



drinktec

Go with the flow.

La Feria Mundial de Tecnologías de Bebidas y Alimentos Líquidos se celebrará en 2013 en las instalaciones de la Feria de Múnich desde el lunes 16 al viernes 20 de septiembre

El innovador mercado de bebidas sin alcohol enfrenta a nuevos retos a los fabricantes de componentes y técnicas de procesos

Nueva técnica para nuevos productos

Francia introdujo en enero de 2012 el llamado "impuesto de la Coca-Cola" para todos los refrescos que contienen azúcar o edulcorantes. En Hungría existe desde septiembre de 2011 un "impuesto sobre las hamburguesas" que grava, sobre todo, las bebidas ricas en azúcar. También en Estados Unidos se está planteando la opción de introducir un impuesto de este tipo. Este y otros desarrollos actuales obligan a la industria de las bebidas a reflexionar sobre la composición de sus productos. En drinktec 2013, se podrá ver qué cambios e innovaciones supondrá todo ello para la tecnología de los procesos.

Cuatro tendencias importantes en los hábitos de consumo globales

En todo el mundo hay cuatro megatendencias que caracterizan los hábitos de consumo de bebidas sin alcohol. Al comprar una bebida, el consumidor da cada vez más importancia a que sea "natural", es decir, opta por productos con ingredientes naturales. Además, el consumidor prefiere productos con beneficios para la salud: las bebidas funcionales se consideran el motor de la innovación. No obstante, la naturalidad y la función por sí solas no satisfacen al consumidor. La bebida también debe transmitir un placer, y debe hacerlo mediante un extraordinario sabor, aroma y "sensación en el paladar". Al fin y al cabo, la idea de la

conveniencia sigue marcando nuestra sociedad móvil. Estas tendencias repercuten en todas las bebidas no alcohólicas, desde el agua, los refrescos, zumos y néctares, hasta las bebidas energéticas y deportivas, cafés e infusiones.

Zumos

Los productos elaborados a partir de zumos registran en todo el mundo importantes tasas de crecimiento, la demanda de nuevos productos es alta. Esto se traduce a su vez en nuevas exigencias a la técnica del proceso. Si en el pasado se perseguía en primer lugar conseguir un rendimiento máximo de las instalaciones, hoy es fundamental sacar el mayor provecho. En este contexto es indispensable que los productos sean tratados rápida y cuidadosamente y procesados en ausencia de oxígeno. Y en drinktec 2013 podrá verse cómo lograrlo. Sobre una superficie expositiva de más de 88.000 m², los fabricantes líderes de todo el mundo presentarán una técnica de procesos específica de los productos y transectorial.

De modo muy especial en caso de zumos caros del segmento premium, la calidad y la consistencia del producto son los principales objetivos. Ya se han puesto en práctica procedimientos muy cuidadosos para fabricar zumos con trozos enteros de fruta. Esencial para un procesamiento cuidadoso y la conservación de los trozos de fruta es un tratamiento continuo separado del zumo y de los trozos de fruta. Los procesos de fruta se pasteurizan, por ejemplo, en intercambiadores separados de tubos. En la producción de zumos de verduras, las demandas de los consumidores son semejantes a las de los zumos de fruta. La prioridad más alta se encuentra en un procedimiento delicado de extracción del jugo. Rapidez, continuidad de la oxidación y evitar al máximo el proceso de oxidación son aquí las claves para conseguir zumos de alta calidad y máximo aprovechamiento. Los visitantes profesionales podrán informarse en drinktec acerca de los nuevos procesos y tecnologías para poder llevar a la práctica todos estos requisitos. Ya uno de cada cinco visitantes de drinktec, según reveló una encuesta realizada con motivo de drinktec 2009, forma parte, también, del segmento de zumos de frutas, con tendencia alcista. Petra Westphal, directora de drinktec, ve "una clara señal de que el salón se ha convertido en una cita ineludible también para la industria internacional de zumos de frutas".

Bebidas sin alcohol

También en el caso de las bebidas no alcohólicas, la tendencia hacia un mayor contenido de fruta y el uso de ingredientes naturales exige un replanteamiento de la tecnología de procesos necesaria. Los nuevos productos son más sensibles a la contaminación microbiológica. Para responder a estas necesidades, los fabricantes tienen que producir componentes de proceso que puedan lavarse de forma eficaz y sostenible. El punto de partida de las bases de jarabe individuales es la sala de jarabes. A través de procesos de solución, mezcla, calentamiento y filtración se forman variantes de jarabe individuales que se conducen posteriormente a la mezcla de bebidas. Numerosos expositores ofrecerán en drinktec 2013 la posibilidad de informarse

específicamente sobre cómo llevar a la práctica estas propiedades requeridas como precisión, fiabilidad, rentabilidad y flexibilidad.

Un componente esencial de la cadena del proceso es también una moderna planta de tratamiento del agua. La homogeneidad de la premezcla se considera el factor clave en la incorporación de aditivos. Alta calidad del producto y evitar pérdidas del mismo son los factores clave. Se expondrán desarrollos adicionales, tanto en el sistema de lotes como en el sistema continuo. La aprobación en toda la UE de Stevia Association como edulcorante alternativo, de cero calorías y beneficioso para la salud dental, requerirá nuevas tecnologías de proceso. En drinktec 2013 podrán verse las soluciones al respecto.

