

Investigadores de España y Chile diseñan un sensor que cambia de color al detectar toxinas en el agua

La **Universidad de Burgos** (España) y la **Universidad de Concepción** (Chile) han desarrollado polímeros eficaces para detectar fenoles dañinos en el medio acuoso.

Los investigadores han logrado preparar un nuevo material que adquiere coloración al entrar en contacto con fenoles, sustancias contaminantes que pueden encontrarse en el agua. Permite detectar y cuantificar fenoles en medios acuosos rápidamente, en el lugar y al momento, sin necesidad personal con preparación específica ni instrumental de alto coste.



[Más detalles](#)

Sensor para detectar la leche en mal estado antes de abrir el tetra brik



Hasta la fecha, para saber si la leche está en mal estado es necesario abrir el brik y verificarlo, es posible que se haya superado la fecha de consumo preferente o la de caducidad y que la leche siga siendo apta para el consumo, pero la única forma de determinarlo es abriendo el envase. Un grupo de investigadores de la Universidad de Washington ha desarrollado un nuevo **sensor para detectar la leche en mal estado antes de abrir el tetra brik**.

[Más detalles](#)

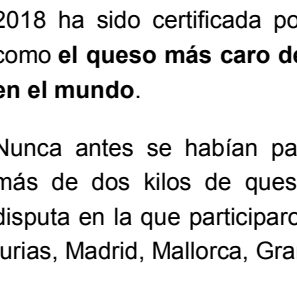
Reutilizar el agua: Una oportunidad ante los retos de la agricultura

España es un ejemplo en el uso de la reutilización, y más específicamente, para la agricultura. El 25% de la tierra agrícola irrigada en la Unión Europea corresponde a España, y esta industria supone más del 5% de la economía del país, con regiones que poseen valores superiores al 20%. Algunas provincias bastante deprimidas antes de los años 70, como Almería, son en la actualidad zonas ricas gracias a una industria agrícola muy tecnificada.



[Más detalles](#)

La diferencia de precio de las naranjas alcanzó el 962%



En el mes de abril, según los datos del IPOD (Índice de Precios en Origen y Destino de los Alimentos), la diferencia de precio de las naranjas alcanzó el 962%. **En el campo**, el kilo de naranjas se cotizó a **0'13 euros** y **en el mercado** el precio medio fue de **1'38 euros** por el kilo, lo que supone que los consumidores hemos pagado 10'62 veces el valor de las naranjas en origen.

[Más detalles](#)

Departamento de Medio Ambiente

expertos en análisis y asesoramiento

www.analizacalidad.com
medioambiente@analizacalidad.com

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

El queso más caro subastado en el mundo es este cabrales asturiano

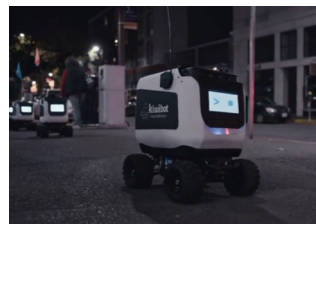
La pieza ganadora del Certamen del Queso de Cabrales 2018 ha sido certificada por el Guinness World Records como el **queso más caro de cuantos se han subastado en el mundo**.

Nunca antes se habían pagado 14.300 euros por algo más de dos kilos de queso (6.085 euros/kilo), en una disputa en la que participaron 15 establecimientos de Asturias, Madrid, Mallorca, Granada y Toledo.



[Más detalles](#)

La prueba para saber si un huevo está fresco o hay que tirarlo



Son muchos los huevos que se desperdician en el ámbito doméstico, según alertan desde «Too Good To Go».

Esto se debe, a la fecha de consumo preferente, la mayoría de españoles **tira huevos sin utilizar porque se han pasado de fecha**. En este caso un simple test en un recipiente con agua fría sería suficiente para saber si un huevo, cuya fecha ha expirado, está en buenas condiciones o no.

[Más detalles](#)

La sexta gran extinción de especies amenaza también la economía global

La alarmante **pérdida de biodiversidad** por la acción del hombre no solo pone en riesgo a un millón de especies animales y vegetales en el mundo, según alertó el lunes el IPBES, el panel de expertos internacionales vinculado a la ONU. **En un informe monográfico, la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE)** advierte sobre las consecuencias de la conocida como **"sexta extinción masiva"** e insta a los países a actuar ante la pérdida de biodiversidad.



[Más detalles](#)

Los robots que te llevan la cena del restaurante a la puerta de casa




Su **modelo de negocio** es igual que el de plataformas que ya funcionan en España, como Deliveroo o Glovo. Solo que, en lugar de ser un ser humano quien llama a tu timbre, es un **robot**. Cuando el usuario realiza el pedido, el restaurante lo prepara y lo mete dentro de los compartimentos de uno de los robots, que están aislados y tienen cerradura. A través de la app puedes ver por dónde va la máquina e incluso ver lo que el robot está viendo.

[Más detalles](#)

 **ANÁLISIS DE ACRILAMIDA EN ALIMENTOS**

¡Consúltanos sin compromiso!

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](#)

