

REVISTA ALIMENTARIA.



SOS tenibilidad

BEBIDAS

Proyecto para un sector del corcho más sostenible

MUNDO ANIMAL

Avances en investigación sobre vacunas para la tuberculosis animal

ALIMENTACIÓN ESPECIAL

¿Cómo mejorar los productos para los celíacos?

10ª Edición

#murciafood2021



Food'21

Murcia Food Brokerage Event

Jornadas de Transferencia de
Tecnología en Alimentación

MURCIA 17 / 21 MAYO 2021

La ALIMENTACIÓN y la TECNOLOGÍA, pareja inseparable, llegan juntos a la X edición “**MURCIA FOOD BROKERAGE EVENT 2021**”, el encuentro internacional donde se dan cita las últimas novedades de Tecnología Alimentaria.

Empresas de diferentes países mantendrán reuniones bilaterales para establecer acuerdos de cooperación tecnológica y búsqueda de socios para proyectos europeos.

i

INSTITUTO DE FOMENTO REGIÓN DE MURCIA

✉ victoria.diaz@info.carm.es
☎ 968 362 800 / 968 357 849

institutofomentomurcia.es

APÚNTATE

<https://murciafood2021.b2match.io>



SOSTENIBLES POR TIERRA Y POR MAR

El concepto de sostenibilidad medioambiental abarca un enorme abanico de acciones que podemos realizar para reducir nuestro impacto. En el caso del sector agroalimentario, paliar los efectos del cambio climático es uno de los retos más urgentes.

Su impacto no se nota solamente sobre la agricultura y la ganadería, sino también sobre la actividad pesquera. Como nos recuerda el entrevistado de este mes, Manuel Barange, Director de Pesca y Acuicultura de la FAO, “la pesca es el único sector alimentario que depende completamente de los ciclos de producción de ecosistemas naturales, y por tanto precisa adaptaciones constantes si el medio ambiente cambia. Y está cambiando”.

No podemos olvidar que los mares y océanos suponen el 70% de la superficie terrestre, por lo que cuidarlos es imprescindible para garantizar el presente y futuro de nuestro planeta.

Y es que los ecosistemas azules son una pieza clave para mejorar nuestra producción de alimentos con un

menor impacto medioambiental.

“La pesca y la acuicultura tienen un papel fundamental para reducir el hambre y eliminar la pobreza. Si no solucionamos estos problemas, va a ser muy difícil que podamos abordar cualquier aspecto de sostenibilidad con perspectivas de futuro”, asegura el experto de la FAO.

En el Especial Sostenibilidad que incluimos en este número hablamos de esta cuestión y también de otras tan importantes como la preservación de la biodiversidad en el entorno agrario, o la necesidad de mejorar la valorización de subproductos de la industria agroalimentaria, entre otras.

Esperamos que los temas sean de vuestro interés, y que el nuevo diseño gráfico de la revista que iniciamos con este número os guste tanto como a nosotros.

FERNANDO MARTÍNEZ

Director General de Revista Alimentaria
(Ediciones y Publicaciones
Alimentarias, S.A. - EyPasa)

STAFF

Director General: Fernando Martínez

Redacción: M^º Jesús Díez y Sara Cowley

Coordinación: Cristina García Blanco

Publicidad: Ana María Vidal

Digital: Claudio Mendoza

Legislación: M^º Ángeles Teruel y Alexandra Teruel

Administración: Teresa Martínez

Creatividad, diseño y maquetación:
Cinco Sentidos diseño y comunicación S.L.

Imprime: Gráficas Jomagar S.L.

Edita: Ediciones y Publicaciones Alimentarias, S.A.

Depósito Legal: M611-1964

ISSN: 0300-5755.

COMITÉ CIENTÍFICO

Guillermo Reglero. Director IMDEA Alimentación

Javier I. Jáuregui Director Servicios
Tecnológicos CNTA-Aditech

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

M^º 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 del Área de
Gestión Pesquera Sostenible. Unidad de
Investigación Marina. AZTI

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

Theresa Zabell. Presidenta de la Fundación
ECOMAR.

