

PROPUESTAS PARA LA ALIMENTACION DEL FUTURO
SUGGESTIONS FOR THE FOOD OF THE FUTURE

**VIII SYMPOSIUM
INTERNACIONAL
SOBRE TECNOLOGÍAS
ALIMENTARIAS**
8th FOOD TECHNOLOGY
INTERNATIONAL SYMPOSIUM



Food Brokerage Event

Jornadas de Transferencia de Tecnología en Alimentación

www.b2match.eu/murciafood2017

MURCIA (SPAIN)

SYMPOSIUM: 9 MAYO / MAY 2017

FOOD BE: 9-10 MAYO / MAY 2017

Sede / Venue:

Centro de Congresos Víctor Villegas

Avda. Primero de Mayo s/n. 30007, Murcia

Dirigido a empresas e investigadores

Aimed at companies and researchers

PLAZAS LIMITADAS / LIMITED PLACES ATTENDANCE

Inscripción / Registration:

www.b2match.eu/murciafood2017

cofinanciado por / supported by:



Unión Europea

"Una manera de hacer Europa"
Fondo Europeo de Desarrollo Regional



**Centro Tecnológico Nacional de la Conserva
y Alimentación (CTC)**

C/ Concordia, s/n. 30500 Molina de Segura. Murcia

T.: +34 968 389 011 / Fax: +34 968 613 401

<http://www.ctnc.es>

Email: fgalvez@ctnc.es

Organiza:



9 Mayo 2017 mañana / 9 May 2017 morning

8:30 / 9:00 h Registro / Registration

Cómo obtener una declaración de Propiedades Saludables. Proyecto SATIN.
How to get a Health Claim. SATIN Project.

Moderadores / Chairs: Javier Cegarra y Francisco Serrano

9:00 / 9:20 h Cómo conseguir la aprobación de una Health Claim
How do you get a Health Claim approved?

> Anders Mikael Sjödin, Copenhagen University, Denmark

9:20 / 9:40 h Desarrollo de prototipos de alimentos con propiedades saludables
Development of healthy food products prototypes

> Presentación García, CTC, Santiago Ortega, CTAEX, Spain

9:40 / 10:00 h El primer paso para conseguir un Health Claim: La caracterización in vitro del producto
The first step to obtain a Health Claim: in vitro characterization of the product

> Rubén López, Universidad de Murcia, Spain

10:00 / 10:20 h Pruebas clínicas para sustentar una Health Claim / *Clinical trials for substantiation of Health Claim*

> Anders Mikael Sjödin, Copenhagen University, Denmark

10:20 / 10:40 h Opinión de AECOSAN sobre las solicitudes de Declaración de Propiedades Saludables.
AECOSAN's opinion on submitted Health Claims

> Agustín Palma Barriga, Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, AECOSAN, Spain

10:40 / 11:20 h Acto de Apertura / Opening Act

11:00 / 11:30 h Descanso / Break

Tendencias en el sector alimentario / Trends in the food sector

Moderadores / Chairs: Nastasia Belc y Presentación García Gómez

11:45 / 12:00 h Detección de cuerpos extraños de baja densidad
Detection of low-density foreign bodies

> Alejandro Rosales y Edurne Gaston Estanga IRIS, Spain

12:00 / 12:25 h Aplicación de tecnologías aditivas para la fabricación de sensores de gas MEMS para la industria alimentaria
Application of additive technologies for the fabrication of MEMS gas sensors for food industry

> Alexey Vasiliev, Kurchatov Institute, Russia

12:15 / 12:30 h Desarrollo de un método práctico para determinar el origen y autenticidad de especias con importancia comercial mediante 1H-NMR-Análisis (HAGen)
Development of a practical procedure suitable to determine the geographical origin and authenticity of spices with relevant market by means of 1H-NMR-Analytic (HAGen)

> Iris Cordero, AROTOP, Germany

12:30 / 12:45 h Insectos, una nueva fuente de proteínas / *Insects, a new source of proteins*

> Antonio Martínez López, IATA CSIC, Spain

12:45 / 13:00 h La alimentación del futuro: insectos comestibles. Marketing en Bélgica
The food of the future: edible insects. Marketing in Belgium

