

Un spray natural para conservar alimentos, el ocaso del film de plástico

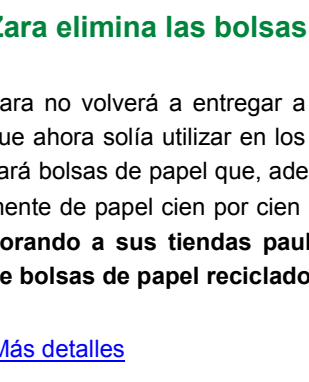
Eliminar el uso del plástico es un paso decisivo en el camino para conservar el planeta, de ahí que se hayan desarrollado alternativas biodegradables como bolsas de silicona o telas enceradas.



El último avance, un **spray protector natural**. La iniciativa surgió tras varios años de investigación y de pruebas desarrolladas por científicos lusos del Centro de Investigación de Montaña del Instituto Politécnico de Bragança

[Más detalles](#)

El chocolate blanco no existe: radiografía de la peor tableta del supermercado



Esta variedad, que no lleva ni un gramo de cacao, no posee ni un sólo ingrediente que lo haga mínimamente saludable.

El mundo se divide en dos tipos de personas: aquellas a las que les gusta el chocolate de verdad (el amargo) y las que prefieren los sucedáneos de éste como el chocolate con leche o el chocolate blanco. Y tenemos una mala noticia para éstas últimas. **El chocolate blanco no existe.**

[Más detalles](#)

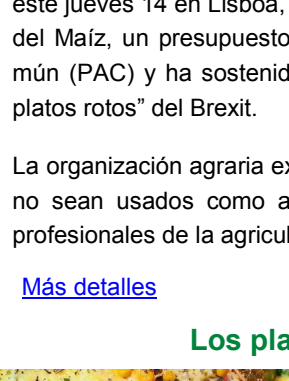
Zara elimina las bolsas de plástico y se pasa al papel 100% reciclado

Zara no volverá a entregar a sus clientes bolsas de plástico, que ahora solía utilizar en los periodos de rebajas, y solo utilizará bolsas de papel que, además, próximamente serán únicamente de papel cien por cien reciclado. Para ello, **está incorporando a sus tiendas paulatinamente un nuevo formato de bolsas de papel reciclado y reutilizables.**



[Más detalles](#)

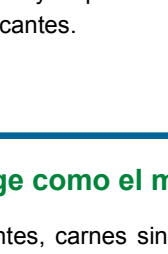
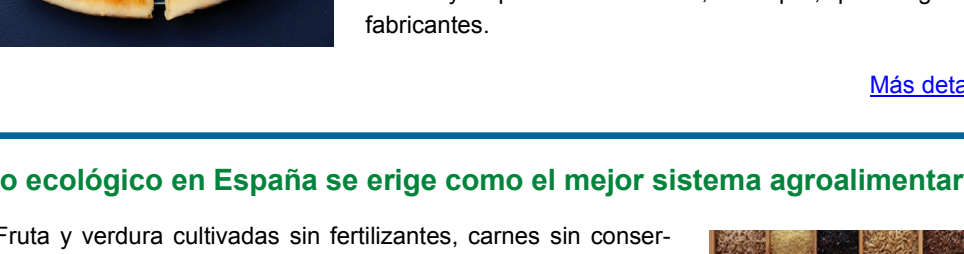
Plomo en las especias: descubre su procedencia y evita riesgos



En 2014, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, en colaboración con la Organización Mundial de la Salud, limitó la cantidad de plomo en **alimentos infantiles** con el objetivo de evitar su **efecto tóxico** sobre bebés y niños. Hasta la fecha, esta cantidad era de 0,02 miligramos de plomo por cada kilo de producto, una cifra que desde entonces se limita a la mitad.

[Más detalles](#)

ANÁLISIS DE METALES PESADOS ¡Consultanos sin compromiso!



Burgos - Madrid - Barcelona - Zamora - Valladolid - Castellón - Valencia - Cáceres - Zaragoza - Galicia
Cuidamos de los alimentos que cuidan de ti www.analizacalidad.com

Apuesta por internacionalizar la propuesta de que la PAC no debe pagar los platos rotos del Brexit

El presidente nacional de Asaja, Pedro Barato, defenderá este jueves 14 en Lisboa, en el marco del I Congreso Ibérico del Maíz, un presupuesto justo para la Política Agraria Común (PAC) y ha sostenido que "la PAC no debe pagar los platos rotos" del Brexit.



La organización agraria exige que los pequeños productores no sean usados como arma arrojadiza para atacar a los profesionales de la agricultura

[Más detalles](#)

Los platos preparados siguen ganando espacio en la mesa



Cada español consumió una medida de 14,64 kilos de **platos preparados** en 2018, una cifra que supone un **crecimiento del 2,7 %** con respecto al año anterior y un 36 % más que hace una década, según el balance que ha presentado hoy la patronal del sector, Asefapre, que integra a 16 fabricantes.

[Más detalles](#)

Lo ecológico en España se erige como el mejor sistema agroalimentario

Fruta y verdura cultivadas sin fertilizantes, carnes sin conservantes, huevos sin aditivos, ropa de algodón orgánico, cosméticos de savia natural, vehículos que se mueven sin combustible, huertos en los balcones, viviendas que no necesitan calefacción o aire acondicionado. Lo ecológico invade nuestra vida. Se elige por convicción o por ahorrar.



En España hay casi 40.000 empresas de alimentos ecológicos, una tendencia que va a más y está en boga.

[Más detalles](#)

Nuevos materiales que ayudan a detectar en los alimentos compuestos perjudiciales y sustancias beneficiosas para la salud



Se trata de las sílices mesoestructuradas que aplicadas a las estrategias de análisis y control de alimentos ayudan a detectar la presencia de fármacos, hormonas o pesticidas en los alimentos.

Investigadores de la Universidad Rey Juan Carlos están aplicando nuevos materiales para detectar en los alimentos que ingerimos compuestos perjudiciales y sustancias beneficiosas

[Más detalles](#)

Grupo
ANALIZA
calidad

NUEVO SERVICIO ANALÍTICO DE CONTROL ENOLÓGICO EN BODEGAS

www.analizacalidad.com
agronomica@analizacalidad.com

GRUPO ANALIZA CALIDAD
CEEI Módulos 28-29
Aeropuerto de Burgos 09007
947 041 479
www.analizacalidad.com

Síguenos en:

Para quitar el nombre de la lista de distribución de correo, [haga clic aquí](#)