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



ESPECIAL SOSTENIBILIDAD

El concepto de sostenibilidad medioambiental abarca un enorme abanico de acciones que podemos realizar para reducir nuestro impacto. En el caso del sector agroalimentario, paliar los efectos del cambio climático es uno de los retos más urgentes. También lo son la valorización de subproductos o la conservación de la biodiversidad de los ecosistemas, entre otros. **Pág. 25**

Pág. 26 • El Observatorio de la Biodiversidad Agraria, una apuesta por la ciencia ciudadana

Pág. 29 • Avanzando hacia la valorización de subproductos de la industria agroalimentaria

Pág. 33 • Bambú: una planta de cultivo sostenible, ahora para beber

Pág. 35 • Una cerveza a la salud de nuestros océanos

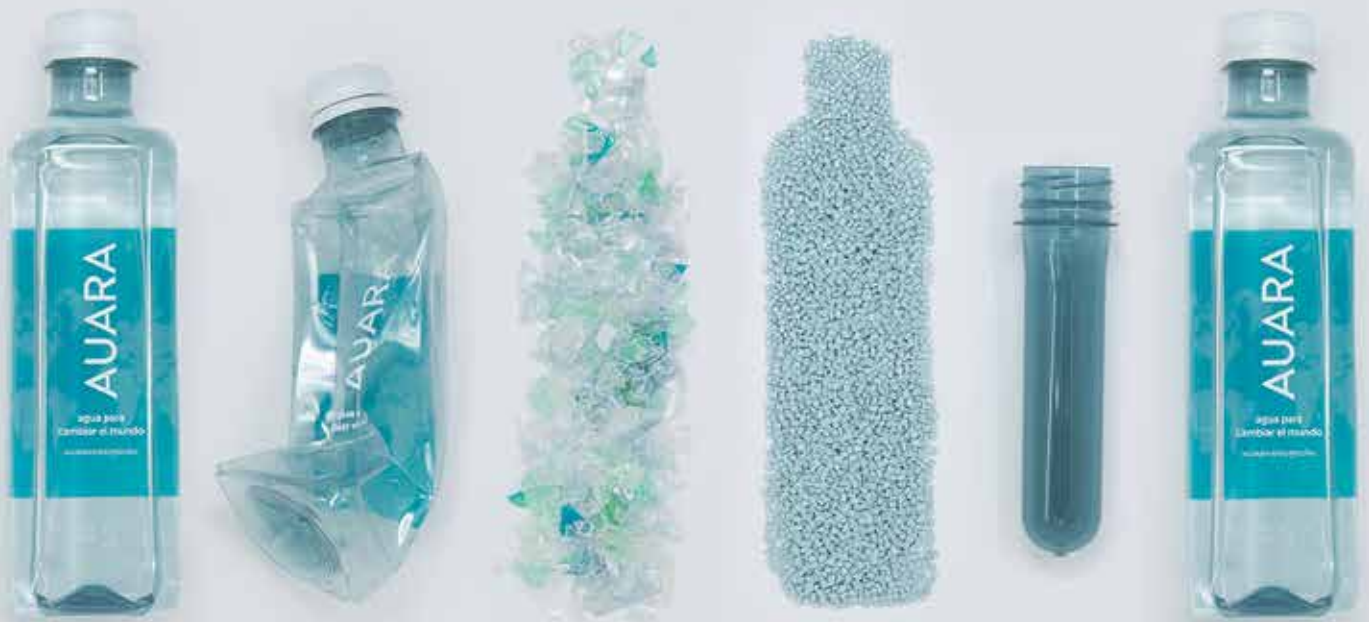
Pág. 38 • Estas biobotellas “son la monda”

Pág. 39 • Pascual reduce casi un 20% sus emisiones de carbono desde 2015

AUARA

agua para
cambiar el mundo

Hola, somos el resultado de cuando
un día decidiste reciclar.



AUARA, PRIMERAS BOTELLAS DE AGUA DE EUROPA
FABRICADAS CON MATERIAL **100% RECICLADO, 100% RECICLABLE.**

¿TE UNES?
auara.org

SUMARIO

BEBIDAS

Proyecto para un sector del corcho más sostenible
Pág. 42

MUNDO ANIMAL

Avances en investigación sobre vacunas para la tuberculosis animal
Pág. 54

ALIMENTACIÓN ESPECIAL

¿Cómo mejorar los productos para los celíacos?
Pág. 74



COMITÉ EDITORIAL

“Nuestro Comité opina...”
Págs. 10-11

PUBLIREPORTAJE

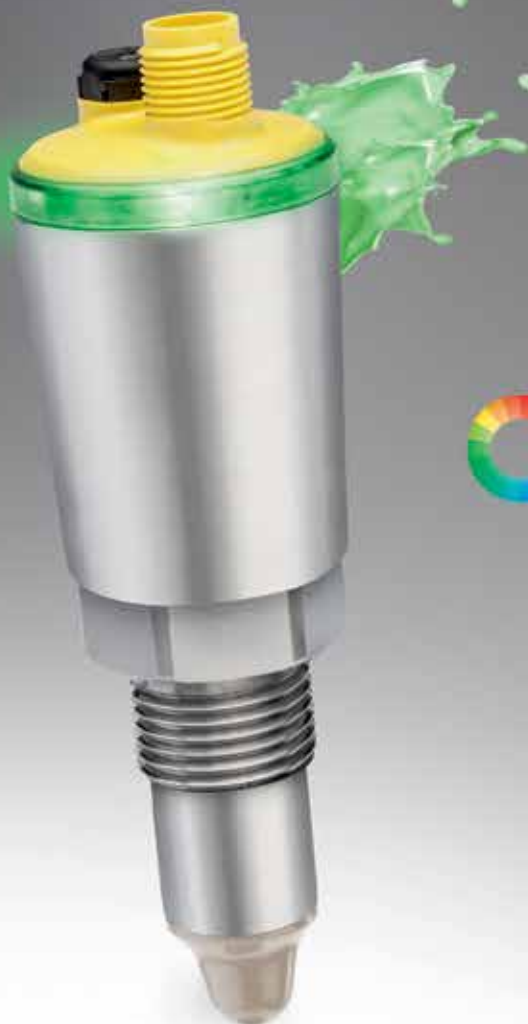
GLP, un paso hacia la sostenibilidad del planeta
Págs. 12-14

