

alimentación

EQUIPOS Y TECNOLOGÍA

257 ENERO FEBRERO 2011



REPORTAJES TÉCNICOS

Tecnologías limpias para una industria alimentaria de futuro

La cara sostenible del plástico: importancia de la reducción de la huella de carbono

Cómo mejorar la reciclabilidad de los envases plásticos

■ Obtención de vinos enriquecidos en resveratrol

■ Cubiertas vegetales en Rioja: efectos sobre la producción y la calidad final del vino

■ Los vinos cordobeses del marco Montilla-Moriles: una perspectiva histórico-técnica

■ Helados: ¿caprichosos y saludables a la vez?



ABB, ¿Un ingrediente indispensable?
Por supuesto.



ABB, líder en tecnología electrotécnica y de automatización, lleva 30 años fabricando convertidores de frecuencia para el sector de alimentación y bebidas. Los convertidores de frecuencia de ABB mejoran el rendimiento, la eficacia y aumentan el control en máquinas y procesos industriales del sector de alimentación y bebidas.

ABB realiza auditorías energéticas que ofrecen soluciones para lograr grandes ahorros energéticos. Contacte con nosotros para solicitar una auditoría o recibir información al **902 535 500** o al email **drives.info@es.abb.com**.

Asea Brown Boveri, S.A.
902 535 500
drives.info@es.abb.com
www.abb.es/drives

Power and productivity
for a better world™

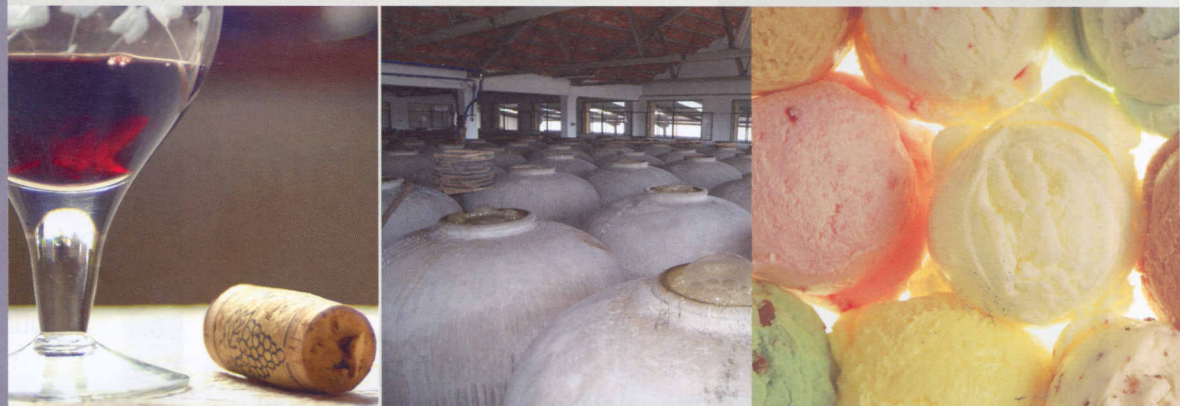


alimentación
equipos y tecnología

ABB, ¿Un ingrediente indispensable? Por supuesto.

sumario
257
enero febrero

REPORTAJES AET



- 4

ÍNDICE
- 5

EDITORIAL

Vinos que llegan muy lejos
- 6

EMPRESAS & MERCADOS
- 10

NOVEDADES

Productos, equipos y procesos
- 55

OPINIÓN

Lo bueno es que en casa se bebe más
- 56

AGENDA,

REPORTAJE FERIAS, BREVES,

CALENDARIO DE FERIAS

56 Enomaq y Tecnovid

61 Djazagro 2011

62 Breves Feria

63 Calendario
- 64

NORMATIVA Y LEGISLACIÓN

64 Consultando a un experto

65 Actualidad legal
- 66

REPORTAJES EMPRESAS

66 B&R

68 Porta Sistemas
- 70

DIRECTORIO AET

Proveedores, fabricantes y profesionales del sector de la industria alimentaria

VINOS Y CAVAS

- 12

Obtención de vinos enriquecidos en resveratrol
- 17

Cubiertas vegetales en Rioja: efectos sobre la producción y la calidad final del vino
- 22

Los vinos cordobeses del marco Montilla-Moriles: una perspectiva histórico-técnica
- 27

Laboratorio submarino de envejecimiento de bebidas
- 30

Bebidas con burbujas: procesos de adición de anhídrido carbónico

HELADOS

- 34

Helados: ¿caprichosos y saludables a la vez?

IMPACTO MEDIOAMBIENTAL

- 38

Tecnologías limpias para una industria alimentaria de futuro
- 42

Técnicas de evaluación ambiental para integrar los desarrollos tecnológicos en el ecodiseño de nuevos alimentos
- 47

La cara sostenible del plástico: importancia de la reducción de la huella de carbono
- 52

Cómo mejorar la reciclabilidad de los envases plásticos

(COINCIDIENDO CON LAS REVISTAS DE MARZO, JUNIO Y OCTUBRE/NOVIEMBRE SE EDITARÁN -JUNTO CON AET- CONTENIDOS DEL SECTOR DE ENVASE Y EMBALAJE FACILITADOS POR EL ÁREA INFORMATIVA EQUIPACK)