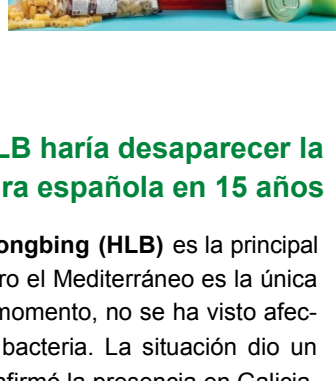


El miedo absurdo a los colorantes: así saca tajada la industria con lo "natural"

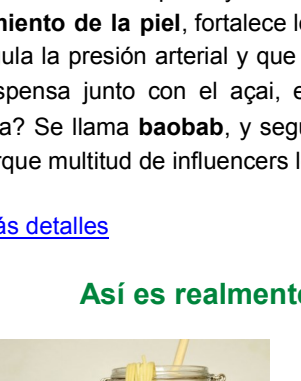
Sostiene el doctor en Bioquímica José Miguel Mulet que **nunca ha sido más seguro lo que comemos** y nunca ha tenido más **miedo el consumidor**, algo que ha logrado rentabilizar la industria alimentaria inventando productos supuestamente saludables o utilizando palabras "mágicas" en las etiquetas.



El experto advierte de que las alertas alimentarias suelen estar dirigidas a la venta de otros productos alternativos no necesariamente más sanos.

[Más detalles](#)

CGC alerta de que la llegada de la bacteria del HLB haría desaparecer la citricultura española en 15 años



El **Citrus greening o Huanglongbing (HLB)** es la principal amenaza de la **citricultura** pero el Mediterráneo es la única gran área productiva que, de momento, no se ha visto afectada por la irrupción de esta bacteria. La situación dio un vuelco en 2014, cuando se confirmó la presencia en Galicia, no de la enfermedad pero sí de uno de los dos vectores que se sabe que es capaz de transmitirla, la ***Trioza erytrae***.

[Más detalles](#)

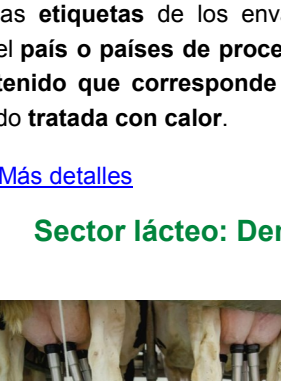
Así es el Baobab, el nuevo superalimento que viene de África

¿Y si te decimos que hay un superalimento que **frena el envejecimiento de la piel**, fortalece los huesos, el sistema inmunitario, regula la presión arterial y que ya se ha ganado un hueco en la despensa junto con el açai, el camu-camu y las semillas de chía? Se llama **baobab**, y seguro que ya has oído hablar de él porque multitud de influencers lo incluyen ya en sus desayunos.



[Más detalles](#)

Así es realmente el tomate frito que compras en el supermercado



El tomate frito del supermercado ni siquiera es tomate frito. Como lo leen. Tal y como cuenta en este artículo de EL ESPAÑOL, este producto que se elabora de forma industrial no se somete a un proceso de fritura. Se pela, se trocea y se va cocinando poco a poco a una temperatura más baja que la que podría sufrir si fuese frito. Después, se mezcla con aceite.

[Más detalles](#)

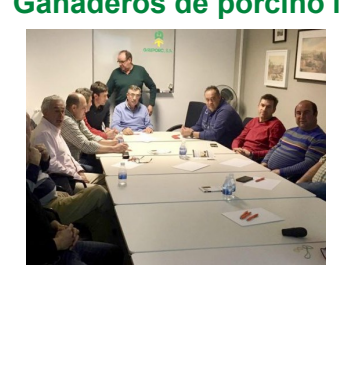
España obligará a precisar en el etiquetado de la miel el porcentaje de cada origen

La nueva norma de calidad de la miel que ultima el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación exigirá que las **etiquetas** de los envases de este producto indiquen el **país o países de procedencia y el porcentaje del contenido que corresponde a cada uno de ellos** y si ha sido **tratada con calor**.



[Más detalles](#)

Sector lácteo: Denuncian que el PDR se desvía a la industria mientras desaparecen las explotaciones



La Unión de Ganaderos, Agricultores y Silvicultores de la Comunidad de Madrid (UGAMA) ha denunciado a situación del sector lácteo en al región, al considerar que el **Programa de Desarrollo Rural está siendo desviado** del sector rural **al industrial**, y que este hecho está contribuyendo a la **desaparición del vacuno** de leche de la Comunidad.

[Más detalles](#)

Los champiñones, aliados perfectos para detener el deterioro cerebral

Gracias a la **ergotioneína**, un antioxidante y antiinflamatorio que los humanos no podemos producir por sí mismos.



Sabíamos ya que los **champiñones** son un **gran alimento para nuestro organismo**. Diversos estudios han demostrado a lo largo de los años que la ingesta de esta seta es beneficiosa para el corazón, para el buen funcionamiento del sistema nervioso, para el colesterol o, incluso, para frenar la caída del cabello o prevenir algunos tipos de cáncer.

[Más detalles](#)

Ganaderos de porcino ibérico analizan los problemas en la alimentación



El sector estudia cómo conjugar la normativa con la realidad y las condiciones de cría y de engorde de los animales.

Muchos de los ganaderos **no están de acuerdo con la actual norma**, dado que se sale de la realidad del cebo del ibérico y supone además un coste adicional en tiempo y gastos finales, con las pérdidas económicas que esto supone.

[Más detalles](#)



Servicio de Análisis Microbiológicos

¡Consultanos sin compromiso!

analizacalidad.com

Burgos - Madrid - Barcelona - Zamora - Valladolid - Castellón - Valencia - Cáceres - Zaragoza - Vigo - Asturias

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](#)

