

Entrevista a Alexandre Cevallos, director tècnic de Lucta, S. A. i president de l'AEFAA

Ciril Jimeno i Montserrat Heras

Editors de la REVISTA DE LA SOCIETAT CATALANA DE QUÍMICA



Alexandre Cevallos. Imatge cedida per Lucta, S. A.

Iniciem aquesta entrevista presentant breument el senyor Alexandre Cevallos (Barcelona, 1976), llicenciat en química per la Universitat de Barcelona, que actualment treballa com a director tècnic de l'empresa de fragàncies, aromes i additius per a l'alimentació animal Lucta, S. A., fundada a Barcelona el 1949 [1]. Des de fa un any aproximadament ha estat nomenat president de l'Asociación Española de Fragancias y Aromas Alimentarios (AEFAA) [2].

Com ha estat la seva carrera professional des que va acabar la llicenciatura en química? Ens en podria fer cinc cèntims?

En acabar la carrera vaig fer el Màster en Química Experimental a la Universitat de Barcelona. A més d'ampliar els meus coneixements i adquirir experiència en un laboratori de síntesi, el màster també em va ajudar a trobar la meva primera feina, ja que el grup de recerca feia projectes amb Novartis.

Així que vaig iniciar la meva carrera a Itàlia l'any 1999 a una de les plantes de fabricació de principis actius farmacèutics del grup Novartis. Vaig començar com a químic de laboratori i vaig evolucionar ràpidament cap a químic de processos, responsable d'R+D i finalment responsable de producció, seguint el creixement en aquell moment del negoci dels antibiòtics genèrics.

Vaig tornar a Barcelona l'any 2005 i em vaig incorporar a una fàbrica de cosmètics per a tercers. Vaig començar com a di-

rector tècnic i seguidament d'innovació, responsable de la formulació i ampliació de productes com ombres d'ulls, llapis de llavis o rímel. L'any 2011 em vaig traslladar a una empresa de fragàncies, on vaig tenir a càrrec meu totes les àrees implicades en el disseny del producte (perfumistes, aplicacions, anàlisi de productes de mercat). Aquesta va ser també la meva primera experiència en l'àmbit normatiu, com a responsable del compliment del producte i com a representant de l'empresa en converses amb organismes reguladors, proveïdors i equips centrals de la indústria.

Des del 2015 treballa a Lucta, on lidero un equip global basat en cinc centres (Espanya, els Estats Units, la Xina, Mèxic i Colòmbia) que cobreix les àrees de qualitat, regulació, anàlisi i dades mestres per a les tres divisions del grup (aromes, fragàncies i additius per a l'alimentació animal).

Com va ser el salt de la indústria farmacèutica al de la indústria de fragàncies i aromes? Quines diferències hi ha respecte a la indústria química convencional o farmacèutica?

La base del negoci de les aromes i les fragàncies és la formulació del producte a partir d'una paleta de més de tres mil ingredients, naturals o sintètics. La química convencional apareix en l'obtenció dels ingredients sintètics, amb un ventall molt ampli de reaccions (algunes de senzilles i altres de bastant complexes). La majoria d'aquestes matèries primeres estan disponibles comercialment, de manera que poques



FIGURA 1. Laboratori i unitat de producció de fragàncies de Lucta, S. A. Imatges cedides per Lucta, S. A.

empreses del sector tenen capacitat de síntesi pròpia (entre aquestes, Lucta).

Quina diferència hi ha entre *aroma* i *fragància*? Les fragàncies representen un nivell més alt (i car) de complexitat química o es tracta simplement d'aplicacions diferents?

Tant les aromes com les fragàncies es componen de molècules volàtils que donen lloc a un determinat efecte olfatiu (nota i intensitat) en l'aplicació desitjada (per exemple, un suavitzant o una llaminadura). Però tenen una composició molt diferent, tant per la tecnologia associada a l'aplicació final (per exemple, solubilitat, procés tèrmic o interacció amb la matriu) com per les regulacions (matèries primeres que estan permeses en cada cas i estàndards que han de seguir les plantes de producció corresponents).

Quin paper tenen els químics en la indústria de fragàncies i aromes? Per exemple, en quins camps treballen a Lucta?

Quines tasques hi fan? Quants químics treballen a l'empresa en total?

A Lucta tenim químics en pràcticament totes les àrees de l'empresa: recerca, disseny del producte, analítica, control de qualitat, producció i, fins i tot, compra i venda. Però també tenim enginyers, veterinaris i llicenciats en ciència i tecnologia d'aliments.

No tinc presents les xifres pel que fa al grup (som més de mil treballadors), però als centres que tenim a Espanya hi ha més de cinquanta químics.

Una pregunta tècnica: les patates fregides amb gust de pernil fa molt temps que existeixen. N'hem tastat també amb gust d'ou ferrat. Ens imaginem que aquestes patates no han vist ni el pernil ni un ou en sa vida, però, a més a més d'aquests exemples, quins productes fan les empreses



FIGURA 2. Laboratori d'aplicacions d'aromes dolces i unitat de producció d'aromes sòlides de Lucta, S. A. Imatges cedides per Lucta, S. A.

d'aromes i fragàncies? Quants tipus de compostos es fabriquen i quines aplicacions tenen?

