An industry staple for over 25 years, this unique exhibition attracts more than 1,300 leading ingredients suppliers, for 3 days, under one roof.

The perfect recipe for success.

 **Food ingredients**
Europe

19 – 21 November 2013

Messe Frankfurt
Germany

 @Fi_Global

 Search for **Food ingredients**

To **REGISTER** for free, go to www.fi-europe.eu/RA

XXV

Jornadas Técnicas

Asociación Española de Técnicos Cerealistas

22 y 23 de octubre 2013

MADRID

HOTEL HOLIDAY INN- C/ Plaza Carlos Trías Beltrán, 4

info@aetc.es

www.aetc.es

914312474


Asociación Española
de Técnicos Cerealistas

EFECE
Fundación Española de Cereales

Lallemand organiza un encuentro científico sobre aromas varietales

Lallemand, productor de levaduras y bacterias para vinos y distribuidor de enzimas enológicas, celebró recientemente la 24ª edición de su encuentro *Entretiens Scientifiques Lallemand*, que reunió en Lisboa a investigadores de renombre de todo el mundo que presentaron los descubrimientos más recientes sobre aromas varietales y el impacto de las fermentaciones alcohólica y maloláctica en su expresión.

Para comenzar, Eduardo Agosin, de la Pontificia Universidad Católica de Chile, habló sobre la caracterización del potencial aromático de las variedades de uvas cultivadas en Chile y Argentina (carmenere y malbec para vino tinto y sauvignon blanc y muscat para vino blanco) y sobre la evolución de este potencial durante la fermentación y la maduración.

Tras él, Mat Goddard, de la Universidad de Auckland (Nueva Zelanda) se centró en los efectos de tres condiciones de fermentación y sus interacciones: la temperatura, los niveles de nitrógeno asimilable para las levaduras (NDL) y la biodiversidad de la levadura.

Frank Rogerson, de la Symington Family Estates (Portugal), disertó sobre la modulación posible de los compuestos claves responsables del aroma a bergamota en la variedad touriga nacional, típica de Portugal. Laurent Dagan, del grupo NYSEOS, explicó sus investigaciones sobre el sulfuro de dimetilo (DMS), que durante mucho tiempo se ha considerado solo como un defecto, mientras que estudios recientes muestran que puede realzar las notas frutales de varios vinos tintos, como el shiraz.

Por su parte, Engela Kritzinger presentó los resultados de sus tesis de máster en la Universidad de Stellenbosch sobre el rol del glutatión en el vino, que ha demostrado tener una fuerte capacidad antioxidante. Se ha demostrado que la adición al mosto de levaduras inactivas secas enriquecidas en glutatión (GSH-IDY) incrementa los niveles de glutatión del vino cuando se usa adecuadamente.

Maret du Toit, también de la Universidad de Stellenbosch, se centró en las bacterias del vino y mostró cómo se pueden utilizar diversas estrategias de inoculación en la fermentación maloláctica para cambiar el estilo del vino.

Para finalizar, Ana Escudero, de la Universidad de Zaragoza, explicó los roles de los diferentes químicos aromáticos en los aromas positivos atribuidos al vino y presentó un enfoque sistemático para la clasificación de los distintos químicos aromáticos del vino.

**BARCELONA**

31 Marzo/March

3 Abril/April

Fira de Barcelona

Gran Via

www.alimentaria-bcn.com



La empresa biotecnológica Guserbiot ha lanzado dos nuevas Levaduras Premium aisladas y seleccionadas para la elaboración de vinos tintos jóvenes y de guarda. La comercialización de estas levaduras es fruto de un proyecto de investigación de siete años de duración, llevado a cabo en colaboración con importantes bodegas y entidades asociadas al mundo de la enología. Estas dos nuevas levaduras han sido aisladas a partir del hollejo de uvas tintas de viñedos españoles, después de varios años de estudios e investigaciones sobre la diversidad y ecología del género *Saccharomyces* en diferentes áreas vitivinícolas españolas.

Las dos levaduras se caracterizan por respetar, desde el punto de vista aromático, el carácter varietal, además de presentar excelentes aptitudes enológicas para la elaboración de vinos con diferentes variedades de uva tinta.

La levadura destinada a la elaboración de vino joven se ha utilizado para la producción de vinos con diferentes variedades de uvas tintas, entre ellas bobal, garnacha, graciano, mazuela, mencia, monastrell, pinot noir y tempranillo. Proporciona vinos glicéricos, densos y redondos, con excelente cuerpo y estructura en boca. Su uso permite un mayor control sobre la fermentación, favoreciendo la expresión de no-

Dos nuevas levaduras naturales de Guserbiot mantienen el carácter autóctono de los vinos

tas típicas de frutos rojos. Por su parte, la levadura para vino de guarda es una levadura testada en elaboraciones con variedades como: bobal, cabernet sauvignon, garnacha, graciano, malbec, mazuela, mencia, merlot, monastrell, syrah y tempranillo. Se caracteriza por presentar una elevada capacidad autolítica, que favorece la estabilidad del color y reduce la astringencia, ofreciendo tras la guarda un vino equilibrado, con matices de frutos rojos y con intensidad media-alta de color, dependiente del tipo de uva.

Estas dos nuevas levaduras completan la gama de Levaduras Premium que ofrece Guserbiot para la elaboración de vino, dentro de la cual se encuentran dos levaduras autóctonas, Levadura Autóctona de Rioja Alavesa y Levadura Autóctona de Rioja, lanzadas al mercado en anteriores vendimias.

Desde un punto de vista microbiológico, las fermentaciones espontáneas son difíciles de controlar, ya que el mosto no es estéril, por lo que el proceso fermentativo puede verse afectado por la concentración y calidad de las cepas presentes, pudiendo resultar en

desviaciones de la calidad organoléptica final del vino. Este riesgo se subsana con el uso de levaduras seleccionadas.

Como apuntan desde la empresa, hasta la fecha, la mayoría de las bodegas han recurrido a levaduras comerciales procedentes de Francia y Australia que, si bien evitaban alteraciones microbiológicas en las uvas, provocaban “una desnaturalización y estandarización de los aromas y sabores propios de los caldos nacionales”.

En respuesta, Guserbiot ha apostado por levaduras aisladas en nuestros viñedos, que respetan el carácter genuino de cada zona, a la vez que aseguran el proceso de vinificación y la calidad del vino. De esta forma, sus Levaduras Premium aportan un valor añadido a las bodegas, al tratarse de levaduras “no genéricas”, aisladas y seleccionadas para la elaboración de diferentes caldos. Sergio Gutiérrez, presidente de Guserbiot, manifiesta: “Entendíamos que el carácter autóctono y, sobre todo, conocer el origen del aislamiento de las levaduras era sinónimo de seguridad para las bodegas”.



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.**





Premium AxFlow, S.A. y Laboratorios Dujardin Salleron (LDS) han alcanzado un acuerdo de distribución de los analizadores enológicos de la firma francesa en exclusiva para España.

Laboratorios Dujardin-Salleron se dedica a la instrumentación de precisión aplicada a la enología. Además, sus instrumentos se usan en campos muy variados: licores, destilería, vinagres, farmacología, perfumería, imprenta y sector hortofrutícola.

El acuerdo comprende la comercialización de la nueva línea de analizadores LDS, que sustituyen a los anteriores modelos. Está formada por

AxFlow comercializará la nueva gama de analizadores enológicos de Dujardin-Salleron

extractores-destiladores DE Compact, DE Evo y Vola 2000, valoradores Sulfilyser, Iodolyser y Titrulyser, y los prestigiosos Ebullimeter y Ebullitronic. Los clientes también podrán adquirir a través de AxFlow patrones y controles certificados TITRIVIN. El acuerdo ofrece a los clientes condiciones comerciales más ventajosas, así como el servicio postventa de AxFlow.

AxFlow fue pionera en el suministro de equipos de infrarrojo y flujo continuo para enología de las marcas Technicon/Bran+Luebbe, ahora SEAL y Zeutec. En 2012 incorporó a su portafolio todos los productos para enología del fabricante Steroglass, con analizador de estabilidad tartárica, equipos secuenciales, kits de reactivos, valoradores y equipos de metales pesados.

Kit de cuantificación de proteínas en vino de Bio-Rad

Bioser ha presentado el nuevo kit de cuantificación de proteínas en vino blanco y rosado de Bio-Rad Laboratories (Food Science Division), VINEO™ Unstable Proteins, que se fundamenta en una técnica inmunológica específicamente dirigida a las proteínas implicadas en el enturbiamiento proteico, detectando la presencia de proteínas inestables en el vino y determinando la cantidad exacta de bentonita necesaria para eliminarlas en su totalidad.

Gracias a la gran precisión del kit, se posibilita el máximo control en la adición de bentonita y por tanto la máxima preservación de las propiedades organolépticas del vino.

Algunas de las principales características del kit son: listo para usar; protocolo sencillo; manipulación fácil; alta especificidad; inmunoensayo de precisión y fácil lectura e interpretación de los resultados

Bio-Rad también dispone de kits que permiten la detección y cuantificación de *Brettanomyces bruxellensis*.

EL FUTURO ES FRESCO CON DANSENSOR



La detección de fugas en envases ayuda a reducir los costes.

Envasado en Atmósfera Protectora. Soluciones para el aseguramiento de la calidad.



Dansensor
a mocon company



Fresh Thinking

Dansensor España, S.L.U.
Dr. Roux 123, bjos
08017 Barcelona
Tel (+34) 93 2052288
Fax (+34) 93 2804027
info-es@dansensor.com
www.dansensor.es

Food'13

Brokerage Event

Jornadas de Transferencia de Tecnología en Alimentación

SIMPOSIUM INTERNACIONAL SOBRE TECNOLOGÍA ALIMENTARIA
FOOD TECHNOLOGY INTERNATIONAL SYMPOSIUM

VI MURCIA FOOD

21 y 22 DE OCTUBRE 2013

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



áreas temáticas

- **Diseño higiénico de instalaciones y seguridad alimentaria.**
 - Alergenos.
 - Autenticación de alimentos, sistemas rápidos de control, etc.
- **Biotechnología.**
 - Biosensores.
 - Nuevos Alimentos (probióticos, funcionales...)
 - Aprovechamiento de subproductos en general, etc.
- **Tecnología de conservación.**
Envases activos e inteligentes.
 - Gases en estado supercrítico.
 - Envases activos y nuevos envases, otros.
- **Automatización y control de procesos.**
 - Monitorización de un proceso, sensores, comunicación, robótica...

i

INSTITUTO DE FOMENTO REGIÓN DE MURCIA

mail: murciafood@info.carm.es

T.: 968 362 800 / 968 357 849

www.institutofomentomurcia.es

Regístrese en:

www.b2match.eu/murciafood2013

Consejería de Industria,
Empresa e Innovación



CTC
Centro
Tecnológico
Nacional de la
Conserva y
Alimentación

ainia
centro tecnológico





Ideas innovadoras en automatización de procesos.

Para una optimización de la producción, la reducción de residuos y el cumplimiento de las normas es necesario contar con la máxima precisión en la medición. Endress+Hauser le ofrece la más amplia gama de instrumentos para la medición de procesos, diseñados según las normas higiénicas 3A y EHEDG, y que le permiten optimizar el rendimiento y la producción, garantizando en todo momento la máxima calidad del producto. La experiencia acumulada tras décadas trabajando en todo el mundo con los principales productores de la industria alimentaria, convierten a Endress+Hauser en un proveedor cercano en quien confiar sus proyectos.

Instrumentos innovadores, servicios y soluciones - Ingredientes puros 100% en un envase fiable y seguro.

www.es.endress.com/alimentacion



Endress+Hauser
Constitución 3
08960 Sant Just Desvern
Barcelona

Tel. +34 93 480 33 66
Fax +34 93 473 38 39
info@es.endress.com
www.es.endress.com

Endress+Hauser 
People for Process Automation

Sanidad y el grupo Atresmedia colaborarán para prevenir la obesidad infantil con mensajes que promuevan una alimentación saludable y actividad física. El plan incluye acciones de comunicación con el fin de sensibilizar y concienciar en materia de prevención de la obesidad infantil en el marco del espacio “El Estirón”. La ministra Ana Mato destacó en la presentación que “una sociedad saludable es también una sociedad más activa, más dinámica y más emprendedora”. En los últimos años, se ha observado una preocupante tendencia de aumento de la obesidad y el sobrepeso en niños. De acuerdo con el último estudio ALADINO, el 19,1% de los menores de seis a diez años presenta obesidad y un 26,1%, sobrepeso, por lo que casi uno de cada dos niños sufre exceso de peso.

