



Sistemas de Producción. Calidad y Seguridad

Nota Aepa

Procesos de Producción de los Productos de Aperitivo

Los productos de aperitivo están hechos con ingredientes alimenticios básicos como las patatas, frutos secos, maíz, trigo, arroz, centeno, aceites vegetales (mayoritariamente girasol, oliva, maíz, soja o cacahuete,...; palma, coco en menor grado) y saborizantes (sal y aromas).

A partir de esos ingredientes se pueden encontrar una gran variedad de recetas y una amplia diversidad de formatos para las diferentes tipologías de aperitivos y especificaciones propias de cada producto

La fabricación de los productos de aperitivo se realiza mediante procesos productivos sencillos

Frutos Secos, Pelados, Tostados, Salados, Recubiertos...

Existen muchos frutos secos que son consumidos como aperitivos: cacahuets, almendras, anacardos, pistachos, avellanas, nueces, pecanas, macadamias, nueces de brasil, piñones, pipas de girasol, pipas de calabaza, etc.

Los frutos secos son **seleccionados** en función de diferentes criterios: peso (unidades por peso), calibre por diámetro, calibre por longitud, calibre por espesor. Una vez seleccionadas, las semillas se pueden **pelar, tostar, laminar, salar, recubrir con una cobertura** (chocolate, miel, caramelo, etc.). Actualmente, podemos encontrar frutos secos en gran variedad de presentaciones: individualmente, o formando parte de mezclas (cocktails), pelados o no, salados o no, tostados o no, cubiertos, etc.

Frutas Desecadas

Las frutas secas como los orejones de albaricoque, de melocotón, las ciruelas, las uvas pasas y los higos desecados forman parte de nuestra dieta desde la Edad Media. Su proceso de elaboración es una **desecación de la fruta fresca**, durante la cual su contenido en agua se reduce, lo que da lugar a la concentración de nutrientes, imprescindibles en nuestra dieta diaria

Patatas Fritas, Tortillas Fritas

Aunque el proceso es ahora automático y a gran escala, las patatas fritas se siguen haciendo como se hacían desde su invención, hace más de 150 años. Se trata de patatas **frescas, seleccionadas, peladas, cortadas en láminas muy finas, y ligeramente fritas en aceites vegetales**. Una vez fritas, se les **rocía la sal u otro saborizante**, dependiendo de la variedad comercial de que se trate ("al jamón", "barbacoa", "a la crema", etc.)

Las **Tortillas** están hechas con una masa de harina de maíz muy fina, **enrolladas** en una hoja y luego **cortadas** en diferentes formas, generalmente triángulos. Estos son **tostados, ligeramente fritos y aromatizados**, lo que da lugar a las crujientes y doradas tortillas

El desarrollo de nuevas e innovadoras técnicas de procesado ha hecho posible que productos de aperitivo tradicionalmente fritos puedan ser horneados, ofreciendo al consumidor alternativas con menor contenido en grasas

Productos Extrusionados

Para la elaboración de estos productos de aperitivo, se inicia el proceso con una mezcla de agua y sémolas de cereal muy finas (maíz, arroz, etc.) que se introduce en una máquina **extrusora**, donde recibe altas presiones y temperaturas que hacen que la masa de cereal se funda y se transforme en una masa muy flexible y adaptable a la que fácilmente se le puede dar forma (normalmente, tipo gancho, gusano, rizo,...). Al salir de la extrusora, la masa se enfría y expande y se obtiene un producto muy ligero, que se **hornea** para reducir su humedad.

Antes de envasar, el producto de aperitivo extrusionado es **rociado con el saborizante**, que consiste en una mezcla de aceite, sal y aroma.

Existe otro tipo de productos extrusionados que tienen formas muy características, como ruedas, fantasmas, aros, cruces, etc. Estos productos pasan también por un proceso de extrusión que calienta y expande la mezcla de harinas de cereales (maíz, arroz, trigo, fécula de patata,...), además de darle forma al contacto con unas placas de la **extrusora** que silueteen la masa. Después de la extrusora los productos pasan por un proceso de **fritura u horneado** y después se les rocía el saborizante: mezcla de aceites, sal, ingredientes -como queso, tomate, etc.- y aromas.

Algunas industrias elaboran productos de aperitivo a partir de "**pellets**": se trata de productos de aperitivo intermedios elaborados en unas **extrusoras especiales** que enfrían la masa a la salida para evitar el proceso de expansión. Después se someten a un proceso de **secado** para disminuir su humedad hasta el punto óptimo para su buena conservación y posterior fritura. El resultado son productos con una humedad muy baja y formas diversas que pueden comercializarse como tales. Para poder ser consumidos requieren un proceso de **fritura** posterior que hace que el producto se expanda y aumente su tamaño adquiriendo una estructura esponjosa y muy crujiente.

