

La innovación en productos en base a surimi, a debate en Surimi School Europe 2015

Los profesionales europeos del surimi se dan cita en Madrid, en [Surimi School Europe 2015](#). La innovación en producto es una de las materias que se están abordando en este curso, donde se darán a conocer al sector las oportunidades que se presentan de incorporar ingredientes funcionales y de emplear declaraciones nutricionales y de salud en los nuevos productos en base a surimi .

El evento de referencia para todos los profesionales europeos del surimi, [Surimi School Europe](#), celebra su novena edición los días 23, 24 y 25 de septiembre en Madrid. Bajo el lema '**Premium Quality and Innovation for New Products**', las jornadas de aprendizaje están organizadas conjuntamente por Surimi School Europe y el centro tecnológico experto en innovación marina y alimentaria [AZTI](#).

Alrededor de 80 expertos internacionales comparten su conocimiento sobre la tecnología del surimi y su uso en el desarrollo de nuevos productos alimenticios. El curso, que se celebra cada dos años, tiene como director a uno de los máximos expertos mundiales en la materia, Jae W. Park.

La calidad Premium e innovación en nuevos productos de calidad son el eje central del programa, en el que se incluyen trabajos prácticos y demostraciones experimentales. La formulación de etiquetas limpias, el mercado del surimi sostenible y su futuro, nuevos desarrollos de este producto y su producción y demanda global son igualmente materias analizadas en las jornadas.

En materia de innovación en producto, la investigadora de AZTI Itziar Tueros imparte este viernes 25 de septiembre la

ponencia titulada **“Functional Ingredients for Health and Nutritional Claims”**, presentando al sector del surimi las posibilidades de innovación en producto en torno al eje **salud-alimento funcional** y su alineación con las actuales demandas del consumidor. Se expondrán asimismo las oportunidades existentes en Europa en torno al uso de declaraciones nutricionales y de salud en los productos en base a surimi, analizando la composición nutricional del surimi y su idoneidad para la formulación de productos funcionales.

El pescado, en especial el azul, tiene la ventaja de tener un “halo natural” y de que el consumidor lo asocia con salud y bienestar. En general, los productos en base a surimi son un buen vehículo para incorporar declaraciones nutricionales o de propiedades saludables, debiendo prestar especial cuidado en no incorporar grandes cantidades de azúcares o sal en las formulaciones. El surimi tiene además un contenido importante en proteínas de alta calidad, tan demandadas por los consumidores en la actualidad.

Relacionado con las declaraciones de salud, destacan los omega-3 (EPA y DHA), con reconocido efecto beneficioso sobre el correcto mantenimiento de la visión, función cerebral y salud cardiovascular. Además de los omega-3, se presentarán otros compuestos bioactivos en los que se está trabajando y que tienen posibilidades de ser incorporados en la formulación de nuevos productos saludables: los polifenoles, vitaminas y minerales, prebióticos, probióticos, la fibra, o el fucoidan (procedente de las algas).

La lista de declaraciones de propiedades saludables permitidas y denegadas en Europa (en base al Reglamento 432/2012 de la Comisión, de 16 de mayo de 2012), está disponible en la en la página web de la Comisión Europea, en el Registro europeo de declaraciones nutricionales y de salud : <http://ec.europa.eu/nuhclaims>

Más información del evento en: <http://www.surimischool.org/>

Entrevista a Francisco Javier Juarez. Director de Blau Wild Snacks



[Blau Wild Snacks](#) nace de la idea de generar un gran producto innovador utilizando un único ingrediente: las frutas y hortalizas. Hablamos con Francisco Javier Juarez, Director de Blau Wild Snacks, sobre sus novedosos snacks, el proceso de desarrollo de estos snacks así como de los nuevos retos y planes de futuro.

1. Blau Wild Snacks ha innovado el mercado de los snacks con sus productos de frutas y vegetales 100% naturales. Háblenos del proyecto y de los productos.

[Blau Wild Snacks](#) nace de la idea de generar un gran producto innovador utilizando un único ingrediente: las frutas y hortalizas. Es asombroso lo que hemos conseguido con nuestro proceso especial de deshidratado, hasta el punto de decir, con total seguridad, que hemos cambiado la forma de comer fruta deshidratada.

De nuestros snacks sorprende su excelente sabor y su textura supercrujiente. No utilizamos aditivos ni conservantes, no freímos, ni añadimos sal ni azúcar. Cuando consumimos los Blau

Wild Snacks, que es nuestra marca registrada, estamos consumiendo pura fruta.

Más de tres años de investigación avalan este proyecto que para nosotros, como empresa pequeña, ha sido un reto extraordinario y gratificante a la vez. Estamos satisfechos de haber creado algo mágico y de referencia mundial.

Blau Wild Snacks tiene un claro espíritu innovador que nace con este producto novedoso y nuestros ejes son: el sabor, la salud y la conveniencia.

Nuestros Snacks de manzana, piña y pimiento se venden ya en el Corte Inglés y en tiendas independientes. También se están comercializando en Irlanda y, próximamente, se venderán en Reino Unido y Dinamarca.

2. En qué se diferencian de los productos que están en el mercado. Productos saludables, bajos en calorías, sin fritura, conveniencia...

Nuestros Blau Wild Snacks son diferentes de otros productos deshidratados del mercado, con características que los hace únicos. Nuestra fruta es natural 100%, sin una textura gomosa y con un gran sabor a pura fruta. Además, es crujiente y no utiliza fritura. Otros productos del mercado, por el contrario, utilizan aditivos o conservantes, azúcar y sal, o llevan grasas o están fritos.