> Liesbet Minne, BUGSWORLDSOLUTIONFOOD, Belgium

13:00 / 15:00 h Descanso / Break

9 Mayo 2017 tarde / 9 May 2017 afternoon

Economía circular y Eco innovación / Circular economy and Eco innovation

Moderadores / Chairs: Antonio Sáez de Gea y Miguel Ayuso García

15:00 / 15:15 h Principios de economía circular y de ecodiseño. Proyecto ECOSIGN
Principles of circular economy and ecodesign. ECOSIGN project

> Roberto Vanucci, Centrocot Spa, Italy

15:15 / 15:30 h Tratamiento y valorización de aguas residuales complejas de industrias alimentarias.
Proyecto LIFE+ WOGAnMBR

Treatment and valorization of complex waste waters from agrofood industries

> Nuria M^a Arribas, FIAB, Spain - Victorino Ruiz, Universidad de Burgos, Spain

15:30 / 15:45 h Reciclado de subproductos de la industria de cítricos en aditivos naturales para la industria alimentaria.
Proyecto LIFE+ Lifecitrus

Recycling of citrus industry scrap into natural additives for food industries. LIFE+ Lifecitrus project

> Ana Belén Morales, AGROFOOD, Spain

15:45 / 16:00 h Eco-innovación: tendencias sostenibles en envases plásticos
Eco-innovation: sustainable trends in plastic packaging

> Cristina Monge, AVEP, Spain

16:00 / 16:30 h Descanso / Break

16:30 / 16:45 h La economía circular en la industria alimentaria de Rumanía
Circular economy in the Romanian food industries

> Nastasia Belc, Sorin Iorga and Claudia Mosoiu, IBA, Romania

16:45 / 17:00 h Perfil del consumidor rumano en su comportamiento sobre residuos alimentarios
Romanian consumer profile on food waste behaviour

> Sorin Iorga, Nastasia Belc, Claudia Mosoiu, Livia Apostol and Oana Niculae. USAMV – IBA, Romania

17:00 / 17:15 h Valorización de residuos alimentarios / *The valorisation of food byproducts*

> Livia Apostol, Gabriela Vlasceanu, Nastasia Belc, Stefan Manea, Claudia Mosoiu, Sorin Iorga IBA-HOFIGAL, Romania

17:15 / 17:30 h Historia de éxito en ecodiseño de envases alimentarios / *Success story in food packaging eco design*

> Manuel Plaza Tolón, Microlan, S.A., Grupo SAICA PACK, Spain

17:30 / 17:45 h Contribución de la industria alimentaria a la calidad ambiental y la regeneración del agua en la Región de Murcia.
Contribution of the food industry to environmental quality and water regeneration in the Region of Murcia.

> Agustín Lahora, Entidad de Saneamiento y Depuración de la Región de Murcia, ESAMUR, Spain

COMITÉ TÉCNICO



Francisco Alberto Serrano
Sánchez
Allfoodexperts



Carmen Mascarell Alemany
Dulcesol



Pedro Abellán Ballesta
Instituto de Nutrición Infantil HERO



Isabel del Cerro Monserrate
Tropicana Alvalle, S.L.



José Manuel Ferreño García
Ramón Sabater, S.A.U.



Manuel Ángel Palazón García
Hero España, S.A.



Antonio Sáez de Gea
Andrés Fernández Parguñá
Marín Giménez Hermanos, S.A.



Francisco Puerta Puerta
Cynara EU

COMITÉ ORGANIZADOR



Nastasia Belc
IBA Bucarest, Rumania



Jesús Carrasco Gómez
Consejería de Sanidad
de la Región de Murcia



Antonio Romero Navarro
Victoria Díaz Pacheco
Instituto de Fomento
de la Región de Murcia



Pablo Flores Ruiz
Fundación Cluster Agroalimentario
de la Región de Murcia



Presentación García Gómez
David Quintán Martínez
Marian Pedrero Torres
Miguel Ayuso García
Francisco Gálvez Caravaca
Luis Dussac Moreno
Ángel Martínez Sanmartín
Manuel Chico García
Javier Cegarra Páez
Centro Tecnológico Nacional
de la Conserva y Alimentación



Nuria M^a Arribas
Federación Española de Industrias
de la Alimentación y Bebidas

SESIÓN DE POSTERS TODO EL DÍA
POSTER SESSION ALL DAY

17:45 / 18:00 h
TURNO DE PREGUNTAS
QUESTIONS