

Nuevos desarrollos tecnológicos para garantizar la seguridad alimentaria

ainia
centro tecnológico

Roberto Ortuño
Dtor. de Servicios
ainia



Be creative

2018

JORNADA: RIESGOS EMERGENTES EN SEGURIDAD ALIMENTARIA. RISEGAL
20 de junio de 2018

Quiénes **somos**

Somos un centro tecnológico cuya **MISSION** es aportar valor a la empresa liderando la innovación y el desarrollo tecnológico de forma responsable y comprometida.

¿Cómo?

I+D+i

análisis

estudios
consumidores

➤ Presente

ainia
centro tecnológico

REQUISITOS LEGALES ARMONIZADOS EN LA UE
(OBLIGATORIOS)

CONTROL OFICIAL
AUTOCONTROL

SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
DE MUY ALTO ALTO NIVEL

SISTEMAS VOLUNTARIOS
(BASADOS EN APPCC)

ISO 22.000
BRC
IFS

➤ Futuro

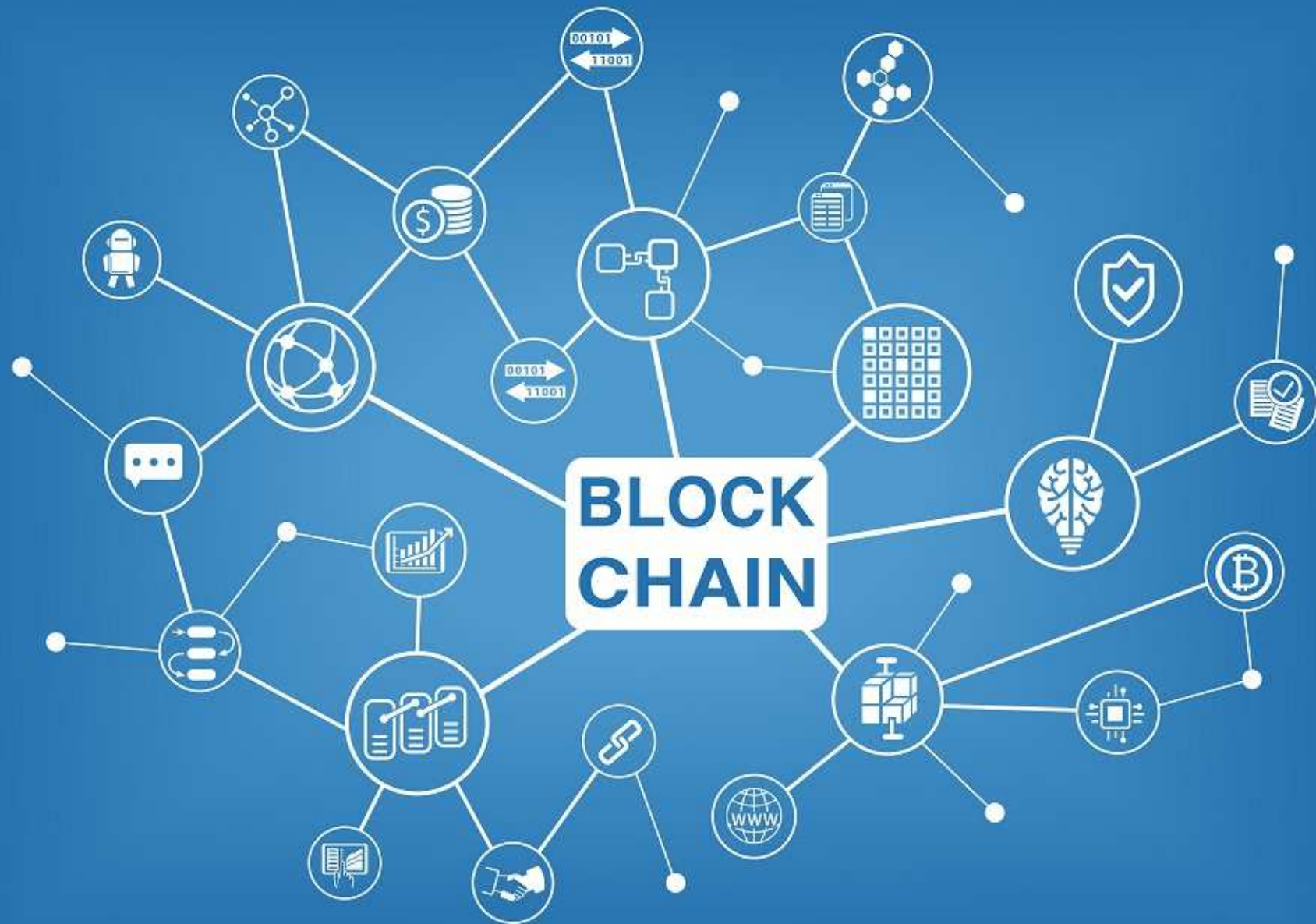
NUEVAS TECNOLOGIAS
APLICADAS A LA
PRODUCCIÓN Y
DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS



6 Tecnologías que cambiarán la seguridad de los alimentos

centro tecnológico

analitica
web
opti



➤ 3.- Diseño eco-higiénico de instalaciones y equipos

Diseño para aumentar la higiene y ser más respetuosos con el medio ambiente

Ahorros:
20-30% de agua
10-20% de energía
20-30% las emisiones de CO₂.



ainia

centro tecnológico



➤ 4.- Control de microorganismos

Nuevas estrategias de control antimicrobiano:

Modelos predictivos
Endolisinas

Nuevas tecnologías de control analítico:

PCR digital
MALDI TOF
Secuenciación masiva

➤ 5.- Técnicas de detección en línea

ainia
centro tecnológico

- **Imagen química (visión hiperespectral)**
 - **Infrarrojos**
 - **Sensores**
-
- **Cuerpos extraños**
 - **Composición 100%**
 - **Integridad envase**
 - **Contaminación química o microbiológica**



➤ 6.- Envases activos e inteligentes

ainia
centro tecnológico

Etiquetas inteligentes

Envases activos

Nuevos materiales barrera



La innovación y la tecnología están al servicio de la seguridad alimentaria

MUCHAS GRACIAS POR SU ATENCIÓN