



PANTONE 155 C
IGP GARBANZO DE FUENTESAÚCO



PANTONE 7532 C
IGP LENTEJA DE TIERRA DE CAMPOS



PANTONE 7490 C
DOP OLIVA DE MALLORCA



PANTONE 1795 C
DOP PIMENTÓN DE LA VERA



PANTONE 7499 C
IGP ALUBIA DE LA BAÑEZA-LEÓN



PANTONE 4635 C
DOP CHUFA DE VALENCIA

ALIMENTACIÓN ESPECIAL

// Relación entre microbiota intestinal y tolerancia a leche de vaca

CONSERVACIÓN

// Envasado inteligente para predecir la vida útil de la carne

MUNDO ANIMAL

// La gallina azul, reconocida como raza cien por cien extremeña

Alimentaria  Exhibitions

 Fira Barcelona

FOODTECH

BARCELONA

Meet the
future of the
food industry

2018

08-11 MAY
GRAN VIA VENUE



www.foodtech-barcelona.com

#foodtechbcn



TECNO
Cárnica

TECNO
Ingredientes

TECNO
Alimentaria

La Geografía como valor diferencial

España posee 193 marcas de alimentos de calidad reconocidos por la Unión Europea (UE), según el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) y de Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP). Una cifra que sitúa nuestro país como el tercer país de la UE en la obtención de este número de sellos, sólo superado por Italia (284) y Francia (233). Este reconocimiento garantiza al consumidor una calidad tanto en su materia prima como en su elaboración o conservación.

Las DOP e IGP reconocen una calidad diferenciada del producto asociada al medio geográfico en el que se producen las materias primas, a su elaboración y a la influencia que sobre él tiene el factor humano que participa en las mismas. Además, el producto, que debe ajustarse a un pliego de condiciones, debe incorporar, entre otros requisitos, no solo la descripción de la materia prima y las principales características físicas, químicas, microbiológicas u organolépticas, sino también el método de obtención del producto y su envasado para salvaguardar la calidad, garantizar el origen y asegurar el control.

Las DOP e IGP son unos elementos que favorecen la diferenciación de la producción contribuyendo al incremento de la competitividad de las industrias agroalimentarias, fundamentalmente a través de la valorización de estos productos por parte del consumidor, siendo, al mismo tiempo, un instrumento vertebrador en el desarrollo y sostenibilidad de los tejidos rurales y erigiéndose como una seña de promoción de la imagen de los productos españoles en el exterior. Una promoción, la de nuestras materias primas con DOP e IGP, que puede verse afectada también por la salida del Reino Unido de la Unión Europea. Una circunstancia que ha propiciado que la Comisión Europea presente un borrador pidiendo la protección de estos productos.



Fernando Martínez
Director General

Staff

Director General: Fernando Martínez
Redacción: Ana Camarero y M^a Jesús Díez
Publicidad: Carolina Gallego

Legislación: M^a Ángeles Teruel
Administración: Teresa Martínez
Creatividad, Diseño y Maquetación:
Cinco Sentidos diseño y comunicación

Imprime: Gráficas Andalusi
Edita: Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A.
Depósito Legal: M611-1964
ISSN: 0300-5755.

Controlado por:



Comité Científico

Guillermo Reglero. Director IMDEA Alimentación

Javier I. Jáuregui
Director Servicios Tecnológicos CNTA-Aditech

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

Julián Rivas. Catedrático de Nutrición y Bromatología. Universidad de Salamanca

M^a Carmen Vidal Carou. Catedrática de Nutrición y Bromatología. Campus de la Alimentación. Universidad de Barcelona

M^a Victoria Moreno-Arribas. Investigadora Científica del CSIC en el Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación CIAL

Nieves Palacios. Jefe de Medicina, Endocrinología y Nutrición del Centro de Medicina del Deporte. Agencia Española de Protección de la Salud en el Deporte

Prof. Carmen Glez. Chamorro
enotecUPM
Dpto. Química y Tecnología de Alimentos. Universidad Politécnica de Madrid

La Lupa



APLAUSOS

fundación
másfamilia
www.masfamilia.org

Puesta en marcha de la Fundación Másfamilia

Calidad Pascual ha puesto en marcha un proyecto para promover la gestión de la conciliación laboral y familiar entre sus proveedores minoristas con mayor dificultad para acceder a la cultura de la conciliación y la RSE. El objetivo de este proyecto es sensibilizar y acercar la metodología efr de gestión de la conciliación a microempresas y pequeñas empresas para contribuir así al desarrollo de la RSE a través de las personas y fortalecer la alianza cliente/proveedor. La Iniciativa efr supone, según Rafael Fuertes, director general de la Fundación, “una fuerte implicación con las personas que componen las organizaciones y una importante contribución a la sociedad”.