Nuestros productos se pueden consumir en cualquier momento y lugar. E incluso los niños, a veces reacios a comer fruta, disfrutan de este snack crujiente.

Nuestras referencias de manzana y piña hacen las delicias de personas que se quieren cuidar, de los deportistas y de las madres o padres que quieren que su familia coma de manera saludable. Tienen muy pocas calorías y es un producto que sacia nuestro apetito, sin tener que recurrir a alimentos ricos en grasas o bollería industrial.

En cuanto a nuestro snacks de pimiento, es un gran aperitivo bien solo o bien combinándolo con queso, jamón, una cerveza o vino. Es un snack que pronto estará en muchos bares y restaurantes de España como tapa o como acompañamiento de otros platos.

3. ¿Cuál ha sido la aportación de AZTI en el desarrollo del producto? Proceso de montaje de la planta, I+D...

Hemos trabajado codo con codo con el [centro tecnológico AZTI](#): nuestro propio departamento de investigación y sus investigadores han intervenido en todo el proceso, una manera de trabajar que recomiendo a todas las empresas si quieren innovar y revolucionar el mundo de la alimentación y de la salud.

Creo que es el mejor referente que existe en España para ayudar a las empresas que tienen ideas para transformar y crear productos innovadores, con los cuáles salir a conquistar el mundo.

Sin duda alguna nuestra empresa está orgullosa de poder contar con la colaboración de AZTI, empresa que ha estado siempre a nuestro lado durante estos tres largos años y de la que, además, no sólo valoramos la capacidad de trabajo e ilusión que ponen en su día a día para tener éxito, sino también la maravillosa calidad personal de cada una de las personas que han intervenido en el proyecto.

AZTI ha sido muy importante para nosotros ya que el reto que nos planteábamos era sumamente difícil. Han sido nuestros consejeros en pruebas, viajes, investigación, desarrollo de equipos, montaje de planta. En definitiva, han actuado desde el primer momento y gracias a los esfuerzos conjuntos de ambos, podemos decir que hemos nacido para hacer felices a la gente, alimentándose de manera saludable y sin perder el sabor natural de nuestra fruta y hortalizas.

3. ¿Cuál es su valoración del lanzamiento de estos nuevos

productos? Internacionalización, nuevos mercados...

Positiva, sin duda. Hay que tener en cuenta que somos una empresa que acaba de nacer y que cuesta abrirse mercado, y, sin embargo, nuestra primera carga fue para Irlanda, donde el producto se está vendiendo bastante bien.

Sabemos que no es un camino fácil, pero no tenemos miedo ya que la opinión de los consumidores es excelente y sabemos que es un súper producto. Para después del verano tendremos comerciales propios y distribuidores independientes que abarcarán la mayor parte del territorio nacional.

Además, en nuestros planes inmediatos está el firmar un contrato de distribución con distribuidores ingleses y daneses. Aunque somos ambiciosos, queremos crecer con seguridad por lo que primero nos aseguramos de conocer, en la medida de lo posible, a nuestros socios o representantes.

4. Háblenos de los nuevos retos y planes de futuro de Blau Wild Snacks

Blau Wild Snacks tiene muchos retos, entre ellos, el más importante, es hacer que las personas que compran nuestros productos se sientan felices. Qué mayor reto para nosotros que alimentar de manera saludable a nuestros clientes, comiendo fruta.

Nacemos con un claro compromiso por innovar, es el alma de la empresa. Pensamos que si quieres ser competitivo tienes que innovar y para eso hay que arriesgar: hace 500 años salimos con nuestros barcos a descubrir nuevas tierras y traer recursos, hoy tenemos que salir a conquistar los paladares de millones de personas y vender nuestros productos al mundo. Debemos fortalecer nuestro poder exportador para crecer: la apuesta por la internacionalización es nuestro segundo objetivo y estamos trabajando en ello desde el principio.

En nuestros planes a corto plazo está seguir trabajando con

AZTI en este proyecto del que sin duda es partícipe; sacar nuevos productos al mercado como fresa, mandarina, mango, etc. y, además, trabajar en otra línea que nos ronda la cabeza y que será también espectacular.

Además abrimos otras posibilidades que pasan por trabajar para el sector HORECA u otros fabricantes que quieran incorporar a sus productos nuestra fruta crujiente, como cereales, muesli, topping, lácteos, helados, etc.

Planeamos aumentar la capacidad productiva de la planta y poder establecer lazos comerciales con otros países distintos del entorno europeo. En definitiva, queremos ser la gran marca de snacks de fruta y vamos a trabajar muy duramente para conseguirlo.

Novedades en legislación alimentaria

Hacemos un repaso a las novedades en materia de legislación alimentaria, destacando las disposiciones legislativas más relevantes de los últimos meses y que afectan a la industria alimentaria:

Aprobado el uso de agua caliente reciclada para eliminar la contaminación microbiológica de superficies de las canales

Se podrá emplear agua caliente reciclada para eliminar la contaminación microbiológica de superficie de las canales. Aprobado tras el dictamen favorable de la EFSA, en la que concluye que el agua caliente reciclada es igual de eficaz que el agua potable caliente para reducir la contaminación microbiológica de superficie y que los principales riesgos de

su utilización son los riesgos microbiológicos asociados a determinadas esporas bacterianas resistentes al calor.

Los explotadores de empresas alimentarias podrán usar agua caliente reciclada para eliminar la contaminación microbiológica de superficie de las canales con arreglo a las condiciones de uso que figuran en el anexo del presente Reglamento.