Cita ineludible para los fabricantes de bebidas sin alcohol

Pequeños y grandes fabricantes de bebidas no alcohólicas aprovechan la plataforma tecnológica de drinktec como lugar de encuentro, como oportunidad para intercambiar puntos de vista e ideas con colegas y competidores. Ejemplo Coca-Cola. El fabricante de refrescos más grande del mundo organiza cada cuatro años en drinktec una especie de reunión familiar. Sin duda, no se trata sólo de un rencuentro, como dice Klaus Stadler, Coca-Cola Europa: "Para nosotros, drinktec es un foro estupendo para conocer a los fabricantes y proveedores, pero también para hacer contactos. Nuestros mejores profesionales de Atlanta acuden tan regularmente a drinktec como los embotelladores y concesionarios de todo el mundo. Los miembros de la familia Coca-Cola viajan desde África, América Latina, China y Australia".

Agua

En el ámbito del agua, también hay nuevos desarrollos mejorados desde el punto de vista microbiológico y que ayudan a reducir los costos. Ya se trate de agua natural, carbonatada o aromatizada, en la producción de los diferentes tipos de agua se aplican técnicas de proceso cada vez más sofisticadas de desgasificación, carbonatación exacta y filtración higiénica. Bebidas instantáneas y listas para consumir hechas con cereales, raíces o flores, se podrán utilizar en el futuro como una sustancia de acción beneficiosa para la salud humana y es probable que desempeñen un papel significativamente mayor como suplemento dietético. En el proceso de producción deben extraerse valiosos ingredientes de las células vegetales, que se añaden posteriormente a las bebidas. Euromonitor International prevé que los efectos positivos para la salud de las infusiones "listas para beber" y bebidas especiales asiáticas las conviertan en los productos de mayor crecimiento en el futuro. La clave radica en un tratamiento cuidadoso y delicado del extracto de té en la técnica de proceso, junto con un aprovechamiento máximo del producto. En el caso del café listo para beber, en la actualidad son muy populares las especialidades que tienen sabor a vainilla o chocolate.

Temas completamente nuevos en investigación y desarrollo son, por ejemplo, el método DCD (Disrupción Celular Dinámica) que podría reemplazar al menos parcialmente los procesos actuales en la industria de las bebidas. La conservación de los smoothies utilizando campos eléctricos pulsados es otra área muy interesante de la investigación.

La próxima edición de drinktec brindará la oportunidad de informarse acerca de los desarrollos comerciales y las experiencias de estos y otros muchos avances tecnológicos. La técnica de los procesos seguirá siendo en el futuro un tema verdaderamente emocionante.

drinktec es un imán cada vez más potente para las empresas internacionales del sector

El número de inscripciones del extranjero, a marzo 2012, supera en un 20 por ciento el de la misma fecha hace cuatro años

drinktec ejerce una vez más como un imán para el sector.

Sobre todo para las empresas internacionales, la Feria Mundial de Tecnologías de Bebidas y Alimentos Líquidos parece ser más atractiva que nunca.

Más de la mitad de las inscripciones vienen del extranjero, un 20 por ciento más que en la misma fecha hace cuatro años.

Un total de 470 empresas, de las cuales 250 vienen del extranjero, se han asegurado ya espacio expositivo en drinktec. El estado de las inscripciones de empresas extranjeras se sitúa así un 20 por ciento por encima del de marzo de 2008, fecha comparable antes de dar comienzo drinktec 2009. Hasta la fecha, las inscripciones provienen de 27 países. La demanda de espacio es enorme. A marzo, un año y medio antes de arrancar la feria, ya se han reservado dos tercios del espacio disponible.

Petra Westphal, directora de grupo responsable de drinktec en la Messe München International, considera el elevado número de inscripciones del extranjero en esta temprana fecha como una "gran muestra confianza". El hecho de que tantas compañías internacionales hayan decidido ya asistir a drinktec, sería "una clara evidencia de la gran reputación de la que goza drinktec en el mundo".

Pero la carrera por participar en drinktec también refleja una vez más el regreso de la disponibilidad de inversión de las grandes compañías de bebidas. Tras el descenso de las inversiones registrado durante la crisis financiera y económica, la industria de las bebidas vuelve a estar en auge, en movimiento.

La cartera de pedidos de maquinaria alemana de alimentos y envasado en el año 2011 transcurrió muy positiva, por lo que muchas empresas de la industria de maquinaria de alimentación y envasado tienen pedidos hasta finales de 2012. La agrupación profesional competente dentro de la VDMA (Asociación Alemana de Fabricantes de Maquinaria y Plantas Industriales) calcula que en 2012 se registrará un nuevo incremento de un cinco por ciento, como mínimo. Las exigencias de una gestión responsable de los recursos, el uso de las energías renovables, el deseo de los consumidores de productos naturales, la creciente importancia del marketing y de los diseños originales de embalaje, todo ello requiere una inversión en tecnología y equipamiento modernos", dice Petra Westphal: "drinktec constituye el lugar de encuentro mundial perfecto para este fin, es el centro de las decisiones de inversión de todo un sector".

Conciliación de la tríada

Dulzor, color, sabor: drinktec muestra planteamientos innovadores de bebidas

La conciliación de esta tríada es uno de los retos más importantes de las industrias de bebidas y alimentos. En drinktec 2013 estarán en los pabellones feriales de Múnich prácticamente todos los principales fabricantes del mundo para exhibir los desarrollos más innovadores del sector.

