



ARROZ  
SOS



**NUEVA DIVISIÓN BIOTECNOLOGÍA**

**PRESENTACIÓN**



**Alimentos para el siglo XXI**

**Salud + Conveniencia**



## La estrategia del Grupo Sos Cuétara

La estrategia del Grupo Sos Cuétara ha estado basada, a lo largo de su historia, en los siguientes pilares básicos:

- Liderazgo internacional en exportación con marca
- Líder destacado en marca de la Europa Meridional
- Participaciones Estratégicas
- Líder en Desarrollo de Productos de Valor Añadido
- Desarrollo de Gama y Tecnología



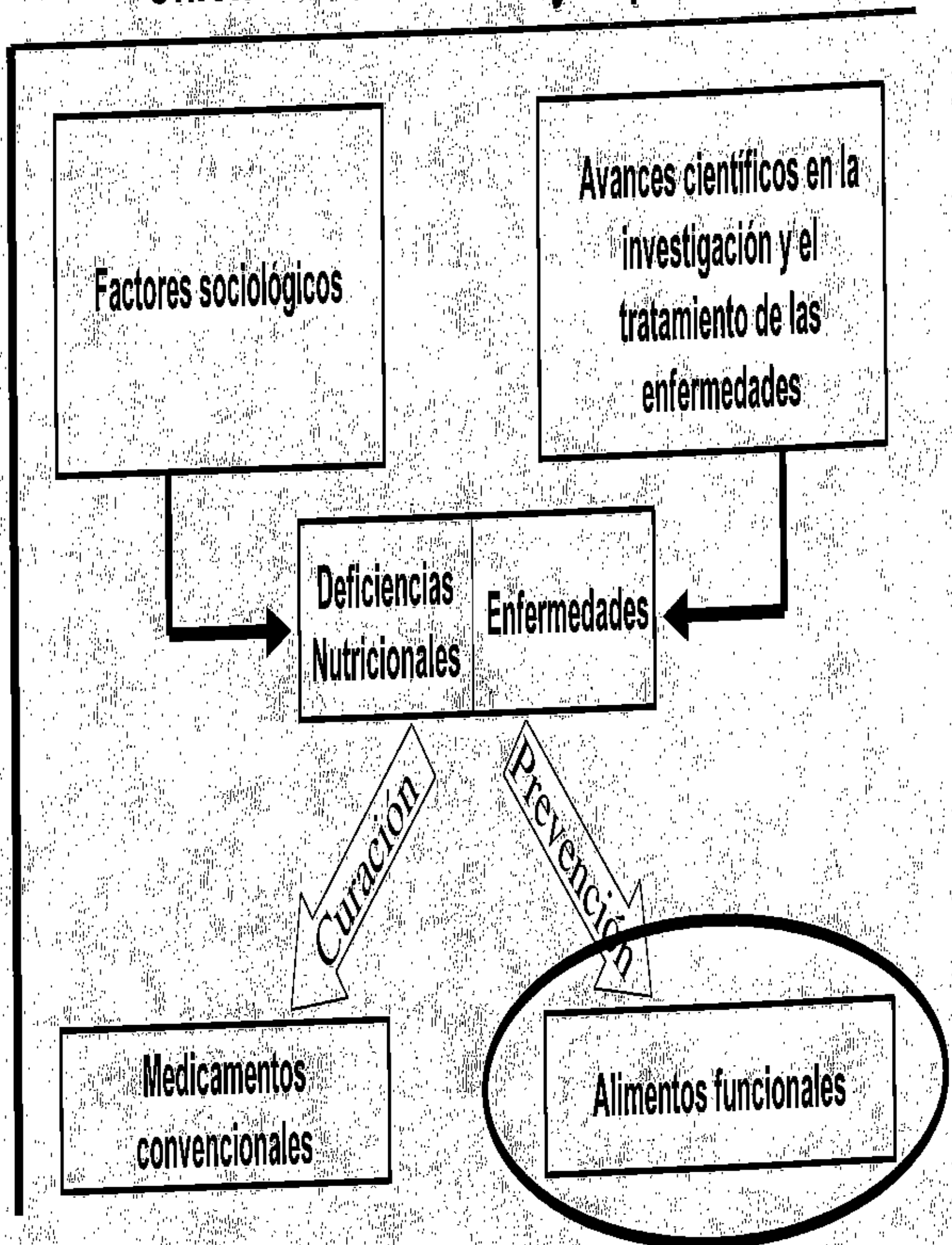
## Unión de Sos-Cuétara y Española de I+D