[Reglamento \(UE\) 2015/1474 de la Comisión, de 27 de agosto de 2015](#) (DOUE nº 225, 28 de agosto de 2015)

Aprobada la Ley para la defensa de la Calidad Alimentaria

La nueva [Ley 28/2015 para la Defensa de la Calidad Alimentaria \(BOE Nº 182 31/07/2015\)](#) entró en vigor a partir del 1 de agosto de 2015. Esta nueva ley actualiza y armoniza la legislación española en la materia y se adapta al ordenamiento jurídico en materia de calidad alimentaria a la UE en cuanto a los controles en la comercialización de los alimentos y la lucha contra el fraude alimentario.

A finales de Junio se publicó el [Real Decreto 418/2015, el que se regula la primera venta de los productos pesqueros](#), entendidos como tales los procedentes de la pesca extractiva marítima y de aguas continentales, los del marisqueo, la acuicultura y la producción de algas así como la recolección de argazos.

Y en materia de nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios, destacamos estas dos autorizaciones recientes, con arreglo al Reglamento (CE) nº258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo:

- [Decisión de Ejecución \(UE\) 2015/1291 de la Comisión, de 23 de julio de 2015](#), por la que se autoriza la puesta en el mercado de productos lácteos tratados térmicamente y fermentados con *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964) como nuevos alimentos.

- [Decisión de Ejecución \(UE\) 2015/1290 de la Comisión, de 23 de julio de 2015](#), por la que se autoriza la puesta en el mercado de aceite refinado de semillas de *Buglossoides arvensis* como nuevo ingrediente alimentario.

La solicitud de autorización de puesta en el mercado de este aceite fue realizada por la empresa Technology Crops International en junio de 2013 y tras su evaluación, la EFSA concluyó que el aceite refinado de semillas de *Buglossoides arvensis* es seguro para los usos propuestos y en los niveles de uso indicados. Por lo tanto, se autoriza el uso de este aceite, en las condiciones de uso especificadas en la presente decisión, en: productos lácteos y sucedáneos, quesos y derivados, mantequilla y otras emulsiones de grasas y aceites, cereales para el desayuno, complementos alimenticios, alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales y en alimentos destinados a ser utilizados en dietas de bajo valor energético para reducción de peso.

- [Decisión de Ejecución \(UE\) 2015/1213 de la Comisión de 22 de julio de 2015](#) por la que se autoriza una extensión de los usos de los flavonoides de *Glycyrrhiza glabra* L. como nuevo ingrediente alimentario. Atiende a la solicitud de la empresa Kaneka Pharma Europe NV de extensión de los usos previstos el 19 de marzo de 2014.

Interview: Mr. Gerard Klein

Essink, Managing Director, Bridge2Food on the 4th Healthy Ageing 2015



[Bridge2Food](#) is preparing the 4th Healthy Ageing 2015 Conference, October 29-30, 2015 in Amsterdam, looking at the Nutrition Strategies and Benefits in Healthy Aging.

alimentatec (by AZTI) spoke to Gerard Klein Essink, Managing Director, Bridge2Food (The Netherlands), about this conference.

The [4th Healthy Ageing 2015 programme](#), 29 & 30 October, Amsterdam, will be relevant to the following industries: **Food, Medical Nutrition, Food Service and Dietary Supplements**. Tracks have been designed to give industry specialists the opportunity to maximise the know-how and networking for **senior managers** with different needs.

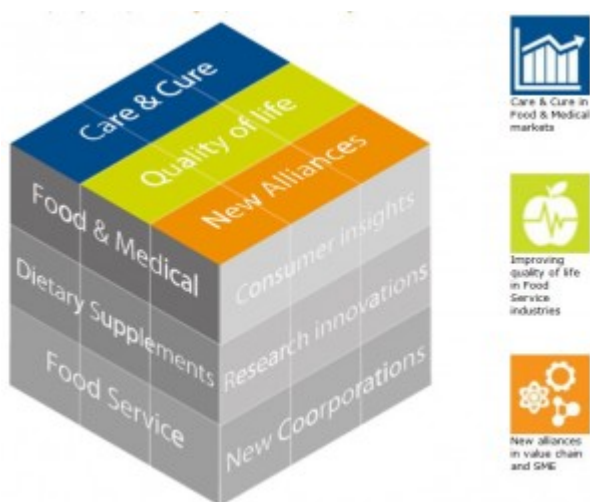
Which are the main topics that are going to be addressed?

Healthy ageing: a life cycle approach and opportunity

Health is a major concern for parents and ageing consumers. What can I do to improve the health of my child at a later stage in life with good nutrition during the first period of life? Likewise, what can I do when I get older to prevent certain nutrition and health related diseases and improve general wellbeing? Key challenges and opportunities for the food industry to tap into the legislative frameworks. New options for SME and large manufacturers active in the food industry, medical nutrition and supplements to develop. At the

4th Healthy Ageing 2015 new ideas and opportunities will be created. Be part of it!

3 Tracks, 35 speakers, 150+ delegates, 30 hours networking



Who is it aimed at? Following industries

- Retail
- Health insurance companies
- Brand owners, private label manufacturers, including manufacturers active in the sports, health food sector, beverages, dairy, confectionery, bars, bread, and convenience industries
- Ingredient manufacturers
- Food Processing and packaging manufacturers

Who is it aimed at? Following job holders

- Category management
- Marketing, sales & brand management
- Business management
- New product development
- Research & development
- Food engineering

How can this event contribute to the Spanish food industry?

- Learning from key thought and industry leaders on global, European and various national healthy ageing market, research, SMI, innovation successes.
- Build new cooperations and alliances with European research organisations, manufacturers, retail organisation and other

value chain players.

