



CONSERVACIÓN

// Llegan las botellas de papel.

BEBIDAS

// El café, amigo del hígado.

FRESCOS

// Proteínas anticáncer en la leche.

Vuelve el pan



Alimento base de las generaciones de la guerra y la postguerra, cuando llegaron los **años 70**, ya sin aperturas económicas, el pan inició su decadencia. No había un estudio científico serio detrás, pero **comenzó a asociarse su consumo al sobrepeso** y se prohibió en las dietas de adelgazamiento. Empezaba a perder su prestigio como alimento nutricionalmente excepcional y ya en las comidas de muchos hogares no estaba presente todos los días. La puntilla se la daba la llegada del pan de molde a nuestro país, que desplazaría al tradicional bocadillo en muchas meriendas de los niños. Con el paso de los años, **la costumbre del pan de cada día iba quedándose en los hogares con miembros de mayor edad**. Si en España el consumo de pan en 1964 era de 368 gramos al día por persona, en el año 2011 esta cantidad había descendido hasta los 100-150 gramos diarios.

Han tenido que pasar 40 años para vivir **la resurrección del pan como alimento beneficioso**. No sólo ha vuelto, se ha reinventado su elaboración y los establecimientos dedicados a él se han multiplicado como los panes bíblicos, ofreciendo multitud de versiones de este producto, con las más **variadas texturas, sabores e ingredientes**.

El trigo sigue siendo el ingrediente rey, pero ya pelean por su trono otros cereales que buscan su punto débil, las alergias. De unos diez años a esta parte, **han aumentado de manera vertiginosa los celíacos**, las personas con intolerancia al gluten, esa proteína desconocida hasta hace poco pero que ahora encontramos hasta en la sopa, y nunca mejor dicho.

La industria ha iniciado una **carrera contrarreloj contra el famoso gluten**, diseminado por multitud de productos, y la investigación no cesa en la búsqueda de cereales y semillas alternativas. Ahora podemos comer pan de mijo, de soja, de avena, de cebada, de centeno, de maíz, arroz, patata, espelta... **Lo último en pan es la quinoa** y el trigo sarraceno, pseudocereales que carecen de gluten y son aptos para cualquier persona intolerante. Sin hablar de las levaduras, nuevos tratamientos, panes enriquecidos...; no cabe duda de que **estamos ante la revolución del pan**.

Mercedes Vivanco
Directora "Revista Alimentaria"

Staff

Directora: Mercedes Vivanco
Redactora Jefe: M^a Jesús Díez
Publicidad: Carolina Gallego
Legislación: M^a Ángeles Teruel
Administración: Teresa Martínez
Creatividad: Cinco Sentidos
Diseño: Lucimagen
Imprime: Rivadeneyra
Edita: Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A.
Depósito Legal: M611-1964
ISSN: 0300-5755

Controlado por



Comité Científico

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

Guillermo Reglero
Director IMDEA Alimentación

Abel Marín
Profesor emérito de Nutrición y Bromatología
Universidad de Barcelona

Javier I. Jáuregui
Director Servicios Tecnológicos CNTA-Aditech

Julián Rivas
Catedrático de Nutrición y Bromatología
Universidad de Salamanca

Jesús Vázquez Minguela
Director del Gabinete del Rector de la
Universidad Politécnica de Madrid

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.

SUMARIO



Página

89

Página

45

Página

41

Página

9

Especial Elaborados: Panificación



Quinoa, otra
opción para los
celíacos

Bebidas



El café, amigo
del hígado

Frescos



Proteínas
anticáncer en la
leche

Conservación



Llegan las
botellas de
papel

+ contenido

6	La Lupa
9	Especial Elaborados: Panificación
20	Elaborados
30	Entrevista
34	Bebidas
42	Frescos
57	Materias Primas

62	Distribución
69	Servicios
89	Conservación
92	Medio ambiente
95	Alimentación especial
101	Mundo animal
106	En el próximo número...

Aplauso



J. GARCÍA CARRIÓN

García Carrión duplicará su tamaño en sólo cinco años

La empresa de vinos y zumos J. García Carrión, propietaria de la marca Don Simón, no tiene freno en sus planes de expansión a nivel internacional. Líder absoluto del mercado español y consolidado como la primera bodega de Europa y la quinta del mundo, el gigante alimentario se ha marcado el reto de alcanzar en el año 2020 una facturación de entre 1.500 y 1.600 millones de euros (Expansión).



Excelentes datos de COVIRÁN

Covirán, la cooperativa nacional de distribución de productos de gran consumo, cerró el año 2014 con un 64% más de empleo en la Comunidad de Madrid al haber creado 536 puestos más entre establecimientos y el centro de distribución local. A destacar que más del 80% de los trabajadores directos de la cooperativa cuentan con un contrato fijo (Europa Press).