Los nuevos hábitos alimenticios, determinantes en el futuro de la industria alimentaria.

- Incorporación de la mujer al mercado laboral.
- Se reduce el tiempo destinado a la preparación de alimentos
- Deficiencias nutricionales en niños y adolescentes
- Aumento de la esperanza de vida al nacimiento



# Unión de Sos-Cuétara y Española de I+D





## Unión de Sos-Cuétara y Española de I+D

### Factores dietéticos preventivos de enfermedades

Patología	Factores dietéticos preventivos
Colesterol / Enfermedades cardiovasculares	Grasas poliinsaturadas, fibra, vitaminas antioxidantes, carotenoides, flavonoides, etc.
Cáncer	Fibra, vitaminas C y E, carotenoides, reducción ingesta de grasas, etc.
Problemas óseos / Osteoporosis	Vitaminas D <sub>3</sub> , K, C y B <sub>6</sub>
Diabetes	Fibra, Vitamina E, minerales (Cr), etc.
Estreñimiento Diverticulitis Ateroma Hipertensión Hernia Hiatal	Apendicitis Hemorroides Cálculos biliares Diabetes Obesidad
	Fibra dietética



## Unión de Sos-Cuétara y Española de I+D

La nueva división de I + D del Grupo

# SOS CUÉTARA

A través de Española de I + D tiene un enorme sentido

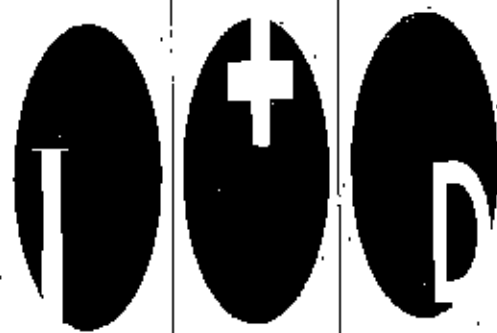
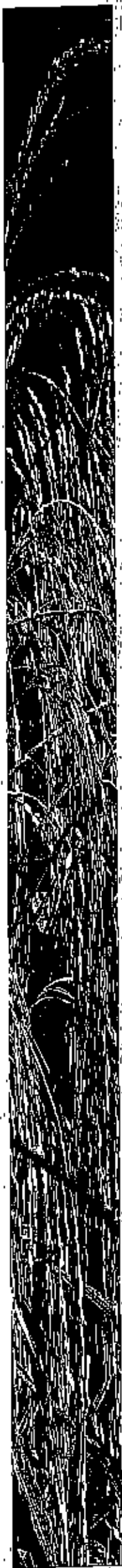
Porque concentra todo el esfuerzo del Grupo en esta materia en manos de un prestigioso equipo investigador dirigido por un científico de prestigio, el Dr. Salvador Barber

Porque los productos fabricados por el Grupo son un excelente vehículo para desarrollar alimentos funcionales

Porque un Grupo líder en alimentación tiene que estar a la vanguardia, anticipándose a los hábitos de consumo

