



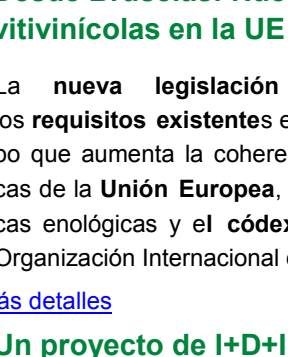
Analiza Calidad referente en Análisis de Reológicos de Trigos y Harinas

Analiza Calidad socio protector de la aETC y miembro desde hace más de 15 años cuenta en su **laboratorio de Burgos** con un departamento especializado en **análisis reológicos de trigos y harinas** y con **profesionales con un alto grado de cualificación**, así como **equipos de la última tecnología** para el aseguramiento de los **resultados normalizados internacionalmente**, fiable y de alta exactitud que cada día se demandan más por los técnicos y profesionales del sector. Siendo uno de los pocos laboratorios privados de Europa en realizar este tipo de análisis.

[Más detalles](#)



Listeria deaths in France linked to raw milk cheese brand



Una mujer murió y otra perdió a su bebé debido a la **listeriosis después de comer queso de leche cruda** según los informes de los medios franceses.

El queso de leche cruda fue producido por **Fromagere de la Brie**, a la compañía se le ordenó detener la producción y retirar productos lácteos crudos y pasteurizados en abril. Se realizaron investigaciones epidemiológicas, ambientales y de trazabilidad de los alimentos para identificar el origen de la contaminación.

[Más detalles](#)

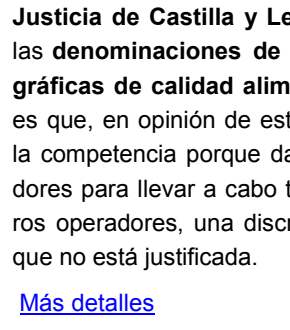
Desde Bruselas: Nuevas reglas permitirán simplificar las prácticas vitivinícolas en la UE

La **nueva legislación sobre el vino** simplifica los **requisitos existentes** en la elaboración del vino al tiempo que aumenta la coherencia entre las prácticas enológicas de la **Unión Europea**, el código internacional de prácticas enológicas y el **códex enológico** internacional de la Organización Internacional de la **Vid y el Vino**.



[Más detalles](#)

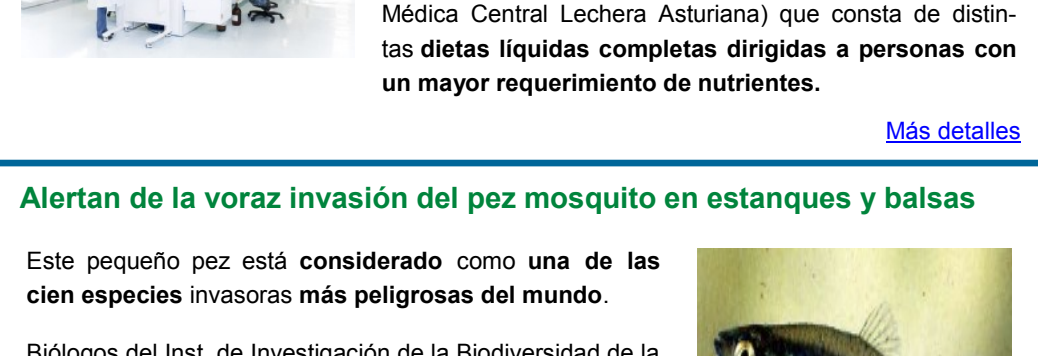
Un proyecto de I+D+i Prolive avala una nueva tecnología para extraer más aceite de calidad



El proyecto de I+D+i Prolive ha avalado la aplicación de nuevas tecnologías en la extracción de aceite, para obtener más cantidad sin perder calidad, con ultrasonidos y pulsos eléctricos.

Prolive responde a una necesidad de las almazaras de mejorar la eficiencia del proceso de extracción de aceite de oliva virgen extra, explica el comunicado, con una reducción de costes. Según los resultados, la aplicación de esta tecnología supone la obtención de mayor cantidad de aceite sin perder la calidad...

[Más detalles](#)



La Comisión Nacional de los Mercados y la Competencia (CNMC) recurre el Reglamento de las DOPs e IGP de Castilla y León

La **CNMC** ha decidido impugnar ante el **Tribunal Superior de Justicia de Castilla y León** el artículo 49 del Reglamento de las **denominaciones de origen** y de las **indicaciones geográficas de calidad alimentaria** de Castilla y León. El motivo es que, en opinión de este organismo, la normativa restringe la competencia porque da preferencia a los consejos reguladores para llevar a cabo tareas de verificación frente a terceros operadores, una discriminación en favor de los consejos que no está justificada.



[Más detalles](#)

Central Lechera Asturiana fabrica una fórmula especial para diabéticos



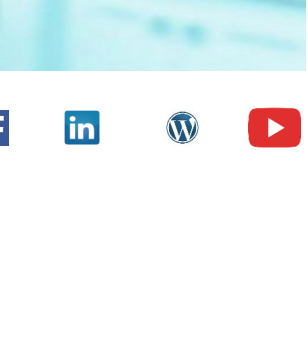
Fruto del acuerdo de colaboración firmado en 2018 para desarrollar y comercializar nuevas fórmulas nutricionales, **Capsa Food**, empresa líder en el sector alimentario, y **Cantabria Labs Nutrición Médica**, expertos en nutrición clínica, han desarrollado la línea NMCLA (Nutrición Médica Central Lechera Asturiana) que consta de distintas dietas líquidas completas dirigidas a personas con un mayor requerimiento de nutrientes.

[Más detalles](#)

Alertan de la voraz invasión del pez mosquito en estanques y balsas

Este pequeño pez está **considerado** como **una de las cien especies invasoras más peligrosas del mundo**.

Biólogos del Inst. de Investigación de la Biodiversidad de la UB (IRBio) han advertido del peligro de la proliferación de la gambusia, un voraz pez exótico invasor, también llamado pez mosquito, originario de Norteamérica que **ha colonizado balsas y estanques en buena parte de España**.



[Más detalles](#)

Estudios en cultivo de tomate con biotecnología de Edypro confirman mejoras pese al estrés hídrico y nutricional



Un estudio que se está realizando en **cultivos de tomate** de variedad comercial con **biotecnología** de Edypro **confirma mejoras** en cuanto a mayor grosor de tronco, una formación de ramos más completa y un color más verde de las hojas, pese al estrés hídrico y nutricional al que han sido sometidos. **El objetivo** de este proyecto **es incrementar la tolerancia a estrés combinado hídrico y nutricional** en el cultivo de tomate y **maximizar la eficiencia** de uso de agua y de nutrientes...

[Más detalles](#)



GRUPO ANALIZA CALIDAD

Síguenos en:



CEEI Módulos 28-29

Aeropuerto de Burgos 09007

947 041 479

www.analizacalidad.com

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