

LA PLAZA

Huevos sin cáscara y sin salmonella

El grupo murciano Maryper presenta en la Feria Internacional Alimentaria su huevo en polvo

El grupo murciano Maryper, dedicado a la comercialización y producción de huevos y ovoproductos, presentó ayer en la Feria Internacional Alimentaria 2004 (se celebra en Barcelona) dos nuevos productos, (OvoChef y OvoGym) con la particularidad de que no tienen cáscara y garantizan que no hay riesgo de salmonella. Esta compañía fue fundada a mediados del pasado siglo en Totana; está compuesta por las empresas Maryper, Ovosoc y Glomari, y en 2002 obtuvo unas ventas de 23 millones de euros.

Según un comunicado del grupo murciano, estas novedades, fruto de la investigación y el desarrollo llevado a cabo por el departamento de I+D de Huevos Maryper, han sido finalistas de la presente edición del Premio Innoval'04 que es otorgado por la feria Alimentaria. El objetivo de los investigadores fue conseguir un tipo de huevo con las mismas características del fresco que se pudiera consumir en cualquier parte del mundo, bajo cualquier circunstancia, sin riesgos para la salud.

Tras diversos estudios de diferentes envases se ha llegado a un

nuevo "concepto" del huevo que permite la reconstitución del huevo en polvo de una forma higiénica y su almacenamiento sin necesidad de frío durante tres años, destaca el comunicado. Esto se ha conseguido con un envase consistente en una bolsa con dos compartimentos separados por una soldadura rompible por presión, quedando alojado en un departamento el agua y en el otro el huevo deshidratado en las can-

Este producto ha quedado finalista en la presente edición del Premio Innoval que otorga la Feria

tidades exactas para su posterior mezcla y reconstitución.

El resultado es la solución a la falta de una logística adecuada de frío en determinados países o con una calidad muy baja del agua, lo que no les permite consumir huevos frescos o reconstituir el huevo en polvo ya tratado para garantizar la ausencia de salmonella y su larga duración. Asimismo, también es útil en situa-

ciones cotidianas como acampadas, segundas viviendas, barcos, la falta de tiempo para cocinar o, simplemente, seguridad para nuestra salud. OvoChef consiste en dos huevos batidos para tomar tortilla, mayonesa, revuelto, etc. y OvoGym está diseñado especialmente para los deportistas.

En Alimentaria, también se ha puesto de manifiesto que los españoles son, junto a los franceses, los consumidores europeos más reacios a la innovación alimentaria, hasta el punto de que sólo un 13 por ciento de los productos que se lanzan al mercado obtienen un éxito en España, según un estudio sobre innovación realizado por la consultora IRI en España.

Este trabajo, realizado en España, Italia, Francia, Holanda, Alemania e Inglaterra, fue presentado en un almuerzo con periodistas --organizado por Aecoc-- por el director general de IRI España, Javier Muñoz-Delgado, el profesor del IESE José Luis Nueno, y el director general de Aecoc, José María Bonmati. De esta forma, según el estudio, el 72 por ciento de los nuevos productos no llega a vender ni siquiera la mitad que la media de los artículos de su categoría, un dato que



Adriá reparte conocimiento

El cocinero español Ferrán Adriá preparó ayer un plato en el XV Salón Internacional de Alimentación y Bebidas, Alimentaria, y dio una clase magistral dentro del Primer Encuentro de Cocinas Contemporáneas de esta feria que se está celebrando en Barcelona. En la foto, durante la clase magistral que ofreció.

contrasta con las cifras de otros países como Inglaterra o Italia, en los que uno de cada tres nuevos productos consiguen vender más que los que ya existían.

Según precisó Muñoz-Delga-

do, mientras que en países como Inglaterra el lanzamiento de un producto tarda dos meses en conseguir unos niveles altos de distribución, en España se tarda hasta un año.



75 años juntos

Francisco Terol y Carmen López, que nacieron y viven en Alcantarilla, llevan prácticamente toda la vida juntos. No en vano se casaron hace 75 años y hace poco celebraron sus bodas de platino. El tiene 97 años y reconoce que sus vicios siguen siendo jugar

a la baraja y las mujeres. El abuelo Terol, como lo conocen en el Casino de Alcantarilla, recalca que el secreto para llegar a celebrar las bodas de platino es no fumar nunca. Su mujer tiene 94 años y también está como una rosa.

Los ingenieros regalan décimos de lotería con el deseo de que no toquen

El Colegio de Ingenieros Técnicos de Obras Públicas festeja este año su 150 aniversario y por ello decidió regalar décimos de lotería con el anagrama de tal efeméride impresa para el sorteo del pasado sábado, una forma muy original de comenzar con estas celebraciones. Tal es el entusiasmo que tienen estos profesionales por su aniversario que en la carta que acompaña al décimo indican que "como dicen que la lo-

tería que se regala no toca, deseamos que en esta ocasión el dicho se cumpla y podamos de este modo conservar todos un recuerdo de la celebración del 150 aniversario", un deseo que ha llamado la atención a muchos, que hubieran preferido que les hubiera tocado la lotería en vez de conservar el décimo con el anagrama del aniversario, y recordar esta efeméride precisamente por los millones embolsados.

Murcia acoge la selección de la Olimpiada Científica

Murcia ha sido elegida como sede para realizar la selección nacional de la Olimpiada Científica Europea 'EUSO 2004'. Precisamente esta selección comienza hoy en el campus de Espinardo y se prolongará hasta el día 13. Las pruebas determinarán los tres equipos (tres alumnos cada uno) que representarán a España en la Olimpiada de Holanda.

La paz entre los kurdos y los turcos en el monte Ararat

Cuando dos pueblos, con el paso de los años no encuentran la paz, cualquier atisbo de arreglo del problema debe ser bienvenido. Y en la Región de Murcia tenemos un ejemplo en el restaurante kurdo-turco Ararat, que es el monte que se encuentra en el Cáucaso y que es la zona a la que supuestamente llegó el Arca de Noé.