Which food industry sectors might be especially interested in it?

- Dairy
- Meat
- Bakery, confectionery, snacks
- Health foods and supplements
- Food service

Mr. Gerard Klein Essink set up Bridge2Food in 2002. He worked internationally in the food industry for over 20 years after graduating in food chemistry from Wageningen University. His experience lies in business-to-consumer markets as well as business-to-business industries. He fulfilled roles as Vice-President Sales and Business Development Manager with a FMCG company and as General Manager at an international food ingredient company, as well as a researcher at Wageningen University. At Bridge2Food he enjoys combining the entrepreneurial environment and independent position with developing people, and linking functions and business with each other. Gerard is a frequent speaker at international fora on proteins, healthy ageing and sport nutrition. [Bridge2Food](#) is an international platform company focusing on fast moving categories such as sports nutrition, healthy ageing, bars, proteins and food technology.

Visit the [4th Healthy Ageing 2015 website](#)

Nueva edición de SURIMI

SCHOOL EUROPE en septiembre

Del 23 al 25 de septiembre, celebraremos la 9ª edición de [SURIMI SCHOOL EUROPE 2015](#) bajo el título “CALIDAD E INNOVACIÓN PARA NUEVOS PRODUCTOS”. El encuentro, organizado por el Dr. Jae Park y AZTI, se celebrará en el HOTEL VINCCI SOHO de Madrid y está dirigido a los profesionales europeos del surimi.

Este curso de 3 días tiene como objetivo el ejercicio práctico de técnicas orientadas al SURIMI para tecnólogos (I+D), productores y distribuidores que deseen desarrollar un conocimiento pragmático de la tecnología del surimi y su utilización en el desarrollo de productos alimenticios.

A lo largo del curso se revisará la química, microbiología, medición de texturas de surimi y la aplicabilidad funcional de aditivos de surimi como crioprotectores, inhibidores de enzimas, aglutinantes, aditivos, colorantes y saborizantes.

Hemos trabajado intensamente para ofrecer un programa donde podamos compartir experiencias y conocer las nuevas tendencias y productos para revitalizar el mercado del surimi en Europa y donde se tratarán temas muy novedosos y que consideramos que serán de gran interés para vosotros:

- Producción y demanda global de Surimi
- Formulación para etiquetado limpio de productos (clean label)
- Calidad e Innovación en nuevos productos
- Sesión de laboratorio (texturas y microbiología)
- Cata de productos, donde se presentarán productos muy novedosos para Europa.

Se adjunta el programa detallado del curso: [AGENDA SURIMI](#)

SCHOOL EUROPE 2015

Link para formalizar la inscripción:
<https://www.ticketea.com/surimi-school-europe-2015/>

Se recuerda que la tarifa reducida estará vigente hasta el 31 de Julio.

La empresa de restauración social Eurest Colectividades apuesta por el País Vasco para el desarrollo de su I+D

[Eurest Colectividades](#), empresa de restauración social de referencia en el Estado, apuesta por el País Vasco para desarrollar su actividad de I + D, a través de su acuerdo estratégico con el centro tecnológico experto en innovación alimentaria [AZTI](#). Esta decisión se produce tras el éxito alcanzado por el acuerdo estratégico de colaboración existente entre Eurest Euskadi y AZTI para la investigación y desarrollo de nuevos productos alimentarios mejorados nutricionalmente, más saludables y que fomenten el uso más activo del producto local. La apuesta por el País Vasco en las líneas de investigación alimentaria de Eurest Colectividades supone un importante respaldo al trabajo científico desarrollado por AZTI en los últimos años y una muestra de la atracción de proyectos de innovación hacia Euskadi.

La decisión de Eurest Colectividades pone igualmente de manifiesto la vinculación estratégica entre el mundo empresarial y el científico como vía central para lograr la mayor competitividad dentro del sector de la alimentación.

Tanto la empresa como el centro tecnológico apuestan por una alimentación saludable y sostenible que ofrezca a los consumidores alimentos adaptados a sus necesidades específicas.

En esta estrategia por la captación y atracción a Euskadi de inversión y empresas de iniciativa privada, se ha contado con el apoyo del Departamento de Desarrollo Económico y Competitividad del Gobierno Vasco, cuyo objetivo es consolidar Euskadi como un país de referencia en Europa en el ámbito de la I+D+i, al tiempo que se generan y se mantienen empleos cualificados y de alto valor añadido.

Las investigaciones y procesos de innovación que está llevando a cabo Eurest Euskadi y que ahora se extienden al conjunto de Eurest Colectividades se centrarán en el diseño y reformulación de productos para la configuración de menús saludables de colectividades dentro de los sectores Escolar, Senior Residencial y empresarial (Business & Industries), para hacerlos más saludables y adaptados a sus requerimientos específicos dietéticos, nutricionales y sensoriales de grupos poblacionales. Las cinco líneas estratégicas de investigación son: nuevas técnicas culinarias para el segmento escolar, precocinados saludables, preservación de nutrientes, disminución de tiempos de descongelación, estudio de mermas de cocinado y establecimiento de raciones de servicio.

Las acciones que AZTI desarrollará para Eurest Colectividades están alineadas con los objetivos del Plan de Ciencia, Tecnología e Innovación 2015 del Gobierno Vasco y con la estrategia de especialización RIS3 en el eje de la salud. Sus fines últimos están encaminados a fortalecer la modernización y la capacidad innovadora y creativa de las empresas e impulsar producciones de mayor valor añadido que permitan acceder a mercados de potencial valor superior mediante la investigación y la aplicación de tecnologías

Investigación alimentaria para los nuevos retos del consumidor

Hacemos un repaso a los temas clave abordados en el segundo simposio de [Growing Young](#) organizado por AZTI –centro tecnológico experto en innovación marina y alimentaria- y que tuvo lugar en Bilbao el pasado 26 y 27 mayo.

