

# INDUSTRIAS LÁCTEAS ASTURIANAS, S.A.

ANLEO (Navia)



- **Estructura de producción.**
- **Certificados de calidad.**
- **I+D+i en ILAS**
- **Desarrollo de nuevos productos.**



# ESTRUCTURA DE PRODUCCIÓN

## PRODUCTOS LÍQUIDOS UHT

- Leche
- Nata
- Postres
- Helados
- Sopas

## GRASAS

- Mantequilla tradicional
- Mantequillas recombinadas
- Butteroil
- Oleinas
- Estearinas

## QUESOS

- Quesos fundidos
- Queso rallado y loncheado

## PRODUCTOS EN POLVO

- Leche en polvo
- Alimentos infantiles
- Derivados de suero
  - WPC
  - Lactosa
- Productos especiales

# CERTIFICADOS DE CALIDAD

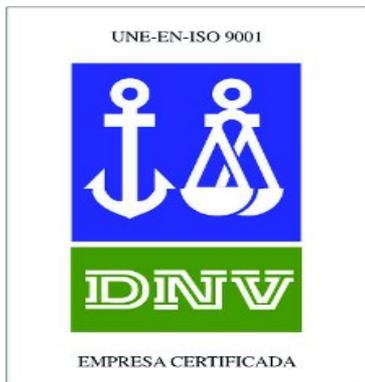
**INDUSTRIAS LACTEAS ASTURIANAS S.A. ES UNA EMPRESA CERTIFICADA DE ACUERDO CON LOS SIGUIENTES STANDARES:**

- **IFS** (International Food Standar versión 6)
- **FSSCC 2200** (Certification scheme for food safety systems)
- **ISO 9001:2008** para el siguiente alcance: “Elaboración de productos lácteos, a base de aceites y no lácteos UHT, estables a temperatura ambiente y refrigerados (por ejemplo bebidas, sopas, postres, cremas, helados, refrescos, fórmulas). Elaboración de mantequilla, materia grasa anhidra y mantequilla recombinada. Elaboración de productos en polvo tratados térmicamente y estables a temperatura ambiente (por ejemplo leche, productos derivados del suero, productos lácteos y no lácteos para lactantes y usos especiales o dietéticos). Elaboración de queso y productos análogos de queso (fundidos, rallados y loncheados) envasados en atmósfera normal y modificada. Envasado de Margarina. Producción de concentrado de ácido láctico en cisternas y contenedores plásticos.”



# CERTIFICADOS DE CALIDAD

- **Certificado de conformidad HALAL** para el siguiente alcance: “Elaboración, envasado y comercialización de leche UHT y leche en polvo, productos lácteos, mazada, mantequilla y mantequilla concentrada, materia grasa láctea anhidra, concentrado láctico, preparados deshidratados para niños y lactantes, preparados dietéticos deshidratados, lactosa y concentrado de proteína de suero”
- **Certificado Kosher** para el siguiente alcance: “Mantequilla, mantequilla concentrada, materia grasa láctea anhidra, leche en polvo, mazada”



# I+D+i en ILAS

## Objetivos:

- Mejora de los procesos de producción, buscando flexibilidad para adecuarse a los cambios de la demanda.
- Lanzamiento de nuevos productos de alto valor añadido.
- Optimización de los recursos productivos, reducción del impacto ambiental y mejora de la eficiencia energética.
- Mejora de la Calidad y de la Seguridad Alimentaria.



# I+D+i en ILAS

## Recursos humanos implicados

- Departamento de I+D.
- Producción
- Departamento de Control de Calidad.
- Dirección

## Medios materiales:

- Equipos de laboratorio tanto para análisis como para realización de ensayos preliminares (homogenizador, thermomix, baños termostáticos, agitadores ...).
- Plantas piloto de mezcla, tratamiento térmico (planta piloto UHT) y secado.



Las actividades más relevantes desarrolladas en los últimos años en el ámbito de la **I+D+i** por ILAS S.A. son las siguientes:

➤ **Mantequilla y fraccionamiento de grasas:**

- Desarrollo de mantequillas con características específicas (2002-CDTI)



## ➤ Productos en polvo:

- Propiedades de las proteínas del lactosuero. Obtención de nuevos productos enriquecidos en proteínas séricas (PROSER 2004-2005).
- Microfiltración de concentrado de proteínas y mazada para la eliminación de materia grasa y recuperación de fosfolípidos (2004-2005).
- Desarrollo de un nuevo proceso de nanofiltración para la reducción de minerales en los sueros lácteos (2007-2008, CDTI).



