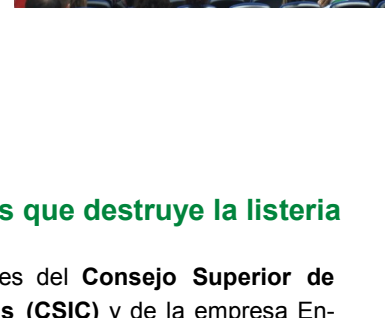




Éxito de la 1ª Jornada de Calidad y Seguridad organizada en Oviedo

Este pasado jueves en la Facultad de Oviedo más de 60 personas asistieron para debatir y escuchar temas de actualidad sobre gestión y control de **alérgenos**, implantación de **Normas IFS**, elaboración de queso, control de **proveedores**, de **patógenos** en alimentos, **seguridad alimentaria en microalgas**...



Patrocinadas por MicroPlanet y Qualinova

Pero continuamos con la 4ª Jornada tendrá lugar en **Santiago de Compostela el 21 de noviembre**

[Más detalles](#)

Llega el primer aditivo para envases que destruye la listeria



Un equipo de investigadores del **Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)** y de la empresa Encapsulae han desarrollado el **primer aditivo para envases de contacto alimentario con capacidad de matar *Listeria monocytogenes***, la bacteria que causa la listeriosis.

El aditivo reduce de forma drástica la población de bacterias.

[Más detalles](#)

España actualizará el proyecto de etiquetado de miel para adaptarlo a la directiva europea

El Ministerio ha asegurado que continuará "con la elaboración de la nueva norma" -que modifica el Real Decreto 1049/2003-, "ajustándola a los requisitos planteados por la CE y que indicará los países de origen de la miel".



La CE precisa que "los Estados miembros deben adoptar disposiciones nacionales que estén previstas en la Directiva"

[Más detalles](#)

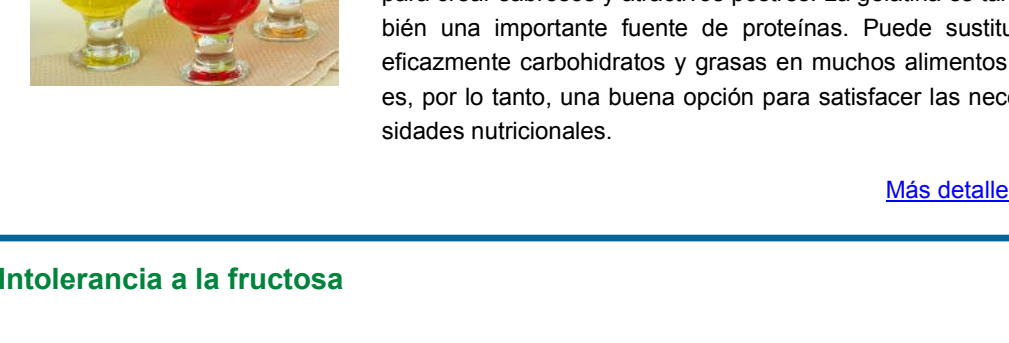
Retiran pollo del Mercado podrían estar contaminados con metal



Se trata de más de **dos millones de libras en productos avícolas** que fueron distribuidos y puesto a la venta en ocho estados de **Estados Unidos**.

La compañía con sede en Arkansas **está retirando** aquellos que fueron producidos del **21 de octubre al 4 de noviembre** de este año.

[Más detalles](#)



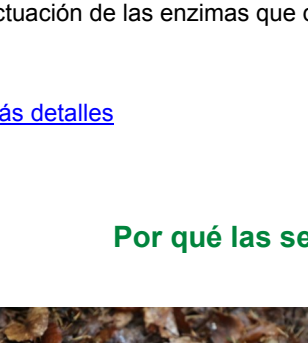
Las apps que están cambiando la industria de alimentos

La **audiencia millennial**, preocupados por la alimentación saludable y en busca de eludir problemas derivados de una mala dieta, quieren saber los ingredientes de todo aquello que comen. Y, cómo no, encuentran en **la tecnología y las apps a sus grandes aliados**. El equipo es sencillo: tan sólo necesitan la cámara del móvil para saber si lo que tienen en su cesta es un alimento saludable o un elemento a evitar en su dieta.



[Más detalles](#)

La gelatina es indispensable en la industria alimentaria y la nutrición



Gracias a su capacidad de gelificación, la **gelatina es indispensable** en la cocina moderna. Por ejemplo, formar espumas, estabilizar y dar textura son propiedades esenciales para crear sabrosos y atractivos postres. La gelatina es también una importante fuente de proteínas. Puede sustituir eficazmente carbohidratos y grasas en muchos alimentos y es, por lo tanto, una buena opción para satisfacer las necesidades nutricionales.

[Más detalles](#)

Intolerancia a la fructosa

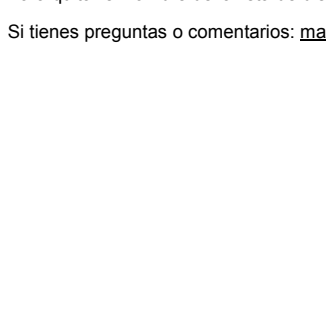
Las frutas y verduras contienen fructosa, un monosacárido que se ingiere principalmente como sacarosa.

La intolerancia a la fructosa surge por una deficiencia en la actuación de las enzimas que degradan este tipo de azúcares.



[Más detalles](#)

Por qué las setas son indispensables para conservar el planeta



Pero, mientras nos deleitamos con semejantes manjares, apenas somos conscientes del papel que cumplen los hongos en la **conservación de la diversidad de los bosques** y en su capacidad de adaptarse al cambio climático y mitigar sus impactos.

Los **hongos proveen múltiples servicios ecosistémicos** que resultan determinantes para la vida del planeta y el bienestar de la humanidad.

[Más detalles](#)



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](mailto:haga clic aqui)

Si tienes preguntas o comentarios: marketing@analizacalidad.com o llame al 607 813 161