



## Ftalatos en materiales plásticos en contacto con alimentos



La EFSA ha actualizado su evaluación de riesgos de cinco ftalatos utilizados en material plástico en contacto con alimentos .

### ¿Qué son los ftalatos?

Los ftalatos son productos químicos utilizados para ablandar (o 'plastificar') los plásticos utilizados en una gama de productos industriales y de consumo, incluidos los materiales plásticos en contacto con alimentos como el PVC.

[Mas información](#)

## Llevas toda la vida guardando los huevos en el lugar equivocado de la nevera



Los huevos no se guardan en la huevera que hay situada en la puerta del frigorífico. Tal y como explica Gemma del Caño, lo ideal es guardar los huevos en la parte media o superior del frigorífico, en su propio envase y no en la puerta. Entonces, ¿por qué siguen fabricándose frigoríficos con hueveras en la puerta?

[Mas información](#)

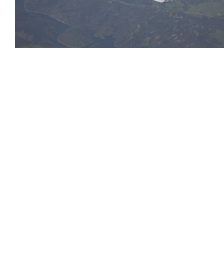
## Crean por primera vez pequeños "robots vivos" a partir de células de rana



Un equipo de científicos de las universidades de Vermont y de Tufts, en Estados Unidos, ha logrado construir milimétricos "robots vivos", ensamblados a partir de células de ranas y que podrían servir para suministrar medicamentos, limpiar residuos tóxicos o recoger microplásticos en los océanos. Es la primera vez que se diseñan máquinas completamente biológicas desde cero.

[Mas información](#)

## Helicobacter pylori: una bacteria inofensiva para unos, que es un calvario para otros



El helicobácter es el principal responsable del cáncer de estómago y de las úlceras gastroduodenales. Aunque en torno al 50 % de la población mundial es portadora, solo provoca enfermedades al 10-15 % de esta.

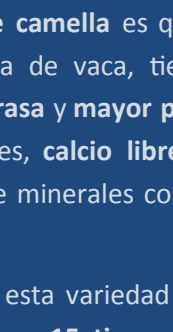
Para los demás, esta bacteria es completamente inofensiva, ¿por qué?

[Mas información](#)

Implanta normas IFS y BRC



¿Qué beneficios aportan?



## España descubre el elemento de la tabla periódica que influye en la pérdida de ozono



Un estudio internacional con participación del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) confirma que niveles destacados de yodo pueden alcanzar la estratosfera, la región de la atmósfera que se encuentra entre los 10 y 40 kilómetros de altura, y afectar a la evolución de la capa de ozono.

[Mas información](#)

## Los beneficios de la leche de camella: así es el lácteo rico en probióticos más desconocido



La clave de la leche de camella es que, en comparación con la de vaca, tiene menor contenido en grasa y mayor porcentaje de sales totales, calcio libre y vitamina C, además de minerales como el hierro.

Un estudio revela que esta variedad de leche está compuesta por 15 tipos distintos de comunidades fúngicas y bacterianas.

[Mas información](#)

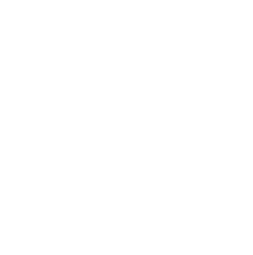
## Tres estrategias de marca para conectar con el consumidor



Las nuevas tecnologías y los cambios en los hábitos de consumo han generado la aparición de un consumidor ultra informado, desconfiado y omnicanal. Es por ello que las marcas se ven en la obligación de definir estrategias concretas que les ayuden a conectar con este nuevo tipo de comprador.

[Mas información](#)

## Hacia la dieta universal: los humanos cada vez comen más parecido



Los humanos cada vez comen más parecido. Un estudio con datos desde los años sesenta muestra una tendencia hacia una dieta universal. Los resultados del estudio, publicado en Nature Food, muestran grandes cambios en esas cinco décadas y en la mayoría de los países.

[Mas información](#)

GRUPO ANALIZA CALIDAD



Síguenos en:

CEEI Módulos 28-29  
Aeropuerto de Burgos 09007  
947 041 479  
[www.analizacalidad.com](http://www.analizacalidad.com)

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

Si tienes preguntas o comentarios: [marketing@analizacalidad.com](mailto:marketing@analizacalidad.com) o llame al 607 813 161