

COMPROMISO 2020



- SAL



- GRASAS



- AZÚCAR

MEDIO AMBIENTE

// Carne de vacuno
baja en carbono

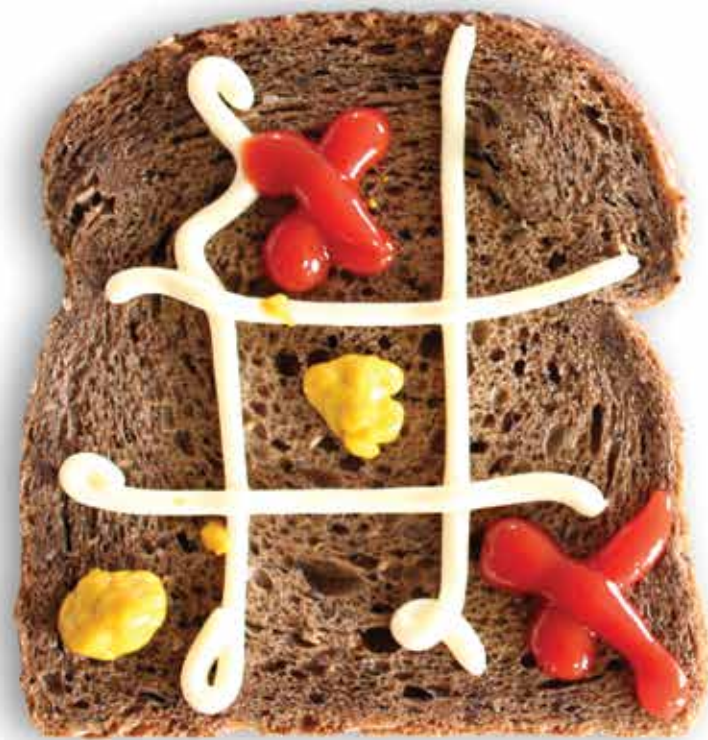
DISTRIBUCIÓN Y LOGÍSTICA

// Menos botellas rotas en el
transporte

MATERIAS PRIMAS

// Saltamontes como
fuente de proteínas

¿Quieres resolver?



Llevamos 25 años colaborando con la industria alimentaria y resolviendo con éxito sus retos de I+D+i.

DATO: 95 retos de empresas resueltos satisfactoriamente en 2016.



TECNOLOGÍA Y CONOCIMIENTO
PARA LA COMPETITIVIDAD DE
LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Resolvemos retos, te contamos cómo

Inés Echeverría Directora I+D+i CNTA iecheverria@cнта.es Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria 34 948 670 159 www.cнта.es

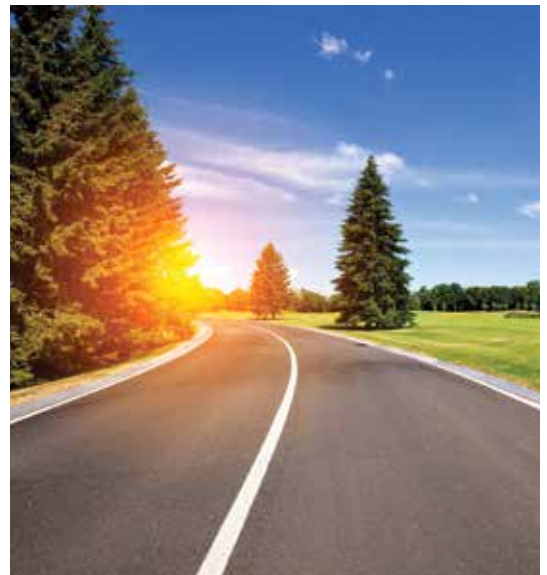
En el buen camino

A comienzos de año la ministra de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, Dolors Montserrat, presentaba el *Plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2017-2020* que tiene el objetivo de reducir el contenido de sal, azúcar y grasas saturadas en más de 3.500 alimentos y bebidas pertenecientes a 13 grupos de productos. Aunque no se trata de la primera iniciativa de reformulación que se pone en marcha en nuestro país ni en los países de nuestro entorno, es interesante resaltar que participan de forma voluntaria más de 500 empresas pertenecientes a los sectores de fabricación, distribución, restauración social, restauración moderna y vending. Es decir, los sectores que se encargan de alimentarnos en diferentes situaciones y momentos. La idea es que tanto al realizar la compra, como al comer fuera de casa o comprar un snack en una máquina de vending, los consumidores puedan tener opciones cada vez más saludables.