Muchos de los niños que presentan obesidad antes de la pubertad tendrán obesidad cuando sean adultos jóvenes, adelantando la edad media de presentación de enfermedades no transmisibles y con alta probabilidad de que esos niños y jóvenes se conviertan en adultos obesos.

No obstante, esta tendencia es reversible, puede modificarse con pequeños cambios en el estilo de vida. Para ello es necesario transmitir a los niños y también a los adultos de su entorno, lo importante que es que coman adecuadamente y que hagan actividad física de forma regular para que así puedan vivir mejor y tener menos problemas de salud en el presente y en el futuro.

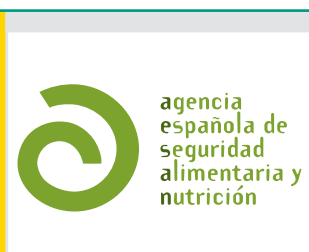
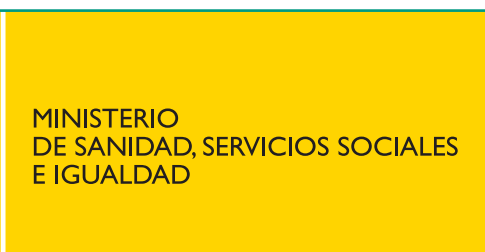
Se deben aplicar distintas medidas en diferentes ámbitos y con la participación de todos los sectores de la socie-

Acuerdo entre el Ministerio de Sanidad y Atresmedia para prevenir la obesidad infantil

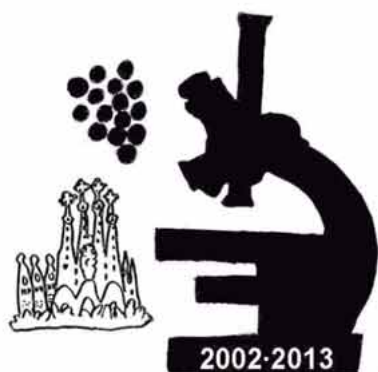
dad. Entre estas medidas, son necesarias iniciativas de sensibilización e información. En este sentido, los medios de comunicación juegan un papel fundamental, porque son un potente vehículo de transmisión de ideas, de actitudes y también de valores.

Por ello, se ha firmado un convenio entre el Ministerio, a través de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) y el Grupo Atresmedia que incluye acciones de comunicación con el fin de concienciar en materia de prevención de la obesidad infantil utilizando el Plan Integral contra la Obesidad Infantil, también conocido como “El Estirón”, que ha puesto en marcha Atresmedia. Se promoverán hábitos saludables a través de mensajes pactados por ambas partes que se emitirán en los canales de televisión de Atresmedia y en otros medios y so-

portes del grupo. En principio, se pondrán en marcha cuatro acciones, que se emitirán en los medios de comunicación de Atresmedia, integrados por Antena 3, laSexta, Neox, Nova, Nitro, Xplora, laSexta3, Onda Cero y Europa FM.



XII workshop MÉTODOS RÁPIDOS Y AUTOMATIZACIÓN EN MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA



<http://jornades.uab.cat/workshopmrama>

26-29 noviembre 2013

Universitat Autònoma de Barcelona
Bellaterra (Cerdanyola del Vallès)

Ponente principal

Dr. Daniel Y. C. Fung

(Kansas State University, Manhattan, KS, EUA)

Organizado por

Departamento de Ciencia animal y de los alimentos

CERPTA



Destinado a

- Directores y técnicos de laboratorios, consultorías e industrias agroalimentarias, y de otros sectores
- Inspectores veterinarios y demás personal de la administración
- Profesionales de empresas de microbiología
- Estudiantes de grado y postgrado, personal técnico y profesores universitarios
- Personal de otros centros de investigación

Más información

- <http://jornades.uab.cat/workshopmrama>
- Teléfono: 93-5811446 / Fax: 93-5811494
- marta.capellas@uab.cat / josep.yuste@uab.cat

**Descuento especial para
los suscriptores de *Alimentaria***

Entidades colaboradoras:



Ponencias (áreas temáticas)

- Visión general y extensa de los métodos rápidos y miniaturizados, y la automatización
- Técnicas moleculares (PCR)
- Consideraciones en la evaluación de los métodos microbiológicos rápidos
- Método innovador para la detección y la identificación rápidas de múltiples bacterias patógenas en muestras complejas
- *L. monocytogenes* en comidas preparadas
- El microbioma de tu empresa y su efecto en tu producto
- Cromatografía líquida desnaturalizante de alta resolución para la detección y el seguimiento de bacterias viables no cultivables
- Normalización en microbiología de alimentos: actualización y próximas normas ISO
- Claves para acreditar una técnica de PCR: *Salmonella* spp. en leche y productos lácteos

Otras actividades

- Sesiones prácticas en laboratorio
- Exhibiciones a cargo de 12 empresas de microbiología
- Talleres (Microbiología predictiva en internet / Análisis inmunológico de micotoxinas y alérgenos / No conformidades en auditorías de seguridad alimentaria –IFS, BRC, FSSC22000–)

Publicación oficial:





Reducción en la producción mundial de vino

Según el último informe estadístico de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), la producción mundial de vino alcanzó los 252 Mhl (millones de hectolitros) en 2012, un 6% menos que el año anterior.

Tal y como indicó el director general de la OIV, Federico Castellucci, en la presentación de dicho informe durante el XXXVI Congreso Mundial de la Viña y el Vino celebrado del 3 al 7 de junio en Bucarest (Rumanía), los factores responsables de este descenso en la producción de vino son “las condiciones climáticas adversas y la reducción de la superficie vitícola”. En cuanto a las consecuencias, para Castellucci: “Esta disminución de vino disponible conlleva un alza de precios en las categorías de vino menos caras, así como la reducción de las exportaciones de vino a granel”.

Este nivel de producción es bajo especialmente en Europa, donde países como Francia han disminuido su producción un 18% respecto a 2011, quedándose en los 41,4 millones de hectolitros (Mhl); Italia un 6%, con 40 Mhl, y España un 9%, llegando a los 30,3 Mhl.

No obstante, Europa aún responde de más de dos terceras partes de la producción mundial de vino (62,3%), incluso a pesar de haber perdido terreno (contaba con un 73% del total en 2001) con respecto a la competencia en América (20% en 2012), Asia (6,9% en 2012 frente al 4,5% de 2001), Oceanía (5,9%) y África (5%).

Por lo que se refiere a la superficie vitícola total en el año 2012, fue de 7.528 miles de hectáreas (incluyendo los viñedos que aún no se han procesado o recolectado), lo que supone un descenso mínimo de un 1% respecto al año anterior. Este descenso se debe principalmente a la reducción de los viñedos europeos. Como señala el informe, hay que tener en cuenta que ha finalizado el periodo (2008-2011) en el que la UE ofrecía primas por el

La mejora de la calidad y la reducción del grado alcohólico centran las investigaciones en el sector vitivinícola

Cada vez más, los centros tecnológicos y las bodegas unen sus fuerzas para elevar la calidad de sus vinos. Igualmente, la reducción del grado alcohólico o la eliminación de alérgenos (sulfitos) son otros de los aspectos en los que se continúa innovando con el fin de obtener vinos que satisfagan las nuevas exigencias de los consumidores.

abandono definitivo de superficies vitícolas, por lo que 2012 fue el primer año, en cuanto a campañas, que no se vio afectado por tales primas. No obstante, como hemos visto, las superficies vitícolas también continuaron descendiendo entre 2011 y 2012.

España supera ligeramente el millón de hectáreas cultivadas con viñas (es el país con mayor superficie de este cultivo del mundo), pese a que ha registrado una reducción del 13% en el periodo 2008-2012.

En el caso de Asia, sus viñedos continúan expandiéndose. Así, en 2012 sobrepasaron la quinta parte de la superficie vitícola total (22,7%), liderados principalmente por China, cuyo viñedo casi se ha duplicado en la última década, con un incremento del 90%. Por su parte, en EE UU y el hemisferio austral se ha producido un aumento leve de las nuevas plantaciones (0,3%).

Respecto a la producción mundial de uva, en 2012 fue de 691 millones de quintales, es decir, 23 millones de quintales menos que el año anterior. Sin embargo, la tendencia es al alza, con un crecimiento superior al 7%

respecto al año 2000, gracias a un mayor rendimiento, las condiciones meteorológicas especialmente favorables durante años y las mejoras continuas en las técnicas vitivinícolas. La productividad está aumentando especialmente en los países que producen productos no fermentados y uvas de mesa, ya que el rendimiento de la uva de mesa suele ser mayor que el de la uva de vinificación.

Europa, a pesar de contar con más de la mitad de la superficie vitícola mundial, cosecha únicamente el 44% de la producción mundial de uva. Asia dispone de algo menos de un tercio (28,7%), América tiene aproximadamente un quinto (21%) y les siguen África (5,9%) y Oceanía (3%).

En cuanto al consumo de vino, en 2012 ascendió a 243 millones de hectolitros, lo cual indica que los consumidores empiezan a volver a tener interés, después del descenso debido a la crisis económica. Algunos países, que son tanto grandes productores como grandes consumidores, han reducido su nivel de consumo. Por ejemplo, en Francia el consumo global ha caído más de un 12% en algo



origen diverso. Asimismo, los iniciadores foráneos pueden no controlar la fermentación si la carga microbiana autóctona es elevada.

Hoy en día, la naturaleza competitiva del mercado mundial del vino urge a la producción de vinos premium con carácter regional. Además, los consumidores también reclaman vinos que no contengan alérgenos, elaborados mediante procedimientos naturales y orgánicos. Para lograr este fin, el uso de *S. cerevisiae* o de levaduras no *Saccharomyces* autóctonas o salvajes es una herramienta para crear vinos con mayor complejidad y autenticidad. Asimismo, el uso de bacterias lácticas o del ácido láctico (BAL) seleccionadas puede controlar de forma eficaz la fermentación maloláctica y de este modo evitar la aparición de aminas biógenas.

El aspecto innovador de este proyecto radica en combinar cepas autóctonas de *S. cerevisiae* con las de *Oenococcus oeni*, también nativas, mediante el desarrollo de cultivos iniciadores de fermentación resultantes de una combinación particular de levaduras y bacterias.

Estas formulaciones se diseñarán cuidadosamente para cumplir todos los requerimientos de vinificación esenciales y deseables, para que así pue-

dan servir como stárter en fermentaciones espontáneas inducidas para la producción de vinos tanto orgánicos como convencionales.

Para este propósito, se revisará de forma concienzuda la biodiversidad de las áreas de viticultura claves de la UE, para identificar cepas de importancia enológica por sus características fenotípicas y genéticas. Su adecuación enológica se validará en fermentaciones a escala piloto y los vinos serán evaluados por análisis sensorial y pruebas de aceptación de consumo. Los resultados permitirán (a) vinificaciones "de fermentación autóctona", (b) la producción de vinos de terroir innovadores y seguros, y (c) cumplir con los reglamentos de la producción de vino orgánico y el contenido de aminas biógenas.

En definitiva, el proyecto ayudará a las asociaciones de PYMEs de los principales países productores de vino de la UE (Francia, Grecia, Italia y España) a aumentar las posibilidades de marketing hacia una industria del vino más competitiva y sostenible.

Patentan un microorganismo que mejora la calidad de los vinos de la variedad cañón blanco

Algunas variedades de uva poseen características muy interesantes, pero sin embargo también tienen otros atributos que dificultan su vinificación. Las bodegas y centros de investigación colaboran con frecuencia para mejorar estos atributos y permitir el uso de variedades de uva alternativas a las más empleadas para la elaboración de vinos de calidad.