Nuevas ideas de bebidas

La "Special Area New Beverage Concepts", en el pabellón B1, constituye una visita ineludible para los departamentos de marketing y técnicos de fábricas de cerveza, empresas de bebidas sin alcohol, PYMES, fábricas de productos lácteos y fabricantes de alimentos líquidos. Los fabricantes presentarán y hablarán aquí sobre las nuevas estrategias de edulcorantes, colorantes y saborizantes. BENEIO, uno de los fabricantes líderes de ingredientes funcionales, presentará, por ejemplo, ideas para un suministro energético más equilibrado: "Los consumidores se decantan cada vez más por las bebidas que proporcionan de manera uniforme energía y evitan el efecto conocido por "Boost and Crash". Los ganadores son, sobre todo, los ingredientes como el ginseng o Palatinose™ (isomaltulosa), que son de origen natural y proporcionan beneficios nutricionales", explica Jens Böhm, director de marketing de BENEIO. Se integra en este ámbito un área de catering en la que pueden probarse las bebidas innovadoras. El Special Area se presenta en el contexto de materias primas, agentes de tratamiento y aditivos, y se identifica por una rotulación propia. drinktec realiza esta exposición especial en colaboración con la editorial "Dr. Harnisch International Publications" de Núremberg.

Cinco sabores

Lo importante es que guste al consumidor. Esta afirmación levita sobre el desarrollo de bebidas y alimentos líquidos como un aviso tallado en piedra. Pero, ¿qué significa exactamente que guste al consumidor, qué se esconde tras la palabra gustar? En realidad, nada desconocido: la lengua puede distinguir exactamente cinco sabores. Estos sabores son: dulce, amargo, ácido,

salado y umami. Todo lo demás lo aportan la vista y el olfato, que son mucho más sensibles. Cada uno de estas sensaciones desencadenan sentimientos o recuerdos, que nuestro cerebro combina en una evaluación global. Y al final dice "me gusta" o "no me gusta".

Dulce = bueno

Pero, dado que participan las emociones, el sabor se hace complejo: dulce, por ejemplo, es bueno probablemente desde que nuestros antepasados partieran del Este de África. Los alimentos dulces, por lo tanto, desatan en lo más profundo de nosotros de forma casi automática un "me gusta". **Pero, también porque surgen una y otra vez cambios en la vida de los consumidores, resultan nuevas necesidades y la motivación de enfoques alternativos. Cabe mencionar en este contexto términos como obesidad, salud dental, diabetes, índice glucémico o "nativo".** Para todos estos segmentos, en drinktec se exhibirán soluciones en el pabellón B1. Van desde los edulcorantes no calóricos, pasando por sustitutos naturales del azúcar y de efecto casi neutro sobre la glucemia, composiciones especiales deportivas de azúcar y productos clásicos como la sacarosa o alternativas completamente nuevas: la aprobación de la UE de los glucósidos de esteviolo (E 960) como aditivo alimentario ha hecho posible poner en práctica nuevas ideas, sobre todo para la edulcoración de las bebidas basándose en la estevia.. Los glucósidos de esteviol obtenidos de las hojas de la planta "Stevia rebaudiana" son hasta 300 veces más dulces que el azúcar y no aportan calorías. Un método igualmente interesante sobre el que los visitantes pueden informarse en drinktec de primera mano, son las bases de bebidas dulces naturales, como extracto de malta o agua de coco, mucho más exótico. Pero el sabor dulce no lo es todo, como dice Caroline Sanders, directora de Marketing & Communications Director, Tate & Lyle Speciality Food Ingredients: "En el desarrollo de edulcorantes y otras alternativas del azúcar puede utilizarse o combinarse hoy en día un gran número de sustancias. Además del sabor dulce, en los productos exentos de azúcar o de azúcar reducida siempre debe prestarse la máxima atención al parámetro sensorial cuerpo/paladar".

Colores de espinacas y lombarda

La naturalidad es hoy el gran protagonista en el campo de los sabores y los colores. Entre los colorantes naturales se conocen, por ejemplo, la clorofila y el caroteno. Asimismo, se dispone ahora de una fuente natural de color azul con la microalga espirulina. Otros extractos colorantes proceden de la remolacha roja, de la lombarda, las espinacas o el saúco. En los sabores naturales, existe una tendencia hacia planteamientos procedentes exclusivamente del fruto o la planta que les da el nombre. Hay que señalar, sin embargo, que siempre existen buenas razones para que algunos sabores se fabriquen u obtengan de otras fuentes naturales. Así pues, la cosecha global de fresas está muy lejos de ser suficiente para satisfacer la demanda de sabores naturales obtenidos en base a esta fruta. También se puede encontrar en drinktec sabores naturales "marrones" como dulce de azúcar, capuchino, nuez, almendra, caramelo y avellanas, sabores dirigidos especialmente a la industria láctea, para la que

drinktechace tiempo que se ha convertido en una cita ineludible. En la convocatoria de 2009, el 22% de los visitantes procedían de este sector.

Naturalidad y técnica

Sin embargo, el paso a los sabores, colores o módulos funcionales naturales está, desde el punto de vista tecnológico, muy lejos de ser trivial. Algunos colores sencillamente no están previstos en la naturaleza, o las sustancias son más sensibles en términos de capacidad de almacenamiento, temperatura y compatibilidad pH. "Brillantez de colores, naturalidad y estabilidad han sido, así pues, también los objetivos del desarrollo de los nuevos tonos rojos de la zanahoria negra", dice Christian Benetka, Senior Product Manager Colours del Grupo Döhler. "Los concentrados colorantes superan con creces a otros colorantes que contienen antocianina en lo que respecta a estabilidad. Además están exentos de dióxido de azufre". Así pues, la base de las innovadoras creaciones siempre es un conocimiento profundo basado en ensayos, análisis sensoriales y pruebas de almacenamiento. Tanto más importante es el hecho de que drinktec no sólo muestra los ingredientes, sino también la tecnología y, en definitiva, toda la técnica de producción y envasado. En 2013 solo podrá presenciarse todo esto una vez: en drinktec en el Recinto Ferial de Múnich.