Se puede argumentar que las reducciones podrían ser mayores o abarcar aún más categorías de productos, y probablemente el camino irá por ahí, pero lo que es innegable es que este es un paso muy positivo y que transmite un mensaje de unidad de toda la cadena alimentaria a la hora de responder a las demandas de los consumidores.

La población quiere productos con menos contenido de los nutrientes mencionados al comienzo, pero sigue queriendo alimentos fáciles de cocinar, con buen sabor, etc.; en definitiva, con las características que ofrecen los productos elaborados. La solución para aunar ambos deseos pasa por la reformulación y la innovación, y en las páginas siguientes veremos buenos ejemplos que van en esta dirección. Igualmente, el Plan de colaboración es un proyecto en el cual los sectores muestran su colaboración con las administraciones públicas para lograr un objetivo común, luchar contra la obesidad y contra las enfermedades crónicas, cuyo aumento es uno de los grandes problemas de salud de nuestra sociedad.

Por otro lado, iniciamos en este número la nueva sección SHE'S, destinada a poner en valor y reivindicar el papel que tiene la mujer en el sector agroalimentario. Desde aquí os invitamos a formar parte de ella.



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

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
Josu Santiago Burrutxaga. Jefe de Área de Gestión Pesquera Sostenible. Unidad de Investigación Marina. AZTI

José Miguel Flavián. Fundador M&Co
M^a Carmen Vidal Carou. Catedrática de Nutrición y Bromatología. Campus de la Alimentación. Universidad de Barcelona

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.

REVISTA ALIMENTARIA · C/Méndez Alvaro 8-10. 1-B. MADRID-28045 Tfno: +34 91 446 96 59

¡¡SU OPINIÓN NOS IMPORTA!!

Queremos saber qué le han parecido los artículos aparecidos en el presente número y cuáles son los temas que les gustaría que tratásemos en siguientes publicaciones.
redaccion@revistaalimentaria.es
redaccion@eypasa.com

La Lupa



APLAUSOS

MARS

Premio para las compañías más éticas

La compañía Mars, con marcas tan reconocidas como M&Ms y Orbit, acaba de ser nombrada una de las Empresas Más Éticas del Mundo de 2018 por el Instituto Ethisphere, referente internacional en el análisis de los estándares de las prácticas éticas corporativas. Ha sido escogida dentro de la categoría de Alimentos, Bebidas y Agricultura por promover una buena cultura dentro de la compañía, fomentar el liderazgo auténtico, así como la transparencia, diversidad e inclusión dentro de su cadena de valor. En cuanto a sostenibilidad, Mars anunció su plan "Sustainable in a Generation" en el que invertirá aproximadamente mil millones de dólares.

Fundación ONCE

Bodegas todos

La Fundación Osborne y Fundación ONCE han firmado un convenio de colaboración en virtud del cual la Fundación Osborne adaptará sus Bodegas centenarias de El Puerto de Santa María para que cumplan todos los requisitos necesarios de accesibilidad, apoyándose en herramientas tecnológicas de la información y la comunicación accesibles. Gracias a este acuerdo marco tanto las instalaciones como los profesionales del área de Enoturismo de la bodega estarán capacitados para dar respuesta a cualquier tipo de cliente, incluyendo personas con discapacidad visual.