**PRODUCTOS DE MUY ALTO VALOR AÑADIDO**

**Objetivo fundamental  
Liderazgo en innovación**



ESPAÑOLA DE I+D

**INVESTIGACION Y DESARROLLO**

**Alimentos para el siglo XXI**

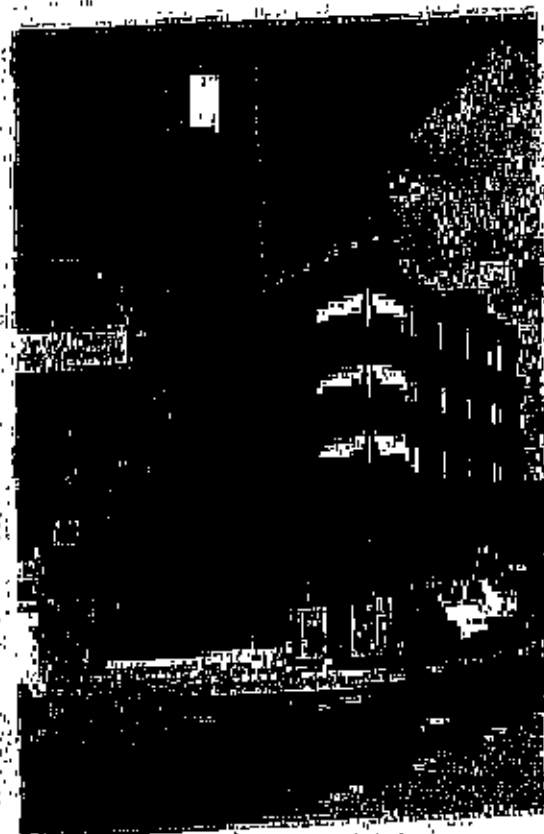
**Salud + Conveniencia**



ESPAÑOLA DE I+D

## Los inicios de ESPAÑOLA DE I+D

- Se constituye en 1985
- Parte de un sólido equipo investigador procedente de uno de los centros de investigación de alimentos más prominentes del país: el IATA del CSIC
- Sus fines:
  - ◆ desarrollar alimentos más saludables, de mayor conveniencia
  - ◆ vender sus tecnologías de producción
- Su director y fundador: Dr. Salvador Barber







ESPAÑOLA DE I+D

## "Staff" de I+D

• Dirección: *Dr. Salvador Barber*

- Doctor en Ciencias Químicas
- Diplomado en Tecnología de Alimentos
- Profesor de Investigación, CSIC
- Premio Nacional Investigación Aplicada
- Consultor de: FAO, ONUDI, IDRC, CONACYT, ...
- Coordinador Universidad de las Naciones Unidas