Técnica de proceso para la fabricación de cerveza

drinktec 2013 mostrará las soluciones adecuadas tanto para las grandes compañías globales como para las fábricas de cerveza de especialidades locales: El futuro de la cerveza es variopinto y diverso

Variopinta en términos de materias primas, fuentes de energía, perfiles de sabor y tipos de cerveza. Esta diversidad está siendo impulsada por un lado por los grupos cerveceros que optimizan costos y eficacia. Por otro lado se encuentran pequeñas fábricas de cerveza de especialidades, que se centran en la calidad y la individualidad. Para ambas estrategias hay un punto de encuentro común, a pesar de tener requerimientos claramente diferentes: drinktec, que ofrecerá sugerencias de gran interés para todo el sector cervecero. Las empresas globales se beneficiarán tanto como las empresas medianas y pequeñas, los directores técnicos encontrarán lo que buscan al igual que los expertos de compras y marketing de las fábricas de cerveza.

Cervezas atractivas con el menor costo variable posible

Hacer frente al incremento del costo de la energía, de las materias primas y de la mano de obra constituye la tarea central de una industria cervecera que actúa a escala mundial: ¿Cómo pueden fabricarse cervezas atractivas con el menor costo variable (Opex)? En general cabe apuntar que, ante este trasfondo, se irán incorporando a este segmento de mercado procesos de producción continuos, totalmente automáticos y controlados en línea, así como la cerveza de "alta densidad". "Alta densidad" supone un ahorro próximo al 30 por ciento de capacidad en comparación con los sistemas convencionales en la

sala de cocción y las bodegas y, por lo tanto, del costo de operación e inversión.

En el ámbito energético, la tendencia apunta hacia la descentralización del suministro, es decir, la demanda de calefacción, refrigeración y electricidad se cubre, en la medida de lo posible, con biogás propio y otras fuentes renovables como la solar térmica. Además, las instalaciones se optimizan aún más energéticamente, no sólo las máquinas sino el proceso total. Así que, en el futuro, habrá más bien dos salas de cocción en vez de una grande. Ventaja: la fábrica de cerveza opera con unidades más pequeñas y no siempre tiene que trabajar a plena capacidad, por lo que también puede fabricar de manera eficaz pequeños volúmenes de cerveza.

Aumento de la diversidad de materias primas

El uso de materias primas es un tema central de drinktec 2013 por dos razones, según el Prof. Dr. Martin Krottenthaler de la Universidad de Weihenstephan Triesdorf: "En el mercado global, lo más importante es obtener el mayor rendimiento posible. En segundo lugar, incrementa la diversidad de materias primas. La cuestión principal es la siguiente: ¿Dónde puedo conseguir el almidón a un precio reducido para fabricar cerveza? Y no necesariamente tiene que proceder de las materias primas tradicionales, ya sea por aumento del costo logístico o por la creciente competencia y la superficie de cultivo. Este hecho tiene un impacto directo en la tecnología de máquinas requerida". Otro objetivo empresarial estratégico lo ve el Prof. Krottenthaler en el ámbito de Recursos Humanos. "Personal competente y bien formado en teoría y práctica constituirá un factor importante en el futuro. Porque sólo así podrán funcionar de manera óptima las complejas unidades de producción con el menor costo de personal posible".

Muchas ideas para fábricas de cervezas especiales

La vinculación internacional avanzada de las cervecerías y las marcas trae consigo que se establezcan los mismos benchmarks para todos por igual. Las condiciones marco globales dan lugar inevitablemente a productos globales que casi no pueden comercializarse como especialidades regionales, ni mucho menos locales. Estas circunstancias abren un mercado de fábricas de cervezas especiales que destacan en cuanto a sala de cocción, fermentación, maltas y lúpulo. Precisamente estas pequeñas cervecerías privadas pueden obtener una gran cantidad de ideas en drinktec, señala la directora del certamen Petra Westphal: "Vamos a tener una cervecería al aire libre en la que puedan citarse los expertos con colegas. El segundo día del certamen podrán probarse las cervezas ganadoras del Premio "European Beer Star". Asimismo se dará a catar cervezas a los campeones mundiales de sumilleres de cerveza, porque antes de abrir sus puertas drinktec tendrá lugar en el recinto ferial el campeonato mundial de sumilleres de cerveza. Y en colaboración con la Asociación de Cerveceros Artesanales habrá una Craft-Brewers-Lounge en el pabellón de EE UU. Así pues, son muchas las buenas oportunidades para encontrar inspiraciones e ideas para fabricar cervezas especiales con éxito".

El campeonato mundial de sumilleres de cerveza está organizado por la academia Doemens. El Dr. Wolfgang Stempf, director general, pronostica una competición muy disputada: "la cooperación con drinktec proporciona a la tercera edición del Concurso Mundial de Sumilleres de Cerveza un marco muy especial. El concurso ya se considera una verdadera olimpiada. Esperamos que acudan unos 50 participantes del mundo entero, que ya se han cualificado anteriormente en competiciones nacionales. El que tenga los mejores conocimientos sobre la cerveza, pueda describir mejor el carácter de una cerveza y mejor conozca las mejores combinaciones de cerveza y comidas, será el campeón mundial."

Los cerveceros también pueden refrescar sus conocimientos en el Foro drinktec, que el lunes tratará el tema de la cerveza. Destacados expertos pronunciarán discursos sobre tecnología y marketing. El programa de conferencias, con títulos y ponentes, se encuentra disponible a partir de septiembre de 2012 en www.drinktec.com.