FUNDACIÓN OSBORNE

accesibles para

telepizza

Apuesta por la inclusión socio laboral

Telepizza y DOWN ESPAÑA han firmado un acuerdo de colaboración para poner en marcha el proyecto "Juntos Crecemos", que tiene como objetivo impulsar la inclusión socio laboral de personas con discapacidad intelectual. Más de 100 personas con síndrome de Down se incorporarán paulatinamente como trabajadores a las tiendas propias de Telepizza de toda España y a sus oficinas centrales en Madrid. Se trata de la mayor incorporación de personas con este síndrome a una empresa española. En nuestro país, solo el 5% de este colectivo (integrado por más 35.000 personas) ha accedido al mercado laboral.

LESAFFRE

Donación al Banco de Alimentos de Valladolid

Representantes de Lesaffre Ibérica, compañía de referencia en levaduras y fermentación, hicieron entrega de 5.766 kilogramos de azúcar a los responsables del Banco de Alimentos de Valladolid. Esta empresa colabora desde hace años con el Banco de Alimentos de esta ciudad a través de una iniciativa social en la que participan todos sus empleados. Los trabajadores de Lesaffre Ibérica tienen la posibilidad de realizar una donación de azúcar al Banco de Alimentos, y las cantidades donadas por los participantes son complementadas por la empresa.



ABUCHEOS

European Parliament

Alerta ante las importaciones de arroz de Camboya

Los eurodiputados del PP Esteban González Pons, Esther Herranz y Ramón Luis Valcárcel han alertado a la Comisión Europea de los daños que están causando las importaciones masivas de arroz de tipo índica o grano largo procedente de Camboya al sector productor europeo y han pedido la aplicación de medidas de salvaguardia. Dichas importaciones se han incrementado en un 40% en los últimos ocho años como consecuencia del régimen de importaciones libre de aranceles "todo salvo las armas" del que se beneficia Camboya en el marco del sistema comercial de preferencias generalizadas de la UE.

Rodríguez
Desde 1988 siguiendo la tradición

Acusación de situación laboral precaria

La dirección de la empresa Embutidos Rodríguez ha lamentado las críticas de CC OO, que ponen en entredicho la labor efectuada por esta firma. CC OO denunció la "lamentable situación" que están viviendo los trabajadores de esta compañía, a la que acusó de incumplir los acuerdos firmados para su relanzamiento tras el incendio que destruyó la factoría de Soto de la Vega (León) en 2016, que incluían un cambio en las relaciones laborales. También advirtió de que, tras su reconstrucción, la empresa había iniciado la actividad con el anterior modelo de contratación cooperativista (Diario de León).

U
Unión de Uniones

El paquete lácteo es insuficiente para los ganaderos

La Unión de Uniones de Agricultores y ganaderos ha hecho un primer balance de los tres años que lleva el vacuno de leche sin las cuotas lácteas, y denuncia que según datos oficiales en este periodo han desaparecido en España 2.530 ganaderos, registrándose la mayor caída en Galicia con 1.514 ganaderos menos, seguida de Asturias y Castilla y León con 285 y 269 ganaderos menos respectivamente. En la actualidad en España tan solo quedan 14.424 ganaderos. La organización considera que el paquete lácteo resulta insuficiente y reclama que el precio que perciba el ganadero por su leche se determine según los costes de producción.

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESQUERÍA Y DESEMPEÑO RURAL

La ayuda nacional a los frutos secos no se ejecutará

La Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) ha tildado de "tomadura de pelo ministerial" la decisión de no ejecutar el pago de la ayuda nacional a los frutos secos. Esta ayuda ya estaba comprometida en la declaración de la PAC 2016 y 2017 y se venía otorgando desde hace más de 10 años. El Ministerio decidió recientemente mediante la publicación del Real Decreto 980/2017 su supresión a partir de 2018 en contra de las peticiones y reclamaciones del conjunto del sector. Esta ayuda supone un complemento vital para cerca de 400.000 hectáreas de almendros de secano.

Sumario

Especial Elaborados

Como muestra del compromiso de la industria alimentaria por ofrecer a los consumidores productos elaborados más saludables, más de 500 empresas se han comprometido de forma voluntaria a reducir en torno a un 10% los azúcares añadidos, sal y grasas saturadas de sus productos. Forma parte del Plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas, impulsado por el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad a través de la AECOSAN.