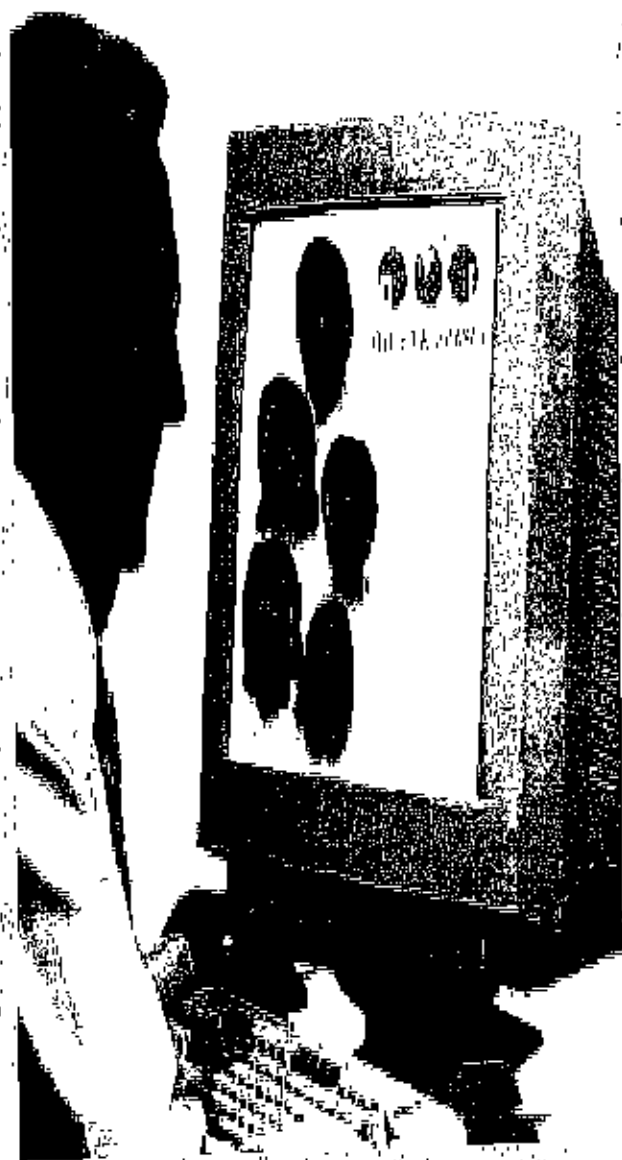


ESPAÑOLA DE I+D

## "Staff" de I+D

### JEFES DE AREA

- Dra. Concepción Ortolá
  - Nuevos productos y Tecnologías
- Dra. Berta Barber
  - Nuevos productos y Tecnologías
- Dra. M. Dolores Llácer
  - Analisis y control de calidad