Les aromes emprades a les patates amb gust de pernil o d'ou ferrat es componen d'una combinació de molècules volàtils que són presents al pernil o als ous ferrats reals, però que s'han obtingut a través de processos d'extracció o de síntesi i després s'han combinat per a reproduir l'efecte organolèptic de l'aliment o apropar-s'hi.

Les aplicacions de les aromes i les fragàncies són gairebé infinites! Les aromes són clau en la majoria d'aliments que consumim: galetes, cereals, iogurts, gelats, laminadures, begudes alcohòliques, margarines, embotits, hamburgueses veganes, pizzes, snacks, salses o menjars preparats.

Dins les fragàncies tots tenim presents els perfums, les cremes o els suavitzants, però també en trobem als pintallavis, les joguines infantils, els repel·lents per a insectes, les pastes de dents, els bolquers, el paper higiènic, les espelmes, les pintures o els productes per a enllustar les sabates.

Hi ha aromes adaptades a uns països o uns col·lectius determinats? Com és d'important la percepció que es té d'un producte perquè triomfi en el mercat? El que es considera que fa «bona olor» o «mala olor» depèn del lloc? Tornant a l'exemple de les patates amb gust d'ou ferrat, existeixen i tenen èxit a països com el Regne Unit, Rússia o l'Índia?
Els gustos són molt locals i l'olor del producte (per tant, l'aroma o la fragància) és determinant en la tria del consumidor per a decantar-se per un producte o un altre. Com a exemple dins les fragàncies em venen al cap els perfums orientals,

molt diferents dels perfums a què estem habituats a Occident, fins al punt que per a un no iniciat és molt difícil distingir si un perfum és masculí o femení. En el cas de les aromes, també hi ha notes molt característiques segons la geografia, com els snacks picants a Mèxic, els refrescs als Estats Units (recordeu la Cherry Coke?) o les galetes amb notes dolces i càrnies a la Xina.

Per tant, les patates fregides amb gust de pernil o d'ou ferrat són específiques per al mercat espanyol i rarament les trobarem o tindran èxit fora del nostre territori.

Parlem ara del seu càrrec com a president de l'AEFAA. Quina funció té l'AEFAA i quines tasques hi fa com a president?

L'associació es va fundar el 1982 i representa el 90% de la indústria espanyola d'aromes i fragàncies. La nostra missió és representar el sector espanyol davant la indústria europea i davant les autoritats nacionals i internacionals, interaccionant amb les autoritats i col·laborant-hi a l'hora de preparar les noves regulacions que afecten el sector, proporcionant un fòrum de diàleg en què la nostra indústria desenvolupi posicions i directrius i ajudant els membres perquè els seus productes compleixin aquest entorn regulador en evolució constant.

Com a president represento l'associació davant les autoritats i les altres associacions espanyoles i europees, però també soc responsable d'implementar les iniciatives i els projectes encomanats per la junta directiva, al costat del director executiu.



FIGURA 3. Laboratori d'aplicacions d'aromes de Lucta, S. A. Imatges cedides per Lucta, S. A.

Com és d'important la indústria catalana d'aromes i fragàncies dins el conjunt de l'espanyola? I a escala internacional?

De les trenta-sis empreses que formen l'associació, vint-i-tres es troben a Catalunya. L'aportació del sector al producte interior brut nacional és molt rellevant, gairebé 1.700 milions d'euros, dels quals el 75% correspon a les empreses amb seu a Catalunya.

El sector ha aconseguit aquesta xifra de negoci gràcies a un creixement sostingut al llarg dels anys pel seu dinamisme, creativitat i vocació exportadora. Aquest dinamisme i aquesta creativitat són clau, atès que les aromes i les fragàncies són ingredients diferencials en el desenvolupament de nous llançaments de productes d'alimentació, cosmètica i cura de la llar.

Creu que, actualment, els graduats en química catalans arriben a la indústria amb les competències suficients per a desenvolupar la feina?

Els graduats en química arriben a la indústria amb una bona base, però per a desenvolupar la feina necessiten formar-se i agafar experiència a l'empresa. Les competències poden ser

suficients per a tasques molt concretes de laboratori, però per a altres àrees com la regulació o la garantia de qualitat veiem que venen més preparats d'altres graus, com ciència i tecnologia d'aliments.

Per acabar, què aconsellaria als químics joves que han acabat els estudis recentment i que es volen incorporar a la indústria?

Tot i la gran implantació de la indústria química a Catalunya, jo aconsellaria als joves que no es limitin a cercar dins del territori i que es plantegin la possibilitat de tenir una experiència laboral en un altre país abans de començar a establir lligams que després faran que sigui més complicat marxar.

Fonts d'Internet

[1] *Lucta* [en línia]. <<https://www.lucta.com/>> [Consulta: 3 juliol 2023].

[2] *Asociación Española de Fragancias y Aromas Alimentarios* [en línia]. <<https://www.aefaa.com/>> [Consulta: 3 juliol 2023].