ENTREVISTA

Manuel Barange, Director de Pesca y Acuicultura de la FAO
Págs. 16-22

Visualización a todo color

Interruptor de nivel compacto – capacitivo con indicación de estado,
color personalizable y visualización de 360°



256 colores

Seleccionable individualmente para:

- Medida en progreso
- Sensor conmutable
- Fallo de proceso

Diseño compacto



Sistema con adaptador higiénico



IO-Link



Configuración con Smartphone



143,- €

VEGAPOINT 21 G3*

Pág. 42 Bebidas

- Proyecto para un sector del corcho más sostenible
- Aprobado un proceso que reduce el tiempo de maceración de la uva

Pág. 46 Servicios

- Nuevo proyecto para desarrollar carne cultivada
- Solución para preservar la calidad de los aceites en bodega
- La industria de alimentación y bebidas en España tiene más vida que nunca

Pág. 50 Elaborados

- Investigan la prevalencia de listeria en plantas industriales cárnicas

Pág. 54 Mundo Animal

- Avances en investigación sobre vacunas para la tuberculosis animal
- Analizan el potencial virulento de cepas de listeria en cerdos en España

Pág. 58 Conservación

- Presencia en la leche de conservantes y

compuestos relacionados con la industria del plástico

Pág. 62 Frescos

- Ventajas del ácido peracético para la desinfección de fresas
- Innovador modelo para localizar las áreas de cría de merluza

Pág. 66 Materias Primas

- Anillos de glucosa con múltiples propiedades para crear alimentos funcionales
- Detección de toxinas naturales en hierbas aromáticas y productos sin gluten

Pág. 70 Distribución y logística

- La Realidad Mixta en alimentación y logística

Pág. 74 Alimentación Especial

- ¿Cómo mejorar los productos para los celíacos?
- Nuevo método para editar la microbiota intestinal

Pág. 78 Servicios

- La innovación como palanca de crecimiento
- Foodtech y la revolución tecnológica en el sector alimentario desde una perspectiva legal
- Dudas de los agricultores europeos respecto al acuerdo de libre comercio entre la UE y Mercosur
- Convertir subproductos agroalimentarios en nuevos ingredientes funcionales
- “La igualdad de oportunidades es un principio estratégico de nuestra política corporativa”
- Entender la Calidad y la Seguridad Alimentaria como un todo

Pág. 98. Artículo:

- “Detección de la degradación de la calidad panadera por el ataque de pentatómidos en harinas de gran fuerza”

Pág. 106

- **En el próximo N°...**

El BMS inteligente de tu Industria 4.0

Cofriview365 es un sistema avanzado de software de monitorización y control, que optimiza la eficiencia y ahorro energético, integrando de forma centralizada los datos de todas las variables energéticas y de proceso de tu industria. Destaca su vertical de refrigeración industrial y su análisis predictivo.

PRUEBA PILOTO

DEMO SOFTWARE EFICIENCIA ENERGÉTICA INDUSTRIAL

El 80% del coste energético de tu Industria Alimentaria corresponde al proceso de refrigeración. Averigua la estructura de tus costes energéticos y cómo puedes reducirlos, realizando nuestro programa piloto para obtener un informe completo del estado de tus instalaciones.

Beneficios: Si el informe así lo confirma, se avanzaría con un programa de mejora, para realizar regulación y optimización.



Ahorro energético entre un 30 y un 70%.



Con la misma potencia contratada, incremento de la capacidad productiva y reducción del coste por kg producido.



Corto período de amortización.