Unidades de producción más pequeñas. Palabra clave: tecnología.

Para poder fabricar las cervezas especiales demandadas se requieren unidades de producción pequeñas y de alta tecnología. Todos los proveedores importantes que exponen en drinktec se apuntan a esta tendencia, como afirma Klaus Wasmuht, jefe de Tecnología de Procesos del Grupo Ziemann: "Exhibiremos nuestro planteamiento de sala de cocción en drinktec 2013. Además creo que los tanques horizontales de cerveza vivirán un renacer debido a su característico perfil de sabor diferente, al menos en algunos lugares".

"Realmente sin alcohol" compite con "cerveza light aromatizada"

Otro nicho rentable es y seguirá siendo la cerveza sin alcohol. Aquí se observa una fuerte tendencia hacia la cerveza realmente sin alcohol, con un grado de alcohol menor al 0,5% vol. permitido en Alemania. Para conseguir una cerveza 0,0% es posible extraer posteriormente el alcohol con los procedimientos conocidos como la evaporación de película descendente. Las cervezas 0,0% que encontramos en Japón, sin embargo, no contienen levadura. Se fabrican utilizando componentes de aroma con lúpulo para procesamiento posterior (downstream) y otros ingredientes, simulando así el perfil sensorial deseado. Interesante y conforme a la Ley de la Pureza es la cerveza sin alcohol como base de bebidas refrescantes. Además, de acuerdo con las previsiones del mercado, se abre un nuevo segmento de mercado de bebidas ligeramente alcohólicas basadas en cerveza, con un 1 por ciento de alcohol como "cervezas light aromatizadas" o kvas. Hay muchas oportunidades. Y cuáles de ellas son las más útiles para una cervecería en cuestión, se podrá analizar en drinktec 2013 desde todas las perspectivas.

Drinktec 2013: gestión de recursos y energías renovables

¡No dejes huellas!

Tras este imperativo se encierra una forma moderna de escalar en la que se dejan las menos huellas posibles en la roca. Estos escaladores sustituyen de forma consecuente incluso los clásicos anclajes cementados por clavijas móviles "renovables". Esta idea de la "escalada libre" podría ser algo así como el credo de la futura fabricación industrial de bebidas y alimentos. Porque también aquí es cada vez mayor la presión económica y social para minimizar la contaminante huella del producto final. Las innovaciones necesarias para conseguirlo, que pronto estarán disponibles o que ya son realidad, podrán verse en Drinktec.

En las últimas décadas se produjeron en todos los segmentos de la técnica de bebidas grandes progresos en lo que se refiere al consumo de recursos. La energía primaria requerida por el mayor consumidor de fabricación de cerveza, la casa Sudhaus, se redujo a más de la mitad. Lo mismo cabe decir del consumo de agua de una fábrica de cerveza, que redujo los valores de dos dígitos a unos cinco litros por litro de cerveza o menos. Pero eso no es todo: casi todos los grupos cerveceros que operan a escala global van más allá en sus declaraciones ambientales. El consumo de agua fresca se quiere reducir a 3 litros por litro de cerveza hasta 2015, a más tardar en 2020. Todavía más ambicioso es el objetivo de los grandes fabricantes internacionales de bebidas sin alcohol: el "circuito cerrado" o relación 1:1.

50% de sol, 50% de biogás

La gestión de los recursos y las energías renovables es una tecnología transversal que atañe prácticamente a todos los sectores de productos de Drinktec 2013, por lo que están presentes en los 12 pabellones. La energía solar térmica, es decir la producción de calor para los procesos, es una vía que ya se presentó por primera vez en 2005 en Drinktec. Las experiencias realizadas hasta ahora en la práctica demuestran que en los centros alemanes de producción es posible obtener con energía solar alrededor del 50 por ciento de la energía térmica requerida por una fábrica de cerveza. Para cubrir el 50% restante de calor y la demanda de electricidad, los expositores de Drinktec 2013 apuestan por otra técnica acreditada: una central de cogeneración (BHKW) que funciona con biogás obtenido mediante depuración anaeróbica de aguas residuales. Con este mix térmico puede además cubrirse la demanda frigorífica de una fábrica de cerveza mediante máquinas frigoríficas de adsorción. Aunque la idea del "frío a partir del calor" suene relativamente innovadora, se trata de una vieja tecnología conocida. Además, el biogás puede quemarse directamente y generar calor en la sala de calderas como "copia de seguridad".

Viento y agua

Dependiendo de la ubicación, es posible integrar también en el mix energético otras formas de energía renovable como el viento y el agua. En zonas rurales, puede ser una solución atractiva para las empresas medianas y pequeñas aplicar la energía solar en forma de virutas de madera. Una tecnología interesante, pero todavía inmadura, es la de utilizar aerogeneradores para producir aire comprimido que puede almacenarse bien y convertirse en energía

eléctrica mediante un generador cuando se necesite. En las cervecerías y empresas de fabricación de bebidas es también factible una aplicación muy eficaz del aire comprimido generado. "Esta tendencia hacia las energías renovables se reflejará de manera íntegra en drinktec 2013", afirma su directora Petra Westphal: "Y no sólo en algunos ámbitos, sino tanto para el Grupo internacional como para la empresa mediana cervecera, la planta regional de aguas minerales o la lechería familiar".

