

Elkolab ofrece soluciones para el envasado de alimentos

I. Eguia

Elkolab, cooperativa guipuzcoana centrada en consultoría de seguridad alimentaria, ofrece nuevas soluciones para el envasado de alimentos a su gama de servicios de consultoría, formación y laboratorio. Para ello Elkolab, que cuenta con ocho trabajadores, dispone de personal con experiencia y conocimiento en tecnología, maquinaria de envasado y una planta piloto para realizar pruebas con diferentes productos. La cooperativa, situada en las instalaciones de Ulma PTC (Packaging Tecnológica Center) en Oñati, ofrece asesoramiento tecnológico sobre envases, films, materiales utilizados, maquinaria, proceso de envasado, limpieza, nuevas tendencias, etc.

Elkolab posibilita desarrollos y mejoras de un producto envasado, con el análisis y definición de las necesidades y prospectivas por parte del cliente, asesoramiento, o vigilancia tecnológica (localización del envase y concepto de envuelta idóneos para garantizar el éxito del nuevo producto).

También define las mejores condiciones de envasado para alargar la vida útil del producto, pruebas de envasado, realización de estudios comparativos de caducidad, con análisis microbiológicos y organolépticos en laboratorio, informe de resultados, contraste con el cliente, y seguimiento pruebas de campo.

Elkolab impartirá y organizará, entre otros, diferentes cursos específicos sobre tecnología de envasado de alimentos dirigidos al sector agroalimentario. También ultima la acreditación de su laboratorio de ensayo según la norma UNE-EN-ISO/IEC 17025, siguiendo las directrices de la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC).



Eneko Egibar, gerente de Erralde Hiltegia, en las instalaciones del matadero de Durango

Alimentación

El matadero de Durango facturó 1,8 millones de euros

Erralde sacrificó 7.100 vacas y 5.000 corderos en 2009

◆ Iñaki Eguia

El matadero Erralde sacrificó durante el pasado año en sus instalaciones de Durango a un total de 7.100 vacas y a 5.000 corderos lechales de Bizkaia, cifras que suponen respectivamente una ligera caída del 2% en ganado bovino, y de un crecimiento del 20% en ovino con respecto al 2008.

La compañía vizcaína registró un negocio de 1,8 millones de euros, repartido prácticamente al 50% entre las actividades de sacrificio y la comercialización de productos cárnicos.

Eneko Egibar, gerente de Erralde Hiltegia, afirmó que la compañía es rentable a través de una política de calidad de producto, para lo cual paga lo máximo posible a los ganaderos vascos, que suponen más del 90% de sus proveedores, y con un exigente procesado en el corte de la carne.

Erralde Hiltegia, que cuenta con una plantilla de 12 trabajadores, está controlado por una quincena de ayuntamientos: Abadiño, Amoro, Atxondo, Aulesti, Berriz, Erorri, Ereño, Garai, Ispazter, Izurtza, Mallabia, Mañaria, Mendexa, Muxika y Otxandio. Además, otras corporaciones locales como Durango, Gernika, Lemoiz, Mañaria, Mendata, Muxika o Kortezubi han mostrado interés en incorporarse al accionariado.

Eneko Egibar, gerente de Erralde Hiltegia, adelanta que durante este año se iniciarán las obras del nuevo matadero de Berriz, que supondrá una inversión de 12 millones de euros, y en donde se negocia la participación del Gobierno vasco, y de otras instituciones públicas, así como el apoyo de fondos europeos.

La sociedad Erralde Hiltegia adjudicó el pasado año los primeros trabajos para la construcción

del nuevo matadero a la constructora Bycam que acometerá en los próximos meses el movimiento de tierras en una superficie de 9.000 m² ubicada en el barrio Eitua, en Berriz.

El proyecto, diseñado por la ingeniería madrileña Sertesa, dispondrá de tres áreas diferenciadas para establos, nave de matanza y sala de despiece para el sacrificio de ganado vacuno, bovino y porcino del País Vasco.

El gerente de Erralde destacó las conversaciones mantenidas durante los últimos meses para lograr acuerdos de colaboración con Gurokela. El objetivo buscado por el matadero de Durango se centraría en alcanzar sinergias en la actividad con la gestora del matadero bilbaíno de Zorroza mediante una política que primaría la calidad de producto y el proceso frente a la cantidad para lograr la rentabilidad del proyecto empresarial.

Kimuak lanza los germinados de 4ª gama desde Maruri

I. Eguia

Kimuak se ha establecido como la primera empresa vasca especializada en germinados de cuarta gama elaborados artesanalmente, y empleando semillas ecológicas certificadas de alfalfa, cebolla, brécol, puerro, rabanito y lenteja.

La compañía vizcaína, fundada en 2009 y que emplea a tres trabajadores, cuenta con un pabellón agrícola en Maruri con una superficie de 200 m², en donde se realiza la producción de germinados, con sistemas respetuosos con el medio ambiente y que son sometidos a controles sanitarios periódicos.

