

Temática

Procesamiento

1. **La planta de alimentos del futuro será un equipo de información magra:** En el pasado, el monitoreo de los procesos de producción era una actividad en gran parte manual, costosa y propensa a errores humanos. La conexión de sensores a través de IIoT (*internet industrial de las cosas*) elimina los procesos manuales para reducir costos y virtualmente elimina los errores humanos.
2. **Embutidos con envoltura de fácil apertura, libre de PVdC:** Los refrigerios saludables son la última tendencia, los expertos en nutrición confirman que los consumidores dan cada vez más importancia a los snacks de alta calidad que contienen ingredientes naturales. Y, esto además se aplica al propio envase. Independientemente de si se trata de queso o embutido, el envase del producto debe ser fácil de abrir, debe satisfacer los requisitos específicos del producto y debe ser atractivo para el consumidor. Para los snacks de embutido, existe una solución libre de PVdC con fácil apertura, ¡producida por las máquinas de sellado y grapado de Poly-clip.
3. **Estabilización de cerveza regenerativa más eficiente usando PVPP:** la estabilización de la cerveza es ahora un factor importante para las cervecerías de tamaño mediano. Esta es la única manera en que pueden garantizar una larga vida anaquel del producto y gestionar las distancias de transporte. La cerveza generalmente se estabiliza al reducir el número de proteínas o taninos en el producto, ya que la turbidez visible solo ocurre cuando estas dos sustancias reaccionan entre sí. Si el cervecero filtra una cantidad suficiente de una de estas sustancias fuera de la cerveza, el proceso de remover la nubosidad se retrasa.

Estabilizar el tanino en cerveza usando polivinilpirrolidona (PVPP) es preferible por varias razones. La ventaja clave es que este proceso puede ser regenerativo, mientras que la estabilización del lado de la proteína no puede, con las sustancias desechadas después de un solo uso. Por lo tanto, el costo de la estabilización por hectolitro es mucho menor usando PVPP regenerativo.

4. **Procesamiento de proteínas fibrosas, envasado de tocino y más:** La tecnología de extrusión de doble tornillo de Clextral está elaborando “carnes” a basa de vegetales que están listas

para el mercado y aprobadas por el consumidor. Los productos de proteínas fibrosas se utilizan como ingredientes para platos vegetarianos o veganos (sustitutos de la carne o análogos de la carne) o se preparan para comidas preparadas listas para el consumo. Las proteínas fibrosas extruidas que son la base de estos productos de proteínas fibrosas son proteínas vegetales sin colesterol, bajas en grasa, altas en contenido de proteínas y fibra y ricas en nutrientes. Los ingredientes crudos de origen vegetal o animal que son ricos en proteínas con hasta un 70% de contenido seco se mezclan en una mezcladora seca o húmeda. Luego, la mezcla se transporta o bombea a un extrusor de doble tornillo donde se procesa termo mecánicamente a temperaturas superiores a 140 ° C y bajo un alto nivel de contenido de humedad (60% a 80%). Este proceso también se conoce hoy como HMEC, *High Moisture Extrusion Cooking*, la texturiza se finaliza en una matriz de enfriamiento.

Nutricionales

1. **La semilla de aguacate contra las enfermedades cardiovasculares y el riesgo de cáncer:** Investigadores del Tecnológico de Monterrey (México) encontraron en la semilla del aguacate una alternativa para disminuir las enfermedades cardiovasculares y reducir el riesgo de cáncer relacionado al consumo de conservadores. El grupo liderado por la investigadora Carmen Hernández Brenes encontró moléculas llamadas acetogeninas que pueden ser usadas como medicamentos y conservadores de alimentos.
2. **Estudio revela que la salud y el bienestar orientan los hábitos alimentarios globales:** En medio de los cambios en los hábitos de consumo y teniendo en cuenta las diferencias entre los países y sus culturas, alimentos y bebidas han sido elegidos, globalmente, por dos criterios: salud y bienestar. Esta es la conclusión del *informe Coma*, bebida y sea saludable, elaborado por Kantar Worldpanel y analiza ocho mercados mundiales - el Reino Unido, España, México, Portugal, China continental, Francia, Brasil y los Estados Unidos.

De acuerdo con el estudio, la merienda sana está en la cima, incluso con las personas que se alimentan cada vez menos en casa. La fruta fresca, por ejemplo, aumentó su presencia en la mesa de los consumidores, mientras que el desayuno continúa siendo la principal comida hecha en los hogares a nivel mundial.

Funcionales

1. **El crecimiento de bebidas funcionales aumenta el uso de ingredientes para la salud cognitiva:** Según los expertos, el creciente interés en las bebidas funcionales es uno de los principales factores impulsores de las bebidas que cuentan con beneficios para la salud cognitiva. “Los consumidores buscan una variedad de beneficios funcionales que aborden estados de necesidades específicas: desde energía, estado de alerta, mayor concentración, claridad mental, relajación, ayuda para dormir y la lista continúa creciendo”
2. **Quesos en polvo, extracto de cúrcuma, salud para las articulaciones:** A medida que los consumidores se esfuerzan por bebidas saludables y naturales, las etiquetas limpias y productos con ingredientes simples y reconocibles, sabores y colores naturales dominan el pasillo de las bebidas. Sin embargo, los expertos señalan que la complejidad de la categoría de etiqueta limpia y el término en sí puede significar algo único para cada consumidor.

"La etiqueta limpia es un reclamo amplio que se puede definir de varias maneras, dependiendo del consumidor y lo que es importante para ellos", comenta Vicky Fligel, gerente de productos senior de bebidas de Glanbia Nutritionals, con sede en Chicago.

Fligel señala que "natural" también carece de una definición clara. Dentro de la etiqueta limpia, ningún aditivo / conservante es el reclamo número 1, dice ella. También hay un crecimiento significativo en listas orgánicas y sin OGM en las etiquetas de los productos, así como en formulaciones más limpias que resultan más cortas en la lista de ingredientes, agrega.

Inocuidad Alimentaria

1. **Los problemas de las aflatoxinas en los alimentos pueden abordarse con tecnologías de última generación:** Las aflatoxinas en los alimentos, incluyendo la leche, pueden dañar seriamente a los seres humanos, los animales y la reputación corporativa. Se trata de un problema que se encuentra con mayor frecuencia en plantas cultivadas o alimentos almacenados en zonas de Asia, África y los Estados Unidos. Esto se debe a que las toxinas se originan en dos especies de hongos que favorecen los climas cálidos y húmedos. Pero el Grupo Nestlé en China y la planta de descascarado de cacahuete de mayor antigüedad en Estados Unidos nos muestran cómo las máquinas clasificadoras láser pueden eliminar el riesgo.

El mejor método para la detección de aflatoxinas es emplear máquinas clasificadoras basadas en sensores que aseguren la inocuidad de los alimentos. En primer lugar, podemos destacar los sensores NIR (Near Infra-Red), que son extremadamente rápidos y fiables, y que detectan el espectro infrarrojo específico de varios objetos con una resolución óptica muy alta. También utilizan iluminación fluorescente y láseres de última generación para analizar la estructura de la superficie y la composición elemental de los objetos que pasan a lo largo de una línea de producción de alimentos. Esto permite la detección de la contaminación por aflatoxinas.

Fuente: <https://www.industriaalimenticia.com/topics/2692-conferencias>, últimas conferencias Las últimas conferencias y Exposiciones más relevantes de la industria