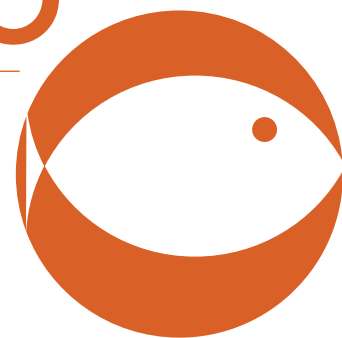


a fondo



EUROPEAN SEAFOOD EXPOSITION



Los productos del mar reinan este mes en Bruselas, en dos certámenes que abarcan toda la industria del sector, desde las empresas fabricantes de productos del mar, en todas sus categorías, que participan en la European Seafood Exposition (ESE), hasta las dedicadas al equipamiento industrial y tecnológico y los servicios necesarios para procesar las materias primas para su distribución, que participan en la Seafood Processing Europe (SPE).

Cita del sector pesquero en Bruselas

El recinto del Parque de Exposiciones de Bruselas (Bélgica) ofrece a los profesionales del negocio de productos del mar, entre los próximos días 27 y 29 de abril, un recurso universal para alcanzar ventas al por menor, globalmente, y al por mayor. Expositores de todo el mundo presentarán en la Exposición Europea de Productos del Mar (European Seefood Exposition-ESE) todo tipo de produc-

La European Seefood Exposition coincide con la Seafood Processing Europe

Más de 1.600 expositores mostrarán todas las categorías de productos del mar

(frescos, enlatados, congelados y mariscos de valor añadido), almacenamiento, procesamiento y equipos de manipulación, servicios relacionados con los productos del mar en esta cita que atrae a compradores de 140 países del mundo y convierte a Bruselas en capital mundial de la pesca, y a la que no faltan tampoco instituciones y organismos vinculados al sector.



tos frescos, enlatados, congelados y con valor agregado.

Paralelamente, tiene lugar también la Seafood Processing Europe (SPE), donde se exponen las últimas novedades en maquinaria y equipos industriales utilizados para la elaboración, procesado y embalaje de pescados y mariscos.

En suma, más de 1.600 expositores mostrarán todas las categorías de productos del mar

El pasado año Galicia fue la comunidad autónoma con mayor número de empresas participantes

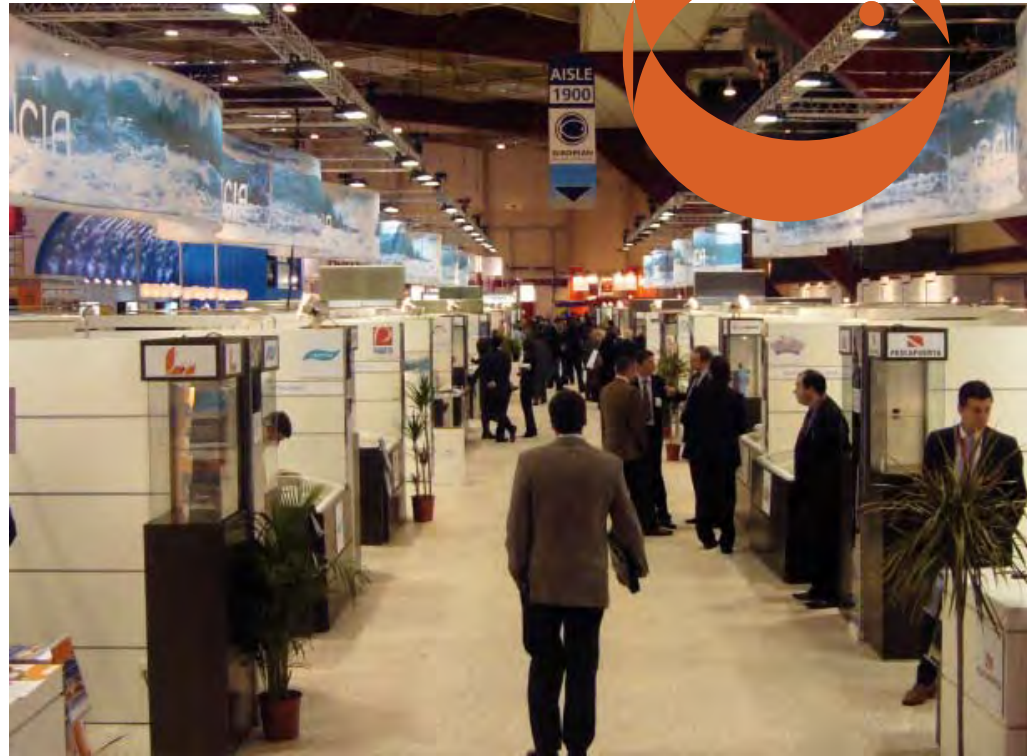
La SPE está dirigida al comprador experto de equipo industrial y tecnología y servicios