Universidad
Politécnica
de Cartagena

Premiado un simulador de conducción en Singapur y Portugal

Investigadores de la Universidad Politécnica de Cartagena (UPCT) han desarrollado Nuevos Dispositivos de Seguridad en Máquinas que han sido premiados en Singapur y Portugal. Se trata de un simulador de conducción de tractores con realidad virtual inmersiva para la formación en prevención de riesgos laborales utilizando arcos antivuelco. El simulador se puede reproducir en diferentes pantallas, pero la experiencia más realista se vive con unas gafas de realidad virtual para introducirse en la escena y aún más con la plataforma de conducción, con volante, pedales y mandos propios de un vehículo de trabajo.

GOBIERNO MINISTERIO DE AGRICULTURA Y PESCA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

Nombramiento en asuntos de pesca y acuicultura

Isabel García Tejerina, ministra de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, ha nombrado en Consejo de Ministros a Isabel Artime García como nueva Directora General de Recursos Pesqueros y Acuicultura. Artime, licenciada en Derecho y perteneciente al Cuerpo Superior de Administradores Civiles del Estado, ha desempeñado diversos puestos en diferentes ministerios. Además, ha participado activamente en negociaciones relativas a la política pesquera común y sobre los reglamentos europeos de lucha contra la pesca ilegal no declarada y no reglamentada. Artime ocupaba el puesto de consejera en la Embajada de España en Washington D.C., para Estados Unidos y Canadá.



Fallados los Premios Joven Agricultor Innovador 2017

Los hermanos Beatriz, Fernando y Verónica Tejerina García, ganaderos de ovino de Autillo de Campos (Palencia), han conseguido el primer premio de la IV edición de los Premios de ASAJA “Joven Agricultor Innovador 2017”. Su empresa Ovino TG está dedicada a la producción de leche y carne y es un referente para otras explotaciones por sus excelentes resultados empresariales y sus modernas instalaciones. Durante la entrega de los galardones la ministra de Agricultura, Isabel García Tejerina, y el presidente de ASAJA, Pedro Barato, destacaron el papel de los jóvenes en el sector agrario porque “son el talento y el motor del emprendimiento y del liderazgo rural”.



ABUCHEOS

Cárnicas Solà

Nueva empresa en suspensión de pagos

Cárnicas Solà ha presentado en un juzgado de Barcelona concurso de acreedores pasivo exigible de 13,9 millones de euros. La empresa ha declarado un activo de 50 millones con un pasivo de 45 millones, de los cuales 30 son deudas bancarias, según han publicado diversos medios catalanes. A principios de este año, las dificultades ya habían llevado a la empresa a vender al Grupo Jorge el matadero que había adquirido hace cinco años en Mollerussa (Lleida), en el que realizó una inversión de 14 millones. Cárnicas Solà, ubicada en Gurb, tiene una capacidad de procesamiento de porcino de 100.000 toneladas anuales y el principal destino de sus productos es el mercado europeo.

CTC
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA CARNE

Registro en el Centro Tecnológico de la Carne de Galicia

La Unidad de Delincuencia Especializada y Violenta (UDEV) ha realizado un registro en el Centro Tecnológico de la Carne de Galicia (CETECA), ubicado en San Cibrao das Viñas (Ourense), por presuntos delitos contra Hacienda, más concretamente por fraude en subvenciones. Actualmente, no se han realizado detenciones relacionadas con la misma. La investigación tiene su origen en una denuncia anónima, aunque ya hace un año que un sindicato pidió que se realizaran investigaciones internas. Desde la comisaría se ha señalado que se investigan presuntos delitos de malversación de fondos, prevaricación y falsedad documental.

COAG

Rechazo del Convenio Marco sobre reemplazo de granos para siembra

La Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) no ha firmado el “Convenio Marco sobre el reemplazo de granos para siembra” suscrito por el Ministerio de Agricultura, la Asociación Nacional de Obtenedores Vegetales (ANOVE) y otras organizaciones del sector, al considerar injusto y abusivo el pago de los agricultores de un canon anual (durante 25 años) por la reutilización de sus propios granos como semillas, por el mero hecho de una procedencia anterior como semilla certificada protegida. La Coordinadora considera que el agricultor ya paga un alto coste por la compra de semillas certificadas.

Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante

Presencia de plástico en la sal de mesa

Un estudio realizado por el Departamento de Ingeniería Química de la Universidad de Alicante y publicado en la revista Scientific reports ha concluido, tras analizar entre septiembre y junio del pasado año las sales producidas en emplazamientos representativos de la costa española, que todas contienen plástico. Todas las muestras incluyen plástico en diferentes concentraciones, que van desde las 50 micropartículas por kilo a 280. El estudio ha analizado distintos tipos de sal, tanto sal marina como de saladares tierra adentro. También se ha tenido en cuenta el proceso de envasado, que podría elevar la concentración de plástico y alterar el resultado del estudio.

Sumario

► Especial Materias Primas

La Denominación de Origen (DOP) o la Indicación Geográfica Protegida (IGP) de las materias primas garantizan al usuario un nivel de calidad constante y unas características específicas que las diferencian de aquellas que no disponen de esta certificación.

PÁG. 17

INGREDIENTS



Alimentación Especial

Relación entre microbiota intestinal y tolerancia a la leche de vaca **PÁG. 61**



Conservación

Envasado inteligente para predecir la vida útil de la carne **PÁG. 66**



Mundo Animal

La gallina azul, reconocida como raza cien por cien extremeña **PÁG. 82**

+ contenido

6 "Nuestro Comité opina..."

8 Entrevista a Juan Manuel Vieites, Secretario General de ANFACO-CECOPECA

17 Especial Materias Primas

- La calidad marca la diferencia 🔒
- Apegada a la tierra
- Objetivo: la excelencia
- En aguas de la Albufera
- Oro rojo
- Un tubérculo con muchos beneficios
- De la vasta llanura castellana
- Garantía de origen
- El paisaje como seña de identidad
- Dulce, agri dulce y picante
- Aderezo versátil

54 Frescos

- La pesca con rostro de mujer
- Una fruta con futuro ⚡

61 Alimentación Especial

- Tolerancia oral ❤️

66 Conservación

- Envases que garantizan la vida útil de los alimentos 🔒

69 Bebidas

- ¿Qué barrica utilizamos?

71 Elaborados

- Chicles biodegradables ❤️

73 Servicios

- Adaptación al Reglamento General de Protección de Datos
- La internacionalización de la industria agroalimentaria española
- Una cooperativa con ADN social

82 Mundo Animal

- Reconocimiento oficial de la gallina Extremeña Azul

86 Medio Ambiente

- ¿Cuánto riego requiere un cultivo?
- Una solución para los suelos y aguas contaminados ⚡

90 Distribución y Logística

- Avances para lograr almacenes inteligentes 🔒
- Comercios para todos

94 Artículo: "Queserías rurales"

106 En el próximo N°...

Aceite de Palma: ¿seguridad o sostenibilidad?

M^a Carmen Vidal Carou. Catedrática de Nutrición y Bromatología de la Universidad de Barcelona

Desde hace meses estamos inmersos en una polémica (no alarma, ni alerta) respecto a la salubridad del aceite de palma. Los términos son confusos porque se mezclan conceptos distintos, como son la seguridad alimentaria y la sostenibilidad del planeta y quizás incluso intereses comerciales para valorizar otras grasas comestibles. El aceite de palma, originario de África, es una grasa vegetal (*Elaeis guineensis*), que se utiliza en una amplia gama de productos procesados (bollería, margarinas, snacks, helados y muchos alimentos o platos precocinados) por sus características físico-químicas, su resistencia a la temperatura y su relativamente bajo coste. Tiene del orden de un 50% de Ácidos Grasos Saturados (AGS) (mayoritariamente palmítico) y el otro 50 % son insaturados (mayoritariamente oleico, 39%, pero también linoleico, 10%).

“Hay que esperar nuevos datos para valorar mejor los peligros del aceite de palma”

El contenido en AGS es uno de los argumentos que explica la percepción negativa actual de este aceite, pues se considera un producto que aumenta las lipoproteínas de baja densidad (“colesterol malo”) y en consecuencia el riesgo cardiovascular. Hay que destacar que este ácido por sí mismo no es un compuesto tóxico, al contrario, es un AG que se sintetiza en el organismo, forma parte de la normal composición del cuerpo humano y es un componente esencial de las membranas celulares, de lípidos secretores y de transporte. Se encuentra especialmente en las grasas del feto (45-50% de sus AG) y en la leche materna.