Más de 100 personas participaron en esta conferencia que a lo largo de tres sesiones analizó la evolución del consumidor y las estrategias de innovación desde el enfoque del consumidor; los nuevos productos y oportunidades de mercado; y los últimos avances científico-tecnológicos en el campo de la nutrición personalizada.

El punto central de este simposio ha sido el **envejecimiento saludable y activo**, el gran reto en la sociedad actual que demanda nuevas soluciones para prevenir y/o corregir las deficiencias nutricionales durante el proceso de envejecimiento. En este certamen se ha visto como la investigación sobre el estado nutricional individual y las estrategias de dietas personalizadas están convirtiéndose en algunas herramientas novedosas que contribuyen a este envejecimiento saludable y que ofrecen oportunidades para la diversificación de productos e innovación en el sector alimentario.

A continuación se exponen algunos de los mensajes clave aportados por los expertos internacionales que han participado en el evento, procedentes de sectores como el científico y médico, industria alimentaria, gastronomía y biotecnología.

La dieta mediterránea y la importancia de la socialización en torno a la comida

En la conferencia inaugural el Dr Gregorio Varela, Catedrático de Nutrición y Bromatología, recalcó que debemos ser capaces de **recuperar y/o mantener nuestro estilo de vida mediterráneo del cual nos hemos ido alejando y que tantos beneficios nos aporta**. Está comprobado científicamente que la dieta mediterránea es cardioprotectora y se asocia con una mayor supervivencia, siendo el patrón dietético de elección en muchas intervenciones dietéticas. Además, debemos **fomentar la socialización en torno a la comida ya que no sólo es importante lo que se come, sino cómo**. En una sociedad de abundancia surge la malnutrición por exceso, con carencias nutricionales (como la deficiencia de vitamina D o hierro), alta prevalencia de la obesidad y problemas asociados que nos llevan a tomar medicación y suplementos dietéticos que probablemente no necesitaríamos en caso de llevar una dieta variada y equilibrada.



La innovación en producto desde la perspectiva del consumidor

La industria alimentaria debe dar respuesta a las demandas de distintos tipos de consumidores, con un enfoque innovador y apostando por nuevos productos que aúnen placer y salud, adaptados a sus necesidades nutricionales específicas y fáciles de preparar y consumir, entre otras características. Esta demanda hace que la convergencia de ciencia y medicina, gastronomía e industria resulte hoy más necesaria que nunca.

En Growing Young se analizaron distintos factores que están impulsando la revolución hacia la personalización de la salud y el bienestar a largo plazo y como las macrotendencias influyen en la transición hacia la personalización de las cosas. Según Faith Popcorn, reconocida anticipadora de tendencias de mercado “La mitad de las tendencias de consumo se puede explicar y predecir observando los cambios demográficos”. Lo importante para el sector alimentario es entender las motivaciones, expectativas y aspiraciones de un público diverso y anticiparse a los posibles cambios en los valores y el comportamiento de los consumidores con nuevas propuestas en el mercado.

Un ejemplo de cómo transformar las necesidades del consumidor en productos hechos a su medida lo encontramos en un caso de éxito de AZTI presentado en Growing Young : Cómo mejorar la textura de purés bajos en grasa para el control del peso corporal mediante la incorporación de fibras cítricas obtenidas por nuevos procesos que modifican su estructura y su capacidad espesante.



Objetivo Europa 2020: aumentar 2 años nuestra esperanza de vida libre de discapacidad

En Growing Young también se trató el tema de la innovación social para alimentarnos a lo largo de la vida. Con la estrategia Europa 2020, hay un consenso europeo sobre el papel de la nutrición en el proceso de maduración a lo largo de la vida y se está trabajando en la implementación de programas y políticas públicas que ayuden a conseguir el reto de aumentar en 2 años nuestra esperanza de vida libre de discapacidad.

En el marco del proyecto europeo [SIforAGE](https://www.youtube.com/watch?v=hJmrIz3j1E8), cuya finalidad es proporcionar soluciones innovadoras para un envejecimiento activo y saludable, se está desarrollando por ejemplo una cocina inteligente para asistir y ayudar a cocinar menús saludables de forma segura a las personas mayores frágiles o con deterioro cognitivo leve. (<https://www.youtube.com/watch?v=hJmrIz3j1E8>)



Nutrición personalizada. Diferentes enfoques desde la ciencia

En los últimos años ha habido importantes avances científico-tecnológicos para el diseño de dietas y productos personalizados si bien aún hay lagunas y campos por profundizar. El enfoque de la medicina molecular indica que es factible seleccionar los alimentos en función de las necesidades individuales. Los estudios en genómica y lipidómica demuestran que se puede definir el perfil individual de la membrana y la elección del alimento de forma personalizada, para contribuir al estado funcional óptimo a nivel celular, lo que redundará en una mejora en la salud y en la calidad de vida de las personas.

La nutrición personalizada trata de abordar los requerimientos individuales de cada persona en función de su fenotipo basados en características externas observables tales como situaciones de hipercolesterolemia, diabetes, obesidad, hipertensión y también en el genotipo o base hereditaria de cada ser humano. Por tanto, **a la hora de abordar la nutrición personalizada la**

genética tiene un peso muy importante, debiendo analizar el genotipo (conjunto de genes de un organismo) y su interacción con los factores ambientales (fenotipo).