### COLABORADORES Y AYUDANTES



ESPAÑOLA DE I+D

# Infraestructura



⇒ Reuniones Técnicas



⇒ Microbiología

⇒ Reología

⇒ Química





ESPAÑOLA DE I+D

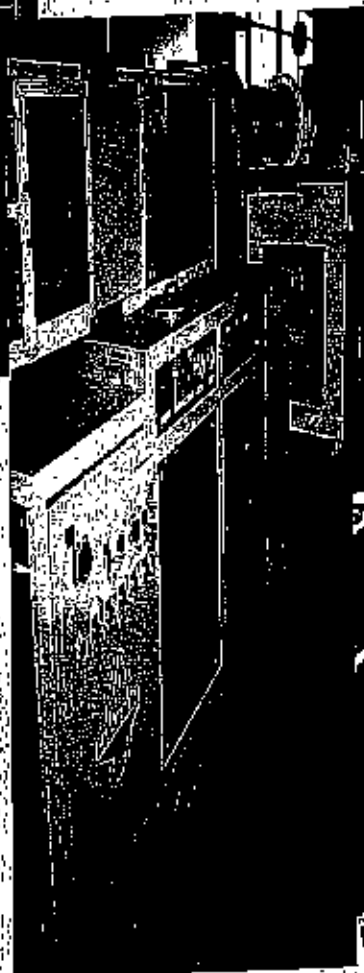
# Infraestructura



⇒ Planta piloto panadería: Amasadura

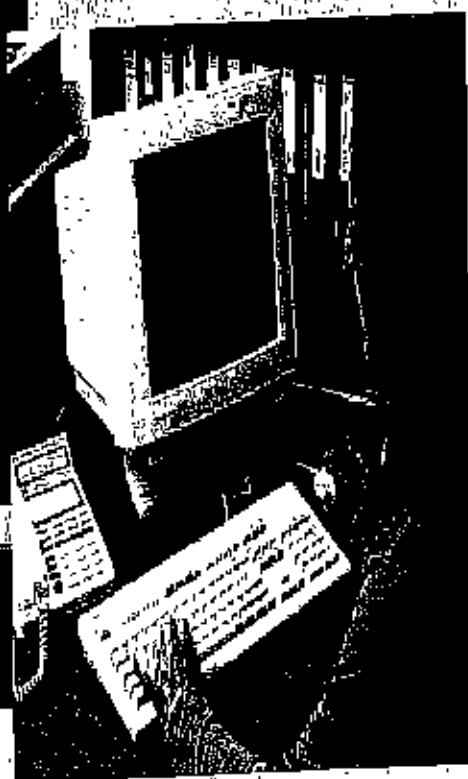


⇒ Planta piloto panadería:  
Horno y envasado



⇒ Planta piloto  
Transformados de arroz

⇒ Realización de planos





ESPAÑOLA DE I+D

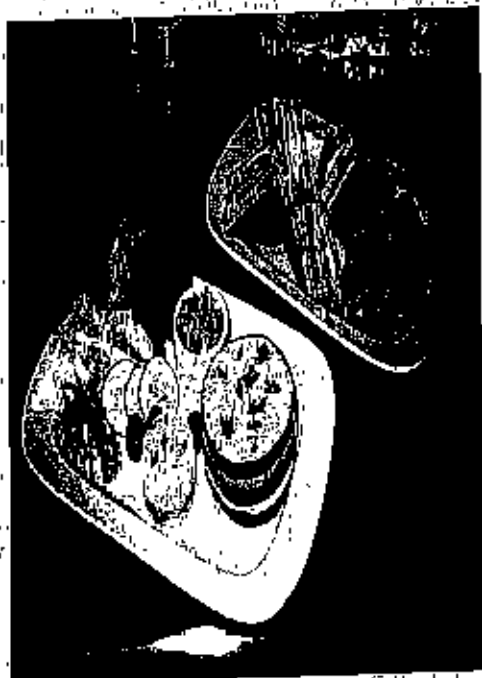
## Áreas de actividad en I + D

### 1 TECNOLOGÍAS AVANZADAS PARA LA FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN

⇒ **Parcocidos de larga conservación a +5°C y T° ambiente**

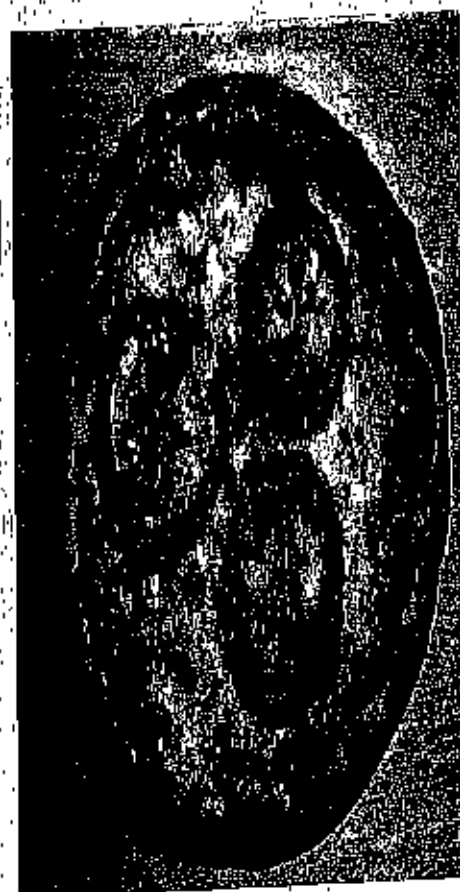


- \* Pan y panes especiales
- \* Bases de pizza y pizzas completas
- \* Bocadillos, sandwiches
- \* Bollería
- \* Pastelería industrial



⇒ **Terminados de larga duración**

- \* Pan 2 años a T° ambiente!
- \* Bizcochos 2 años a T° ambiente!



