BASF en Food 4 Future: Innovar para una alimentación sostenible

BASF participa activamente en Food 4 Future - Expo Foodtech, el evento de referencia en innovacio?n y tecnologi?a para los profesionales de todos los segmentos de la industria de alimentacio?n y bebidas, que se celebrara? en el BEC de Bilbao del 17 al 19 de mayo.

Con su amplio portafolio, BASF esta? presente a lo largo de toda la cadena de valor de la industria alimentaria, ofreciendo semillas horti?colas para una alimentacio?n saludable y atractiva; desarrollando soluciones innovadoras para la proteccio?n de cultivos y la nutricio?n animal; aportando ingredientes de alta calidad, para la fabricacio?n de suplementos diete?ticos, la nutricio?n funcional y fortificacio?n de alimentos. Adema?s, es proveedor de productos para la limpieza y desinfeccio?n de las instalaciones de la agroindustria y de la industria alimentaria en general, asi? como de pla?sticos biodegradables que contribuyen a la reduccio?n del desperdicio de alimentos y la generacio?n de compost de calidad, el cual, utilizado como abono, vuelve a tierra, cerrando el ciclo.

En este marco y bajo el lema “Innovamos para una alimentacio?n sostenible”, la multinacional alemana estara? presente con un stand, E537, en el pabello?n 1 y en el en congreso “Food 4 Future World Summit”, donde expondra? las soluciones ma?s innovadoras desarrolladas recientemente en el sector de la agricultura, la nutricio?n humana y la nutricio?n animal.

“La qui?mica, y BASF como empresa li?der en esta industria, tienen un papel clave en la transicio?n hacia un mundo ma?s sostenible. La ciencia pone al servicio de la sociedad todo su conocimiento y su potencial investigador para conseguir soluciones que incrementen la calidad de vida actual y futura de las personas. La alimentacio?n segura, saludable y sostenible, asi? como el consumo responsable de alimentos son algunos de los retos cruciales que enfrenta la humanidad. BASF trabaja para ofrecer soluciones a estos grandes desafi?os”, explica Carles Navarro, director general de BASF Espan?ola.

¿Co?mo contribuyen las diferentes unidades de negocio de BASF a este reto a lo largo de la cadena de valor del sector alimentario ?

La divisio?n de Soluciones Agri?colas ofrece a los agricultores una gama completa de productos y tecnologi?a para impulsar la sostenibilidad y competitividad del sistema agroalimentario. Entre ellas destacan las herramientas digitales para fomentar la agricultura de precisio?n, como Agrigenio Vitae, un sistema de apoyo a la toma de decisiones (DSS, Decision Support System) para la gestio?n sostenible de los vin?edos.

El negocio de semillas horti?colas, Vegetable Seeds, que opera en el mercado bajo la marca Nunhems®, expondra? en el BEC nuevos conceptos y formatos en frutas y verduras que aportan soluciones sostenibles y saludables, sin renunciar a las cualidades de sabor y textura, muy valoradas por los consumidores: Kisy®, una sandi?a personalizada de menos de 1 kg; Sunions®, una cebolla que no hace llorar; RedNoir®, un tomate con un alti?simo contenido en bioactivos funcionales y Green Queen F1, una alcachofa con una vida poscosecha superior, es decir, que se mantiene fresca por ma?s tiempo. Esta caracteri?stica contribuye a reducir el desperdicio en el lineal de los supermercados y tambie?n en los hogares, ya que el consumidor dispone de ma?s tiempo para consumirla.

Estas soluciones se adaptan a las generaciones ma?s jo?venes y los hogares individuales con el objetivo de aumentar el consumo per ca?pita de frutas y verduras en el futuro.

La divisio?n de Nutricio?n Animal, dedicada al desarrollo y produccio?n de aditivos para piensos, suministra productos altamente efectivos como vitaminas, carotenoides, enzimas y a?cidos orga?nicos entre otros. Como ejemplo de soluciones digitales innovadoras, destaca Opteinics, un software de me?tricas de sostenibilidad para minimizar el impacto ambiental de la protei?na animal y una solucio?n de espectroscopia NIR mo?vil para un ana?lisis in situ, en el mismo campo, ra?pido y fiable de alimentos e ingredientes para animales, desarrollada juntamente con trinamiX GmbH. El dispositivo porta?til de infrarrojo es un "laboratorio de bolsillo" fa?cil de usar, robusto y resistente al agua, al polvo o la suciedad, que permite acelerar y simplificar el ana?lisis de los piensos y recibir informacio?n relevante sobre la calidad y el valor nutricional de las muestras con solo pulsar un boto?n. La solucio?n mejora, de este modo, la formulacio?n y el control de calidad de los piensos.