La metabolómica también contribuye en el desarrollo de la nutrición de precisión. Se trata de una herramienta con alto potencial en la personalización de recomendaciones dietéticas. Al integrar la genética con la exposición a factores ambientales (nutricionales, de actividad física, microbioma...), se abre una ventana para estudiar el metabolismo de forma dinámica, justificando de forma científica cómo determinados ingredientes alimentarios pueden aportar beneficios a los consumidores, generando así oportunidades para el diseño de alimentos dirigidos a distintos grupos poblacionales.

Cada vez son más las empresas que comercializan test nutrigenéticos que permiten obtener información sobre la respuesta individual del metabolismo frente al consumo de diferentes nutrientes y la predisposición a desarrollar trastornos asociados a la nutrición. La dificultad estriba en **hacer una buena interpretación de los resultados para dar un consejo dietético adecuado adaptado a la situación de cada individuo.**

Los consumidores cada vez se interesan más por estos test genéticos si bien perciben que pueden ser de mayor interés para ciertos grupos de población como deportistas, niños o personas que sufren determinadas patologías. Además, muestran ciertos celos o miedos como por ejemplo que esta información no sea tratada de forma confidencial y pueda ser utilizada por terceros, como por ejemplo las aseguradoras.

Está claro que la dieta, los genes y nuestro entorno tienen influencia directa en nuestra salud, asociándose con patologías como la obesidad, hipercolesterolemia, diabetes... y también con otros trastornos como el autismo, la hiperactividad o el alzhéimer, de los que cada vez vamos conociendo más.

La investigación en materia de microbiota digestiva (los microorganismos que pueblan nuestro tracto digestivo) es también clave y va a tener un impacto grande en materia de nutrición personalizada. Los últimos cinco años han dado lugar a nuevos conocimientos sobre esa microbiota digestiva, tanto en individuos sanos como en individuos enfermos (diabetes, obesidad, celiaquía, autismo, etc.). Aún no hay suficientes datos para saber si la alteración de la microbiota es la consecuencia o la causa de patologías, pero sí se sabe que recomponer el equilibrio roto es fundamental para recuperar la salud. Y es ahí donde cobra especial importancia el uso de probióticos.

Sin duda en esta edición de **Growing Young** ha quedado patente que la investigación y el imparable avance de la tecnología hace que cada vez estemos más cerca de la dieta personalizada. Los retos actuales requieren enfoques completamente novedosos y multidisciplinares. La capacidad de aportar recomendaciones dietéticas basadas en necesidades y preferencias individuales puede ayudar a dar respuesta a la situación de la sociedad moderna en materia de nutrición y salud. **Lo importante es que los avances en el diagnóstico y conocimiento de nuestro DNA nos ayuden a adoptar unas pautas dietéticas y un estilo de vida más saludable y provoquen un cambio duradero en la conducta alimentaria de las personas.**

Eurest Euskadi y AZTI

investigarán y desarrollarán nuevos alimentos

Trabajarán de forma conjunta en el diseño de productos de alta calidad y valor nutricional.

El centro tecnológico experto en innovación alimentaria **AZTI** y la empresa de restauración colectiva **Eurest Euskadi**, perteneciente a Compass Group, han firmado un acuerdo estratégico de colaboración para la investigación y desarrollo de nuevos productos alimenticios mejorados nutricionalmente, más saludables y que fomenten el uso más activo del producto local.

El acuerdo viene a reforzar la línea de cooperación entre ambas organizaciones, ampliando el trabajo en común a otras propuestas de postres, salsas, cremas y sopas mejorados nutricionalmente. Buena parte de las mismas están dirigidas a colectivos con necesidades nutricionales especiales, como pueden ser las personas de la tercera edad y los niños. En el caso del sector Senior Residencial, la intención es avanzar en el diseño de menús más saludables mediante, por ejemplo, la reducción y/o sustitución de azúcar y grasas saturadas en los productos o el aporte de minerales de forma natural.

El convenio ha sido suscrito hoy en la sede de **AZTI**, ubicada en el Parque Tecnológico de Bizkaia, en presencia de **Bittor Oroz**, viceconsejero de agricultura, pesca y política alimentaria del Gobierno vasco. Los encargados de rubricar el acuerdo han sido **Rogelio Pozo**, director general del centro tecnológico y **Lourdes Alonso Aramburu**, presidente de Eurest Euskadi.



El acuerdo, de tres años de duración, se marca como objetivo colaborar profesionalmente en relación con la investigación y desarrollo de nuevos productos alimentarios, así como otras investigaciones relacionadas con el desarrollo de procesos más eficientes y sostenibles. Los productos que se obtengan como resultado de este acuerdo serán explotados industrialmente por **Eurest Euskadi** con carácter exclusivo a nivel estatal.

Las líneas estratégicas en las que se centrarán la investigación y desarrollo del convenio tienen que ver con nuevas técnicas culinarias para el segmento escolar, precocinados saludables, conservación de nutrientes, disminución de tiempos de descongelación, el estudio de mermas de cocinado y el establecimiento de raciones de servicio.

Mediante el convenio, **Eurest Euskadi** y **AZTI** unirán sus capacidades y experiencias y trabajarán de forma conjunta en el diseño de nuevos productos de alta calidad y valor nutricionales. Ambas organizaciones compartirán conjuntamente sus conocimientos y medios técnicos con el fin de investigar y obtener nuevos productos alimenticios.

AZTI y **Eurest Euskadi** ya iniciaron una vía de colaboración mutua en 2014 con el diseño de líneas de productos, entre ellos el ["Cremosín"](#), que fue presentado en "E@t 105 Kaiona", uno de los restaurantes que **Eurest Euskadi** gestiona en el Parque Tecnológico.