El constante cierre de los circuitos

Considerar una y otra vez los procesos y las tecnologías para lograr un cierre constante de los circuitos es un algoritmo omnipresente en todos los ámbitos de producción de la fabricación sostenible de bebidas. Un ejemplo: el biogás se compone aproximadamente de un 60 por ciento de metano y un 40 por ciento de CO₂. Si este CO₂ se separa con un nuevo procedimiento de membrana, se forma biometano, que puede inyectarse en la red de gas natural gracias a su alto poder calorífico estandarizado. Este procedimiento supone un beneficio extra particularmente para las empresas que no pueden utilizar ellas mismas la energía térmica obtenida a partir del biogás. También el CO₂ separado es un residuo reciclable. Un plan de futuro prevé, por ejemplo, fabricar hidrógeno partiendo de energías renovables y convertirlo con CO₂ en gas natural sintético. Este gas puede almacenarse en acumuladores de gas, y ser convertido de nuevo en corriente eléctrica o comercializado, según se requiera.

CO₂ "verde" de procesos de fermentación

Tema CO₂: Precisamente en las grandes regiones de crecimiento del mundo, los fabricantes de bebidas muchas veces no tienen acceso directo a CO₂ apropiado. La consecuencia es un costo elevado y huellas de CO₂ profundas porque las vías de transporte son muy largas y complejas. Hasta ahora existía la alternativa de las plantas de producción que quemaban aceite mineral o gas natural de bajo poder calorífico para separar el CO₂ del gas de combustión. Obviamente, no es la mejor solución. Una auténtica fuente de CO₂ "verde" de gran pureza la configuran los procesos de fermentación como la producción de cerveza. Ya hay modelos que afirman que los grandes grupos cerveceros y de empresas de bebidas sin alcohol realizarán en el futuro sus centros de producción como unidad física para obtener, tratar y aprovechar de la mejor manera posible el CO₂ "verde". Drinktec ofrece en un solo salón esta transferencia "integral" de conocimientos, lo que supone uno de sus puntos fuertes: "Es la red que relaciona estrechamente todos los sectores relevantes", afirma Petra Westphal.

Pero no son sólo las grandes decisiones las que hacen sostenible una producción, sino su optimización hasta en el detalle más pequeño: y es que se sabe que la cadena sólo puede ser tan fuerte como lo es su miembro más débil. La medición en línea fiable es, por ejemplo, una pieza del puzle tan decisiva en la cadena optimizada de producción como las válvulas de verdad, los intercambiadores de calor o las estrategias de limpieza. También en estos segmentos "operativos", Drinktec 2013 proporcionará todos los conocimientos

relevantes de primera mano: es tan polifacética como los retos del mismo mundo de las bebidas y los alimentos líquidos.

La directora de drinktec, Petra Westphal, viaja por la Patagonia Encuentro de Miss drinktec con Mister Austral

No nos cansamos de repetirlo: la directora de drinktec, Petra Westphal, no cesa en su misión de promocionar su feria, incapaz de olvidarla ni siquiera durante las vacaciones. “Miss drinktec” volvió a hacer las maletas, pero esta vez era por motivos privados y su destino era el otro lado del mundo: la Patagonia. Aunque parezca mentira, allí hay una cervecería llamada Austral Brewery, en la ciudad chilena Punta Arenas, que con 117.000 habitantes es la ciudad más meridional del mundo y está situada directamente en el Estrecho de Magallanes, no muy lejos del famoso Cabo de Hornos. Mientras que todos los demás turistas del crucero al bajar a tierra van a ver las mayores atracciones del lugar anotadas en las guías turísticas –en Punta Arenas son el cementerio, el parque nacional Torres del Paine y alguna que otra colonia de pingüinos—, Petra Westphal se topó ella sola con la Austral Brewery cuando daba un paseo por la ciudad. Y ella es incapaz de pasar de largo por una cervecería. Podría ser un cliente de drinktec... El personal de Austral se quedó no poco asombrado al ver que llamaba a sus puertas una visitante inesperada y no anunciada de la lejana Alemania, que tras largas vacilaciones y la insistencia de su marido, dio a conocer su verdadera identidad. Cuando los técnicos de la cervecería se apercebieron de la notoriedad de la visitante, avisaron inmediatamente a su jefe. Eugenio Prieto Katunaric, gerente general de Austral Brewery, organizó una guía improvisada por la empresa y agasajó a Miss drinktec y a su marido como tenía que ser: con cerveza Austral. Cada año se fabrican seis millones de litros de esta cerveza. Así se viene haciendo desde 1896, año en el que el cervecero alemán José Fischer fundó la cervecería con el nombre “Patagona” en Punta Arenas. En resumen, que cuando se trata de promocionar su feria, es difícil encontrar a alguien capaz de superar a Petra Westphal. Con Eugenio ha quedado en volver a verse, a más tardar en septiembre de 2013. En Múnich, en drinktec.



Petra Westphal y Eugenio Prieto Katunaric

drinktec en la red social: publicar, tuitear, hacerse fan...

drinktec está presente ahora también en las redes sociales. En facebook y twitter ya se puede debatir e intercambiar información Todo el tiempo hasta antes de arrancar la feria. Además, en youtube pueden verse vídeos con citas de la última drinktec.

drinktec está presente también en los nuevos medios TIC donde se publican regularmente novedades sobre la feria e interesantes noticias del sector. Importante para los expositores y todas las empresas interesadas: información como el envío del dossier de inscripción no solo se publican en drinktec.com, sino también en twitter y facebook. En el sector se ha difundido rápidamente la noticia de que drinktec también está en facebook. En muy poco tiempo han marcado centenar de fans “me gusta” o “sígueme”. Imágenes en movimiento de drinktec 2009 pueden verse en youtube, donde se han subido ya alrededor de 100 vídeos sobre la feria y productos destacados de los expositores y el programa marco.