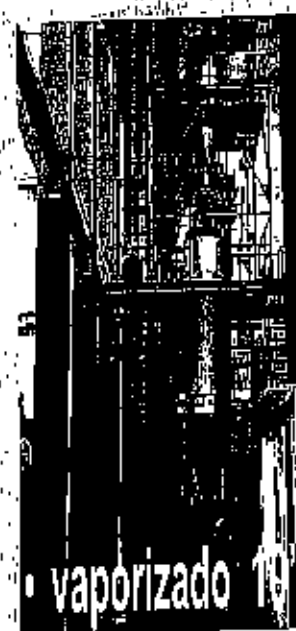


ESPAÑOLA DE I+D

## Areas de actividad en I+D

### 2 TECNOLOGIAS AVANZADAS PARA LA FABRICACION DE PRODUCTOS DE ARROZ

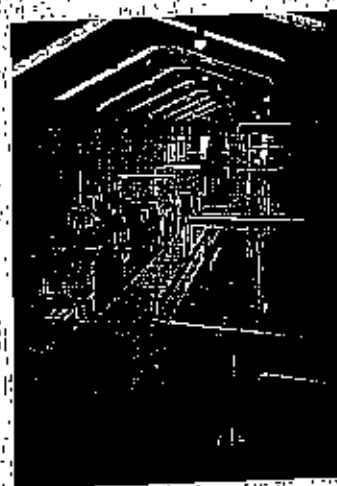
#### ➔ Arroces de rápida preparación



• vaporizado 1'



• integral 10'



• quick 3'



• RISOLISTO 2'

#### ➔ Aprovechamiento de subproductos

- Harinas enriquecidas
- Fibra alimentaria

#### ➔ Todo en arroz!



ESPAÑOLA DE I+D

## Áreas de actividad en I + D

### 3 TECNOLOGÍAS AVANZADAS PARA LA FABRICACIÓN DE PLATOS SEMIPREPARADOS Y PLATOS TERMINADOS

#### ⇒ "Fast Food" de Calidad. Cocina diferida

Centro de  
Producción  
Semipreparados

Distribución

Cocina de  
ensamblaje

- a mesa
- a domicilio
- para llevar



#### ⇒ Platos Terminados

- Conservación en frío positivo y Tª ambiente

- Basados en:

- cocina a vacío
- pasteurización
- EAM



ESPAÑOLA DE I+D

# Ofrece "Soluciones integrales"

➔ Aborda todas las etapas de I + D

• Desde el diseño del producto hasta el envasado y embalaje

Diseño del producto

Desarrollo a escala laboratorio

Planta piloto

Proyecto industrial

Implantación industrial

Puesta en marcha

Asistencia en proceso productivo

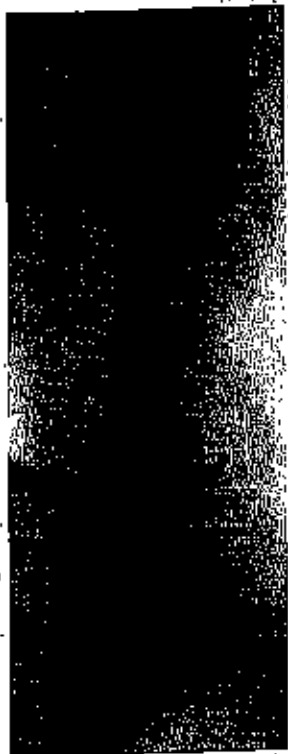
PRODUCTO FINAL







ESPAÑOLA DE I+D



# Alimentos Funcionales

## Tecnologías para la Salud

### → La fuerza de la vida

- Modelo de alimentación completa y natural

### → Las perlas de la naturaleza

- Frutas, vegetales, cereales, naturales
  - principios bioactivos → salud, vigor, larga vida

### → ALIMENTOS FUNCIONALES:

el fruto de la ciencia y de la tecnología

- Alimentos de diseño, a base de ingredientes naturales, con propiedades:
  - preventivas de enfermedades
  - terapéuticas



ESPAÑOLA DE I+D

# Alimentos Funcionales

## Tecnologías para la Salud

### ⇒ PROYECTOS EN CURSO

#### ● PRODUCTOS ..... PARA LA PREVENCIÓN Y LUCHA CONTRA:

##### ➤ Ingredientes bioactivos

- Fibra alimentaria (> 95% pureza)

##### ➤ Mezclas sinérgicas bioactivas

- Concentrados antioxidantes y reguladores de enzimas de microsomas
- Concentrados de vitaminas, aminoácidos y oligoelementos

##### ➤ Alimentos funcionales

- Proyecto en fase de implementación industrial

- Alteraciones cardiovasculares y cerebrovasculares  
- Colesterol. Hipertensión

- Cáncer

- Diabetes. Obesidad

- Estreñimiento. Diverticulitis

- Alteraciones asociadas al envejecimiento

● ALIMENTOS FUNCIONALES = la forma más grata de "medicamentos"