Tras la firma, **AZTI** y **Eurest Euskadi** han presentado a los medios de comunicación y profesionales del sector distintos productos innovadores desarrollados por el centro tecnológico con productos y técnicas culinarias más saludables para el público más sensible, como el escolar, la tercera edad y el hospitalario.



Las actuaciones planteadas en este convenio están alineadas con los objetivos del Plan de Ciencia, Tecnología e Innovación 2015 del Gobierno Vasco y con la estrategia de especialización RIS3 en el eje de la salud. Sus fines últimos están encaminados a fortalecer la modernización y la capacidad innovadora y creativa de las empresas e impulsar producciones de mayor valor añadido que permitan acceder a mercados de potencial valor superior mediante la investigación y la aplicación de tecnologías.

La integridad y seguridad de los alimentos en la Conferencia FoodIntegrity, el 26 y 27 de marzo en Bilbao

- Promover la calidad y la integridad de la cadena alimentaria es uno de los objetivos del encuentro
- La conferencia está dirigida a investigadores, empresas alimentarias, instituciones públicas y consumidores, entre otros agentes
- Un total de 150 expertos internacionales analizarán las prioridades de investigación y oportunidades de financiación en el control de la autenticidad de los alimentos
- Se presentarán los resultados de las investigaciones realizadas en el marco del proyecto europeo FoodIntegrity

Asegurar la integridad de la cadena alimentaria, seleccionar las prioridades de investigación y las oportunidades de financiación para determinar la autenticidad de los alimentos constituyen los ejes centrales de la [segunda conferencia del proyecto europeo FoodIntegrity](#), que se está celebrando en Bilbao los días 26 y 27 de marzo. La conferencia está organizada por [AZTI](#) y FERA (The Food and Environment Research Agency in de UK) como coordinador del proyecto Europeo. Reunirá a 150 expertos de más de 20 países, empresas alimentarias, organismos financieros, consumidores e instituciones públicas. La conferencia servirá igualmente para presentar los resultados más relevantes de las investigaciones realizadas en el marco de [FoodIntegrity](#), una iniciativa financiada por la Unión Europea y que persigue promover la la

seguridad, autenticidad y calidad de los alimentos.

El congreso tendrá al consumidor como uno de sus ejes centrales, con el fin de que los alimentos que llegan a los hogares sean seguros y auténticos y cuenten con información detallada sobre su integridad. Para asegurar la calidad de los productos, la conferencia se marca como objetivo iniciar el desarrollo de un sistema de alerta temprana para la detección de la integridad de los alimentos.

El proyecto FoodIntegrity mostrará en su reunión de Bilbao los primeros pasos de la creación de una base de conocimiento europeo sobre metodologías analíticas para la autenticidad de los alimentos. El congreso también mirará hacia el gran mercado de China y tratará sobre la actitud de los consumidores de ese país ante el fraude.

La celebración de este encuentro supone “reconocer la importancia que tiene el aseguramiento de la integridad de los alimentos para el sector alimentario, y poner en común dónde se encuentran las mayores carencias en relación con la gestión, el control y la investigación sobre nuevos métodos de detección de fraudes con el fin de aumentar la eficiencia y eficacia para combatirlos”, según Begoña Pérez Villarreal, directora de Mercado de la Unidad de Investigación Alimentaria de AZTI.

La integridad de los alimentos y su seguridad se encuentran íntimamente ligadas. Los productos que llegan a las cadenas de distribución tienen que tener asegurada su inocuidad, y su identificación y trazabilidad deben estar debidamente acreditadas. Para profundizar en el conocimiento de la integridad y seguridad alimentarias, durante la conferencia tendrán lugar distintos talleres que reunirán a científicos, representantes de la industria de alimentaria, grupos de consumidores y personas con responsabilidad en materia de regulación alimentaria.

“En relación con la integridad y seguridad de los alimentos, AZTI lleva a cabo diferentes actuaciones en sus laboratorios de biología molecular, microbiología y análisis físico-químico. Durante los últimos 10 años ha desarrollado metodologías de verificación de la autenticidad y detección de fraudes para organismos de control, asociaciones y empresas alimentarias. Algunos de los métodos desarrollados por AZTI y transferidos al sector son:

- Identificación de especies en productos pesqueros
- Autenticación de zumos de frutas
- Autenticación de variedades de café (Arabica vs Robusta)
- Identificación de tejido vegetal en productos alimentarios
- Identificación de especies cárnicas
- Identificación del origen geográfico de la anchoa (*Engraulis encrasicolus*) y bonito (*Thunnus alalunga*)
- Identificación de la especie de origen de la leche en productos lácteos (quesos)
- Autenticación del tipo de raza ovina en quesos de oveja

Las oportunidades de financiación de la investigación relacionada con la seguridad y autenticidad alimentaria será uno de los puntos a analizar en la conferencia. El proyecto europeo FoodIntegrity va a lanzar una convocatoria destinada a proyectos de investigación en cuatro temáticas que serán reveladas durante la conferencia. Además, se analizarán dónde se encuentran las principales vulnerabilidades de las distintas cadenas alimentarias con respecto a los actuales métodos para descubrir el fraude y medir su impacto, y las últimas novedades para combatirlo, haciendo especial hincapié en el sector del aceite de oliva, bebidas espirituosas y productos pesqueros.