PÁG. 17



Medio Ambiente

Carne de vacuno baja en carbono

PÁG. 69



Distribución y Logística

Menos botellas rotas en el transporte

PÁG. 75



Materias Primas

Saltamontes como fuente de proteínas

PÁG. 78

+ contenido

- 6 "Nuestro Comité opina..."
- 8 Entrevista a Felipe Ruano, Presidente de ASEMAC (Asociación Española de la Industria de Panadería, Bollería y Pastelería)
- 17 Especial Elaborados
 - Todos unidos para ofrecer alimentos más saludables ❤️
 - Menos sal, menos grasas, más innovación
 - Snacks innovadores ideales para los deportistas
 - Conoce las últimas innovaciones carnívoras
 - Primera gama de helados elaborada sobre aceite de oliva ⚠️
 - Salsa de tomate responsable con el medio ambiente
 - Elaborados la mar de sorprendentes
 - Innovación al servicio de los profesionales de la cocina
 - La atracción de los productos más sanos
 - Cómo mejorar la calidad nutricional de las galletas tipo María
 - Clasificación de aceituna antes de molturación: existen soluciones técnicas avanzadas ⚠️
- 52 Servicios
 - Los complementos alimenticios elaborados a partir de sustancias diferentes a vitaminas y minerales: el fin de una larga travesía de incertidumbre jurídica
 - La importancia de la certificación halal y kosher en la internacionalización de la industria agroalimentaria
 - Carnes de primera calidad desde el origen
 - Design Thinking para formar a los profesionales del futuro ⚠️
 - "Las mujeres son claves para mantener el medio rural y la actividad agroalimentaria" (Entrevista Esperanza Orellana) **N**
- 67 Mundo Animal
 - Detección rápida de enfermedades infecciosas en granjas porcinas 🔒
- 69 Medio Ambiente
 - Carne de vacuno baja en carbono
 - Ultraeficiencia energética en la iluminación de la industria alimentaria
- 75 Distribución y Logística
 - Menos botellas rotas en el transporte
- 78 Materias Primas
 - Saltamontes como fuente de proteínas
- 80 Frescos
 - Cómo la flota pesquera lucha contra el Anisakis 🔒
- 83 Alimentación Especial
 - La importancia de la nutrición en edades tempranas: un legado para toda la vida ❤️
 - Productos vegetales para todos los gustos
- 89 Conservación
 - Nueva alternativa biodegradable para recubrir el interior de las latas
- 91 Bebidas
 - Nuevo modelo para detectar el mildiu con fiabilidad
- 94 Artículo: "Reducción de los niveles de histamina: un paso más hacia la inocuidad y seguridad alimentaria del vino"
- 106 En el próximo N°...

Intolerancia a la fructosa: ¿cada día más frecuente?

En la actualidad existe un incremento en el número de personas con este diagnóstico, y este artículo reflexiona sobre las posibles causas

Dra. Nieves Palacios Gil de Antuñano.
Jefe de Servicio de Medicina, Endocrinología y Nutrición.
Agencia Española de Protección de la Salud en el Deporte

La fructosa o levulosa es un monosacárido presente de forma natural en la miel, en las frutas (sobre todo en higos, cerezas, uvas, manzanas y peras), y en las verduras y hortalizas. Es un nutriente calórico que aporta 4 calorías por gramo. Es componente elemental de la sacarosa o azúcar común (fructosa más glucosa). Fue incluido como sustituto del azúcar de mesa a mediados de 1970, dado su poder edulcorante, 1,3 veces mayor que el de la sacarosa. También se agrega a los alimentos etiquetados como bajos en calorías (light), a refrescos y a algunos zumos de frutas, néctares, cereales de desayuno, helados, y otros productos.