El Consejo de Expositores de drinktec ha aplaudido unánimemente la presencia en los nuevos medios como parte integrante del mix de comunicación de la feria líder mundial. Se trata de un complemento eficaz, necesario e innovador al trabajo clásico de relaciones públicas, según la opinión unánime. En la reunión más reciente tuvo lugar la elección de una nueva Presidencia, en la que se eligió como nuevo Presidente del Consejo de Expositores de drinktec a Volker Kronseder, Presidente de la Junta Directiva de Kronen AG, que ya había desempeñado este cargo en la pasada “legislatura” (2005 a 2009). Sus dos nuevos vicepresidentes son: Prof. Dr.-Ing. Matthias Niemeyer, miembro de la Junta Directiva de Técnica y Desarrollo KHS GmbH, y Heiner Schaefer, socio gerente de Schaefer Förderanlagen- und Maschinenbau GmbH. El Consejo de Expositores desempeña un papel importante, aconseja y apoya al equipo de dirección de drinktec y sus recomendaciones se tienen en cuenta en todas las decisiones estratégicas.

Declaraciones de la nueva Presidencia de drinktec

Volker Kronseder, Kronen AG, presidente del consejo de expositores de drinktec 2013 y presidente de la Junta Directiva de Kronen AG: “Me alegro de haber sido elegido nuevamente Presidente de drinktec. Haré todo lo que esté en mis manos para que drinktec 2013 esté a la altura de su reputación como Feria Mundial de Tecnologías de Bebidas y Alimentos Líquidos. Y es que

drinktec es —sin lugar a dudas— el salón más importante del sector. Pero para drinktec, mundialmente conocida por presentar tecnologías consagradas y novedosas en el ámbito de las bebidas y los alimentos líquidos, también es muy importante que arrojen frutos los acuerdos de cooperación contraídos con la NürnbergMesse, véase PETpoint, o con la Messe Düsseldorf, recuérdense PackTech India y drink technology India. Sería maravilloso que todo ello pudiera ampliarse a escala internacional.” El compromiso de Volker Kronseder comenzó ya a mediados de los ochenta. En un principio, como miembro de la Comisión de Publicidad y Prensa, antes de incorporarse en 1994 al Consejo de Expositores de drinktec. En 1997 fue elegido por primera vez Presidente del Consejo de Expositores. En los años siguientes se renovaría con regularidad su cargo. También en su última reunión, el Consejo de Expositores votó unánimemente a Volker Kronseder.

Prof. Dr.-Ing. Matthias Niemeyer, actual miembro de la Junta Directiva de Técnica y Desarrollo de KHS GmbH, a partir del 01-04-2011 Presidente de la Junta Directiva de KHS GmbH: “Estoy muy agradecido por la confianza depositada en mí al elegirme Vicepresidente del Consejo de Expositores de drinktec. Responder a esta confianza lo mejor que pueda será mi cometido, por lo que haré todo lo que esté en mis manos para seguir expandiendo la marca de drinktec como un salón que es tan importante para el sector de las bebidas como para la industria proveedora. Como marca que hace posible la comunicación de las tecnologías y soluciones más novedosas en un marco perfecto. Como marca que acerca a las personas, hace posible que prevalezcan las relaciones win-win y una con éxito a mundos y nacionalidades muy diferentes. Como marca, en definitiva, que también en el futuro estará a la altura de su reputación como Feria Mundial de Tecnologías de Bebidas y Alimentos Líquidos.”

Heiner Schaefer, socio gerente de Schaefer Förderanlagen- und Maschinenbau GmbH: “Para una mediana empresa como Schaefer, drinktec es la feria líder internacional de tecnología para la industria de las bebidas. Por esta razón, Schaefer desde hace “décadas” y yo personalmente desde hace más de diez años, somos miembros del Consejo de Expositores para contribuir a la orientación y al éxito de drinktec. Para una mediana empresa como Schaefer, drinktec supone la “puerta al mundo” y una oportunidad eficaz de presentar nuevos productos a un público internacional más amplio. Muchas relaciones internacionales con clientes y negocios con éxito tienen su origen en un primer contacto realizado en drinktec. Por esta razón es para mí un honor y una gran alegría aceptar el cargo de Vicepresidente en el Consejo de Expositores de drinktec 2013. También me veo aquí como representante de los intereses de la mediana empresa para contribuir de forma activa a que drinktec 2013 sea para todos, grandes y pequeños expositores, y para los visitantes, todavía más atractiva y mejor y, por ende, todo un éxito.”

Recorte de la duración del certamen drinktec se celebrará durante cinco días

En el futuro, la duración de drinktec será de cinco en vez de seis días. Así lo ha decidido la dirección del certamen en coordinación con el Consejo asesor.

Drinktec 2009 se celebró en el mes de septiembre con una duración de seis días. Mientras que en los primeros cinco días se registró en los 12 pabellones una gran afluencia de visitantes, pudo observarse una considerable reducción del número de profesionales el último día, el sábado. El Consejo asesor aprobó unánimemente en la sesión constituyente la propuesta de la dirección ferial de recortar un día la duración de Drinktec, es decir, de seis a cinco días.

Los motivos son muy diversos:

- Al finalizar la feria, la dirección de Drinktec llevó a cabo una gestión de calidad en cuyo marco, los expositores tenían la posibilidad de dar una respuesta personalizada. El resultado fue inequívoco: casi todos los expositores se manifestaron a favor de excluir el sábado.
- Para la gran mayoría de los expositores, la participación en la feria será más eficaz al reducir la duración de la misma. Además podrán evitar la prohibición de conducir el domingo, vigente en Alemania, al transportar el equipo del stand.
- La tendencia general es que los visitantes de salones están cada vez menos dispuestos a incluir el sábado en la visita ferial.
- En el caso concreto de Drinktec ocurre además que el sábado ahora suprimido siempre ha coincidido con el primer día de la Fiesta de la Cerveza.