De esta forma, el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y Bodegas Terras Gauda han seleccionado y aislado un microorganismo propio de cañón blanco que ha sido certificado genéticamente mediante test de ADN para garantizar la elaboración de vinos únicos. Así lo explica la agencia de noticias para la divulgación de la ciencia y la tecnología DiCYT.

El departamento técnico de Terras Gauda utilizará ese microorganismo, que ha sido patentado, para realizar una fermentación maloláctica parcial y controlar el proceso de forma natural, lo que contribuirá a disminuir la acidez, aumentar la untuosidad del vino e intensificar su sabor sin perder el carácter de variedad única ni alterar el resultado final.

El microorganismo láctico ecotípico fue aislado del cañón blanco de Bodegas Terras Gauda y la selección



ZYMAFLORE® DELTA

La expresión de la *biodiversidad*

Fuerte revelación de notas cítricas tipo pomelo para vinos blancos complejos y elegantes.



LAFFORT
l'œnologie par nature



gentes, aportando sensaciones dulces pero sin contener azúcar residual los vinos fermentados con dicha levadura". Por último, el resultado final, la fabricación y comercialización, ha sido posible gracias a la estrecha colaboración que mantiene la bodega desde junio de 2010 para valorar la viabilidad del secado de la levadura con la empresa Lallemand, dedicada a la fabricación y desarrollo de levaduras vínicas a nivel mundial, a quien la bodega ha cedido la patente.

"El éxito final del proyecto radica en poder realizar la reproducción de la levadura Velluto BMV 58 para ser utilizada en bodegas de elaboración a nivel industrial", resaltan desde Murviedro. Gracias a la red comercial de Lallemand, se ha podido contrastar el comportamiento de la levadura Velluto BMV 58 en diferentes bodegas espa-

ñolas, francesas e incluso del hemisferio sur, con ensayos realizados en Chile, Argentina y Australia, donde la levadura mostró el mismo comportamiento en su sensación de aterciopelado en boca y altos contenidos de glicerina en todos los ensayos realizados.

Investigadores garantizarán la calidad de los vinos a través de la "huella sensorial"

Investigadores del Grupo de Tecnología y Control Analítico de Procesos de la Universidad de La Rioja (UR) van a llevar a cabo durante los próximos tres años un proyecto de investigación que pretende garantizar la calidad de los vinos de alta gama de Bodegas Riojanas (conocida por sus marcas Monte Real y Viña Albina), obteniendo su 'huella sensorial' y evitando el 'sabor a corcho' y el carácter Brett.

Este proyecto, formalizado a través de la OTRI de la Fundación de la UR, está dotado con 90.750 euros, que aportará Bodegas Riojanas. La empresa también adquirirá dos equipos de Espectrometría de Movilidad Iónica (IMS, por sus siglas en inglés), necesarios para el desarrollo del proyecto, uno de los cuales cederá a la Universidad. Los investigadores de la UR Consuelo Pizarro Millán y José M.^a González Sáiz serán los encargados de llevar a cabo este contrato OTRI titulado 'Nueva técnica de control que permite obtener vinos de envejecimiento sin alérgenos. Puesta a punto de un sistema de detección de haloanisoles y fenoles volátiles en bodega, basado en detección por espectrometría de movilidad iónica'.

En el caso de la 'huella sensorial', está previsto caracterizar los compues-



El saber del diagnóstico al servicio de la enología

- VINEO™ Unstable Proteins Kit
- VINEO™ *Brettanomyces* PCR Kit
- VINEO™ *ZYGO baillii* Test

Comparte nuestra pasión



Kit VINEO™ Unstable Proteins





La principal línea de investigación del proyecto está enfocada en mantener la fracción aromática del vino durante el proceso, ya que es la más volátil y la primera que se desprende. En este sentido, se está realizando una simulación del equipo validando con pruebas experimentales para ver cómo se comportan los principales aromas del vino durante el proceso de desalcoholización.

Actualmente ya se han realizado experimentos para numerosas variedades blancas (moscatel, chardonnay y xarel-lo) así como para variedades tintas (cabernet sauvignon, tempranillo, garnacha tinta, syrah y mazuela), que han permitido obtener las condiciones de trabajo óptimas que permiten reducir el flujo de compuestos aromáticos a través de la membrana y conservarlos en el vino. Por otra parte, otro de

los problemas a los que se enfrentan las bodegas es el de mantener la calidad de los remanentes de vino de campañas anteriores, ya que el hecho de mantenerlo en tinas durante un cierto tiempo hace que este vino se oxide y pierda calidad.

Para hacer frente a esta problemática, se está actualmente trabajando en el campo de la desoxigenación. La eliminación del oxígeno disuelto permite mejorar el mantenimiento de la calidad de los vinos a largo plazo, evitando que los compuestos aromáticos se oxiden, reduciendo así su concentración en el vino. En este sentido, se está estudiando la evolución de vinos desoxigenados en botella frente a los mismos vinos sin desoxigenar, tal y como sucede en la actualidad.

Aparte de la experimentación, se están llevando a cabo una serie de si-

mulaciones con el fin de conocer el comportamiento de todos los componentes aromáticos en función de las condiciones de operación.

Análisis digital de imágenes para conocer el grado de maduración fenólica de las uvas

La Fundación Descubre informa de que el grupo de científicos de la Universidad de Sevilla Color y Calidad de Alimentos, dirigido por el catedrático Francisco José Heredia, ha desarrollado una tecnología que permite conocer el estado de maduración fenólica de las semillas de uva a partir del empleo de técnicas de análisis digital de imágenes y un software de creación propia protegido por la Universidad de Sevilla en el Registro de la Propiedad Intelectual.

Mueve tu fermentación con bacteria seleccionada



En sinergia con levaduras, nuestras bacterias seleccionadas son herramientas enológicas que contribuyen a los aromas del vino

VP41®

PN4®

Beta®

Alpha®

V22®

Elios1®



procedentes de cepas con escasa disponibilidad de agua dan mostos con menor contenido polifenólico. Los investigadores también determinaron que la respuesta de planta está más influenciada por la cantidad de agua disponible durante la campaña que por su distribución a lo largo de la misma.

No obstante, estos expertos llegaron a la conclusión de que cuando la disponibilidad de agua es limitada, es preferible no restringir el riego en la fase brotación-tamaño guisante y producir un déficit moderado en la fase de maduración, lo que implica que los agricultores deben poner un mayor énfasis en el riego de la planta desde antes de brotación hasta enero, restringiendo posteriormente el riego de forma moderada.

Por tanto, este estudio corrobora que la falta de agua de manera continua-

da e intensa produce mostos de menor calidad, a diferencia de lo que sostiene la sabiduría popular.

En muchos casos, los agricultores españoles han asumido como ciertos, tópicos que en nuestra viticultura de zona cálida no están justificados; como por ejemplo, que un mayor riego es equivalente a un alto rendimiento de la vid y que ello hace que las cosechas sean de peor calidad, o que un mayor nivel de riego produce una baya más grande y de mala calidad. Fruto de este proyecto y de la trayectoria de estudio sobre el riego en la vid para vinificación de más de 25 años por este grupo de investigación de la UPM es que a través de diversas organizaciones de apoyo al viticultor se ha solicitado apoyo para establecer pautas y recomendaciones de riego, como en las D.O. Vinos de

Madrid, Rueda o el Institut Coopératif du Vin (ICV).

Un dispositivo basado en ultrasonidos permitirá ahorrar en el agua del riego

El Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) y Grandes Vinos y Viñedos (GVV) van a trabajar conjuntamente en el desarrollo de un sistema no invasivo que evalúe las necesidades hídricas de la vid y permita minimizar el consumo de agua de riego.

El objetivo general del proyecto es la optimización del riego en el cultivo de la vid, manteniendo o incluso aumentando la calidad de la uva, mediante el empleo de un dispositivo no invasivo basado en ultrasonidos acoplados al aire que será desarrollado especialmente para este fin.

Analizadores automáticos
MIURA



“Cubrimos todas las necesidades”



TECNOLOGÍA DIFUSIÓN IBÉRICA, S.L.

REACTIVOS



De esta forma, a comienzos de año el Parque Tecnológico del Vino (VITEC) recibió una subvención de 451.000 euros del programa INNPACTO 2012 del Ministerio de Economía y Competitividad, para llevar a cabo un proyecto de investigación pionero en nuestro país que permitirá elaborar, obtener y comercializar vinos libres de dióxido de azufre. En el proyecto participan Bodegas Roda (La Rioja), Adegas Valmiñor (Rías Baixas) y Agrovin, empresa fabricante y distribuidora de productos enológicos. En total, el proyecto ha recibido una financiación superior a los 2.000.000 de euros.

VITEC lidera la investigación del proyecto, que lleva por título "Desarrollo de un itinerario enológico para elaborar vinos de alta calidad libres de dióxido de azufre (VINNOSO2)". Para desarrollar dicho itinerario enológico (el conjunto de operaciones del proceso de elaboración del vino), se recurrirá a la aplicación de tecnologías disponibles en el sector agroalimentario y de los conocimientos que ya existen en el sector vitivinícola. Esta investigación, que culminará en 2015, permitirá reducir o eliminar el dióxido de azufre del vino, garantizar su calidad sensorial, su estabilidad microbiológica y evitar la oxidación química de los vinos, entre otros.

Se trata de eliminar la adición de sulfitos y mantener la calidad del producto para evitar los efectos negativos de los sulfitos. Para ello, se evalúa la función del dióxido de azufre en las fases de vinificación, almacenamiento y embotellado y propone productos y procedimientos alternativos.

Actualmente se encuentran en el mercado algunos vinos sin dióxido de azufre (sulfito) añadido, principalmente procedentes de la llamada viticultura y enología biodinámica, centrada en el calendario astronómico y en la elaboración de preparados vegetales y minerales. A fecha de hoy, sin embargo, prácti-

camente no existen vinos elaborados de forma convencional que no añadan dióxido de azufre en el proceso de elaboración, ya que es el mejor producto actualmente disponible para preservar la calidad del producto, ante problemas microbiológicos o de oxidación.

El proyecto busca obtener y comercializar un nuevo producto no existente actualmente en el mercado: un vino tinto de uva tempranillo y un vino blanco de albariño libres de sulfitos, para responder a las necesidades de un mercado cada vez más exigente en cuestiones relacionadas con la salud y el bienestar.

Tal y como indican desde el Parque Tecnológico del Vino, el anhídrido sulfuroso, o dióxido de azufre, antioxidante E-220 o SO₂, se genera naturalmente en el proceso de fermentación alcohólica por parte de levaduras, y además, es el aditivo más utilizado en el proceso de vinificación. Inhibe el crecimiento de los microorganismos y protege al vino de oxidaciones químicas y enzimáticas. Además, el azufre protege los aromas, elimina el carácter plano de los vinos y evita los cambios de color del vino.

Sin embargo, el dióxido de azufre presenta algunos efectos negativos. Si se excede la dosis de 20 mg/l, empieza a ser perceptible a nivel olfativo, dejando un desagradable olor a azufre en el vino. Pero su principal problema es que puede llegar a producir reacciones alérgicas en algunas personas. Por este motivo es obligatorio declarar en el etiquetado la presencia de dióxido de azufre mediante la expresión "contiene sulfitos". Actualmente, sin embargo, no hay un producto alternativo al dióxido de azufre en la elaboración convencional de vinos. Por este motivo, la búsqueda de alternativas que permitan la disminución o eliminación del dióxido de azufre es una de las prioridades para muchas bodegas e investigadores y gobiernos.



Detección de Alergenos en Vino

- Detección de proteínas de leche
 - ◆ Kit de Caseína
 - ◆ Kit de Lactoglobulina
- Detección de proteínas del huevo
 - ◆ Kit de residuo de huevo

Kits conforme a los criterios de L'OIV

<http://www.oiv.int/oiv/info/frallergennew>



OXOID, S.A.U. (parte de Thermo Fisher Scientific)
Via de los Poblados, nº 17, nave 3-13
28033 Madrid
tel. +34 91 382 20 23





persona y almacenarla para su uso futuro. Su estudio se ha publicado en la revista *Antioxidants and Redox Signaling*.