Por su parte, BASF Chemetall contribuye con su cartera de soluciones a la bioseguridad en las granjas, asi? como su aplicacio?n en la industriaalimentaria y ca?rnica. Sus productos son biodegradables. Tanto los biocidas. como Gardobond Additve H®, que no contienen Formaldehidos ni Glutaraldehi?dos, como los jabones Gardoclean S®, que tienen una alta densidad, lo que permite trabajar con dosificaciones muy bajas. Adema?s, recientemente ha lanzado al mercado un a?cido para el sector alimentario, Gardacid P 4368®, que limpia los paneles de granjas y posibilita importantes ahorros a las explotaciones e integradoras.

El portafolio tambie?n incluye productos ecolo?gicos, entre los que destaca el primer jabo?n alcalino ecolo?gico con etiqueta Ecolabel, Gardoclean S 5099®.

Adema?s de sus caracteri?sticas te?cnicas, estos productos destacan por el control y reduccio?n de las emisiones de carbono, porque no producen residuos y son respetuosos con el medio ambiente.

La unidad de Poli?meros Biodegradables estara? presente con ecovio®, el pla?stico biodegradable-compostable. Este material tiene aplicaciones en toda la cadena alimentaria. Aplicado en la produccio?n de alimentos, se utiliza como film acolchado para la proteccio?n de los cultivos. En el envasado y consumo, prolongala vida u?til de las frutas y hortalizas, reduciendo asi? el desperdicio de alimentos. Tambie?n facilita la gestio?n de biorresiduos de manera eficiente; aumenta la calidad del compost, el cual, convertido en abono, vuelve a la tierra.

Food 4 Future World Summit**: conferencias de primer nivel**

BASF participara? activamente en el certamen se concentrara? en el Food 4 Future World Summit, el mayor congreso europeo sobre innovacio?n tecnolo?gica en alimentacio?n y bebidas.

El primer di?a de congreso, 17 de mayo, dedicado a la produccio?n inteligente de alimentos de la industria pesquera, ca?rnica y agritech con el empleo del big data o la Inteligencia Artificial, Konstantin Kretschun, Responsable de la Divisio?n de Soluciones Agri?colas de BASF en Espan?a, ofrecera? una ponencia sobre “T omorrow's Agriculture: Right Balance. Better Yield” . Kretschun hablara? sobre co?mo el negocio de agro de BASF esta? integrando la sostenibilidad en su estrategia y en su actividad diaria.

Bajo el ti?tulo “From feed to farm to fork to the future – Innovations at BASF Animal Nutrition”, A?lvaro Gordillo, Sales Manager – Animal Nutrition Europe, expondra? las tecnologi?as digitales incorporadas recientemente al portafolio con el objetivo de contribuir a una produccio?n de alimentos ma?s sostenible y con menos impacto ambiental, como Opteinics y la solucio?n de espectroscopia NIR mo?vil, que permite tomar decisiones sobre el terreno.

El 18 de mayo, dedicado al tratamiento global de la sostenibilidad, Carles Navarro, director general de BASF Espan?ola participara? en una mesa redonda con otros CEOs: “Focusing on Plant Based Products”, en el que se debatira? sobre la tendencia de los consumidores hacia las protei?nas de origen vegetal y su impacto en la industria.

Por la tarde, Jordi Simo?n, Market Development & Sales Manager Iberia Biodegradable Polymers, explicara? las ventajas de ecovio®, el pla?stico biodegradable compostable, en la ponencia titulada “Certified biodegradable ecovio® contributes to close food circle effectively”.

El 19 de mayo, centrado en el ana?lisis de la salud y seguridad alimentaria con empleo de nuevas tecnologi?as, Isabel Cayuela, Global Head of Crop Marketing and Strategy para hortalizas de hoja de la unidad de semillas horti?colas de BASF, bajo el ti?tulo “Innovative solutions in vegetables for a sustainable and healthy eating”, expondra? los nuevos conceptos y formatos en frutas y verduras que aportan soluciones sostenibles y saludables, conservando las cualidades de sabor y textura en li?nea con la motivacio?n de esta unidad de contribuir al desarrollo de la alimentacio?n saludable de una manera sostenible y atractiva.

Por la tarde, Miquel Carreras, Key Account Manager Food Performance Ingredients de BASF Espan?ola, hablara? sobre “Clean label trend in bakery”, “Etiquetas limpias en pasteleri?a”, una solucio?n sin nu?meros E para airear bizcochos que potencia su textura y volumen a partir de un sistema de produccio?n innovador a base de protei?na.