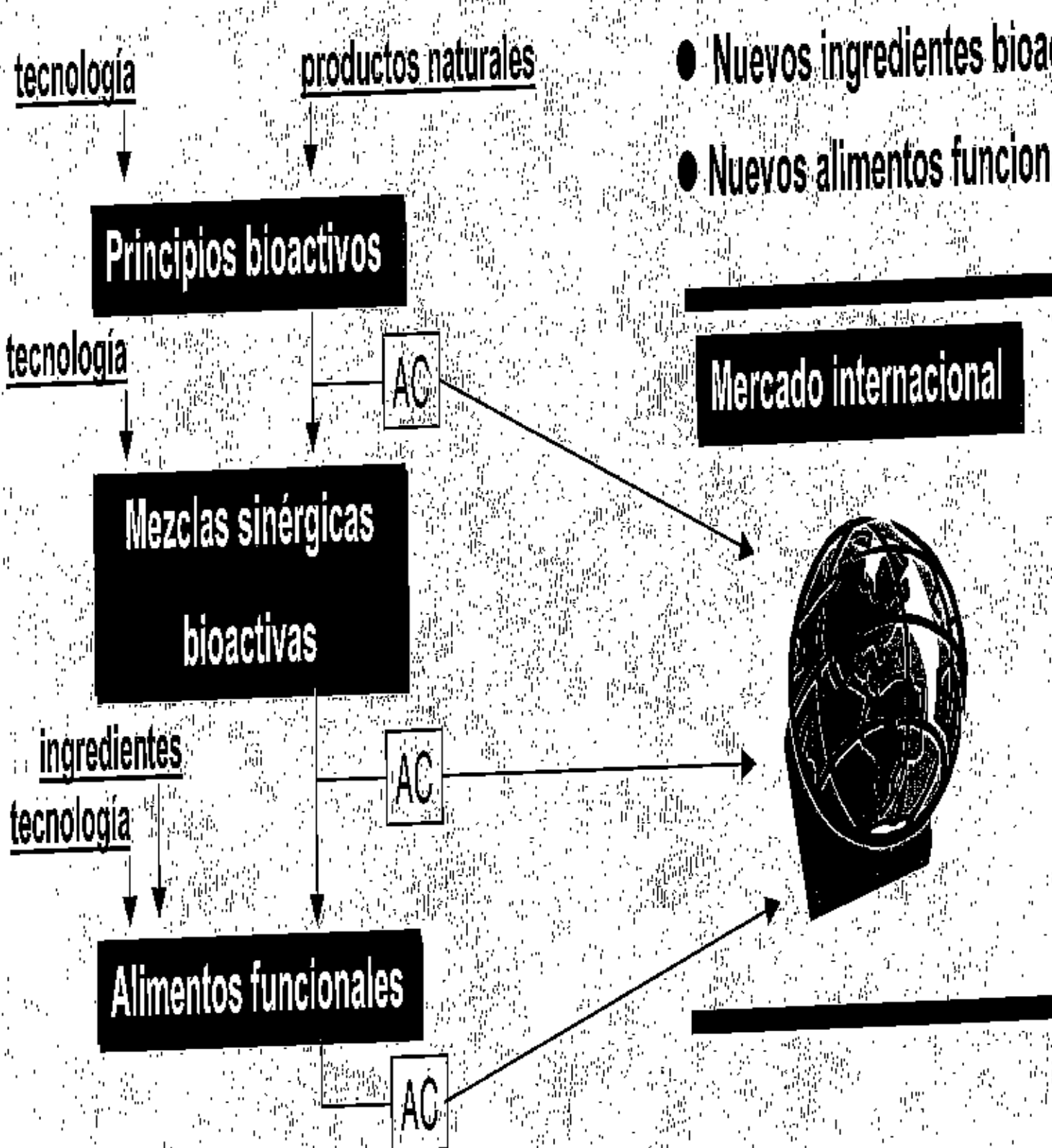


ESPAÑOLA DE I+D

# Alimentos Funcionales

## Tecnologías para la Salud

➔ Para un megamercado emergente a escala internacional



- Nuevos ingredientes bioactivos alimentarios
- Nuevos alimentos funcionales

Mercado internacional





ESPAÑOLA DE I+D

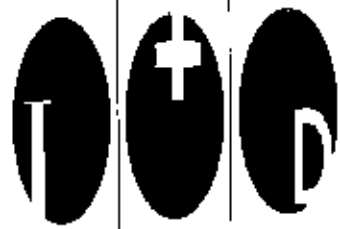
# Alimentos Funcionales

## Tecnologías para la Salud

➔ Para un megamercado emergente a escala internacional

### INDICADORES DEL MERCADO (EEUU)

	Billones de Ptas.		% anual
	1999	2001*	Crecimiento
Alimentos naturales	4,8	5,6	15
