



Intervención - Simone Schiller, directora gerente de DLG-Centro Especializado de Alimentos

DLG, la Sociedad Agrícola Alemana, trabaja con expertos en el marco de grupos de trabajo. En ellos discutimos temas actuales relacionados con la industria de los alimentos.

Como feria líder global, Anuga FoodTec es el principal impulsor de la industria internacional de alimentos y bebidas. Es la única feria especializada a nivel mundial que cubre todos los aspectos de la producción de alimentos. En Anuga FoodTec el sector presenta sus innovaciones y visiones tecnológicas, desde la tecnología de proceso, pasando por la tecnología de envasado y empaquetado; desde los materiales de empaquetado pasando por los ingredientes hasta la seguridad alimentaria; así como todas las innovaciones de todos los ámbitos que acompañan la producción de alimentos.

Grupo objetivo son todos los ámbitos de la industria de alimentos y bebidas, como directores gerentes, directores de producción y operaciones, así como responsables de investigación y desarrollo, diseño, producción, control de calidad, mantenimiento, compras, marketing y ventas, grandes empresas de carnicería y panadería, comercio minorista de alimentos y otros responsables de la toma de decisiones de la industria alimentaria, así como fabricantes o procesadores de alimentos para animales.

Así, también en 2018 Anuga FoodTec ofrecerá de nuevo a la industria alimentaria respuestas importantes acerca de decisiones de inversión, al tiempo que proporcionará impulsos orientados al futuro.

La creciente demanda de materias primas y recursos energéticos en todo el mundo y la urbanización en aumento nos obligan a cuestionar nuestra manera de actuar y economía actual. Un uso cuidadoso y al mismo tiempo eficiente de los recursos naturales es el aspecto competencial clave de las sociedades preparadas para el futuro.

En este contexto, Anuga FoodTec 2018 tratará la “Eficiencia de los recursos” como temática central y de una manera especial. Anuga FoodTec presentará una variedad de soluciones sobre cómo se puede fortalecer la competitividad y reducir el uso de energía y agua, así como la pérdida de alimentos en la producción.

La eficiencia de los recursos será el centro de atención de Anuga FoodTec 2018.

- Debido a su gran relevancia nacional e internacional, el tema de la eficiencia de los recursos será tratado de manera especial y como tema central en Anuga FoodTec 2018.
- Los visitantes podrán participar en las visitas guiadas, que también tratarán sobre la eficiencia de los recursos.
- Los foros, esta vez con 3 temáticas principales, ofrecerán la oportunidad de debatir con expertos temas actuales e internacionalmente relevantes como, por ejemplo, la automatización y el procesamiento de datos en la producción de carne, los robots en la producción de alimentos o las tendencias en el sector de ingredientes, entre otros.

La conferencia inaugural tendrá lugar el martes 20 de marzo a las 14 h.

A lo largo de medio día, expertos reconocidos internacionalmente analizarán las diferentes facetas de este tema. Esto incluye el diseño eficaz y eficiente de la cadena de producción, a través de la optimización del uso de materiales, energía, mano de obra y capital; y, también, el mejor uso posible de los recursos para propiciar una mayor sostenibilidad, una reducción del impacto ambiental y un ahorro de costes en los más diversos sectores empresariales.

Así presentará el profesor Braungart su concepto de diseño *cradle to cradle* (en español, “de la cuna a la cuna”; que alude a procesos integralmente verdes o ecológicos). El profesor Sauer hablará sobre la eficiencia de los recursos y la digitalización, con resultados obtenidos de las últimas investigaciones. La conferencia del presidente de la Organización Mundial del Envase (World Packaging Organisation), el profesor Pierre Pienaar, tratará sobre “Empaquetado inteligente: una perspectiva científica”. El profesor Ruud Huirne ofrecerá una visión sobre el suministro de alimentos en el futuro.

En Anuga FoodTec se puede acceder a una gran cantidad de expositores innovadores y a temas actuales relacionados con la tecnología de los alimentos. Las visitas guiadas ofrecen a los visitantes una visión general compacta e informativa. Durante los recorridos de aproximadamente una hora por la feria, los expositores mostrarán –en presentaciones de aproximadamente 10 minutos cada una– productos innovadores y soluciones óptimas. Habrá recorridos centrados en temáticas diversas, para cubrir áreas profesionales y de interés específicas. Por ejemplo, uno de los recorridos se centrará en el tema en “Industria 4.0”, otro en “Materiales innovadores para el envasado”.

En el marco de la feria se celebrarán de nuevo diversos foros, con cuatro o cinco conferencias específicas en cada uno. Son una parte integral del programa para muchos visitantes de Anuga FoodTec.

Los expositores mostrarán una variedad de soluciones sobre cómo se puede fortalecer la competitividad y reducir el uso de energía y agua, así como la pérdida de alimentos en la producción. Las numerosas aportaciones al Foro de Eficiencia de los Recursos también analizarán el tema desde diferentes perspectivas.