“Numerosos estudios asocian el consumo de fructosa a trastornos metabólicos”

Durante miles de años, los seres humanos consumieron alrededor de 15 a 24 g/día de fructosa (3-5% de las calorías totales en relación a 2.000 kcal/día promedio), provenientes principalmente de frutas y verduras (Rivera, 2014), pero en los últimos años la ingesta de este monosacárido se ha incrementado considerablemente en forma de jarabe de maíz alto en fructosa o JMAF/ HFCS, que se añade a numerosos alimentos procesados en lugar del azúcar. Existen diferentes tipos de JMAF, con proporciones variables de fructosa: la forma más concentrada contiene un 90% de fructosa y se denomina JMAF-90; la variedad más utilizada es la que se compone de 55% de fructosa y 42% de glucosa el JMAF-55, muy similar a la sacarosa.

La fructosa, a pesar de ser un monosacárido



Dra. Nieves Palacios Gil de Antuñano.

como la glucosa, presenta diferencias en su metabolismo: se absorbe más lentamente en el intestino mediante un mecanismo de difusión pasiva, su efecto estimulante sobre la liberación de insulina es inferior al de la glucosa y su captación es independiente de ésta; es metabolizada de manera más rápida por el hígado.

La fructosa tiene una absorción limitada y saturable en el intestino delgado, existiendo una gran variación individual. Aunque muchas personas sanas pueden absorber alrededor de 50 gramos de fructosa de una vez, parece que más de la mitad de la población no puede absorber una carga mayor de 25 g.

Las consecuencias fisiológicas de la malabsorción de fructosa son un aumento de la carga osmótica luminal, que tiene como consecuencia la aparición de diarrea. La fructosa que no se absorbe se convierte en un sustrato de rápida fermentación por bacterias del colon, originando un cambio en la flora intestinal y produciendo gases, que causan flatulencia y dolor abdominal. El papel de la malabsorción o intolerancia a la fructosa en las alteraciones de la función gastrointestinal cada vez cobra mayor relevancia.

Numerosos estudios recientes asocian el consumo de fructosa a trastornos metabólicos como hígado graso, alteraciones en la sensibilidad a la insulina, diabetes mellitus tipo 2 y mala absorción de fructosa (MAF) causante de diversos síntomas gastrointestinales que se observan de forma cada vez más frecuente en los últimos años.

La Intolerancia hereditaria a la fructosa (IHF) es una situación diferente, que consiste en un error genético del metabolismo de la fructosa, en la que el organismo carece de la enzima fructosa-1-fosfatoaldolasa (aldolasa B). Debido a este defecto congénito raro (1 de cada 20.000 personas) cuando quien lo padece ingiere fructosa, ésta es absorbida por las células intestinales, pero el organismo es incapaz de metabolizarla correctamente, lo que genera el acumulo de un producto intermedio de la degradación de la fructosa, tóxico para el organismo.

En la actualidad existe gran incremento en el número de personas diagnosticadas de intolerancia a la fructosa. Este hecho puede ser debido a dos circunstancias: el desarrollo de pruebas diagnósticas con mayor especificidad (como el test de hidrógeno espirado), que permite la detección de más casos, y el aumento de la utilización

de la fructosa como edulcorante artificial en una gran lista de productos de consumo habitual (refrescos, caramelos, bollería...). También cada vez más personas sufren problemas intestinales de diversos tipos, y su preocupación por presentar intolerancia al gluten, a la lactosa o síndrome de colon irritable se transmite en la consulta con gran frecuencia. ¿Puede haber una relación entre estas entidades, en las que la pared intestinal está dañada? ¿Puede la intolerancia a la fructosa ser secundaria a otro trastorno intestinal?

“Se ha incrementado el uso del jarabe de maíz alto en fructosa”

Estas consideraciones son importantes a la hora del tratamiento, para evitar dietas muy restrictivas y difíciles de cumplir. En el caso de la intolerancia a la fructosa quizás se debería empezar por aconsejar leer las etiquetas de los alimentos y evitar consumir comidas o bebidas con jarabe de maíz con alto contenido en fructosa y determinados aditivos, como el E420 (sorbitol), entre otros. Numerosas personas evitan los síntomas gracias a este cambio. ■

