



¿Qué es el Metilmercurio?



El Metilmercurio es el componente orgánico de mercurio más común en la cadena alimentaria. Principalmente se encuentra en el agua, por esa razón está presente en pescados. Después de una ingesta oral, el Metilmercurio se absorbe en el cuerpo mucho más rápido que el mercurio inorgánico, dada su naturaleza lipofílica. En consecuencia, es la forma más tóxica del mercurio, y de mayor preocupación desde el punto de vista sanitario.

[Mas información](#)

Primera obtención en España de niobio y tántalo, el oro de los móviles



De las escorias de una mina de estaño de Orense se han logrado extraer dos metales muy valorados por la industria tecnológica: niobio y tántalo. Investigadores del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) han desarrollado el procedimiento.

[Mas información](#)

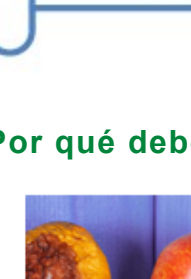
El 'misterio' del chocolate rosa



Siempre nos han dicho que existen tres tipos de más oscuro a más claro: el negro, el con leche y el blanco. Pues se ha añadido un nuevo producto: el chocolate rubí, que es de un llamativo color rosa. No se trata de chocolate blanco con colorantes ni ninguna otra alteración de los chocolates que ya conocíamos hasta ahora. El chocolate rubí es un nuevo tipo de chocolate y que tiene su propio sabor característico.

[Mas información](#)

¿Es peligroso beberse el caldito de los mejillones en escabeche del 'súper'?

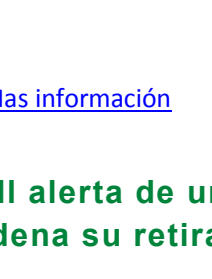


Este líquido es seguro y puede beberse si se quiere", confirma Gemma del Caño. "Que no sea perjudicial no significa que debamos olvidar la cantidad de sal o aceite que contiene, ya que esto supondrá un aporte calórico extra al de los mejillones solos. Pero incorporándolo a las recetas minimizaría el impacto", matiza.

[Mas información](#)



Por qué deberías perderle el miedo a los alimentos



Una alimentación saludable debe basarse en una dieta equilibrada con una proporción de nutrientes adaptada a nuestras necesidades. Esto es posible gracias al avance continuo de la tecnología. Las nuevas técnicas no siempre son bien recibidas por la población, como ha ocurrido en algunos países de la Unión Europea con los alimentos irradiados.

[Mas información](#)

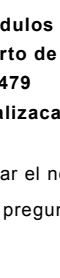
El 67% de las webs de comercio online en la UE no cumplen los derechos de los consumidores



En concreto, esta investigación revela que más de un cuarta parte de las páginas analizadas no informó a los consumidores sobre cómo eliminar una suscripción y casi la mitad no ofrecía información precisa sobre el plazo de devolución de un producto, que se sitúa en ambos casos en 14 días.

[Mas información](#)

Lidl alerta de un producto tóxico en su orégano y ordena su retirada urgente



La cadena Lidl España ha lanzado una alerta a todos los consumidores para que no usen el orégano de la marca Kania, comercializado en sus tiendas, por la presencia de un elemento tóxico. Se ha detectado un elevado valor de alcaloides pirrolizidínicos, componentes vegetales que crecen en plantas no deseadas y que están junto a los cultivos para el consumo.

[Mas información](#)

Fraudes alimentarios: por qué suceden con tanta frecuencia a pesar de los controles



La mayoría de fraudes alimentarios que conocemos en la actualidad se basan en un engaño relacionado con el ahorro de costes económicos, como la sustitución de un ingrediente por otro mucho más barato o que directamente no está declarado en el etiquetado. 'Food Defense' es un sistema de medidas y protocolos establecido a través de varias normas de calidad dentro de la industria, que consiste en una defensa contra el fraude alimentario.

[Mas información](#)



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](#)

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