La Cámara de Comercio de Vigo y la Autoridad Portuaria de Vigo confirmaron su presencia en este gran escaparate de la industria de productos del mar, al que acudirán más de un centenar de empresas españolas. El pasado año Galicia fue la comunidad autónoma de España con mayor número de empresas participantes en la ESE.

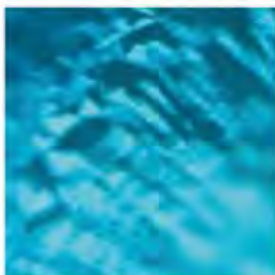
En la pasada edición, la ESE fue visitada por unos 25.000 profesionales del sector, proce-



dentados de más de 150 países diferentes. La ESE ofrece una amplia gama de productos del mar, que abarca tanto productos de pesca (pescado fresco, pescado congelado, productos procedentes de la acuicultura, productos elaborados y delicatessen) como productos complementarios a los del mar, como salsas, aliños o conservantes. Por su parte, la SPE se dirige al comprador experto de equipo industrial y tecnología, y de productos y servicios necesarios para procesar y preparar las materias primas para la distribución, en las siguientes categorías: maquinaria de procesamiento industrial, sistemas de refrigeración y congelación, servicios y equipos de almacenamiento; de transporte y logística, de empaquetado, sistemas de control de calidad y otras tecnologías aplicables al sector.



salas de elaboración
fabricación de hielo



sabemos de congelados

depósito aduanero
cámaras frigoríficas



túneles de congelación
importación y exportación de pescados y mariscos

Seafood Processing Europe abre sus puertas a las empresas gallegas

La feria belga se ha convertido, tras más de 9 años de participación, en una cita ineludible para la Cámara de Comercio de Vigo. Como en la anterior edición, acudirá con empresas dedicadas a la maquinaria industrial pesquera y ocupará un stand de 128 metros cuadrados

Seafood Processing Europe es una cita obligada para la Cámara de Comercio de Vigo. La participación de la entidad en la feria europea se remonta a más de 10 años atrás, cuando comenzaron a realizarse visitas con empresas de la demarcación. Sin embargo, ya desde 2001, la Cámara asiste con un stand propio de 128 metros cuadrados para el área de 'Processing'. En total, compartirán ese espacio 8 firmas gallegas de maquinaria destinada al congelado y conserva de pescado.

Este evento es especialmente interesante para la Cámara de Comercio, que recoge en su demarcación a industrias punteras relacionadas con el sector pesquero, en este caso el de fabricación de maquinaria para su transformación. La economía gallega ha estado siempre vinculada al mar y, en la actualidad, este producto, su tratamiento y procesado se ha convertido en uno de los motores económicos de la Comunidad. De hecho, el sector transformador ocupa el tercer lugar, por detrás de la industria de la automoción y del textil. Basta con decir que el puerto de Vigo es el primero de Europa en volumen de pesca destinada al consumo humano. A lo largo de 2009 se mantuvo como el primero de Europa en el total de fresco y congelado, con un pequeño incremento sobre 2008 y



un total de 88.981 toneladas descargadas, con un valor estimado de casi 200 millones de euros. La pesca manipulada en el área de Vigo procede de todo el planeta, y desde aquí es distribuida por los compradores-exportadores mediante una red comercial que se extiende por toda la península y diversos países.

