

VII SYMPOSIUM INTERNACIONAL SOBRE TECNOLOGÍAS ALIMENTARIAS

7th FOOD TECHNOLOGY INTERNATIONAL SYMPOSIUM

Imaginar para Innovar

Imagination for Innovation



Food Brokerage Event

Jornadas de Transferencia de Tecnología en Alimentación

[www.b2match.eu/murciafood2015](http://www.b2match.eu/murciafood2015)

## MURCIA (SPAIN)

**SYMPOSIUM: 14 MAYO / MAY 2015**

**FOOD BE: 14-15 MAYO / MAY 2015**

Sede / Venue:

**Centro de Congresos Víctor Villegas**

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



### 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](mailto:fgalvez@ctnc.es)

Inscripción / Registration:

[www.b2match.eu/murciafood2015](http://www.b2match.eu/murciafood2015)

## Dirigido a empresas e investigadores

Aimed at companies and researchers

**PLAZAS LIMITADAS / LIMITED PLACES ATTENDANCE**

• Esta acción ha sido cofinanciada por el INIA en el marco del Plan Nacional de Investigación Científica, Desarrollo e Innovación Tecnológica (I+D+i) con el número de referencia AC2013-00001-00-00.

• Este trabajo es resultado de la ayuda 19620/OC/14 financiada por la Fundación Séneca - Agencia de Ciencia y Tecnología de la Región de Murcia con cargo al Programa "Jiménez de la Espada" de Movilidad, Cooperación e Internacionalización,

• Además cofinancian el Instituto de Fomento de la Región de Murcia y fondos FEDER de la Unión Europea.

cofinanciado por / supported by:



"Una manera de hacer Europa"



Es una iniciativa de la Consejería de Industria, Turismo, Empresa e Innovación

Organiza:





14 Mayo 2015 mañana / 14 May 2015 morning

8:30 / 9:00 h Registro / Registration

**SATIN – SATiety Innovation.** Moderadores /Chairs: Javier Cegarra y Francisco Serrano

9:00 / 9:30 h SATIN-SATiety Innovation: Una nueva plataforma de screening para probar in vitro la actividad pro saciedad de componentes alimentarios.

*SATIN-SATiety Innovation: A novel screening platform to test the biological pro-satiety activity of food components in-vitro.*

> Lia Scarabottolo. Axxam, Italy

9:30 / 10:00 h Desarrollo de productos basado en estudios preclínicos.

*How preclinical development leads to a product concept.*

> Presentación García Gómez. CTC, Spain

10:00 / 10:30 h Composición de la dieta y reformulación de alimentos para influir en la saciedad.

*Diet composition & food reformulation to influence satiety.*

> Alex Johnstone. Aberdeen University, UK

13:00 / 11:00 h Acto de Apertura / Opening Act

11:00 / 11:30 h Descanso / Break

**GOOD HERBS Conference.** Moderadores / Chairs: Nastasia Belc y Carmen Mascarell

11:30 / 12:00 h Uso de hierbas medicinales en los complementos alimenticios.

*An overview about using medicinal herbs in food supplements.*

> Nastasia Belc. IBA, Romania

12:00 / 12:20 h Creación de una matriz alimentaria de panadería y bollería con *Chlorella vulgaris*.

*Creation of a new food matrix of bakery products with Chlorella vulgaris.*

> Laia Alemany Costa. Grupo Dulcesol, Spain

12:20 / 12:40 h Presentación de métodos de secado al vacío para productos alimenticios (liofilización y microondas al vacío)

*Presentation of vacuum desiccation methods for food products (freeze drying and vacuum microwave drying application)*

> Pierre Lantheaume. Oerlikon Leybold Vacuum, Spain

12:40 / 13:00 h Soluciones de vacío energética y ambientalmente eficientes para las industrias de alimentación y envasado.

*Energy efficient vacuum solutions for the food and packaging industry*

> Clive Tunna. Oerlikon Leybold Vacuum, Spain

13:00 / 14:00 h Lo importante no es si pierdes o si ganas, lo importante es que no pierdas las ganas.

*What matters is not whether you win or lose, the important thing is that you never lose the desire.*

> José Pomares

14 Mayo 2015 tarde / 14 May 2015 afternoon

**GOOD HERBS Conference.** Moderadores / Chairs: Pedro Abellán Ballesta y Presentación García Gómez

15:00 / 15:20 h Propiedades saludables del polen apícola dependiendo de su origen botánico.

*Health benefits of bee pollen depending on its botanical origin.*

> Cristina Pardo Martín. Universidad Complutense de Madrid, Spain

15:20 / 15:40 h Propiedades antioxidantes de la miel y otros productos apícolas, de diferente origen botánico, de interés para la industria alimentaria.

*Antioxidant properties of honey and other bee products, from different botanical origins, of interest to the food industry.*

> Amelia González. Centro Apícola Regional de Marchamalo, Spain

15:40 / 16:00 h Contaminación de hierbas aromáticas y medicinales por hongos y sus micotoxinas.

*Contamination of aromatic herbs and medicinal plants by fungi and associated mycotoxins.*

> Florentina Israel. Biotechnology Research Centre, Romania

11:00 / 11:30 h Descanso / Break

**WATER REUSE Workshop.** Moderadores / Chairs: Antonio Sáez de Gea y Miguel Ayuso García

16:30 / 16:50 h Mejora en la gestión del agua en industrias con alta carga orgánica.

*Improving water management efficiency at industries with organic load.*

> Pedro Trinidad. Destilerías Muñoz Gálvez SA, Murcia, Spain

16:50 / 17:10 h Reducción de lodos generados en estaciones depuradoras de aguas residuales industriales.

*Sewage sludge reduction in industrial waste water treatment plants.*

> F. Javier Donato. SITRA, Spain

17:10 / 17:30 h Gestión y tratamiento de salmueras en la industria alimentaria.

*Management and treatment of brines in the food industry.*

> Xavier Martínez. Fundación CTM, Spain

17:30 / 17:50 h Higienización y control bacteriano en sondeos de abastecimiento de agua.

*Hygienisation and bacterial control systems in water wells.*

> Eduardo Lupiani Moreno. AQUALOGY, Spain

17:50 / 18:10 h Sistema de percolación híbrida para la depuración de las aguas residuales de las PYMES agroalimentarias.

*Hybrid percolation system for treatment of agrofood SMEs wastewaters.*

> Mercedes Llorens Pascual de Riquelme. Universidad de Murcia, Spain

18:10 / 18:30 h Proyecto LIFE + WOGAnMBR: Desarrollo y demostración de AnMBR para el tratamiento y valorización de aguas residuales complejas de industrias alimentarias.

*WOGAnMBR LIFE + project: Development and demonstration of AnMBR for the treatment and valorization of complex waste waters from agrofood industries.*

> Federico Morais Fernández-Sanguino. FIAB, 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  
Marín Giménez Hermanos, S.A.



Francisco Puerta Puerta  
Cynara EU

COMITÉ ORGANIZADOR



Nastasia Belc  
IBA Bucarest, Rumania



Blas Marsilla de Pascual  
Consejería de Sanidad y Política Social 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 Quintín Martínez  
Marian Pedrero Torres  
Miguel Ayuso García  
Francisco Gálvez Caravaca  
Luis Dussac Moreno  
Ángel Martínez Sanmartín  
Manuel Chico López  
Javier Cegarra Páez  
Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación



Federico Morais  
Fernández-Sanguino  
Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas

SESIÓN DE POSTERS TODO EL DÍA  
POSTER SESSION ALL DAY

18:30 h  
CLAUSURA / CLOSING ACT