Estos compuestos trabajan modulando señales en el hipocampo y el córtex, zonas cerebrales que controlan la memoria y el aprendizaje. Se ha hallado que alteran positivamente una serie de proteínas ligadas al correcto almacenamiento de los recuerdos en el cerebro. Muchas de ellas disminuyen con la edad, haciendo que la memoria sea menos eficiente a edades avanzadas y que puedan aparecer condiciones como la demencia. El champán ralentiza estas pérdidas e incluso podría ayudar a prevenir las pérdidas cognitivas que se producen durante el envejecimiento cerebral normal y atípico.

El champán tiene niveles relativamente altos de compuestos fenólicos en comparación con el vino blanco, derivados principalmente de los dos tipos de uvas tintas, pinot noir y pinot meunier, que se emplean en su producción, junto con la uva blanca chardonnay. Como hemos mencionado, los investigadores creen que son estos compuestos fenólicos los responsables de los efectos beneficiosos del champán sobre el cerebro.

El profesor Jeremy Spencer, del Departamento de Ciencias de los Alimentos y la Nutrición de la Universidad de Reading, afirma: "Estos resultados muestran por primera vez que el consumo moderado de champán tiene potencial para influir en las funciones cognitivas como la memoria. Estas observaciones se han indicado previamente en el vino tinto, por la acción de los flavonoides que contiene. Sin embargo, nuestra investigación señala que el champán, que carece de flavonoides, también puede influir en la función cerebral mediante la acción de compuestos fenólicos más pequeños, que antes se creía que carecían de actividad biológica. Recomendamos un consumo de al-

cohol responsable y nuestros resultados sugieren que un consumo muy bajo de una o dos copas a la semana puede ser eficaz".

Por su parte, David Vauzour, investigador del estudio, añade: "En el futuro cercano estamos buscando trasladar estos hallazgos a humanos. Esto se ha logrado con éxito con otros alimentos ricos en polifenoles, como el arándano o el cacao, y predecimos resultados similares del consumo moderado de champán sobre la cognición en humanos".

Investigaciones previas de la Universidad de Reading revelaron que dos copas de champán diarias

podrían ser positivas para el corazón y la circulación y podrían reducir el riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares e infartos.

Descubren 23 nuevas moléculas en el vino tinto que pueden ser saludables

Científicos de la Universidad de British Columbia (UBC) de Canadá han descubierto 23 nuevas moléculas que podrían significar que el vino posee más virtudes para la salud incluso que las que ya se están investigando.

Cédric Saucier, que dirige el laboratorio de Enología del campus Okanagan de la UBC, lleva investigando los

DOMINO

Cuando los productores de bebidas necesitan una solución de codificación...

Visítenos
Empack 2013
Pabellón 12
Stand E12

"Calidad de codificación líder en la industria a las velocidades de las líneas de embotellado, más rápidas"

"Mayor facilidad de uso para un funcionamiento y soporte del usuario más sencillos"

"Máximo tiempo de actividad gracias a la tecnología inteligente I-Tech de Domino"

"Credenciales medioambientales para la innovación más inteligente"

... cuentan con nosotros

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

Domino. Do more.



Esta investigación, publicada en la revista *Proceedings of the National Academy of Science* (PNAS) de la Academia Nacional de Ciencias de Estados Unidos, supone el primer análisis global de los impactos del cambio climático en la producción y conservación del vino. En ella se produjo el primer mapa mundial de la producción futura de vino, utilizando múltiples modelos de aptitud para la viticultura.

Como indica el estudio, “el aumento de las temperaturas y la disminución de las precipitaciones están afectando el delicado equilibrio entre temperatura y humedad, elementos principales para el cultivo de uvas de vino de alta calidad. Esto prevé una contracción del área apta actual para la producción de vino en algunas zonas y su ampliación en otras, con posibles consecuencias negativas sobre el capital natural y ecosistemas esenciales para las especies y el bienestar humano”.

Así, según el estudio para el año 2050 la zona apta para la viticultura disminuirá entre el 25% y el 73% en las regiones productoras de vino más importantes, que son las de clima mediterráneo. Al mismo tiempo, nuevas áreas donde tradicionalmente no existía aptitud para la viticultura por estar a altas latitudes, como es el caso de algunas zonas del Oeste de América del Norte y Norte de Europa, serán cada vez más adecuadas y buscadas por los productores de vino.

El estudio encontró que el impacto del cambio climático será dramático en al-

gunas zonas y puede generar conflictos importantes entre la mantención de esta actividad industrial, la conservación de la biodiversidad y la provisión de servicios ecosistémicos claves como ser la provisión de agua dulce. Esto último es particularmente importante en el caso de Chile, donde ya existe un alto grado de estrés hídrico el cual se verá acentuado en el futuro de acuerdo a las proyecciones del cambio en el clima para la región. En este escenario, la mayor demanda por parte de la industria del vino para mantener cultivos viables y productivos sin duda agravará la situación en el contexto de una reducción de un 15% promedio en las precipitaciones. Lee Hannah, autor principal del artículo y especialista mundial en cambio global de la organización Conservation International de Estados Unidos, argumenta que “el cambio climático va a mover las regiones con potencial para producir vinos a distintos lugares. Estos cambios globales presionarán sobre la fauna silvestre en algunos lugares sorprendentes.” Según Hannah “la sensibilización de los consumidores, la industria viticultora y las acciones de conservación son necesarias para ayudar a mantener el vino de alta calidad y reducir las externalidades negativas sobre los ecosistemas y los servicios que estos proveen para la humanidad”. El investigador señala que “esto es solo la punta del iceberg y el mismo consejo se debería tener en cuenta para muchos otros cultivos globales”.

El establecimiento de viñedos en las elevaciones más altas puede conducir a la eliminación y la degradación de la vegetación natural, que tienen efectos a largo plazo sobre la calidad del hábitat para las especies nativas. El oeste de Norte América, sobre todo en las Montañas Rocosas, cerca de la frontera Canadá-Estados Unidos es una de estas zonas.

Los autores de este estudio internacional concluyeron que las uvas son un símbolo de una gran variedad de cultivos cuyos desplazamientos geográficos, en respuesta al cambio climático, tendrán implicaciones importantes para la conservación y que se necesitan con urgencia medidas de adaptación para mantener la productividad y minimizar los impactos sobre los ecosistemas terrestres y de agua dulce.

Entre las recomendaciones de los investigadores del estudio, destacan las siguientes: 1) la planificación conjunta de la expansión de los viñedos entre los gerentes de las empresas y los científicos expertos en conservación, para evitar zonas de alta importancia ambiental, 2) Fomentar la conciencia del consumidor incentivando el consumo de vinos que provienen de viñas que poseen manejos sustentables y son compatibles con la biodiversidad y 3) invertir en nuevas variedades de uvas que ofrezcan sabores similares, pero con tolerancias climáticas distintas y mejor adaptadas a los cambios futuros en el clima.

Sistema completo creado por y para el enólogo ENOLOG



- Reactivos líquidos, dedicados y de larga estabilidad
- Analizadores automáticos: Y15 e Y25

I+D de reactivos e instrumentos: **nos hace diferentes**

Para más información: www.enology.com

BioSystems
REAGENTS & INSTRUMENTS

BioSystems S.A.
Costa Brava 30, 08030 Barcelona Tel 93 311 00 00
www.enology.es enology@biosystems.es



Tal y como indican fuentes de Mercasa, España es líder mundial en producción, comercialización y exportación de aceite de oliva. Además, nuestro país cuenta con la mayor superficie de cultivo destinada al olivar del mundo, con 2.580.577 hectáreas en 2011, de las cuales 2.443.408 correspondían a olivos destinados a la producción de aceite; 80.951 correspondían al olivar de aceituna de mesa y 56.219 eran de doble aptitud (aceituna de mesa o de almazara).

En 2011 el valor de los productos obtenidos del olivar supuso el 7,1% de la producción vegetal y el 4,2% de la rama agraria, porcentajes muy superiores a los del año precedente.

Al contrario que en 2010, cuando el sector tuvo unos resultados muy positivos, en 2011 el volumen de producción de aceite descendió un 0,6% a efectos de calcular la renta agraria (se utilizan los datos de producción de la campaña 2010/2011) y los precios bajaron un 5%.

Con estos datos, el valor generado por el sector se situó en 1.749,3 millones de euros a precios corrientes (un 5,6% menos que en 2010).

Por lo que se refiere al volumen, en la campaña olivar 2011/2012 se registraron 1.607.100 toneladas de aceite de oliva, más de 200.000 toneladas que en la campaña anterior, lo que supone un récord de producción para España.

La aceituna molturada ha sido 7.620.695 toneladas (casi un millón de toneladas más que en la campaña anterior), con un rendimiento medio del 21,1% (0,63 puntos por encima del de la campaña pasada).

Durante la campaña de comercialización 2011/2012 (de noviembre de 2011 a mayo de 2012), las importaciones de aceite alcanzaron las 40.300 toneladas, casi 15.000 toneladas más que en el mismo período de la campaña anterior. La mayor parte de estas entradas de aceite fueron movimientos entre países de la Unión Europea. Por su lado, las exportacio-

El sector oleícola avanza gracias a las nuevas tecnologías que mejoran el procesado, el análisis y la comercialización del aceite

Mejorar las técnicas de análisis para evitar fraudes y garantizar que los diversos aceites tengan la calidad que reivindican poseer es una de las líneas en las que trabaja el sector. La optimización y automatización de los procesos de elaboración y el desarrollo de herramientas que faciliten la comercialización de los productos son otros asuntos que preocupan al sector.

nes se elevaron en este periodo a 560.100 toneladas, prácticamente 14.000 toneladas más que en la campaña 2010/2011.

La comercialización total hasta la fecha se cuantifica en 943.300 toneladas, lo que supone un incremento del 2% con respecto a la campaña anterior y del 12% sobre la media de las cuatro últimas. La media de salidas en estos ocho meses ha sido de 117.910 toneladas.

Finalmente, el volumen total de existencias que había en mayo de 2012 ascendía a 1.175.400 toneladas, cuando un año antes no se alcanzaba el millón de toneladas.

En España, cerca de 350.000 agricultores se dedican al olivar y entregan su aceituna en las cerca de 1.740 almazaras distribuidas en 13 comunidades autónomas. También existen unas 60 extractoras de aceite de orujo, cada vez con mayores problemas debido a la práctica del remolido, y unas 20 refinerías de aceite lampante y de orujo. Por su parte, el número de envasadoras, aunque cambia de

una a otra campaña, se aproxima a las 1.550, la mayor parte de ellas vinculadas a almazaras.

Si nos centramos en la campaña 2012/2013, los datos que ofrece la Agencia para el Aceite de Oliva (AAO) a fecha 30 de junio (es decir, los primeros nueve meses de la campaña) son de 614.000 toneladas de aceite producido y de 3.338.144 toneladas de aceituna molturada.

Por lo que se refiere a las importaciones, los datos provisionales se estiman en 88.000 toneladas, mientras que las exportaciones se cuantifican en 433.400 toneladas.

Por último, las existencias registradas ascienden a 599.800 toneladas, lo cual asegura, según la Agencia para el Aceite de Oliva y a falta de tres meses, un enlace de campañas suficiente para abastecer el mercado interior y de exportación.

Semillas oleaginosas

Por lo que se refiere a otros tipos de aceite, Mercasa indica que la producción de semillas oleaginosas (girasol,



Alimentaria

INVESTIGACIÓN, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD

Boletín
de
Suscripción

D. / Dña: _____

Cargo _____

Empresa _____

Dirección _____

Localidad _____

Provincia/Estado _____ Código Postal _____

País _____

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 208 €* / Europa 352 €** / América 409,12 €**

Edición digital: Suscripción on-line 182 €

(* IVA y gastos de envío incluidos. ** Gastos de envío incluidos)

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 23 €* / Europa 39 €** / América 45,32 €**

Edición digital: Suscripción on-line 20 €

(* IVA y gastos de envío incluidos. ** Gastos de envío incluidos)

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:



LinkedIn

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".



