

VI SYMPOSIUM INTERNACIONAL SOBRE TECNOLOGÍAS ALIMENTARIAS

INTERNATIONAL SYMPOSIUM

6<sup>th</sup> FOOD TECHNOLOGY INTERNATIONAL SYMPOSIUM



Food Brokerage Event

Jornadas de Transferencia de Tecnología en Alimentación [www.b2match.eu/murciafood2013](http://www.b2match.eu/murciafood2013)

**CARTAGENA (SPAIN)**  
**SYMPOSIUM: 21 OCTUBRE / OCTOBER 2013**  
**FOOD BE: 21-22 OCTUBRE / OCTOBER 2013**

Sede / Venue:

**Universidad Politécnica de Cartagena**  
 Antiguo Cuartel de Instrucción  
 de Marinería (CIM)  
**C/ Real, nº3. Cartagena**



**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.plural-eventos.com](http://www.plural-eventos.com)**

**Dirigido a empresas e investigadores**  
 Aimed at companies and researchers  
**PLAZAS LIMITADAS / LIMITED PLACES ATTENDANCE**



ORGANIZA:

Es una iniciativa de la  
**Consejería de Universidades,  
 Empresa e Investigación.**





# VI SYMPOSIUM INTERNACIONAL SOBRE TECNOLOGÍAS ALIMENTARIAS

## 6<sup>th</sup> FOOD TECHNOLOGY INTERNATIONAL SYMPOSIUM

21 Octubre 2013 mañana / 21 October 2013 morning

9.00/9.30 **Acto de Apertura / Opening Act**

**Moderadores/ Chairs: Javier Cegarra y Francisco Serrano**

9.30/9.50 **Nuevos productos alimenticios desarrollados en el proyecto Consolider Fun-c-Food**  
*New food products developed in Consolider Fun-c-Food project*  
>Debora Villaño. CEBAS - CSIC, Murcia

9.50/10.10 **Ingredientes industriales para la saciedad y saciación.**  
*Industrial ingredients for satiety and satiation.*  
>Gaspar Ros. Universidad de Murcia

10.10/10.30 **Alimentos funcionales y tracto gastrointestinal: plataforma tecnológica SHIME®**  
*Functional foods and gastrointestinal tract: SHIME® technology platform*  
>Massimo Marzorati. Prodigest, Bélgica

10.30/10.50 **Predicción del impacto de los componentes de los alimentos en la microbiota intestinal humana.**  
*Predicting the impact of food components on the human intestinal microbiota*  
>Harry Flint y Sylvia Duncan. Aberdeen University, Reino Unido

10.50/11.30 **DESCANSO**

**Moderadores/Chairs: Presentación García Gómez y Francisco Puerta**

11.30/11.50 **Nueva tecnología: envasado en alto vacío**  
*New technology: High vacuum packaging*  
>Enrique Gómez Gómez. Auxiliar Conservera, Murcia

11.50/12.10 **Validación de la tecnología de envasado en alto vacío**  
*Validation of high vacuum packaging technology*  
>María Dolores López Martínez. CTC, Murcia

12.10/12.30 **Sistemas innovadores de pasteurización / esterilización por radiofrecuencia I**  
*Innovative radio-frequency pasteurization / sterilisation systems I*  
>Giussepe Battaglia. Officine di Cartigliano S.P.A., Italia

12.30/12.50 **Sistemas innovadores de pasteurización / esterilización por radiofrecuencia II**  
*Innovative radio-frequency pasteurization / sterilisation systems II*  
>Giussepe Battaglia. Officine di Cartigliano S.P.A., Italia

12.50/13.10 **Técnicas de producción de purés de frutas y verduras I**  
*Fruit and vegetable puree production techniques I*  
>Michele Carta. BOEMA S.P.A., Italia

13.10/13.30 **Técnicas de producción de purés de frutas y verduras II**  
*Fruit and vegetable puree production techniques II*  
>Michele Carta. BOEMA S.P.A., Italia

21 Octubre 2013 tarde / 21 October 2013 afternoon

**Moderadores / Chairs: Pedro Abellán Ballesta y Manuel Chico**

15.30/15.50 **Enzimas en la industria alimentaria**  
*Enzymes in food industry*  
>Ramiro Martínez. Novozymes

15.50/16.10 **Efecto sinérgico de compuestos antioxidantes en productos cárnicos con perfil lipídico modificado.**  
*Synergetic effect of antioxidative compounds in meat products with modified lipidic profile.*  
>Tamara Mihociu, Nastasia Belc. FlorentinaRoming Israel y Marta Zachia. National R&D Institute for Food Bioresources. Biotechnol Research Center, Rumania

16.10/16.30 **Microbiología Predictiva: Nueva Herramienta para la Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria**  
*Predictive Microbiology: A new tool for Food Quality and Safety Management*  
>Fernando Pérez Rodríguez. Universidad Córdoba

16.30/16.50 **Alimentos tradicionales en Rumania, España y Portugal: Proyecto Tol4food**  
*Traditional food products in Romania, Spain and Portugal: Tol4food project*  
>Denisa Duta. IBA, Rumania

16.50/17.20 **DESCANSO**

17.20/17.40 **Buenas prácticas para el aprovechamiento de subproductos. Proyecto BIOCOPAC**  
*Good practices for the valorisation of by-products. BIOCOPAC project.*  
>Rosa de la Torre. CTAEX

17.40/18.00 **AGROWASTE: Una herramienta de apoyo a la decisión para la valorización de subproductos.**  
*AGROWASTE: A supporting tool for by-products valorisation management*  
>José Antonio Pascual Valero. CEBAS - CSIC

18.00/18.20 **Valorización de residuos en la industria alimentaria**  
*Valorization of by-products in the agro food industry*  
>Alvise Polato. Officine di Cartigliano S.P.A., Italia

18.20 **Turno de preguntas / Question time**

COMITÉ TÉCNICO



Francisco Alberto Serrano Sánchez  
Premium Ingredients S.L.



Carmen Mascarell Alemany  
Dulcesol



Débora Villaño Valencia  
CEBAS-CSIC



Isabel del Cerro Monserrate  
Tropicana Alvalle S.L.



José Manuel Ferreño García  
Grupo Marín Montejano



Manuel Angel Palazón García  
Hero España, S.A.



Antonio Sáez de Gea  
Marín Giménez Hermanos, S.A.



Francisco Puerta Puerta  
Cynara EU



Javier Cegarra Páez  
COFRUSA



Blas Marsilla de Pascual  
Consejería de Sanidad y Política Social de la Región de Murcia



Javier Celdrán Lorente  
Victoria Díaz Pacheco  
Teresa Ballesta Hermsilla  
Instituto de Fomento de la Región de Murcia



Presentación García Gómez  
David Quintán Martínez  
Marian Pedrero Torres  
Miguel Ayuso García  
Francisco Gálvez Caravaca  
Luis Dussac Moreno  
Angel Martínez Sanmartín  
Manuel Chico López



Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación



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