## ➤ Quesos:

- Estudio de la influencia de la formulación y la tecnología de fabricación en las propiedades funcionales de quesos fundidos y análogos de queso para pizza (2006).
- Desarrollo de un queso tipo Minibaby elipsoidal a base de queso fundido (Renyto<sup>®</sup> -N<sup>o</sup> patente: ES 2 326 507 B1).



- Desarrollo de envases y recubrimientos activos para alimentos sensibles a alteraciones fúngicas (INNPACT) (2011-2014, Proyecto financiado por el Ministerio de Economía y Competitividad).



## ➤ Productos UHT:

- Desarrollo de nuevos productos lácteos UHT (2010-2012, FICYT).
- Desarrollo de leches infantiles de continuación y crecimiento líquidas con propiedades funcionales mejoradas (2007-2008 FICYT, PROFIT, CDTI).



## ➤ Calidad y Seguridad Alimentaria:

- Detección de aminas biógenas y de bacterias productoras de histaminas en derivados lácteos (Proyecto en colaboración con el Instituto de Productos Lácteos de Asturias, IPLA-CSIC).



- Métodos rápidos de análisis para la industria agroalimentaria: Sistema múltiple de detección y cuantificación de microorganismos patógenos (AGRO-TEST). (2009-2010, Proyecto Estratégico del Principado de Asturias en colaboración con la Universidad de Oviedo y ALCE Calidad, FICYT).



Universidad de Oviedo

## ➤ Calidad y Seguridad Alimentaria:

- Nuevos métodos de control de la seguridad alimentaria: herramientas para la cuantificación multiplex de patógenos (AGRO-Multitest) (2011, financiado pro la Consejería de Educación y Ciencia del Principado de Asturias).



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y CIENCIA



## ➤ Otros desarrollos:

- Estudio sobre materias primas alternativas en nutrición animal (EMANA) (2010-2012 – CDTi).



- Implantación de plataforma tecnológica para el seguimiento y mejora de la producción (2014-2015, IDEPA).



- Desarrollo de un nuevo proceso tecnológico para la producción a escala industrial de galactooligosacáridos prebióticos (2014-2015, FICYT).



## ➤ Otros desarrollos:

- Desarrollo de productos alimenticios y soluciones globales orientados a la población infantil con alergia a las proteínas de la leche (SOLMILK) (2015-2018, Ministerio de Economía y Competitividad).



- Soluciones digitales para la mejora de la flexibilidad, eficiencia y sostenibilidad de cadenas de valor y procesos de fabricación de alimentos en entornos globales. (2015-2017, CDTi).



## ➤ Innovación de proceso:

- Nueva planta de productos UHT .
- Nueva planta de envasado de alimentos infantiles (2014-2016, IDEPA y Ministerio de Industria, Energía y Turismo)



## ➤ Medidas de ahorro y eficiencia energética

- Sustitución de caldera de fuel-oil por caldera de gas natural en la planta de cogeneración (2015 – IDAE)



- Renovación de luminarias en diferentes secciones de la planta (2016 – Consejería de Empleo, Industria y Turismo del Principado de Asturias)



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS  
CONSEJERÍA DE EMPLEO, INDUSTRIA Y TURISMO



# DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS

## PRODUCTOS UHT

- Leche sin lactosa
- Leche Energía y Crecimiento: leche enriquecida con ácidos grasos poliinsaturados, DHA y vitaminas, dirigida a niños a partir de los tres años de edad.
- Leche enriquecida en  $\Omega 3$
- Leche enriquecida en fibra
- Leche enriquecida en calcio



# DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS

## PRODUCTOS UHT

- Crema pastelera
- Leche evaporada
- Preparado vegetal azucarado para montar



# DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS

## QUESOS

- Queso fundido cremoso en porciones cuadradas (Mon Ami®)
- Cremas de queso para untar



# DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS

## MANTEQUILLA

- Mantequillas con distinto contenido en materia grasa, punto de fusión y textura: Mantequilla especial para Sandwich



**FIN**