El mercado de Kimuak son las tiendas ecológicas y gourmet así como el canal de la restauración, habiendo logrado en este segmento clientes en Sevilla o Salamanca. La firma de Maruri ofrece los germinados de alfalfa, cebolla, brécol, puerro, rabanito y lenteja en formatos de 75 y 125 gramos. En el futuro, la firma vizcaína estudia el lanzamiento de nuevos productos como los germinados de lombarda o de las zanahorias.

Kimuak, cuyo desarrollo se ha realizado recogiendo experiencias similares de un mercado muy consolidado en los germinados como es el de Estados Unidos, realizó su presentación en la feria alimentaria Agosto celebrada en la feria BEC de Barakaldo. Kimuak tiene importantes expectativas de crecimiento al ser un producto con escaso desarrollo productivo en el mercado interior, y con un continuo aumento de la demanda.

Los germinados son un alimento vivo que posibilita que su valor nutricional siga aumentando hasta el momento de su consumo, proporcionando vitaminas, minerales, proteínas y enzimas.

Forestal

El País Vasco cuenta con 63.300 hectáreas de bosque certificadas con el PEFC

E.E.

El País Vasco cerró el ejercicio 2009 con un total de 63.295 hectáreas de bosque con el certificado forestal PEFC, casi 10.000 más que las 53.790 hectáreas certificadas en 2008. Este salto supone un crecimiento del 17% de la superficie forestal certificada con el PEFC, que supone el 16,23% del total de 390.004 hectáreas de masa forestal de Euskadi. Además, el País Vasco representa el 5,53% de las 1.145.233 hectáreas certificadas con el sello de gestión forestal sostenible por PEFC España.

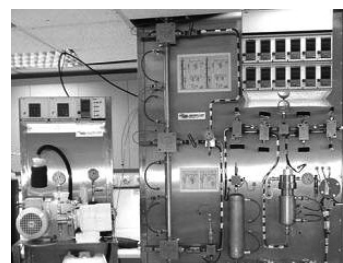
Ana Belén Noriega, secretaria general de PEFC España señaló que en 2009 se contabilizaron

60.305 nuevas hectáreas con el certificado. Al finalizar el año, la cifra de certificados de Cadena de Custodia concedidos asciende a 208, frente a los 146 al cerrar 2008, que corresponden a 440 instalaciones, frente a 343 de 2008.

Ana Belén Noriega destacó el importante crecimiento en industria demuestran que el sector forestal apuesta cada vez más por defender su producto con el etiquetado PEFC, fundamental hoy día para competir mejor porque garantiza tanto la sostenibilidad en origen como su trazabilidad, requisitos solicitados de manera creciente tanto por empresas como por consumidores".

Azti-Tecnalia trabaja en nanotecnología alimentaria

Los centros tecnológicos Azti, CNTA, Inbiotec, Ainia y Fundación Cartif trabajan en el proyecto Dinamo para conseguir técnicas y procedimientos que permitan aplicar la nanotecnología al campo de la alimentación mediante el nanoencapsulado de principios activos. Este proyecto, subvencionado por el Ministerio de Ciencia e Innovación, tiene un presupuesto de 1,3 millones de euros. Dinamo (Desarrollo de Nanoencapsulados para uso Alimentario), que finalizará en 2011, generará nuevos conocimientos en el desarrollo y aplicación de la nanotecnología en alimentación. Para ello, se investiga en la selección de materias primas funcionales que tengan la necesidad de ser encapsuladas para no perder sus propiedades beneficiosas para la salud.



Gaiker-IK4 trabaja en el centro integral de la lana

La puesta en marcha del centro integral de la lana, que nace como un modelo innovador para la gestión de la ganadería ovina y la obtención de lana con criterios de sostenibilidad, ha posibilitado la participación del centro tecnológico Gaiker-IK4. El proyecto surge motivado por la necesidad de encontrar procesos de lavado de la lana que sustituyan al proceso actual de lavado con agua. El mayor problema del lavado de lana convencional es la generación de grandes vo-

lúmenes de aguas con una alta carga de materia orgánica y restos de agentes químicos utilizados durante el lavado. Esta agua es considerada un residuo tóxico y por lo tanto, su gestión, encarece muchísimo el proceso de lavado de la lana.

El mercado de elaborados cárnicos creció un 3%

El mercado español de elaborados cárnicos creció un 3% en 2009, situándose en unos 6.700 millones de euros, según revela un estudio de la consultora DBK. Los productos loncheados y envasados y las variedades saludables continuaron ganando cuota de participación. Por el contrario, las exportaciones de las empresas españolas experimentaron un descenso del 6%, tras una década de crecimiento, y se situaron en poco más de quinientos millones de euros.