El mercurio (Hg) es un componente natural de la corteza terrestre que se libera al medio ambiente a través de procesos naturales como consecuencia de la actividad volcánica, la meteorización de las rocas, así como debido a numerosas actividades humanas (industria papelera, extracción minera de mercurio, quema de combustibles fósiles, producción de cemento y eliminación de residuos)[1]. El mercurio se considera un contaminante según la definición legal en la Unión Europea, y supone un riesgo a nivel de seguridad alimentaria, ya que la principal exposición humana a este metal ocurre a través de los alimentos. Su toxicidad e implicación en la salud humana se ha puesto de manifiesto en numerosos informes de evaluación del riesgo a nivel internacional desde que se documentó su toxicidad por primera vez en los años 50 en la Bahía de Minamata, en Japón [2, 3]. La especie orgánica del mercurio, el metilmercurio (MeHg), es la forma química más tóxica y afecta sobre todo al sistema nervioso central en desarrollo, de ahí que la población más sensible a este metal sean los niños pequeños, por exposición directa a través del consumo de alimentos, y los fetos humanos por exposición indirecta a través de la placenta materna durante el embarazo [4-8].

El pescado y el marisco son los alimentos que más preocupan en relación con el riesgo asociado a la exposición al mercurio, por ser los que tienen mayores contenidos y hallarse éste mayoritariamente en forma de MeHg. Las concentraciones más elevadas de MeHg se encuentran en los peces, tanto de agua dulce como salada, en particular en especies de gran tamaño situadas en el nivel más alto de la cadena trófica, como el tiburón, el pez espada, el lucio y algunos atunes [9].

En febrero de 2004 la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria

Mercurio en conservas de atún en aceite: evolución de los niveles y estimación de la exposición de la población española

D. Sánchez Pozo¹,
A. López-Santacruz Serraller²,
C. Cirugeda Delgado³,
A. Biel Canedo⁴,
V. Teruel Muñoz⁵,
M. E. Cirugeda Delgado⁶

¹Jefe de la Sección de Metales Pesados y Elementos Tóxicos.
Sección de Metales Pesados y Elementos Tóxicos.

Centro Nacional de Alimentación. AESAN.
Dsanchezp@msssi.es

²Jefe de Servicio de Gestión de Contaminantes.

Subdirección General de Gestión de Riesgos Alimentarios. AESAN.
alopezsantacruz@msssi.es

³Técnico Superior Facultativo y Especialista.

Sección de Metales Pesados y Elementos Tóxicos.
Centro Nacional de Alimentación. AESAN.
Mcirugeda@msssi.es

⁴Técnico Superior
Subdirección General de Gestión de Riesgos Alimentarios. AESAN.
abel@msssi.es

⁵Jefe de Área de Gestión de Riesgos Químicos.
Subdirección General de Gestión de Riesgos Alimentarios. AESAN.
vteruel@msssi.es

⁶Jefe del Servicio de Contaminantes.
Servicio de Contaminantes.
Centro Nacional de Alimentación. AESAN.
Mecirugeda@msssi.es

Direcciones: Centro Nacional de Alimentación. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).
Carretera de Pozuelo a Majadahonda, km 5,100, 28220 - Majadahonda (Madrid).
España

Teléfonos: +34913380091 ^{1 y 3} y
+34913380586 ⁶

Subdirección General de Gestión de Riesgos Alimentarios

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).
Alcalá 56, 28071 Madrid. España
Teléfonos: +34913380017 ²;

+34913380171 ⁴ y +34913380122 ⁵

(EFSA) publicó la opinión científica sobre el mercurio y metilmercurio [4] tomando como referencia la Ingesta Semanal Tolerable Provisional

(Provisional Tolerable Weekly Intake, PTWI) de 1,6 µg/kg de peso corporal, establecida por el Comité Mixto de Expertos de la FAO/OMS



Cada vez es más evidente el incremento de la demanda de productos innovadores por parte del consumidor y que se adapten a los nuevos estilos de vida y tendencias de consumo, debiendo estos satisfacer sus costumbres, prácticas, valores o búsqueda de la funcionalidad. El sector industrial de panadería, bollería y pastelería no es ajeno a este cambio, encontrándose en continuo crecimiento.

De todos es sabido que los ingredientes básicos a la hora de elaborar el pan son harina, agua, levadura y sal. Si bien es cierto que existen en el mercado una extensa variedad de materias primas e ingredientes que, además de las anteriores, pueden incorporarse a la receta para obtener diferentes tipos de productos;

- Gluten de trigo seco o húmedo, salvado o grañones.
- Leche entera, concentrada, condensada, en polvo, total o parcialmente desnatada o incluso suero en polvo.
- Huevos frescos, refrigerados, conservados y ovoproductos.
- Harinas de leguminosas, como puede ser harina de soja, habas, guisantes, lentejas y judías, en cantidad inferior al 3% en masa de harina empleada, sola o mezclada.
- Harinas de malta o extracto de malta, azúcares comestibles y miel.
- Grasas comestibles.
- Cacao, especias y condimentos.
- Pasas, frutas y otros vegetales naturales, preparados o condimentados.
- Azúcares, semillas, vitaminas, minerales, omega-3.

En este sentido, la industria de panadería y bollería está haciendo un trabajo constante por lanzar al mercado productos innovadores más acordes con los nuevos gustos y exigencias de un consumidor cada vez más informado e interesado por una alimentación sana y equilibrada. Así, mediante la aplicación de la I+D+i, se pueden obtener productos funcionales que incorporan a su composición ingredientes que benefician la salud, los llamados "panes funcionales" o con características nutricio-

Nuevos productos funcionales en panadería y bollería

Joan Quilez | Presidente de la Comisión Técnica de ASEMAC

nales mejoradas respecto a sus homólogos convencionales, tanto en pan como en bollería. En definitiva, son productos con propiedades fisiológicas más allá de la simple necesidad de comer.

Los productos alimenticios funcionales o con características nutricionales mejoradas han registrado un importante avance en los últimos años en Europa, estimándose que en 2020 un 30% del consumo nacional procederá de este tipo de alimentos. El sector panadero no es ajeno a esta corriente creciente, introduciéndose cada vez más en el mercado este tipo de productos, que registran un crecimiento anual del 7%, según datos de Euromonitor Internacional. El éxito de estos panes pasa no solo por los beneficios que aportan a la salud del consumidor, sino que no pierden textura ni sabor, permitiendo además una mayor diversificación de productos. Todos estos cambios ayudarán a ofrecer los mejores productos al mejor precio, pero sobre todo a reforzar las ventas en el mercado español y ganar competitividad en Europa, un mercado donde cada día estamos más presentes y existen posibilidades de crecimiento.

Así pues, podemos encontrar en el mercado panes enriquecidos con ácidos grasos omega-3, pertenecientes al grupo de las grasas poliinsaturadas, esenciales para el buen funcionamiento del organismo, ya que compensan el desequilibrio actual en la ingesta de ácidos grasos, contrarrestando los procesos inflamatorios y actuando como reductor de riesgo de las enfermedades cardiovasculares.

El pan con alto contenido en fibra, normalmente deficitaria en nuestra dieta, ayuda a mejorar el tránsito intestinal y aumenta la sensación de saciedad. Normalmente rebaja el índice glicémico

del pan ayudando a regular el nivel de azúcar en sangre. Contribuye también a reducir los niveles de colesterol, principalmente cuando está enriquecido con fibra soluble. Un ejemplo de este pan sería el de centeno, elaborado con la harina de centeno (*Secale cereale*). La panificación muestra una miga más oscura que el clásico pan de trigo y es por esta razón por la que se denomina a veces como pan negro. En la actualidad se suele comercializar este pan con mezclas de otras harinas con el objeto de mejorar sus prestaciones de miga. Se caracteriza por su fuerte sabor y por la capacidad de permanecer comestible durante largos periodos de tiempo. Se trata de un pan que posee un alto grado de fibra alimentaria, especialmente cuando se elabora con centeno integral y es de gran consumo en el centro y norte de Europa, aunque hoy en día es muy popular también en nuestras latitudes. También tenemos que tener en cuenta el pan integral, que está compuesto de harina de trigo no refinada o que se le ha restituido el contenido de salvado original del grano entero, siendo la característica de este pan el hecho de que posee también una gran cantidad de fibra dietética. Algunos panes considerados de elaboración tradicional son denominados también integrales, por ejemplo el pan de soda irlandés. En los países del norte de Europa se considera el consumo de este pan como un ingrediente de la dieta equilibrada, aspecto que se ha comprobado de manera fehaciente a través de diferentes estudios que demuestran los beneficios de consumir pan integral. La popularidad de este producto ha ido creciendo desde finales del siglo XX y hoy en día es fácil encontrarlo en las panaderías, autoservicios o bien envasado en los supermercados.

Estas cifras han consolidado una vez más la posición del Salón, que este año además alcanzó su 15ª edición, como encuentro líder en España y el Sur de Europa. Se trata del segundo Salón a nivel europeo centrado en el sector de la logística.

En cuanto a la participación internacional, de nuevo fue notable, con un 45% de las empresas expositoras procedentes de fuera de España. Entre los países con mayor representación cabe destacar Alemania, Andorra, Argelia, Brasil, Bélgica, Colombia, Francia, Finlandia, Italia, Holanda, Líbano, Lituania, Luxemburgo, Marruecos, México, Perú, Polonia, Portugal, Rusia, Suiza, Turquía y Uruguay. Además, este año Marruecos fue el país invitado.

Además, el SIL 2013 acogió diversos actos enfocados al Networking. En esta línea, se celebraron los Lunch Networking del Círculo Logístico. Dentro del Círculo Logístico, más de 50 directores de logística de destacadas empresas industriales se dieron cita con las empresas expositoras del Salón. En total, participaron más de 100 profesionales en busca de oportunidades y nuevos negocios y colaboraciones.

También tuvo lugar el acto de networking Synergys SIL 2013, organizado por el Ayuntamiento de Barcelona Activa para generar oportunidades de negocio a partir de retos de empresas del sector. Empresas relacionadas con el transporte, las infraestructuras, el almacenaje o las tecnologías aplicadas a la logística compartieron sus expe-

El Salón Internacional de la Logística y la Manutención, SIL 2013, celebra su 15º aniversario con una destacada participación

Desde la organización del SIL 2013 resaltan las más de 500 empresas participantes, los 200 actos de empresas y las 100 novedades mundiales presentadas en Barcelona a lo largo de los tres días de duración del certamen (del 18 al 20 de junio).

riencias en la búsqueda de propuestas para mejorar su competitividad.

Asimismo, las 18 jornadas y sesiones de conferencias celebradas en el SIL 2013 contaron con una amplia asistencia, que rondó los 3.600 participantes. Este año se han sumado como novedades la 1ª Jornada Smart Logistics y la 1ª Jornada SIL Import & Export.

En el caso de la 1ª Jornada Smart Logistics, se celebró dentro del Simposio SIL Logistics Directors y trató temas relativos a los sectores de la energía, la tecnología o la innovación. Por su parte, en la 1ª Jornada SIL Import & Export, bajo el título *Soluciones y estrategias para afrontar los retos de las importaciones y exportaciones en materia de productos hortofrutícolas y agroalimentarios*, se dieron a conocer las dificultades logísticas con las que se encuentran los productores y fabricantes.

Contó con la colaboración de Prodeca, IRTA, Mercabarna, ATFRIE, Amec, ALDEFE, El Vigía.com y FEPEX.

Además de estas jornadas nuevas, hubo otras que celebraron una nueva edición, como por ejemplo el 11º Fórum Mediterráneo de Logística

y Transporte y el 4º SIL Food, que en esta ocasión llevó por título *¿Cuáles son las tendencias logísticas de la cadena de suministro en los sectores del Gran Consumo y de la Alimentación del siglo XXI?*

5ª Jornada de Sistemas de la Información para la Logística

Por su parte, en la 5ª Jornada de Sistemas de la Información para la Logística se presentaron casos prácticos de empresas como ToolsGroup, Fagor Industrial, Panrico Donuts, BROSE, Jungheinrich España, Transportes Boyaca, Pikolín y Altius.

