

Apuesta por la energía solar térmica

La firma conservera Sainz-Rozas, contra el cambio climático

La empresa de conservas y semiconservas de pescado Sucesores de Sainz-Rozas ha instalado energía solar térmica en su fábrica de Santoña, en Cantabria. La energía obtenida se utilizará para conseguir el agua caliente necesaria para el proceso productivo.

La compañía calcula que con esta instalación se logrará el 60% de la energía necesaria para este proceso, y que con este sistema dejarán de emitirse a la atmósfera alrededor de 15 toneladas de CO₂ cada año. El sistema de energía solar térmica fue instalado por la empresa Lansolar Ingenieros. La implantación de este meca-



María Victoria Castillo Sainz Rozas, responsable de Medioambiente y Calidad de la empresa, junto con uno de los responsables de la instalación solar

nismo se enmarca en la política de reducción de emisiones de esta empresa fundada en 1949 y que comercializa marcas como Sainz-Rozas, Neptuno, Vilu y Juan de la Cosa.

Embalaje alimentario de Papeles El Carmen

Bolsa Sacovitta, eficaz propuesta de embalaje

Dirigido a pescaderías y también carnicerías y charcuterías, la empresa Papeles El Carmen dedicada al embalaje flexible para la alimentación y el comercio, ha lanzado un nuevo producto al mercado: la bolsa de conservación Sacovitta. Se trata de un embalaje que "conserva mejor y durante más tiempo" el producto fresco, a la vez que facilita su portabilidad e incrementa la higiene desde el establecimiento al lugar de consumo, informa la compañía.

La eficacia de la bolsa Sacovitta ha sido además probada por el Centro Nacional de Tecnología Alimentaria (CNTA), tras estudiar su capacidad de conservación y confirmar que puede alargar la vida útil del producto hasta más de ocho días.

Además, el embalaje evita que los alimentos derramen líquidos en su transporte, o puedan entrar en contacto con el resto de la cesta de la compra y permitir llevar a congelación directamente.

Más fácil y accesible

Mercabarna renueva su web

■ Mercabarna (sociedad gestora de la unidad alimentaria que concentra los mercados mayoristas de Barcelona) ha renovado su web (www.mercabarna.com). Este nuevo portal, dirigido a profesionales del sector alimentario y ciudadanos en general, es una ventana a través de la cual los visitantes podrán acceder a toda la información y servicios de Mercabarna. En este sentido, el portal proporciona a los visitantes información práctica, con los horarios y días de mercado; los trámites para conseguir la tarjeta de acceso al recinto; la opción de descargarse las publicaciones que edita Mercabarna o, incluso, los menús diarios de los bares y restaurantes que hay en la unidad alimentaria.

Una de las herramientas más útiles de la nueva web es el buscador de empresas que, no sólo permite buscar los datos de contacto de cualquier empresa ubicada en el recinto, sino ver también su ubicación exacta. Otro servicio es el de estadísticas de productos, un apartado que ofrece la posibilidad de consultar los tonelajes, orígenes y precios al por mayor de los productos comercializados en los diferentes mercados centrales.