En los últimos años ha habido un consenso científico amplio en recomendar moderación en la



M^a Carmen Vidal Carou.

ingesta de grasa saturada, en el conjunto de la dieta y también en ciertos alimentos. Algunos meta-análisis recientes no apoyan la relación entre AGS y trastornos cardiovasculares o mortalidad en general y señalan que éstos también aumentan las lipoproteínas de alta densidad (colesterol “bueno”). Otros estudios apuntan a que el palmítico tiene un bajo poder aterogénico y efectos neutros, o incluso beneficiosos, sobre la colesterolemia. También, sabemos que para valorar la calidad nutricional de las grasas, no sólo hay que tener en cuenta la proporción de AGS, sino también la posición que ocupan en el Triglicérido. La mayoría del palmítico del aceite de palma está esterificado en las posiciones 1 y 3, lo que parece disminuir su absorción, en comparación a si estuviera localizado en la posición 2.

Por todo ello, hay que ser prudentes y esperar a que la evidencia científica vaya consolidando o no estos nuevos hallazgos sobre la relevancia de la grasa saturada y el aceite de palma en la salud cardiovascular. Lo que de momento no se cuestiona es que, en una dieta correcta, la can-

tividad de grasa no debe exceder el 25-30% de las calorías (unos 60-90 gramos), de las que 1/3 como máximo puede ser saturada (máximo 20 gramos/día). En nuestro entorno mediterráneo, el consumo de aceite de oliva es superior al de palma y éste último, normalmente, sólo se ingiere como ingrediente de los alimentos antes citados, que en una dieta nutricionalmente correcta no deben ser de gran consumo. A pesar de tener menor contenido de AGS (10%), los aceites de oliva y de semillas (debido al mayor consumo) pueden aportar más AGS que el aceite de palma y no hay motivos y nadie se cuestiona reducir el consumo de aceite de oliva. Por tanto, quizás haya que replantear los términos de la polémica, de forma que no se cuestione tanto la seguridad del aceite de palma y si el exceso de consumo de alimentos procesados. Si no se hace un consumo bajo de estos productos, los efectos negativos, que sin duda hay, son más atribuibles al exceso de grasa, azúcares, sal y calorías que al ácido palmítico o al aceite de palma por sí mismos.

El aceite de palma también se ha relacionado con un mayor riesgo de sufrir algunos tipos de cáncer. Recientemente se ha demostrado en animales de laboratorio que el ácido palmítico o una dieta rica en grasas saturadas pueden facilitar determinados mecanismos de metástasis.

Hay que recordar que también existen estudios epidemiológicos en los que no observan relación entre AGS, ácido palmítico o aceite de palma y el desarrollo de la enfermedad. Descubrir que el aceite de palma puede contener contaminantes generados durante el refinado, y que su presencia se puede detectar en los alimentos que lo

incorporan, ha contribuido a las dudas sobre su seguridad. Diversos organismos internacionales han evaluado la seguridad de estos contaminantes y hasta el momento no hay conclusiones definitivas, por lo que hay que esperar nuevos datos para hacer una valoración más ajustada a la realidad del peligro y, quizás, lo prudente sea no abrir el paraguas antes de que llueva, por mucho que los titulares puedan ser alarmantes, como lo son todos los que relacionan alimentación y cáncer.

“En los últimos años se puede adquirir aceite de palma “sostenible””

En relación al medio ambiente, el cultivo de grandes extensiones de palma supone un notable impacto ambiental (deforestación, emisión de gases de efecto invernadero o generación de residuos), pero también hay que considerar que el rendimiento en aceite por hectárea cultivada de la palma es el más elevado de todas las plantas productoras de grasas comestibles y, por tanto, el cultivo de palma es el que demanda menos superficie en relación al aceite producido. Sustituir este aceite por cualquier otro requeriría aumentar la superficie destinada a su producción. El aumento de la conciencia medioambiental de los ciudadanos ha aumentado y nadie o casi nadie duda de la conveniencia de vigilar y controlar también el impacto medioambiental de la producción de alimentos. En los últimos años se puede adquirir aceite de palma “sostenible”, obtenido mediante prácticas de producción correctas y respetuosas con el entorno. ■



Fruto del árbol de palma del que se extrae el aceite de palma