INSTALAMOS
EL SOFTWARE



INFORME
DE RESULTADOS



PROGRAMA DE
MEJORA O
DESINSTALACIÓN



SOLICITA YA LA PRUEBA PILOTO

www.cofrico.com

CUIDAR LA SALUD DE NUESTROS MARES Y OCÉANOS PARA PRESERVAR LA NUESTRA

Nos aportan agua, alimento y más del 50% del oxígeno que respiramos: es incomprensible que cuidarlos no sea una prioridad para todos

Theresa Zabell
Presidenta de la Fundación ECOMAR

Nuestros mares y océanos son fascinantes y a todos nos impresionan de una u otra manera. De lo que no todos somos muy conscientes es de que son un elemento esencial de la vida en la Tierra. ¡Vaya, que sin mares y océanos no podría haber vida en nuestro planeta!

A nuestros mares y océanos les debemos todo y tenemos que corresponderles. Todos dependemos de ellos para sobrevivir y mantener su equilibrio es primordial para nuestra supervivencia.

Para empezar, podríamos usar la célebre frase del visionario Arthur Clarke: "Qué inapropiado llamar Tierra a este planeta, cuando es evidente que debería llamarse

Océano". Al fin y al cabo, los océanos cubren más del 70% de la superficie del planeta, con una profundidad inmensa que conforma el 95% del espacio disponible para la vida, de la cual hemos explorado tan solo un 5%. Es difícil creer que conozcamos menos del fondo del océano, con poco más de 10 km de profundidad, que de la superficie de la luna, que está a 384.400 km. A pesar de esta colosal distancia, 12 personas han pisado la Luna y tan solo tres han llegado al fondo del océano.

“El océano absorbe casi tanto CO₂ como todos los bosques y las plantas juntos”

Entonces, ¿qué es lo que nos dan nuestros mares y océanos que es tan importante para nosotros?

Para empezar, nada menos que el aire. Más del 50% del oxígeno que respiramos se lo debemos a los océanos, en gran medida gracias a unas plantas flotantes microscópicas a la deriva llamadas fitoplancton que producen la mitad del oxígeno que hay en el aire que respiramos.

El segundo elemento que nos proporcionan nuestros mares y océanos es el agua. El tiempo y el clima transportan agua dulce por todo el planeta.

En tercer lugar, podemos resaltar el papel que juegan para absorber CO₂. La vida marina que habita este



Los océanos cubren más del 70% de la superficie del planeta.

mundo es el motor de la bomba biológica del océano: captura el carbono en la superficie y lo almacena a gran profundidad. Sin este servicio esencial, nuestra atmósfera contendría un 50% más de dióxido de carbono y la temperatura del planeta sería tan alta que se volvería inhabitable. El océano absorbe casi tanto CO₂ como todos los bosques terrestres y las plantas juntos.

“Se enfrenta al calentamiento, la contaminación, la pérdida de biodiversidad...”

También podemos citar que nuestros mares son una fábrica de proteína animal de alta calidad de la que dependen 3.000 millones de personas en todo el mundo para su sustento, además de que el sector de la pesca emplea directa o indirectamente a más de 200 millones de personas.

Si nuestro planeta tiene este elemento diferencial con los demás y gracias a nuestros mares y océanos puede haber vida, es incomprensible que no sea una prioridad para nosotros cuidarlos para asegurar su bienestar que, al fin y al cabo, será también el nuestro.

Ahora que los ODS han pasado a ser nuestra hoja de ruta para llevar la salud del planeta y la nuestra a buen puerto, me gustaría señalar que todos ellos están interrelacionados y, me atrevo a decir más, que el ODS14 Vida Submarina es clave para conseguir los 17 ODS de la Agenda 2030.



Theresa Zabeli.

A pesar de que somos conscientes de que salvar los océanos es clave para preservar el planeta, nuestras acciones no van en concordancia.

Por un lado, la sobrepesca. Casi el 90% de las poblaciones de peces marinos del mundo están plenamente explotadas, sobreexplotadas o agotadas y no parece que tomemos nota.

El calentamiento es otro problema fundamental de nuestros mares y océanos. Ecosistemas como los arrecifes de coral podrían desaparecer si no frenamos el calentamiento y tendría consecuencias sobre ese 25% de especies que habitan en ellos.

La pérdida de biodiversidad está causando unos graves desequilibrios que ponen en peligro la supervivencia de nuestros mares y océanos.

Por último, podemos nombrar la contaminación, que quizás sea el problema de más actualidad con tantas imágenes que vemos de residuos flotando en nuestros mares y en nuestras costas. Nuestro futuro está en nuestras manos y creo que va siendo hora de que todos tomemos cartas en el asunto. Nuestra supervivencia depende de la de nuestros mares y océanos y no podemos mirar problemas aislados como si fueran departamentos estancos.

Hace más de 20 años puse en marcha la Fundación ECOMAR, consciente después de mi carrera deportiva del peligro que corrían nuestros mares. En estos años hemos hecho actividades con 2.400.000 personas, sobre todo niños, para concienciarles del problema y actuar para lograr la solución, a la que invito a todos ustedes a formar parte también. ■