

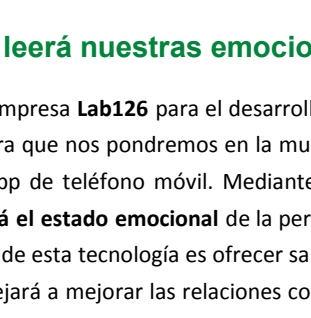


El Grupo Analiza Calidad acredita otro de sus laboratorios

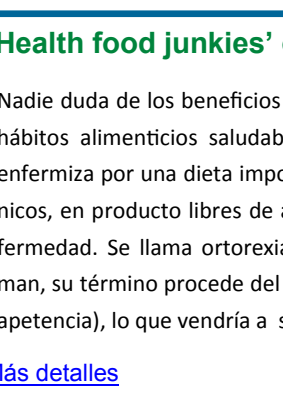
El laboratorio Analiza Calidad Barcelona ha conseguido la acreditación según la norma UNE-EN ISO/IEC 17025:2017 por ENAC en Análisis de Alérgenos: Gluten y Huevo.



Este laboratorio es el especializado en todos los alérgenos del grupo. Realizamos análisis por técnicas de Elisa, PCR a tiempo real, espectrometría espectro visible, métodos inmunoenzimáticos para control de alérgenos en alimentos, piensos materias primas, aguas, superficies en contacto con alimentos, cosméticos y prod. Farmacéuticos.



Amazon trabajo en un dispositivo que leerá nuestras emociones



Amazon está trabajando con la empresa Lab126 para el desarrollo de un dispositivo en forma de pulsera que nos pondremos en la muñeca y que se sincronizará con una app de teléfono móvil. Mediante sus micrófonos, el sistema distinguirá el estado emocional de la persona a partir de la voz. El uso principal de esta tecnología es ofrecer salud y bienestar. De esta forma, aconsejará a mejorar las relaciones con los demás o determinar nuestras necesidades según cómo nos encontremos anímicamente, o incluso aconsejándonos comer si nos nota hambrientos.

[Más detalles](#)

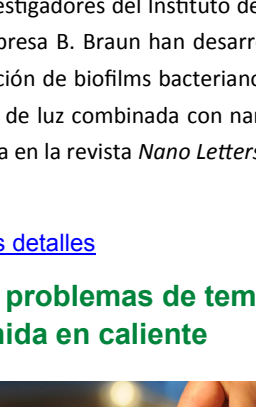
“Health food junkies’ o la obsesión enfermiza por comer sano

Nadie duda de los beneficios de llevar una vida sana cimentada en hábitos alimenticios saludables. Pero, en ocasiones, la obsesión enfermiza por una dieta impoluta, basada en alimentos bio u orgánicos, en producto libres de aditivos, puede convertirse en una enfermedad. Se llama ortorexia. Definida en 1997 por Steven Bratman, su término procede del griego ('ortho', justo, recto, y 'orexia', apetencia), lo que vendría a significar 'apetito correcto'.



[Más detalles](#)

El negocio del ‘delivery’ por Internet crece al 50 %



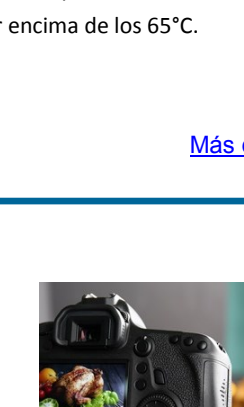
Los pedidos de comida domicilio a través de Internet, el conocido como “delivery”, sigue conquistando cuota de mercado en la restauración y alcanzará los 900 millones de euros en 2020, un 50 % más que en 2018, según la VII edición del Gastrómetro, el estudio anual de comida a domicilio de Just Eat.

[Más detalles](#)

¡Nuevo Curso Online Manipulador de Alimentos!

- Dinámico
- Completo
- Fácil de seguir y hacer
- Conceptos claros
- Test de evaluación ágil
- Entrega de certificado

www.auditarcalidadconsultores.com



Luz y nanotecnología para prevenir la contaminación bacteriana en implantes médicos

Investigadores del Instituto de Ciencias Fotónicas de Barcelona y la empresa B. Braun han desarrollado una técnica para evitar la formación de biofilms bacterianos en implantes médicos mediante el uso de luz combinada con nanopartículas de oro. El avance se publica en la revista *Nano Letters* y lo destaca *Nature Photonics*.



[Más detalles](#)

Los problemas de temperatura en el transporte y la distribución de la comida en caliente



El problema de la temperatura es uno de los más recurrentes (sino el que más) cuando hablamos de la distribución de comidas en caliente a colegios, residencias, empresas y colectividades en general. Las distancias y tiempos de reparto hacen difícil, a veces, mantener la cadena de calor por encima de los 65°C.

[Más detalles](#)

Publicidad de los alimentos: no te fies de la foto

Galletas, muesli o platos cocinados. Comprobamos que, en muchas ocasiones, al abrir el paquete o cocinar el contenido de su interior la foto del envase se aleja de la realidad. Pedimos que las imágenes no induzcan a error al consumidor y te aconsejamos que si realmente quieres saber lo que el producto contiene: leas la lista de ingredientes. Laca, glicerina, pintura... son algunos de los trucos o técnicas que se utilizan en la publicidad y el marketing al fotografiar un alimento para hacerlo más apetitoso.



[Más detalles](#)

India: FSSAI pospone el cumplimiento de las regulaciones de etiquetado de harina de trigo



A principios de este año, en febrero, FSSAI había emitido una directiva según la cual todos los productos alimenticios que contenían maida (una harina de trigo finamente molida, refinada y blanqueada) se volverían a etiquetar como “harina de trigo refinada” en lugar de “harina de trigo”

[Más detalles](#)



SERVICIO INTEGRAL DE CALIBRACIÓN
¡Consúltanos sin compromiso!



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](#)

