



abril 2023 | [www.indualimentos.cl](http://www.indualimentos.cl)

Ingredientes | Procesos | Innovación | Tecnología | Packaging | Logística | Investigación

# INDUSTRIA LÁCTEA



BEBIDAS VEGETALES  
¿Tendencia comercial o  
alternativa saludable?

DURABILIDAD DE LOS  
ALIMENTOS  
Claves para reconocerla

ECONOMÍA CIRCULAR  
En la industria alimentaria

# Blendtec, la solución óptima en mezclas funcionales para la industria alimentaria

Edeltec, empresa del grupo Silbertec dedicada al desarrollo y formulación de mezclas funcionales y aditivos para la industria alimentaria, ofrece una amplia variedad de soluciones innovadoras y personalizadas para la producción de alimentos y se posiciona como uno de los principales actores nacionales, acompañando y asesorando a distintos productores del país en esta materia. Su línea de mezclas funcionales, Blendtec ha sido ideada y diseñada para ofrecer a los productores un aumento de la calidad sin perjudicar la seguridad alimentaria y la rentabilidad de sus productos.



Blendtec, desarrollado por Edeltec, cuenta con una selección de aditivos de primera calidad que son esenciales y claves en el desarrollo de su línea de mezclas. Entre los principales logros obtenidos y derivados de su aplicación, podemos destacar la mejora del color, sabor y la conservación de los alimentos, así como disminución del *drip* o la mejora en la reducción en productos cocidos.

La clave de éxito de Blendtec se debe a su gran versatilidad y especialización en el producto final, como churrasco, carne molida, salchichas, butifarras, entre otros, demostrando que la aplicación del mismo incrementa el valor agregado de los productos alimentarios, gracias a las propiedades funcionales propias de Blendtec y al amplio conocimiento técnico del proceso productivo de sus ingenieros, tanto de las máquinas como del propio producto final. La buena recepción en el mercado, tanto de la compañía como de su gama de mezclas Blendtec, se debe a la transparencia, confiabilidad y *know how* tanto de las máquinas como del producto final, lo que permite crear mezclas que se adaptan perfectamente a cada necesidad productiva.

# Alimentaria 2024

fortalece su posicionamiento en el canal Horeca y el sector cárnico



La próxima edición de Alimentaria, que se celebrará del 18 al 21 de marzo de 2024 en el recinto Gran Vía de Fira de Barcelona, potenciará su salón líder Intercarn e impulsará decididamente la plataforma para el canal Horeca que constituyen Hostelco y Restaurama con más oferta y sinergias, y nuevas áreas y actividades. De este modo, revalidará su posición como el evento internacional más transversal y completo para la industria de la alimentación, la hostelería y toda su cadena de valor.

Por su parte, la alianza que presenta la plataforma entre los salones Hostelco & Restaurama, bajo la presidencia respectiva de Pere Taberner, vicepresidente para Europa Occidental y África del grupo Welbilt, y de Jordi Gallés, presidente ejecutivo de Europastry, reunirá la mayor oferta global de Europa para la hostelería, con más de 550 empresas expositoras. Contará con todo lo necesario para abastecer de alimentos, bebidas y equipamiento a bares, cafeterías, restaurantes, espacios gastronómicos en el *retail* y la gran distribución, máquinas de *vending*, tiendas de conveniencia, panaderías, pastelerías y servicios de restauración colectiva. Como novedad, se lanzará en 2024 el sector *Coffee, Bakery & Pastry*, que nace con el propósito de convertirse en el mayor punto de encuentro de los universos del café, bar, panadería, pastelería y heladería a nivel internacional.

**Los cárnicos muestran su potencia:** Intercarn, dedicado a los productos cárnicos y derivados, será el mayor salón de Alimentaria tanto en superficie expositiva (cerca de 14.000 m<sup>2</sup>) como en número de empresas directas participantes (más de 300). En 2024, el salón hará especial hincapié en la revalorización, la internacionalización y la sostenibilidad del sector.

En la última edición de Alimentaria participaron cerca de 3.000 empresas expositoras, un 29% internacionales, y acudieron más de 100.000 visitantes, de los cuales un 23% procedieron de 150 países.