Alimentos orgánicos	0,8	1,2	24
Vitaminas-Minerales	2,5	3,2	6
Hierbas	0,7	1,2	16
Alimentos funcionales	2,7	3,3	11



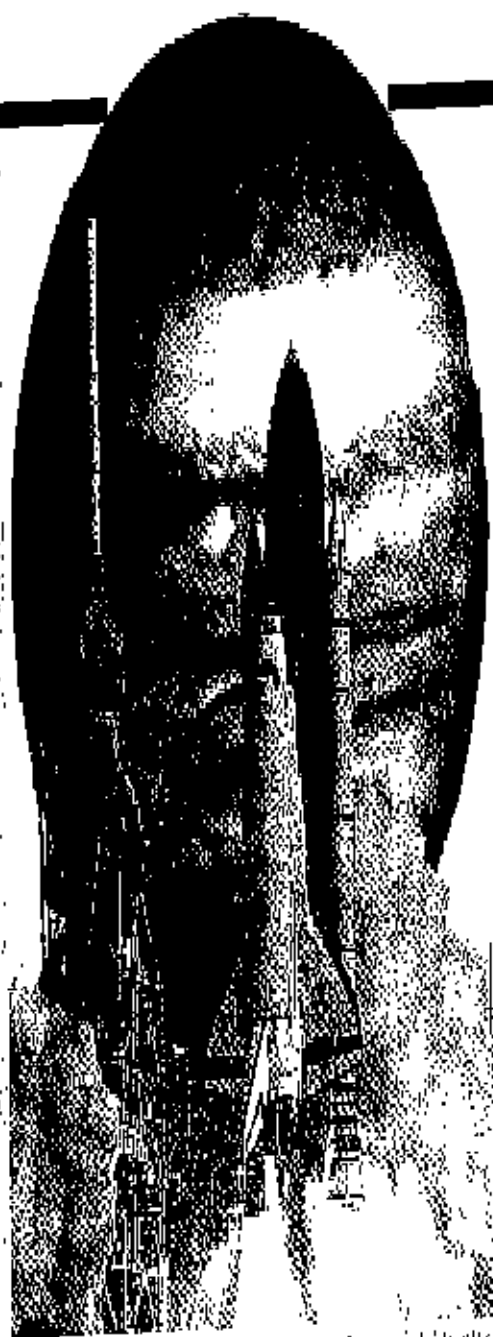
ESPAÑOLA DE I+D

**ESPAÑOLA DE I+D**

**incorpora nuevos factores de éxito**

**SOS ARANA ALIMENTACION --- ESPAÑOLA DE I+D**

**Una unión sinérgica de interés plural**



**Emergiendo con energía**

- Mayor capacidad empresarial
- Mejor selección de las líneas de I+D
- Potenciación de recursos. Sos-Cuétara destinará el 1% de su facturación anual a esta división (12 M Euros en cinco años)
- Abre un área prometedora de negocio