La segunda Conferencia de FoodIntegrity reunirá en Bilbao a la industria transformadora, denominaciones de origen, marcas de calidad, administraciones públicas, laboratorios de control, ONGs relacionadas con la sostenibilidad, así como a investigadores que trabajan en el análisis de la autenticidad

de alimentos. FoodIntegrity contará con la colaboración como patrocinador de Thermo Fisher Scientific.

Para más información y programa www.azti.es/foodintegrity

Novedades en materia de declaraciones de propiedades saludables de los alimentos

La Unión Europea lleva a cabo una revisión exhaustiva de las nuevas solicitudes de Health Claims y realiza su adecuada valoración para que en su caso se denieguen o aprueben, según lo establecido en el Reglamento (CE) nº 1924/2006. En este primer trimestre del año, la UE ha aprobado una nueva declaración relacionada con los hidratos de carbono y su contribución a la recuperación de la función muscular normal tras el ejercicio físico intenso o de larga duración. Otros compuestos no han obtenido luz verde como por ejemplo, 5 declaraciones de propiedades saludables relacionadas con la glucosa solicitadas por la empresa Dextro Energy GmbH & Co. KG, y que han sido denegadas.

A principios de año la Comisión ha aprobado **una nueva declaración relacionada con los hidratos de carbono** que se ha incluido en la lista de declaraciones de propiedades saludables de alimentos autorizadas en toda la UE. Esta es la nueva declaración autorizada: **“Los hidratos de carbono contribuyen a la recuperación de la función muscular normal (contracción) después de un ejercicio físico de gran intensidad o de larga duración que conduce a la fatiga muscular y al agotamiento del glucógeno almacenado en los músculos esqueléticos”**.

Las condiciones de uso de la declaración, establecidas en el [Reglamento \(UE\) 2015/7 de la Comisión](#) de 6 de enero de 2015 , son las siguientes:

- Esta declaración solo puede utilizarse en alimentos que aporten hidratos de carbono que sean metabolizados por las personas (lo que excluye a los polialcoholes)
- La declaración solo podrá utilizarse en alimentos destinados a personas adultas que hayan realizado un ejercicio físico de gran intensidad o de larga duración que conduzca a la fatiga muscular y al agotamiento del glucógeno almacenado en los músculos esqueléticos.
- Es obligatorio informar al consumidor de que el efecto benéfico se obtiene al consumir hidratos de carbono de todas las fuentes en una ingesta total de 4 g por kg de peso corporal, en dosis tomadas antes de transcurridas cuatro horas después de finalizar un ejercicio físico de gran intensidad o de larga duración.

La agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) emitió un dictamen científico favorable a la solicitud presentada por la empresa Aptonia ya que, a partir de los datos presentados, queda establecida una relación de causa a efecto entre el consumo de hidratos de carbono glucémicos y el efecto declarado.

Por su parte, la **Inulina de Beneo ha logrado la dictamen positivo de la EFSA**, que confirma los beneficios para la función intestinal de esta fibra prebiótica procedente de la achicoria. Se demuestra su efecto positivo sobre la función intestinal al aumentar la frecuencia de deposiciones sin provocar diarrea. Esta propiedad se debe a que la inulina resiste a la digestión en el intestino delgado y se fermenta completamente en el intestino grueso. Ahora toca a la Comisión tomar una decisión sobre si autoriza o no la declaración teniendo en cuenta el dictamen emitido por la Autoridad.

Declaraciones de propiedades saludables denegadas:

A principios del 2015 se han denegado por parte de la UE 5 **declaraciones de propiedades saludables relacionadas con la glucosa** ([Reglamento UE 2015/8 de la Comisión](#) de 6 de enero de 2015):

- “ La glucosa se metaboliza dentro del metabolismo energético normal del organismo”
- “ La glucosa apoya la actividad física normal”
- “ La glucosa contribuye al metabolismo energético normal”
- “ La glucosa contribuye al metabolismo energético normal durante el ejercicio”
- “ La glucosa contribuye al funcionamiento normal de los músculos”

La declaración de que la glucosa contribuye a un buen metabolismo energético ya había sido evaluada científicamente con resultado favorable por parte de la Autoridad. Sin embargo, estas declaraciones han sido denegadas ya que pueden confundir al consumidor y fomentar el consumo de azúcares, cuya ingesta se recomienda reducir por parte de las autoridades nacionales e internacionales para llevar una dieta equilibrada.

Aparte de las declaraciones asociadas a la glucosa, se han denegado otras declaraciones de propiedades saludables solicitadas ([Reglamento \(UE\) 2015/402 de la Comisión](#) de 11 de marzo de 2015):

- **Extracto de Padina pavonica en Dictyolone®:** aumenta la densidad ósea por su efecto calcitrófico y mediante la restauración fisiológica de la proteína ósea, sobre todo en la pérdida de densidad ósea provocada por el envejecimiento en personas sanas
- **Citidina-5'-difosfocolina (CDP-colina o citicolina):** La CDP-colina en solución oral como fuente de colina

contribuye a mantener la función normal de las estructuras del nervio oftálmico

- **Rosbacher drive®**: ayuda/apoya/mantiene la concentración

Autorizaciones denegadas relativas al desarrollo y salud de los niños ([Reglamento \(UE\) 2015/391 de la Comisión](#) de 9 de marzo de 2015):

- **beta-palmitato**: El enriquecimiento con beta-palmitato contribuye a suavizar la consistencia de las heces, lo que, a su vez, contribuye a aumentar la frecuencia de las deposiciones
- **Colina**: La colina es necesaria para el desarrollo del cerebro de lactantes y niños de corta edad, desde su nacimiento hasta los tres años
- **Los hidratos de carbono complejos** aportan sensación de saciedad