Enric Parera, director general de ToolsGroup, empresa que patrocinó esta jornada un año más, habló sobre cadenas de suministro globales y presentó las principales tendencias observadas en el último año en la Cadena de Suministro. Remarcó no solo la relevancia de la tecnología en áreas como el Big Data y Analytics, sino el impacto que la Cadena de Suministro tiene sobre los resultados de negocio de las compañías. “De ahí que haya que optar por tecnologías, procesos y talento que les aporte competitividad”, indicó. Como hemos mencionado, entre las ponencias de la Jornada destacó la de





La compañía productora de tapones sintéticos para vino Nomacorc ha lanzado la nueva versión de NomaSense, su nuevo y revolucionario medidor de oxígeno que ofrece su primer (TPO) portátil (paquete medidor de oxígeno) diseñado específicamente para la industria del vino y que permite a los usuarios medir y controlar la cantidad total de oxígeno en vino, particularmente durante el embotellado.

Este equipo permite a las bodegas medir la concentración de oxígeno disuelto en el vino y la cantidad de oxígeno gaseoso, por ejemplo en el espacio superior de una botella, entre el vino y el corcho, usando una calcula-

Nueva generación del medidor de oxígeno NomaSense™

dora de conversión integrada para determinar el TPO.

El NomaSense O₂ P300 tiene un límite de detección de 15 partículas por mil millones (ppb) y está pensado para su uso durante el proceso de elaboración del vino y especialmente durante el embotellado para mejorar el control de calidad.

El NomaSense O₂ P6000 es aún más sensitivo y tiene un límite de detección menor de una partícula por mil millones. Puede servir como herramienta de control de calidad, pero está pensado de forma más específica

para su uso en laboratorios y para estudios científicos.

Las mejoras en el dispositivo están basadas en el feedback de los usuarios iniciales, haciendo que se adapte bien al entorno del vino. Otros beneficios incluyen un software mejor y con una navegación más sencilla, así como una mejora de datos y de gestión de archivos para una mejor trazabilidad. Además, los nuevos dispositivos hacen más fácil la identificación de la muestra gracias a un lector de código QR. Por último, el nuevo equipo es más pequeño y asequible.

Soluciones de Avery Dennison para etiquetar botellas con condensación en la superficie

Avery Dennison ha lanzado su nuevo portafolio de etiquetas Aqua Stick®, dirigidas a facilitar el etiquetado de botellas de vinos y espumosos cuando están más fríos que su entorno y resbalan a causa de la condensación de su superficie. Esta novedad permite ahorrar las prácticas requeridas hasta ahora para prevenir la condensación durante el etiquetado, que tienen un elevado coste en tiempo y dinero.

Aqua Stick se ha desarrollado en estrecha colaboración con fabricantes de destacados vinos y espumosos y ha tenido en cuenta las condiciones reales

a las que se enfrentan adhesivos y etiquetas. Esta novedad reduce los desperdicios y permite realizar cambios de producto más rápidos, con mejoras destacadas en el rendimiento operativo de este tipo de aplicaciones.

Los materiales del portafolio Aqua Stick utilizan la exclusiva emulsión adhesiva Z3338 de Avery Dennison. Diseñada para ambientes húmedos y con temperatura variable, Z3338 absorbe de forma activa cualquier humedad presente en la superficie, eliminando la necesidad de llevar las botellas a temperatura ambiente.

El adhesivo permite el procesado en línea de hasta 600 botellas por minuto, con un posicionamiento de las etiquetas consistente. Ni siquiera la salida del túnel de etiquetado, donde suele producirse la condensación, plantea problemas.

Las mejoras en el rendimiento continúan durante todo el ciclo de vida de una botella. Z3338 puede resistir la exposición a un cubo de hielo o a una caja fría, y mantener la etiqueta en su lugar firmemente.



Nuevo mandril con tres garras de Schunk

La compañía especializada en tecnología de sujeción y sistemas de amarre Schunk ha lanzado su nuevo mandril con tres garras de tipo ROTA NCD, especial para sujetar piezas de alta precisión en tornos. Es adecuado sobre todo para usuarios que mecanizan varias piezas en una máquina y puede reducir los tiempos de preparación y los costes.

Debido al orificio pasante extremadamente grande, en el ROTA NCD se pueden mecanizar varios diámetros de barras. Además, el sistema de garras de pinzas patentado de Schunk evita tener que levantar las garras de fijación, lo que aumenta la estabilidad y reduce las vibraciones. El ROTA NCD se puede combinar con todas las garras superiores actuales.

Otra ventaja del nuevo mandril es que es extremadamente rígido y estable. Igualmente, cuenta con múltiples posibilidades de uso, por lo que el usuario puede cambiar de forma rápida y flexible entre las distintas versiones de configuración.

Intermec lanza la impresora industrial de código de barras PM23c

Intermec, compañía especializada en soluciones de captura y gestión de la información, ha lanzado su nueva impresora industrial de dos pulgadas, la PM23c, que completa la oferta en gama media de la compañía junto a los modelos PM43.

Se trata de un equipo muy robusto, construido íntegramente en metal y diseñado para soportar aplicaciones críticas, entre ellas la trazabilidad alimentaria, en las que se exigen los más altos niveles de fiabilidad y productividad.

La PM23c ofrece las mismas prestaciones avanzadas que los modelos PM43 y PM43c, incluyendo opciones de comunicación intuitivas y fiables, con una pantalla táctil en color disponible en diez idiomas o bien un interfaz de usuario basado en iconos universales. Igualmente esta gama de impresoras ofrece un sistema de gestión multi-idioma basado en web y certificaciones WiFi y CCX. La impresora ofrece de manera opcional los principales sistemas de conectividad de la industria, como Bluetooth.

La nueva impresora reduce los tiempos en sustitución y manejo de consumible gracias a la utilidad Precision Print; puede imprimir códigos muy pequeños, textos e imágenes con una gran precisión, ahorrando al usuario tiempo y dinero. Igualmente ayuda a reducir los errores de impresión e incrementa la eficiencia de los procesos gracias a las capacidades de Smart Printing de Intermec, líder del mercado en sistemas de impresión inteligente. Entre estas capacidades cabe mencionar el recientemente anunciado lenguaje de impresión inteligente C# de Intermec.

Smart Printing con C# permite a los usuarios crear fácilmente aplicaciones autónomas desarrolladas a través del lenguaje de programación embebido, lo que posibilita que los usuarios puedan controlar a través de la impresora otros dispositivos como lectores de código, balanzas, teclados y otros periféricos.



Máster en Tecnología, Control y Seguridad Alimentaria (Edición XVIII)

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
28010 Madrid
Tel.: +34 915 938 308

BARCELONA

Josep Irla i Bosch, 5-7 3ª Planta
08034 Barcelona
Tel.: +34 932 052 550

LISBOA

Avenida da Liberdade, 110 - 1º
1269-046 Lisboa
Tel.: +351 211 221 848





FT System, compañía especializada en tecnologías de inspección y sistemas de control para líneas de embotellado y envasado, ha presentado recientemente dos novedades.

La primera de ellas es el inspector de etiquetas IE 4000, el primero que puede inspeccionar a la vez botellas de base cuadrada o rectangular, así como botellas cilíndricas que no llegan orientadas a la línea.

De esta forma, supone una solución a la problemática de los clientes que debían optar por poner dos equipos, uno para cada tipo de botella, o decidir automatizar solo un tipo de botella. El inspector de etiquetas IE 4000 produce ahorros en costos y en espacio y su uso es sencillo e intuitivo.

Desde FT Systems resaltan que sus inspectores utilizan la tecnología 3D y efectúan la reconstrucción real de un modelo en 3D de la botella (gracias al

Novedades en inspección de etiquetas y en análisis de la presión interna en botellas

motor real 3D). Permiten inspeccionar el posicionamiento de las etiquetas del envase, la correspondencia con el formato en producción, integridad de las etiquetas, soldadura correcta (en el caso de botellas con sleeve), correcto posicionamiento y color del tapón, integridad del código, lote, fecha de caducidad, lectura de códigos de barras, Datamatrix y QR.

Nuevo equipo para el control de CO₂ y O₂

En cuanto a la segunda novedad, se trata del equipo PCS para el control de CO₂ y O₂, capaz de analizar la presión interna y el vacío en botellas de modo no destructivo, sin contacto con la botella y en línea a producciones superiores a las 1.200 botellas por minutos por espectroscopia láser (TDLAS) realiza la inspección en el espacio de cabeza de las botellas llenadas y tapadas.

Se trata de un método revolucionario por permitir la inspección en línea, sin contacto con el envase, de modo no destructivo. Es conveniente para cervezas, refrescos, vinos, ca-

vas, zumos... La inspección se realiza tanto en caso de botellas transparentes y semitransparentes, de plástico o vidrio, sin importar el color del envase o del tapón.

Como explican desde la compañía, en la industria de bebidas la medición de la presión interna de las botellas es muy importante. En el caso de los vinos espumosos, también es fundamental el control del CO₂ para poder cumplir con los requisitos de las denominaciones de origen. También es importante controlar la presencia de nitrógeno en los productos bajo presión, así como el vacío en productos como los zumos de fruta pasteurizados.

Hasta el momento, estos controles se hacían con instrumentos de laboratorio para las botellas de vidrio, pero es un método que solo se aplica en algunas unidades y destructivo (la botella analizada ya no se puede comercializar). Por su parte, en el caso de las botellas plásticas se utilizaba el sistema de correas tipo squeezer, con un coste elevado y poco higiénico.



www.KERN-SOHN.com

FOOD SCALES

52,268 g

PROFESSIONAL MEASURING

KERN[®]



Smurfit Kappa, especialista en embalaje de cartón para el sector hortofrutícola, ha desarrollado un innovador embalaje que permite transportar 8 kg de plátanos en un solo manto.

Esta bandeja de cartón ondulado ha sido diseñada con un novedoso anclaje inferior que posibilita su apilamiento con las cajas de 17 kg que el cliente utiliza en la actualidad, sin necesidad de incrementar la superficie. En colaboración con la empresa Bonnysa Agroalimentaria, Smurfit Kappa Canarias desarrolló un nuevo formato de embalaje destinado al sector del plátano con el objeto de mejo-

Smurfit Kappa desarrolla un nuevo embalaje para el sector del plátano

rar la presentación final del producto y reducir, a su vez, los tiempos de manipulación en las grandes superficies. Como resultado, Smurfit Kappa ha creado una innovadora bandeja de cartón ondulado con capacidad de 8 kg de plátanos en un solo manto que ya está implantada con éxito en varios clientes del Grupo.

Esta nueva bandeja sustituye a la caja de plástico, mejorando el impacto

ecológico en la cadena logística de los clientes.



Nuevo Smart Dispenser de SIG Combibloc

SIG Combibloc, proveedor de envases de cartón y máquinas llenadoras para bebidas y alimentos, y Server Products, proveedor de soluciones de servicio de alimentos, han presentado el nuevo Smart Dispenser, una unidad dispensadora duradera y reutilizable, diseñada para productos de alimentación vendidos en el envase de cartón aséptico combiblocMaxi.

Consta de una caja provista de tapa en cuyo interior se coloca el envase de cartón; luego se inserta directamente la bomba a través de la abertura revestida, abriendo el envase. Con una sencilla acción manual, permite una administración precisa y limpia de productos como jarabes aromatizados o mezclas que sirvan de base para smoothies y cócteles. El rendimiento del dispensador es un 98% de evacuación de producto, con lo que se minimiza el desperdicio.

El Smart Dispenser centra inicialmente su interés en la categoría de bebidas, en productos como purés de fruta, bases de smoothies, preparados para cócteles, jarabes aromatizados y concentrados.

Atlas Copco, tu proveedor de equipos de aire comprimido, vacío y generación de gases.



Descubre los beneficios que pueden ofrecerte nuestros productos

Ventajas del nitrógeno y oxígeno in situ:

- ✓ Su propio suministro independiente.
- ✓ Disponibilidad continua.
- ✓ Costes operativos más bajos.
- ✓ Eliminación de riesgos de seguridad.
- ✓ Integración sencilla.

Generadores de nitrógeno

Generadores de oxígeno



Si desea obtener más información acerca de:

Generadores de Nitrógeno y Oxígeno:

<http://www.atlascopco.com/nitrogenes>

Contáctenos en el teléfono 91 627 91 00 ó

a través del email: aire.industrial@es.atlascopco.com



Atlas Copco

Sustainable Productivity



La industria

La industria del aceite de oliva es una de las que más ha crecido en los últimos años dentro del sector de la alimentación. Un buen ejemplo de este crecimiento rápido y a la vez sólido es Sovena: una empresa que en poco más de una década se ha convertido en el segundo fabricante y envasador de aceite de oliva del mundo y que exporta a más de 70 países, liderando los mercados de España y Portugal.

