



AFCA

ASOCIACIÓN

DE FABRICANTES Y COMERCIALIZADORES
DE ADITIVOS Y COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS

Últimas innovaciones en aditivos, bioaditivos e ingredientes funcionales

Los aditivos están en constante evolución: se ha aprobado un nuevo edulcorante el E961 (neotamo), al que seguirán el E960 (esteviol) en un plazo no lejano, así como el conservante E243 (arginato de lauroil etilo), el antioxidante E392 (extracto de romero) y el estabilizante E427 (goma cassia),...

También se autorizarán nuevos usos para aditivos ya permitidos, el E234 (nisina, como conservante de huevos líquidos), E901 (cera de abeja, como soporte para aromas),...

Los bioaditivos, denominación no oficial, adoptada para expresar a aquellas sustancias naturales de origen vegetal y animal, que además de poseer propiedades saludables también ejercen efectos tecnológicos, propios de los aditivos. Entre ellos podemos citar: Extracto de amaranto (cereal andino, fungistático para panes), extracto de arándanos (fruta, bacteristático para productos cárnicos),...

Los ingredientes funcionales, que son aquellas sustancias o mezclas de sustancias bioactivas, que imparten efectos beneficiosos a los alimentos, tales como propiedades nutricionales y otros tipos de propiedades saludables, conforme a lo establecido por el Reglamento Europeo (CE) 1924/2006 (artículos 13º y 14º).

Están en pleno auge, compaginando y armonizando su papel en los alimentos con los efectos tecnológicos de los aditivos, son en definitiva los ingredientes, que permiten que los alimentos proporcionen elevadas prestaciones, en definitiva alcanzar una alta innovación.

En resumen los aditivos, los bioaditivos y los ingredientes funcionales: **¡Son el motor de la innovación alimentaria!**

SALA DE ACTOS

Viladomat, 174, 2ª
08015 Barcelona
e-mail: afca@sefes.es
<http://www.afca-aditivos.org>



AFCA

ASOCIACIÓN

DE FABRICANTES Y COMERCIALIZADORES
DE ADITIVOS Y COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS

JORNADAS

El motor de la Innovación Alimentaria: los Aditivos, los Bioaditivos y los Ingredientes Funcionales

Barcelona
14-15 de Abril de 2010



SALA DE ACTOS

Viladomat, 174, 2ª
08015 Barcelona

El motor de la Innovación Alimentaria: los Aditivos, los Bioaditivos y los Ingredientes Funcionales

Expertos muy cualificados en la ciencia, tecnología, seguridad y legislación alimentaria, presentarán las últimas novedades sobre aditivos, bioaditivos e ingredientes funcionales, desarrollados para incrementar al máximo la calidad de los alimentos y satisfacer a los consumidores más exigentes.

MIÉRCOLES 14 DE ABRIL

- 
- 9.00 - 9.30 Registro
- 9.30 - 9.45 Presidente de AFCA: Apertura de las Jornadas
- 9.45 -10.30 Conferencia Inaugural
Dr. Antonio Zapardiel
Decano Colegio de Químicos de Madrid
- 10.30 - 11.00 Almidones emulsionantes N-OSA. **CARGILL**
- 11.00 - 11.15 Pausa - Café
- 11.15 - 11.45 Innovación con levadura en nutrición humana (salud intestinal y su beneficio antioxidante).
SAFIC-ALCAN
- 11.45 - 12.15 Betacaroteno, Licopeno y Luteína. Colorantes naturales NO AZOICOS, obtenidos por biofermentación. **QUIMIDROGA**
- 12.15 - 12.45 Harinas funcionales de cereales y semillas para el desarrollo de productos más saludables. **TRADES**
- 12.45 - 13.15 Extracto del Cistus incanus, alternativa natural para la prevención y tratamiento de enfermedades virales como la gripe. **MARTIN BAUER GROUP**
- 13.15 - 13.45 Citroma: la solución al problema de las acrilamidas. **QUIMIDROGA**
- 13.45 - 15.00 Pausa
- 15.00 - 15.30 Formulating with Stevia: challenges and solutions. **SAFIC-ALCAN**
- 15.30 - 16.00 Bioprotección en Industria cárnica. **CHR-HANSEN**
- 16.00 - 16.30 Nuevos hidrocoloides y nuevas fibras. **RETTENMAIER IBÉRICA**
- 16.30 - 16.45 Pausa
- 16.45 - 17.15 Neotame : The sweetener enhancer. **DISPROQUIMA**
- 17.15 - 17.45 ACTIVA®Transglutaminasa: nuevas soluciones para la industria alimentaria. **IMPEX QUÍMICA**
- 17.45 - 18.15 Inulina, más que una fibra. **INNOVAFOOD**

JUEVES 15 DE ABRIL

- 9.00 - 9.30 Entrega de documentación
Introducción 2ª jornada
- 9.30 - 10.00 Innovación en aditivos edulcorantes:
Zerose (eritritol). **CARGILL**
- 10.00 - 10.30 La innovación en el mundo del envasado:nuevos gases y nuevos productos a envasar. **CARBUROS**
- 10.30 - 11.00 Fibra soluble de cereales NUTRIOSE, Fibra insoluble de guisante PEA FIBER y Proteína de guisante NUTRALYS. **ROQUETTE LAISA**
- 11.00 - 11.15 Pausa - Café
- 11.15 - 11.45 Probióticos. **CHR-HANSEN**
- 11.45 - 12.15 Como se puede fabricar productos más saludables a través Lamequick y Spongolit. **COGNIS**
- 12.15 - 12.45 Los aditivos y los ingredientes funcionales y la seguridad alimentaria
Tania Gavilán-Guillermo Jimenez
GRUPO BONMACOR
- 12.45 - 13.30 Declaraciones nutricionales y de salud en los alimentos en Europa: situación actual, problemas y perspectivas.
Prof. Dr. Andreu Palou
Presidente del Comité Científico-**AESAN**
- 13.30 - 13.45 Clausura