

En nuestros días, es posible un control preciso sobre los procesos térmicos que permiten alcanzar la esterilización comercial. El primer proceso de esterilización empleado por Appert fue la inmersión en agua hirviendo de los alimentos en botellas de cristal cerradas. Posteriormente, Chevalier Appert aplicó el principio del cocinado a presión al procesado de los alimentos enlatados, inventando así la primera autoclave. Los autoclaves fijos han mejorado de forma importante desde entonces: agitación continua, sistemas de enfriamiento y mayor velocidad; también han desarrollado máquinas llenadoras y cerradoras más seguras. Todo ello ha contribuido a un considerable aumento de la velocidad de las líneas de las fábricas. Un importante hito en la historia de los alimentos en conserva fue el desarrollo de los procesos asépticos, muy empleados en productos como los concentrados de tomate y los zumos. A su vez, siguen usándose los envases de hojalata y vidrio como en los primeros tiempos de las conservas, aunque han visto modificados en gran medida su diseño y características: doble sello en los cierres, latas en tres piezas, en dos piezas después, mejores recubrimientos.

Posteriormente, además del vidrio y la hojalata, se han desarrollado las bolsas autolavables, que consisten en dos películas de plástico con una película de aluminio entre ellas, lo que da flexibilidad a este tipo de envases.

Los avances y conocimientos que se ha ido desarrollando con el paso del tiempo han llevado a unir a la tecnología de las conservas vegetales otras nuevas, como son la congelación de productos vegetales y la aparición de productos llamados de "IV gama".

UN CONSUMO INTERNO AÚN DÉBIL

La ligera recuperación del consumo interno todavía no ha llegado al sector, que sigue trabajando a marchas forzadas para no ceder más posiciones. Según IRI, en el año 2016, el consumo de vegetales en la distribución organizada cayó casi un 4% en volumen, un retroceso algo menor al registrado en el 2015, que fue de un 4,5%. Aunque los porcentajes de bajada son similares, detrás del dato se esconde un cambio en las pautas de consumo que hacen pensar al menos en una tímida recuperación del poder adquisitivo.

En este sentido se espera que en 2017 el espárrago y la achafofa tengan un buen año de producción, aunque vivieron bajadas del 11,5% y del 9,1% respectivamente en 2016, en el último ejercicio auditado el primero ralentiza el ritmo de caída (-5,8%, aun registrando una nueva subida de precio, que esta

Alimentaria 2018

Salón Internacional de Alimentación, Bebidas & Food Service

A unique
Food, Drinks and
Gastronomy
Experience

HUB
INDUSTRY
TOURISM
FOOD SERVICE
INTERVIN
INNOVATION
RESTAURAMA
157 COUNTRIES
INTERNATIONAL
FOOD
& DRINKS
GASTRONOMY
BUSINESS
OVER 140,000 VISITORS
MULTIPLE FOODS
INTERCARN
KNOWLEDGE
ALIMENTARIA EXPERIENCE
INTERLACT
FINE
FOODS

BARCELONA
16-19 Abril
Recinto Gran Via
www.alimentaria-bcn.com

The
Alimentaria
Hub

The
Alimentaria
Experience