Otro dato que confirma el protagonismo de Vigo dentro del sector es la capacidad frigorífica de sus empresas, que se sitúa en torno a los 500.000 metros cúbicos, la más importante de España.

Precisamente, en esta ciudad están instaladas las asociaciones empresariales más fuertes del estado, entre ellas ANFACO (Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas

Ocho firmas gallegas compartirán este espacio en la Seafood Processing Europe

Este evento es especialmente interesante para la Cámara de Comercio de Vigo

de pescados y Mariscos) o Conxemar (Asociación Española de Mayoristas, Transformadores, Importadores y Exportadores de la Pesca y la Acuicultura) que representa y defiende los intereses del sector en el ámbito nacional y europeo. Tampoco hay que olvidar que es en Vigo donde tiene lugar la celebración de un evento de trascendencia mundial como la World Fishing Exhibition o Conxemar, además, en la urbe se ha instalado la Agencia Europea de Pesca.

Por otro lado, la industria conservera en Galicia es una de las piezas básicas del conjunto español, con una producción aproximada de 267.000 toneladas, lo que representa un 80% del total nacional. [↓](#)

Seafood Prix d'Elite

La Seafood permite, además, conocer en primicia, antes de salir al mercado de consumo, las novedades elaboradas por la industria de productos del mar, que compiten en la décima edición del Seafood Prix d'Elite Competition.

Este prestigioso concurso, que cada año atrae a los principales compradores del mundo y a la prensa internacional, constituye un foro para la exposición de las empresas en su lanzamiento de sus nuevos productos. Así, además de desempeñar un papel importante para las empresas que quieren introducir nuevos productos y ganar cuota de mercado, Seafooud Prix d'Elite también sirve como motor para la innovación y la creatividad, al otorgar el muy respetado primer premio



a la empresa líder por su valor de marca y el reconocimiento de su producto.



Los productos finalistas pueden verse en el stand de Prix d'Elite, y serán evaluados por un distinguido jurado en el que están representados los compradores de marisco, los cocineros y expertos de la industria, que valorarán el gusto, la originalidad, la conveniencia, el embalaje, el potencial de mercado y de nutrición de los mismos.

Entre las empresas y productos españoles finalistas en la edición de este año se encuentra Procesados Pesqueros (Grupo Lumar), que aspira al premio por dos de sus productos, las Supremas de Atún en salsa de queso azul, y los solomillos de atún rellenos.



Procesados Pesqueros se provee de materia prima a través de su propia flota, en distintos caladeros internacionales, y desde 2006 desarrolla sus actividades de diseño y elaboración de productos de valor añadido en el polígono industrial de A Tomada, en A Pobra do Caramiñal (A Coruña). ⚓

TEQUISA

TECNOLOGÍA ALIMENTARIA
FOOD TECHNOLOGY



Sin MELACIDE SC 20



Con MELACIDE SC 20

MELACIDE SC 20

RAZONES TECNOLÓGICAS

- Evita el ennegrecimiento enzimático y catalítico.
- Bajo residual de SO₂ inferior a 40 ppm. a concentración óptima del 1,5-2%.
- Fija el color natural del crustáceo. Evita la pérdida de peso.
- Para uso tanto en crustáceo salvaje como de acuicultura, al que refuerza en consistencia y color.
- Alto rendimiento, con un promedio de 300 Kgs. de crustáceo por Kg. de MELACIDE SC 20.
- No forma vapores molestos ni corrosivos. Fácil disolución en agua dulce o de mar.
- Sus componentes están autorizados en todas las legislaciones Sanitarias - Directiva 95/2/CE.
- Aportará un alto valor económico y estabilidad de mercado a sus crustáceos.

SEDE CENTRAL

Técnicas Químicas Industriales, s.a.

Avda. del Rebullón - P. Industrial - 36416 Puxeiros - MOS - ESPAÑA

Tel.: +34 986 28 83 23 - Fax: +34 986 28 83 25

e-mail: tqi@tequisa.com - www.tequisa.com