Sovena Group nace de la reconversión del grupo portugués Nutrinveste que, a partir de 2008, reformuló su estrategia para convertirse, como lo es actualmente, en un referente mundial del aceite de oliva. Para ello, la compañía dispone de centros productivos en Portugal, España, Túnez y Estados Unidos y cuenta con cuatro áreas de negocio: Agricultura, Oil Seeds, Consumer Goods y Biodiesel.

La sección Consumer Goods del grupo Sovena en España es Sovena España S.A., empresa que nace a partir de la compra en 2002 de la empresa sevillana Agribética que ya por entonces mantenía un acuerdo de suministro con la que hoy es una de las mayores cadenas de distribución del país: Mercadona. La planta está ubicada en Brenes, en el corazón de Andalucía, la mayor zona productora de aceite de oliva del mundo, y concentra sus actividades no solo en el refinado y envasado de aceite de oliva sino también de aceites de semillas.

Aunque su principal mercado es el español, su actividad exportadora está creciendo de manera significativa, sobre todo en el ámbito de los productos de aceite de oliva en marca privada. Actualmente, Sovena España cuenta con una plantilla de alrededor de 160 trabajadores, una capacidad de refinado diaria de unas 500 toneladas distribuida en dos refinerías y una capacidad de envasado en torno al millón de litros.

La integración de la calidad y seguridad alimentaria en un grupo líder mundial en aceite de oliva como Sovena

Luis Aparicio Benítez | Director de Calidad, Medioambiente e I+D de SOVENA GROUP

El producto

El aceite de oliva se utiliza desde hace miles de años especialmente en la zona del Mediterráneo. Sus características nutricionales y sus beneficios para la salud residen en la composición de ácidos grasos monoinsaturados, antioxidantes naturales y otros nutrientes esenciales que lo convierten en un alimento básico en cualquier dieta equilibrada.

Esta composición y sus propiedades organolépticas están reguladas a nivel internacional por el COI (Consejo Oleícola Internacional) que es el organismo que define los estándares de Calidad y monitoriza la autenticidad de los productos que se comer-

cializan. Así, se definen tres diferentes grados de Calidad:

– *Aceite de oliva virgen extra*, con una acidez (expresada como ácido oleico) no mayor a 0,8 gramos cada 100 gramos.

– *Aceite de oliva virgen*, con una acidez (expresada como ácido oleico) no mayor a 2 gramos cada 100 gramos.

– *Aceite de oliva*, con una acidez (expresada como ácido oleico) no mayor a 3,3 gramos cada 100 gramos.

Valores de acidez por encima de los 3,3 solo pueden encontrarse en aceites “lampantes”, no aptos para el consumo. No obstante, además de la acidez, la verdadera diferenciación entre las calidades comercializables (Virgen





Europea

Reglamento (UE) N° 691/2013 de la Comisión de 19 de julio de 2013

Objeto: Modifica el Reglamento (CE) n° 152/2009 en cuanto a los métodos de muestreo y análisis.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 20/07/2013



Reglamento de Ejecución (UE) N° 716/2013 de la Comisión

de 25 de julio de 2013

Objeto: Se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n° 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica de bebidas espirituosas.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 24/07/2013

Vigor: Entrará en vigor el séptimo día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de la Unión Europea. Será aplicable a partir del 1 de septiembre de 2013. Los artículos 3 y 4 se aplicarán a partir del 1 de marzo de 2015.



Reglamento (UE) N° 718/2013 de la Comisión

de 25 de julio de 2013

Objeto: Se modifica el Reglamento (CE) n° 608/2004, relativo al etiquetado de alimentos e ingredientes alimentarios con fitosteroles, ésteres de fitosterol, fitostanoles o ésteres de fitostanol añadidos.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 24/07/2013

Comentarios: Se indicará en el etiquetado de estos productos que el producto no está destinado a las personas que no necesitan controlar su colesterolemia.



Reglamento (UE) N° 851/2013 de la Comisión

de 3 de septiembre de 2013

Objeto: Se autorizan determinadas declaraciones de propiedades saludables en los alimentos, distintas de las relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños, y se modifica el Reglamento (UE) n° 432/2012.

Boletín: Diario Oficial de la Unión Europea.

Fecha: 04/09/2013

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



Nacional y Autonómica

Corrección de errores

Objeto: Del Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.

Boletín: Boletín Oficial del Estado.

Fecha: 17/07/2013



Ley 12/2013

de 2 de agosto de 2013

Objeto: De medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria.

Boletín: Boletín Oficial del Estado.

Fecha: 03/08/2013

Vigor: La presente ley entrará en vigor a los cinco meses de su publicación en el Boletín Oficial del Estado.



Valencia

Orden 11/2013 de la Consellería de Presidencia y Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua

de 13 de agosto de 2013

Objeto: Se desarrollan algunos aspectos del Decreto 75/2012, de 18 de mayo, del Consell, por el que se regula la obligatoriedad de mantener la trazabilidad en los productos agrícolas de la Comunidad Valenciana y su primera comercialización.

Boletín: Diario Oficial de la Comunidad Valenciana.

Fecha: 21/08/2013

Vigor: Entrará en vigor a los dos meses siguientes de su publicación en el Diario Oficial de la Comunidad Valenciana.



Cataluña

Decreto 220/2013

de 27 de agosto de 2013

Objeto: Se modifica el Decreto 285/2006, de 4 de julio, por el que se desarrolla la Ley 14/2003, de 13 de junio, de calidad agroalimentaria.

Boletín: Diario Oficial de la Generalitat de Cataluña.

Fecha: 29/08/2013

Vigor: Entrará en vigor el día siguiente de su publicación en el Diario Oficial de la Generalitat de Cataluña.



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

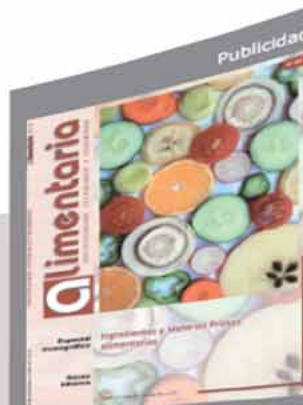
Usuario:

Contraseña:

Enviar

Recordar Clave

Legalimentaria es una empresa perteneciente al grupo...



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 brillante recuperación en los últimos meses y se espera que la industria recupere a 440.000 personas. En concreto, según la última Encuesta de Población Activa (EPA), la tasa interanual de variación del empleo en el sector fue del 0,52%. Esta cifra contrasta claramente con las disminuciones del 0,54% experimentado el empleo total y del 1,57% en la totalidad de la industria. Estos datos de desempleo de la segunda mitad 2011 del Boletín del Sector de la Alimentación, elaborado por la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FEIAB).

PINCHA AQUI PARA SUSCRIBIRTE A NUESTRO BOLETIN



No pierda el tiempo...

Servicio de actualización "on line" de legislación Alimentaria

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

- 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@eyypasa.com
http://www.legalimentaria.es

Guía de prácticas correctas de higiene para el sector vitivinícola

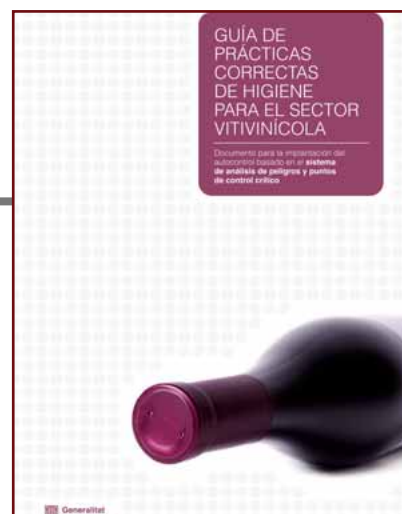
Se trata de un documento para la implantación del autocontrol basado en el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), aunque con un enfoque más flexible. En su elaboración han participado las diferentes organizaciones del sector, la Universidad Autónoma de Barcelona y el Instituto Catalán de la Viña y el Vino (INCAVI), que ha actuado como coordinador del documento. La primera parte de esta Guía está

dedicada a los programas de prerrequisitos y registros derivados, además de contener todos los planes voluntarios que configuran el sistema de higiene de una bodega (diseño higiénico, formación, buenas prácticas de manipulación, mantenimiento de locales y equipamientos, plan de limpieza, control de la trazabilidad).

Por su parte, la segunda parte recoge el análisis de los peligros que podemos encontrar, los consiguientes

Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria (ACSA)
www.gencat.cat/salut/acsa

Coordinadoras: Carme Domingo y Silvana V. Romero
Edición: 2012



puntos de control y las medidas correctoras.

Nº páginas: 143

Precio: Se puede descargar de forma gratuita en la web de la ACSA.

Guía de prácticas correctas de higiene para la elaboración de aceite de oliva virgen

Esta Guía pretende conseguir que el sector productor de aceite disponga de una herramienta de trabajo que le facilite la implantación de las medidas de autocontrol, las cuales permiten mantener un alto nivel de seguridad alimentaria.

Las prácticas recogidas en esta Guía no son legalmente obligatorias, sino que se pueden utilizar de forma voluntaria como ayuda para el cumplimiento de las obligaciones de una empresa alimentaria. Sin embargo, cuando una empresa alimentaria utiliza una guía comunitaria o nacional creada de

acuerdo con la legislación comunitaria, las autoridades competentes deben tenerla en cuenta durante las actividades de control oficial.

La Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria ha clasificado a los aceites como un alimento de bajo riesgo, es decir, que se trata de un alimento con pocas probabilidades de contener peligros en adecuadas condiciones de producción.

El concepto que pone en práctica esta Guía es el de flexibilidad, que permite la aplicación de los principios del análisis de peligros y puntos de control crítico

Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria (ACSA)
www.gencat.cat/salut/acsa

Coordinadoras: Rosa Domènech Bertrán, Noemí Llop Sunyer y Carlota Palau Parisi
Edición: 2012



tico (APPCC) en todas las situaciones en función de la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria, pero adoptando los ajustes necesarios para facilitar esta aplicación.

Nº páginas: 79

Precio: Se puede descargar de forma gratuita en la web de la ACSA.



Food 13 Brokerage Event

Fecha: 21 y 22 de octubre

Lugar: Murcia

Asunto: El VI Encuentro Europeo de Transferencia de Tecnología (Murcia Food Brokerage Event 2013) coincide con el VI Simposium Internacional sobre Tecnologías Alimentarias. Su objetivo fundamental es el intercambio de tecnologías en cuatro áreas temáticas:

- Diseño higiénico de instalaciones y seguridad alimentaria (alérgenos, autenticación de alimentos, sistemas rápidos de control, etc.).
- Biotecnología (biosensores, nuevos alimentos como probióticos, funcionales..., aprovechamiento de subproductos en general, etc.).
- Envases y tecnología de conservación (gases en estado supercríticos, envases activos y nuevos envases, etc.).
- Automatización y control de procesos (monitorización de un proceso, sensores, comunicación, robótica...).

Información: Instituto de Fomento de la Región de Murcia

Tel.: +34 968 362 800 / 807

E-mail: food2013@info.carm.es

<http://www.b2match.eu/murciafood2013>



SIMEI 2013

Fecha: 12-16 de noviembre

Lugar: Milán (Italia)

Asunto: El 25º Salón Internacional de Maquinaria para la Enología y el Embotellado es el único evento a nivel internacional que presenta al mismo tiempo equipos, máquinas y productos para la producción, el embotellado y el empaquetado de todos los líquidos comestibles.

El panorama expositivo comprende pequeñas, medianas y grandes instalaciones para el embotellado, maquinarias específicas para la vinificación; así como también diferentes tipos de tratamientos del vino, materiales para el empaquetado de líquidos embotellados, equipamientos interiores empresariales, recipientes de todo género y dimensión, coadyuvantes tecnológicos, etc.

Información: Unione Italiana Vini soc. coop.

