

Asozumos y CNTA, se unen para promover la innovación

Noticias

Ambas organizaciones promueven la innovación y la producción sostenible

España se configura como uno de los mayores productores y exportadores mundiales de frutas y hortalizas, de ahí el peso que tiene la innovación para el sector de zumos y néctares en nuestro país, y el **compromiso de la Asociación de Fabricantes de Zumos (Asozumos) y del Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA)** por conseguir cada día un sector moderno, capaz de satisfacer las necesidades de los consumidores actuales, más exigentes e implicados en los temas alimentarios.

Los datos así lo reflejan. Según el Instituto Nacional de Estadística (INE) con datos de 2011 **el porcentaje de empresas alimentarias innovadoras es, con un 28,23%, sistemáticamente superior al registrado en el resto de los sectores económicos**. La industria alimentaria es capaz de responder a los nuevos hábitos de vida, a las nuevas estructuras familiares y a la demanda de la sociedad mediante productos con mayor valor añadido. Ya no basta con hacer la vida de los consumidores más fácil, ahora también hay que conseguir que se sientan más felices.

En este sentido, **CNTA y ASOZUMOS firmaron un convenio de colaboración en junio de 2008 para impulsar la calidad e innovación en productos y procesos dentro del sector de zumos**. Precisamente es en la parte de innovación de procesos donde la colaboración CNTA-ASOZUMOS es más fuerte ya que el Centro Tecnológico ha promovido a lo largo de estos años diferentes servicios tecnológicos específicos para el sector de los zumos y néctares comerciales.

Boletín de Vigilancia Tecnológica

Uno de los servicios más importantes es el Boletín de Vigilancia Tecnológica ad-hoc, específico para el sector, que se lleva editando con una periodicidad trimestral desde hace más de cuatro años desde el departamento de Vigilancia Tecnológica de CNTA.

La vigilancia tecnológica es el proceso organizado, selectivo y permanente de captar información del exterior, seleccionarla, analizarla, difundirla y comunicarla, para convertirla en conocimientos que permitan tomar decisiones con menor riesgo y poder anticiparse a los cambios, contribuyendo de esta forma a su posicionamiento dentro de un entorno extraordinariamente competitivo. Por tanto, debe alertar sobre cualquier innovación científica o técnica susceptible de crear oportunidades o amenazas para las empresas, con el fin de contribuir a su continuidad y crecimiento. Su objetivo último es que la empresa identifique y aproveche las oportunidades, y haga frente a las amenazas que puedan presentarse.

El 'Boletín de Vigilancia Tecnológica de ASOZUMOS **contiene toda la información relevante para el sector de zumos y néctares, dando cobertura informativa a más de 20 empresas del sector** en temas como novedades legislativas, noticias del mercado y nuevos productos, artículos científicos, alertas alimentarias, patentes, opiniones científicas, calendario de eventos de interés, etc.

‘El Libro del Zumo’, otro gran resultado de la colaboración CNTA-ASOZUMOS

Pero esta colaboración no se queda ahí, también desarrollan proyectos concretos. Así, CNTA participó en la redacción de ‘El Libro del Zumo’ asumiendo, desde el departamento de Vigilancia Tecnológica, las labores de coordinación general de la edición.

‘El Libro del Zumo’, publicado por la Asociación de Fabricantes de Zumos y patrocinado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA,) se ha convertido ya en la **obra básica de referencia con la que dar a conocer al consumidor, técnicos, empresas y administración todo lo relativo a este producto**, desde su cultivo hasta su puesta en venta en los lineales de las tiendas, a través del proceso de transformación y repasando de forma rigurosa las

propiedades nutricionales de esta categoría de productos.

[‘El Libro del Zumo’ está disponible para su descarga en la página web de Asozumos \[1\]](#).

Nuevas Tecnologías de procesado y conservación

Desde la industria se reclama de las nuevas tecnologías que sean capaces de proporcionar zumos con las propiedades organolépticas intactas, mediante más y mejores métodos de extracción y conservación. Se trata de las tecnologías no térmicas, entre las que destacan las altas presiones (HPP), los pulsos eléctricos de alto voltaje (PEAV) y la radiación ultravioleta (UVC). A través de estas técnicas la industria es capaz de inactivar gran parte de los microorganismos patógenos y alterantes, manteniendo las propiedades sensoriales y nutricionales (vitaminas) de la fruta fresca. Una tecnología limpia, industrialmente desarrollada y aceptada por los consumidores, especialmente adaptada a alimentos de alto valor añadido.

Sin duda, la inversión en estas tecnologías puede aportar ventajas competitivas al sector ya que permiten incrementar la eficiencia de los procesos productivos y obtener productos de alto valor añadido: un ejemplo más de colaboración entre ASOZUMOS y CNTA.

Otros servicios específicos tecnológicos

La organización de Ejercicios de Intercomparación destinados a los laboratorios de las empresas productoras de zumos, a laboratorios privados y a laboratorios oficiales; el desarrollo y puesta a punto de tecnologías de análisis para el control de valores y parámetros propios como la adición de jarabes de maltosa o isomaltosa no declarados; la redacción del Informe Técnico sobre ‘Aprovechamiento de Residuos de Frutas’ y la elaboración de la Guía de Puntos Críticos para empresas productoras de zumos completan el catálogo de servicios que se han conseguido con la colaboración de CNTA y ASOZUMOS.

ASOZUMOS

La Asociación Española de Fabricantes de Zumos (ASOZUMOS) es la organización empresarial que integra a los productores de zumos de nuestro país y les representa en todos los ámbitos, y ante las administraciones públicas y entidades privadas de todo tipo.

Su misión principal, entre otras, es la gestión, representación, defensa y promoción de los intereses sectoriales y profesionales de sus miembros.

CNTA

CNTA es una organización sin ánimo de lucro creada en 1981 con el objetivo de contribuir al desarrollo e innovación de las empresas alimentarias y por extensión, favorecer la competitividad del sector.

El objetivo de CNTA es ofrecer a la industria alimentaria la prestación de un abanico de servicios que les permita cubrir todos los ámbitos relacionados con la calidad, la seguridad alimentaria y la innovación tecnológica.

CNTA ha evolucionado conforme a las exigencias del entorno y demandas del mercado agroalimentario para conseguir cubrir cualquier necesidad tecnológica de cualquier subsector de la industria agroalimentaria. Así el centro presta servicios tecnológicos avanzados a empresas e instituciones que precisan de un apoyo externo para realizar funciones técnicas, de investigación y desarrollo, control de la calidad y seguridad alimentaria, asistencia en proceso, consultoría técnica, vigilancia tecnológica, así como formación en materia agroalimentaria, convirtiéndose de esta forma, en el socio tecnológico de las empresas del sector.

Redacción

Enlaces:

[1] http://www.asozumos.org/v_portal/apartados/pl_basica.asp?te=105