"Últimamente, el sábado era un mero anacronismo, ya no tiene cabida en un planteamiento ferial moderno", afirma Dr. Reinhard Pfeiffer, gerente de la Feria de Múnich encargado de Drinktec. "Estamos convencidos, nosotros y los expositores, de que el recorte de la duración de Drinktec a cinco días ha sido la decisión correcta.

La afluencia de visitantes será ahora más homogénea durante los cinco días. El viernes desempeñará entonces el papel de último día de la feria, pero es un día de visita indispensable".





Perfil de drinktec: la Feria Mundial de Tecnologías de Bebidas y Alimentos Líquidos y el certamen más importante del sector. Aquí se reúnen los fabricantes (proveedores) del mundo entero, entre ellos grandes compañías internacionales y medianas empresas con todos los grandes fabricantes y comerciantes de bebidas y alimentos líquidos.

En el sector, drinktec se considera la plataforma de presentación de novedades mundiales.

El papel de salón líder mundial de drinktec se fundamenta en la presentación de la cadena completa de los procesos. Los fabricantes exhiben las más recientes tecnologías de la fabricación, el llenado y el envasado de todo tipo de bebidas y alimentos líquidos, materias primas y soluciones logísticas incluidas. Un signo distintivo de drinktec es la exhibición de instalaciones completas, sistemas y máquinas funcionando: algo así solo se puede ver en drinktec.

Antecedente histórico: En drinktec 2009, participaron 1402 expositores de 72 países. Durante los seis días del certamen acudieron casi 60.000 visitantes profesionales, de los que más de 33.000 eran del extranjero, procedentes de

170 países.

MAYOR INFORMACION, VENTA DE LAS ENTRADAS Y CATÁLOGO:

Cámara de Industria y Comercio Argentino - Alemana

Erika Enrietti - Gerente Ferias y Exposiciones

Avenida Corrientes 327 - AR – C1043AAD Buenos Aires

Tel: (+54 11) 5219-4000 - 5219-4017/4031- Fax: (+54 11) 5219-4001

E-mail: eenrietti@cadicaa.com.ar - Web:

www.cadicaa.com.arwww.drinktec.com. www.facebook.com/drinktec.

http://www.twitter.com/drinktec_2013. www.youtube.com/drinktec.

Informó

EDITORIAL EMMA FIORENTINO PUBLICACIONES TECNICAS S.R.L.

Estados Unidos 2796, 1º P., "A" - (C1227ABT) Buenos Aires, Argentina

Tel./Fax: (54-11) 4943-0090 (rotativas/roll over lines)

E-mails: info@emmafiorentino.com.ar <emmafiorentino@fibertel.com.ar><emmaf@emmafiorentino.com.ar>

WEBS: www.emmafiorentino.com.ar. 2 celulares: 15 4445 1432 - 15 4440 8756

11 PUBLICACIONES TECNICAS EN CASTELLANO – 11 TECHNICAL MAGAZINES in SPANISH:

Desde Argentina para América Latina - From Argentina to all over Latin America

Revistas gráficas (papel) - *Gaphics magazines (paper)*:

"Industrias Plásticas" - revista bimestral (*Plastics Industries magazine*)

"Noticiero del Plástico / Elastomeros Pocket + Moldes y Matrices con GUIA de Proveedores". *Nueva revista bimestral – 14x20 cm*

(Plastics and Rubber news Poquet + Molds and Dies with Suppliers Directory. New bimonthly magazine - 14x20 cm)

"Laboratorios y sus Proveedores" revista bimestral (*Laboratories and their Suppliers magazine*)

"Equipamiento Hospitalario" revista cuatrimestral (*Hospital Equipment Quarterly magazine*)

"Packaging" revista bimestral (*Packaging magazine - IPPO Member*)

"Plásticos en la Construcción" revista cuatrimestral (*Plastics in the Building Industry four-month magazine*)

"Plásticos Reforzados/Composites/Poliuretano" - revista bimestral

(Reinforced Plastics, Composites and Polyurethane magazine)

"Reciclado y Plásticos" revista anual Pocket 14x20 cm

(Recycling and Plastics Pocket anual magazine – new size 14x20 cm)

"Energía Solar/Energías alternativas y Renovables" revista trimestral: Eólica, biomasa, fotovoltaica, termoeléctrica (termosolar), hidrógeno, geotérmica, energía del mar, biocombustibles, células de combustible, tecnología energética, los recursos del espacio, almacenamiento, etc.

Solar Energy - Renewable/Alternative Energies - Quarterly Magazine: eolic, biomass, photoelectric, hydrogen, geothermal, marine energy, biofuels, fuel cells. Energetic technology, Spatial resources, Storage and all related subjects.

Revistas digitales - *Digital magazines*:

Tecnología en PET/PEN" - revista digital trimestral (*PET/PEN Digital Technology Quarterly digital magazine*)

Informativo del Plástico – Caucho y Packaging - revista digital trimestral - *Plastics, Rubber and Packaging news Quarterly digital magazine*)

12 Newsletters:

Emma Fiorentino informa/news

. NEWSLETTER PACKAGING

. NEWSLETTER TECNOLOGÍA EN PET/PEN

etc.

Si no desea recibir nuestros correos por favor reenviar pidiendo remover. If you do not want to receive our e-mail please reply to REMOVE