Tello cerró 2014 con una facturación de casi 100 millones

Industrias Cárnicas Tello cerró 2014 con una facturación de casi 100 millones, lo que supone un incremento del 19% acumulando un crecimiento del 45% en el trienio 2012-2014. La empresa está invirtiendo en tecnología e instalaciones para crecer otro 40% en gama "estándar" en los próximos tres años y va a potenciar nuevas líneas de productos como la carne fresca (Financial Food).



Estrella, elegida como la mejor cerveza española del año

Estrella ha obtenido el premio a la mejor cerveza española del año 2015, según el jurado de la cuarta edición del *New York International Beer Competition*. La cerveza catalana releva a Estrella de Galicia como mejor cerveza de España tras un 2014 en el que el premio quedó desierto. En 2013 fue Estrella de Galicia la gran vencedora española. (eleconomista.es).



DIA apuesta por el trato directo

El Grupo DIA busca más de 500 personas especializadas en manipulación de perecederos en su apuesta por los productos frescos. La compañía quiere garantizar así el trato directo con el cliente. En 2014, la firma de distribución invirtió unas 13.000 horas en formación para las 300 personas que trabajan ahora en las secciones de productos frescos, principalmente fruta, carnicería y charcutería. (ABC).



Cárnicas Serrano incrementa su facturación un 5,58%

Cárnicas Serrano cerró 2014 con una facturación de 61,5 millones de euros, el 5,6 % más que el año anterior, y consolidó su presencia en los mercados internacionales, sobre todo Francia, Benelux y Reino Unido. El crecimiento del mercado de libre servicio, la innovación y su mayor presencia internacional han hecho aumentar las ventas que, en producción, han crecido hasta los 13,7 millones de kilos (EFE).

Abucheo



Kraft retira paquetes de macarrones en EE UU y Latinoamérica

El grupo Kraft Foods ha tenido que retirar millones de paquetes de macarrones con queso de los supermercados de Estados Unidos y Latinoamérica. Además, ha hecho un llamamiento para que los clientes que ya los hayan adquirido no los consuman. En total, 6,5 millones de paquetes serán retirados de los estantes de las tiendas. La decisión se produce después de que ocho clientes contactaran con la compañía para comunicarles su hallazgo: trocitos de metal dentro de algunos paquetes (Cinco Días).



Los 100 Montaditos no despegan fuera

Restalia, la compañía dueña de franquicias como 100 Montaditos o La Sureña, ha solicitado el concurso de acreedores o bancarrota en Estados Unidos por la mala evolución de su filial americana. El desembarco de 100 Montaditos en Estados Unidos fue en 2011, momento en el que Restalia anunció que quería abrir hasta 4.000 establecimientos en cuatro años entre el mercado estadounidense y el latinoamericano. A finales de 2014 apenas había podido poner en marcha unos 50 (elconfidencial.com).



McDonald's pierde la sonrisa ante la caída en ventas

Las ventas comparables de la cadena en EU y el resto del mundo bajan en el cuarto trimestre. McDonald's Corp reportó una caída menor a la esperada en sus ventas comparables en Estados Unidos y a nivel global. Anunció el menor gasto de capital en más de cinco años ya que espera abrir menos restaurantes en sus mercados más problemáticos. Las ventas en sus restaurantes operando en Estados Unidos hace al menos 13 meses bajaron 1,7% en el cuarto trimestre (El País).



Fiesta sale a la venta

El fabricante de las piruletas Fiesta sale a la venta tras la aprobación final del juzgado mercantil número 4 de Madrid del plan de liquidación presentado por el administrador concursal. La intención es que Fiesta no se venda "a precio de ganga", por lo que se prevé lanzar un precio de salida cercano a los 12 millones de euros para la unidad de negocio y de 8 millones de euros para el negocio inmobiliario. Fiesta, ubicada en la localidad madrileña de Alcalá de Henares, facturó el año pasado un 4,7% menos que en 2013 (Expansión).



Avellanas no declaradas en confitería procedente de Suecia

Las Autoridades Sanitarias de Suecia han notificado presencia de trazas de avellana no declaradas en el etiquetado en varios productos de confitería con cobertura de chocolate. Se trata de 23 productos elaborados por la empresa de Suecia Franssons Konfekttyr. Los productos han sido vendidos en Europa, y en España se han distribuido en Canarias, Cataluña, Galicia, La Rioja y País Vasco. La Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición recomienda a los consumidores alérgicos a las avellanas que se abstengan de consumirlos (AECOSAN).