OTROS PROCESOS

Los **Palomitas** son un "aperitivo inflado". Son el resultado de un **proceso de cocinado directo** (con, por ejemplo, aceite, aire u ondas de microondas) de granos de maíz al natural. Para hacer palomitas se cultivan variedades especiales de maíz.

Los avances tecnológicos en las tecnologías de fabricación y en los ingredientes ha hecho posible reducir los niveles de sal, grasas y grasas saturadas en los productos de aperitivo, a la vez que se mantiene el sabor que gusta y disfruta el consumidor



RECUERDA

- Los productos de aperitivo están hechos con ingredientes alimenticios básicos como las patatas, frutos secos, maíz, trigo, arroz, centeno, aceites vegetales (mayoritariamente girasol, oliva, maíz, soja o cacahuete,...; palma, coco en menor grado) y saborizantes (sal y aromas)
- Los aromas y la sal se agregan a la superficie de los aperitivos al final de su elaboración; de ahí que sean percibidos inmediatamente y nuestros productos puedan parecer más salados de lo que en realidad son!!
- La fabricación de los productos de aperitivo se realiza mediante procesos productivos sencillos. Los avances tecnológicos en las tecnologías de fabricación y en los ingredientes ha hecho posible reducir los niveles de sal, grasas y grasas saturadas en los productos de aperitivo, a la vez que se mantiene el sabor que gusta y disfruta el consumidor
- Las industrias de productos de aperitivo trabajan continuamente con el firme propósito de lograr el nivel más elevado posible de protección de la salud de los consumidores, cumpliendo de forma estricta todas sus obligaciones en materia de higiene y seguridad alimentaria
- Existe una normativa específica que afecta únicamente al sector de aperitivos: Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y comercialización de patatas fritas y productos de aperitivo. Complementando esta normativa, existe un amplio marco jurídico que regula aspectos que afectan a todas las industrias alimentarias

Normativa del Sector

La legislación que deben cumplir las industrias elaboradoras de productos de aperitivo se modifica regularmente. Existen normativas de ámbito europeo aprobadas por la Comisión Europea y que afectan por igual a todas las empresas que fabrican o comercializan en el mercado europeo. Además del marco jurídico europeo, las industrias que operan en el territorio español deben cumplir la normativa específica de ámbito estatal, autonómico y local en función de donde ejercen su actividad

En cuanto a los ámbitos de actividad que están regulados, existe una normativa específica que afecta únicamente al sector de aperitivos: Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y comercialización de patatas fritas y productos de aperitivo (Real Decreto 126/1989 de 3 de febrero (BOE núm. 33 de 8 de febrero))

Complementando esta normativa, existe un amplio marco jurídico que regula aspectos que afectan a todas las industrias alimentarias, sea cual sea el alimento que elaboren: Adición de nutrientes; Aditivos, aromas y enzimas alimentarios; Agua de consumo humano; Alimentación especial; Almacenamiento, conservación y transporte; Contaminantes; Control oficial; Defensa del consumidor; Etiquetado y publicidad; Higiene alimentaria; Irradiación de alimentos; Manipulador de alimentos; Materiales en contacto con los alimentos; Nuevos alimentos e ingredientes alimentarios; Organismos modificados genéticamente; Productos de limpieza y biocidas; Registro; Residuos de plaguicidas; Seguridad alimentaria; Seguridad general de los productos

La legislación española puede consultarse en la página web del Boletín Oficial del Estado (BOE) y la legislación europea en la página web del Diario Oficial de la Unión Europea (DOUE)

Compromiso con la Calidad y la Seguridad Alimentaria

Las industrias de productos de aperitivo tienen un reto constante: satisfacer a un consumidor cada vez más exigente. Por ello, el sector debe enfocarse claramente hacia el cliente, orientando todas sus acciones con el objetivo de cubrir las necesidades actuales y potenciales de sus clientes.

Por ello, el objetivo a alcanzar por las empresas alimentarias es doble:

- garantizar el suministro de alimentos inocuos y de calidad; y,
- generar confianza en sus clientes y demás partes interesadas (incluidos los consumidores finales y la autoridad competente)

Las industrias de productos de aperitivo trabajan continuamente con el firme propósito de lograr el nivel más elevado posible de protección de la salud de los consumidores, cumpliendo de forma estricta todas sus obligaciones en materia de higiene y seguridad alimentaria