Tel.: 0039 02 72222825/26/28

Fax: 0039 02 866575

E-mail: info@simeit.it

<http://www.simeit.it/es>



EMPACK - LOGISTICS 2013

Fecha: 13 y 14 de noviembre

Lugar: Madrid

Asunto: La sexta edición de EMPACK será de nuevo el punto de encuentro anual de la oferta y demanda del envase y embalaje. Al celebrarse junto con la tercera

Ferias y Congresos



edición de LOGISTICS, la plataforma comercial del almacenaje, manutención y logística, los visitantes podrán encontrar ideas en todas las fases de la cadena de valor.

Información: easyFairs Iberia

Tel.: +34 915 591 037

Fax: +34 915 421 922

E-mail: iberia@easyFairs.com

http://www.easyfairs.com/es/events_216



Food Ingredients (Fi) - Natural Ingredients (Ni) Europe 2013

Fecha: 19-21 de noviembre

Lugar: Frankfurt (Alemania)

Asunto: Food ingredients Europe (Fi Europe) es el punto de encuentro global para todos los agentes relacionados con la industria de ingredientes alimentarios. En paralelo se celebra Natural ingredients (Ni), evento dedicado a los ingredientes naturales y orgánicos para nutracéuticos, alimentos y bebidas funcionales y cualquier otro tipo de alimento.

Información: Matthias Baur

Tel.: + 31 (0) 20-40 95 530

E-mail: matthias.baur@ubm.com

<http://www.foodingredientsglobal.com/europe>



I Congreso Alimentos M4F 2013

Fecha: 21 y 22 de noviembre

Lugar: Valencia

Asunto: Organizado por la escuela de marketing alimentario M4F Business School, reunirá a los principales profesionales del marketing alimentario del país y las principales empresas de gran distribución en España (para nuestros lectores, descuento de 40 euros al comprar la entrada con el siguiente código promocional: prensa).

Información:

Tel.: +34 900 834 947

E-mail: info@congresoalimentos.com

<http://congresoalimentos.com>



SITEVI 2013

Fecha: 26-28 de noviembre

Lugar: Montpellier (Francia)

Asunto: El Salón Internacional de los sectores Vitivinícola y Hortofrutícola expone la oferta más amplia de equipos para viticultura, arboricultura y horticultura; el envasado y la venta; la vinificación y la enología; la

Tablón

de anuncios breves

DEMANDA DE EMPLEO

**Annabel Reyes Ràfols.**

Ingeniera Química Industrial de 26 años con curso de 60h de "Gestión y control de la Calidad". Perfecto dominio del castellano, dominio del inglés y ligero dominio del francés.

He formado parte del departamento de Calidad y de I+D de una empresa alimentaria haciendo análisis de materia prima, producto medio y producto acabado así como resolviendo no conformidades, problemas de calidad en producción y aprendiendo a usar el SAP. También he dado soporte a la investigación. Actualmente he implantado la ISO 9001 de gestión de calidad.

Soy una chica joven, eficiente y con ganas de aprender.

annabel.reyes.rafols@gmail.com

661 213 505

**Antonio Soengas.**

Desarrollo, Implantación y Mantenimiento de Sistemas de Calidad y Medioambiente

Ingeniero Superior en Informática con amplia experiencia en Sistemas de Calidad y Medioambiente (ISO 9001, ISO 14001, ISO 15504, CMMI DEV, CMMI SVC). Acostumbrado a trabajar en equipo, con iniciativa, flexibilidad y capacidad de organización y planificación. Responsable de Departamento de Calidad y Medioambiente, Desarrollo de Procedimientos, Identificación y medida de indicadores de calidad, Realización de Auditorías Internas.

a_soengas@yahoo.es

653 936 234

**Francisco García Medina.**

Licenciado en Biología, con experiencia en laboratorio clínico microbiológico y en laboratorio de I+D. Actualmente, complementado su formación con curso de Microbiología Alimentaria. Gran capacidad de aprendizaje y de trabajo en equipo. Se ofrece para trabajar en laboratorios de I+D y control microbiológico. Interesado en empresas de la Comunidad de Madrid y alrededores.

pacogarcia85@gmail.com

620 084 473

**María José Villalba Gómez.**

Química analista Medioambiental con 8 años de experiencia en el sector industria agroalimentaria, zumos y bebidas y sector público área de ingeniería y proyectos.

Amplia experiencia en calidad y medioambiente, ISO 9001, ISO 14001 y emas. Microbiología de aguas y productos elaborados, riesgos laborales, gestión y análisis aguas residuales, normas, elaboración de procedimientos, programas calidad y M. Ambiente, declaraciones ambientales (emisiones, vertidos, residuos...), informes INE, métodos de trabajo, etc. para industria agroalimentaria y plantas EDARS. Calidad y seguridad alimentaria, programas I+D y Responsabilidad Social Corporativa.

mjvillalba5@hotmail.com

619 111 029

Directorio

Indice

1. Análisis enológico
2. Balanzas
3. Compresores
4. Control de calidad
5. Ingeniería de procesos
6. Ingredientes
7. Maquinaria de procesos
8. Imagine aquí su anuncio

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: aire.industrial@es.atlascopco.com
www.atlascopco.es



Evite toda contaminación por aceite



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

Sustainable Productivity

1. Análisis enológico

ENOLOGO

sistema completo creado por y para el enólogo

BioSystems, investiga, desarrolla, fabrica y comercializa un sistema de análisis enológico integrado por:

- Reactivos líquidos de larga estabilidad
- Analizadores automáticos Random Accés (Y-15 e Y-25)



Nuevo Analizador Y-25 Línea completa de reactivos

BioSystems
REAGENTS & INSTRUMENTS

BioSystems S.A.
Costa Brava 30, 08030 Barcelona
Tel. 93 311 00 00
enology@biosystems.es - www.enology.es • www.biosystems.es

4. Control de calidad

LABORATORIO DE ANÁLISIS
E E ECHEVARNE

Análisis, Consultoría, Formación

Novedad: **TAXONLIFE**

Patente exclusiva de Echevarne para determinar el origen biológico de alimentos o preparados de origen animal en un solo test

Acreditación ISO 17025 511/LE1876 para la determinación de gluten en productos alimenticios



Laboratorio autorizado por FACE para su Marca de garantía



Tel. 902 525 500
agroalimentacion@echevarne.com
www.echevarne.com

2. Balanzas

FOOD SCALES



52,268 g

PROFESSIONAL MEASURING

KERN

www.KERN-SOHN.com

HANNA instruments

instrumentación para la industria agroalimentaria




seguridad alimentaria
control de calidad
control del agua
calibración

www.hanna.es

Tel: 902 420 100 Fax: 902 420 101 info@hanna.es

4. Control de calidad



Obtenga los mejores resultados de la microbiología alimentaria

remel
Oxoid & Remel Microbiology Products
+34 91 382 20 23 e-mail: jose.martinezalarcon@thermofisher.com

Thermo SCIENTIFIC

5. Ingeniería de procesos

Tetra Pak Líderes en Soluciones de Proceso

Lácteos
Zumos y refrescos
Queso
Helados
Alimentos preparados

Suministro de equipos y proyectos a medida.
Automatización de procesos.
Garantías de rendimiento y seguridad alimentaria.
Servicios de mantenimiento y optimización de plantas.
Auditorías y formación.

Consulte www.tetrapak.es

PROTECTOR DEL SUERO



6. Ingredientes

ANVISA
PREPARADOS Y COADYUVANTES TECNOLÓGICOS
Para la Industria Alimentaria

CALIDAD
FIABILIDAD

Alta especialización al servicio del sector cárnico

TECNOLOGÍA
VERSÁTILIDAD

Investigación Desarrollo e Innovación a su alcance

ANVISA
ANTONIO VILLORIA S.A.
Ana Maria del Valle s/n
ARGANDA DEL REY (MADRID)
Tel: 91 871 63 14 Fax: 91 871 65 14
e-mail: anvisa@anvisa.com
web: www.anvisa.com

ARNOR
ER
Expertos en Ingredientes

IONet

6. Ingredientes

BRENTTAG SPECIALTIES

INGREDIENTES A SU GUSTO

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

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

CHR HANSEN
Improving food & health

Nuestra visión "Mejorando los alimentos y la salud" expresa nuestro compromiso con el mercado. Nuestra posición como líderes es el resultado de productos y procesos de fabricación innovadores y una estrecha colaboración con el cliente:

- ▼ Cuajos y coagulantes
- ▼ Gama completa de colorantes naturales
- ▼ Cultivos para productos lácteos, 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
Llull, 321-329 - Plta 1 - Mód B - (Barcelona)
Tel.: 93 490 44 66
www.chr-hansen.es

disproquima

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

www.disproquima.com
info@disproquima.com

Al servicio de la industria de la alimentación.

- INGREDIENTES Y ADITIVOS -

- * AZÚCARES
- * EDULCORANTES, CARGA E INTENSOS
- * MINERALES
- * CONSERVANTES
- * VITAMINAS
- * AMINOÁCIDOS
- * OVOPRODUCTOS
- * HIDROCOLOIDES
- * Y UN LARGO ETC....

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



6. Ingredientes



EXBERRY®
color realmente natural

- Producidos en base a frutas y verduras comestibles.
- Amplio rango de tonalidades y aplicaciones posibles.
- Mayor estabilidad. Etiquetado limpio sin numero E!

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



www.gnt-group.com



> **INGREDIENTES** para el sector Lácteo.
> Todos los **PRODUCTOS** necesarios para la Industria Láctea.
> **Análisis microbiológicos y fisicoquímicos** de productos lácteos y alimentarios
> **Implantación y seguimiento APPCC**
> **Asesoramiento técnico y jurídico**



laboratoriosArroyo

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



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

6. Ingredientes



VitaeNaturals
MANUFACTURERS OF WELLNESS

Fabricamos ingredientes naturales de la más alta calidad y pureza, que mejoran la vida de las personas y proporcionan mayor valor en el mercado.

Vitapherole®
Vitasterol®
Vitavonoide®
Vitaslim®
Lutein
Sistemas Antioxidantes



MANUFACTURERS OF WELLNESS

www.vitaenaturals.com

7. Maquinaria de procesos

NETZSCH Confectionery Plants
Not only Chocolate



Aplicaciones Especiales:

- Refinado Licor Cacao
- Molienda Fina Azúcar
- Molienda Fina Torta Cacao
- Refinado Cremas y Frutos Secos
- Desaireación Coberturas
- Producción con nibs y azúcar cristal
- Llave en Mano

Para producción de:

- Chocolates
- Sucedaneos
- Coberturas
- Rellenos
- Cremas Untables

NETZSCH
NETZSCH España, S.A.
Tel.: 93 735 50 65
info.neb@netsch.com
www.netsch-grinding.com

be productive

8. Imagine aquí su anuncio



Alimentaria
INVESTIGACION. TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD

Imagine
aquí su
anuncio

www.revistaalimentaria.es
publicidad@revistaalimentaria.es

Para la contratación de
publicidad, solicite información
contactando con:
Alimentaria - Dto. Publicidad
Tel.: + 34 914 469 659
publicidad@revistaalimentaria.es

EYPASA

im

925 54 19 94

lucimagen @ lucimagen .com

lucimagen
MAQUETACIÓN DISEÑO



Venga y visítenos
al FiE
Stand 8E12

Una gama
infinita
de colores

Las líneas E-Color™ y VegeBrite™ de la gama NAT color® de Naturex ofrecen infinitas posibilidades en colores naturales.

E-Color™ ofrece una gama completa de aditivos colorantes de alto rendimiento extraídos y aislados de fuentes naturales, que garantiza un excelente resultado en tonalidades exactas. VegeBrite™ ofrece una completa e intensa paleta de tonos luminosos elaborados exclusivamente a partir de concentrados de frutas y verduras, flores comestibles y algas. Estos ingredientes se obtienen sin extracción o aislamiento selectivo y gracias a ellos usted podrá conseguir un resultado excelente dentro de un rango extenso de aplicaciones. Si desea conseguir los mejores colores naturales, póngase en contacto hoy mismo con nuestro equipo de expertos.

www.natcolor.com

NATUREX 
Ultimate Botanical Benefits

SI DESEA RECIBIR MÁS INFORMACIÓN, LLÁMENOS

Naturex Spain: +34 96 157 95 62

E-mail: naturex.es@naturex.com