

el consumidor tiene una preocupación generalizada, casi obsesiva, por la salud y sin embargo conserva hábitos alimentarios nocivos. Monfort destaca que la carne se vende "mal", ha renunciado hasta la fecha a vindicarse como tantos otros productos han hecho y no explota su potencial calidad como alimento funcional. En resumen una intervención magníficamente acogida y llena de juego en el debate final de la jornada sobre las dificultades actuales y la perentoria necesidad de acrecentar la investigación tecnológica como única posibilidad para el futuro del sector cárnico.

En línea con todo ello **Eva Fernández**, tecnóloga de Metalquimia, nos introdujo en la aplicación práctica que su empresa ha efectuado para afrontar el doble reto de mejorar la calidad, sabor y textura de la carne fresca y al tiempo corresponder a la demanda de una mayor diversidad de presentaciones sin olvidar el deseo de un acabado más homogéneo y estimulante para el consumidor. El proceso que ellos proponen es el marinado por efecto spray. Mayor retención de agua,



Intervención de Eva Fernández, tecnóloga de Metalquimia.



El público atiende a la ponencia de Andrés Hernando, director general de NC Hyperbaric.

mayor jugosidad, mejor resistencia a la sobre-cocción, son algunos de los beneficios demostrados que se obtienen de este proceso de adición de ingredientes y aditivos del marinado sin apenas riesgos añadidos. Después de explicar exhaustivamente el proceso y sus controles, insistió en el gran resultado que supone la inyección por spray respecto a la inyección convencional: mayor regularidad, mínimo drenaje, mejor calidad sensorial. Una intervención que respondió a la voluntad de innovación y resultados comerciales.

**Andrés Hernando**, director general de NC Hyperbaric mostró la nueva tecnología industrial por alta presión, que consiste en someter a los productos alimenticios a presiones isostáticas, de entre 3.000-6.000 bares, transmitidas por el agua. Esta tecnología es más segura para el consumidor porque reduce drásticamente la flora microbiana contaminante, destruye patógenos como *Listeria*, *E. coli*, *Salmonella*, y es más respetuosa con acabados y cualidades organolépticas y nutricionales. La alta presión ofrece un valor añadido a los productos porque garantiza un alto nivel de calidad



Carles Milla, director comercial de Mimasa, S.L.

microbiológica con menos aditivos. Su aplicación se hace extensiva además a todo tipo de productos nutricionales distintos a la carne.

**Carles Milla**, director comercial de Mimasa, S.L. se concentró en los nuevos sistemas de lavado en las plantas procesadoras de alimentos insistiendo en no medir la higiene desde el parámetro de la insuficiencia del cumplimiento de los patrones estándar sino desde la obligación de superarlos y mejorarlos, incidiendo en los factores influyentes como la superficie, temperatura, química, tiempo, e investigando sus aspectos más inapreciables. Describió después los aspectos funcionales y mecánicos de estos nuevos sistemas de lavado.

**César Perrone**, como director general de Fibosa en América Latina, diversificó la Jornada al hacer extensiva la innovación al sector del queso.

**Augusto Pascarella** director de Ulma Packaging Argentina intervino para adentrarse en el mundo del empaquetado respondiendo a nuevas tendencias más ecológicas y funcionales, haciendo una valoración muy interesante sobre los envases activos e inteligentes y de gran eficacia biodegradable. Expuso a continuación su efecto práctico en diferentes sectores alimentarios (carne, pescado, queso, pizzas y bocadillos y vegetales en todas sus gamas) y no evitó comparar sus resultados con los sistemas de empaquetado más tradicionales.

**Xavier Möller**, como director comercial de Volpak dedicó su intervención al servicio al consumidor al que otorgó el papel de motor verdadero, con su demanda, y de la necesidad de la industria de mirar hacia él y observar sus necesidades. Las técnicas de envasado flexible más ergonómicas, comunicativas, personalizables, ecológicas y económicas que las tradicionales y, sin duda, más accesibles y rápidas de usar, se presentan como innovaciones no solo punteras sino seguramente exitosas social y comercialmente. El "pouch", que es como denominan su nueva técnica, responde además a un mundo económico abierto y globalizado, donde los intercambios se intensifican y cambian las formas de acceder a los productos alimenticios y a su inminente conservación, con el objetivo final de asomarse al casi imposible del envasado totalmente aséptico que Volpak persigue con sus últimos desarrollos en maquinaria.

**Juan Lindmayer** cerró las intervenciones con las diferentes alternativas para el manejo de envases plásticos vacíos que está desarrollando Posimat: equipos de almacenaje, posicionadores, sistemas de transporte y diferentes aplicaciones asépticas.

En suma, un éxito por el alto nivel tecnológico de las empresas españolas, de concurrencia y de Aefemac que dada la incesante y rápida profusión de desarrollos tecnológicos y novedades les obligará a próximas convocatorias parecidas. ■