El programa de la sesión “Automatización y procesamiento de datos en la producción de carne” puede consultarse aquí.

Estamos muy orgullosos de la sesión “Robots en la producción de alimentos”. Como se sabe, el mercado de la robótica sigue en expansión y también el desarrollo tecnológico en la robótica avanza a toda velocidad. Las industrias alimentaria y de envasado constituyen un importante mercado en crecimiento.

Actualmente, los principales ámbitos de aplicación de los robots siguen siendo el trabajo pesado de paletización, así como las tareas en el contexto del embalaje y reempaqueado. Sin embargo, los grandes desarrollos en los ámbitos del diseño higiénico, la captación y el análisis electrónicos de imágenes y la tecnología de agarre hacen posible el uso de robots para tareas cada vez más difíciles y en contacto directo con alimentos.

Desde hace ya mucho tiempo, los robots son opciones económicamente atractivas también para las pequeñas y medianas empresas. En vista de la gama generalmente extensa de productos y la necesidad asociada de tener flexibilidad en diversos niveles, las soluciones técnicas ofrecidas por los robots juegan un papel cada vez más importante.

Por lo tanto, como puntos centrales de la sesión “Robots en la producción de alimentos” aparecerán, con ejemplos prácticos, los requisitos higiénicos para el uso de robots y las posibilidades flexibles de integración de robots en los procesos existentes.

En este foro se ofrecerán conferencias y debates muy interesantes sobre temas de actualidad de la industria alimentaria: autenticidad de los alimentos, empaquetado MAP y pruebas de hermeticidad, edición genómica, tecnología de las espumas alimentarias, producción segura de productos cárnicos crudos y otros.

➔ Uno de los temas será la individualización en la industria de las bebidas. El programa se puede consultar aquí.

En el **Forum Food Ingredients** se ofrecerán interesantes conferencias y debates sobre temas actuales como la etiqueta limpia (*clean label*), la nutrición personalizada, el diseño de texturas y enzimas en la producción de alimentos o la extracción, funcionalización y estabilización de ingredientes.

Sesión: “Reformulación interdisciplinaria de alimentos. Aceptación de productos con menos sal, azúcar y grasas saturadas”

Las enfermedades relacionadas con la mala alimentación son un gran problema de las sociedades modernas. Durante año y medio, y por encargo del Ministerio Federal Alemán de Alimentación y Agricultura (BMEL/Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft), el Instituto Max Rubner ha estado investigando formas de producir alimentos con menor cantidad de sal, azúcar y ácidos grasos saturados. Para esta “reformulación” deben conciliarse la seguridad y la durabilidad, la tecnología y la calidad sensorial de los productos para que sean aceptados por el consumidor.

No es posible simplemente “omitir” los ingredientes alimentarios no deseados, porque cada uno de los tres nutrientes realiza diferentes funciones en cada producto, no solo como un portador de sabor. Para los productos seleccionados, como por ejemplo el queso curado, el salmón ahumado en frío, los filetes de arenque, los jugos y purés de verduras o el jamón crudo y la salchicha escaldada, debe reducirse el contenido de sal. Los cereales para el desayuno, así como el yogur y productos lácteos deben contener menos azúcar, mientras que en los productos horneados las grasas saturadas son reemplazadas por aceite de colza de alta calidad. También se debate sobre el uso de nuevos sustitutos de grasa para la producción de embutidos de alta calidad como el salami. Se presentarán diversos enfoques tecnológicos para la producción de alimentos con mejor calidad nutricional.

Prácticamente ningún otro sector es tan diverso como la industria alimentaria: frutas, verduras y hortalizas, productos de panadería, carne, aves y pescado, productos lácteos incluido el queso, bebidas alcohólicas y no alcohólicas representan solo algunos de los múltiples subsectores. Si bien esta diversidad requiere tecnologías diversas y un conocimiento específico, existen muchas tecnologías, enfoques y soluciones intersectoriales. Especialmente el crecimiento de la oferta de la gama de comidas preparadas –tanto en términos cualitativos como cuantitativos– así como las numerosas bebidas novedosas muestra la necesidad de una cooperación y una transferencia de tecnología entre los sectores. El concepto de Anuga FoodTec, intersectorial y que cubre todos los procesos, tiene en cuenta esta necesidad. Por lo tanto, en 2018 la feria volverá a ser la plataforma líder mundial para mostrar y presentar simultáneamente novedades y desarrollos tecnológicos para todos los sectores principales de la industria de alimentos y bebidas. Así, también en 2018 Anuga FoodTec ofrecerá de nuevo a la industria alimentaria respuestas importantes acerca de decisiones de inversión, al tiempo que proporcionará impulsos orientados al futuro.

¡Nos vemos en marzo de 2018 en Colonia!