

¿Por qué me han puesto azúcar en el champán?

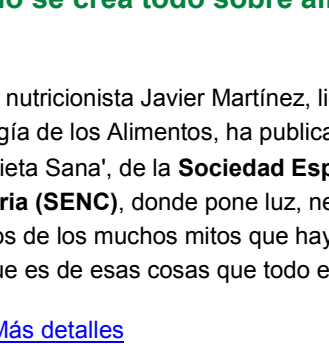
Se conoce como **dosage** y es una práctica enológica fundamental para elaborar el **champán**, el penúltimo paso en la producción del exquisito espumoso que borbotea más que nunca en las fechas navideñas. Que no te explote la cabeza: solo consiste en echar **azúcar**... bastante azúcar.

Antiguamente se llegaban a añadir 150 gramos por litro, unas cinco cucharadas soperas



[Más detalles](#)

Una empresa valenciana vende 13.000 barritas proteicas de grillo



La empresa emergente InsectFit, liderada por dos jóvenes de la localidad alicantina de Crevillent, ha logrado vender más de **13.000 barritas** proteicas hechas a base de **harina de grillo** en sus dos primeros meses de independencia de Lanzadera, la aceleradora empresarial de Juan Roig en La Marina de Valencia.

[Más detalles](#)

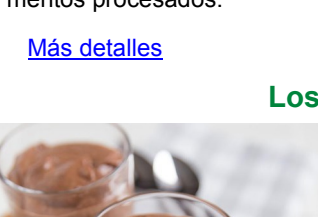
No se crea todo sobre alimentación

El nutricionista Javier Martínez, licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, ha publicado un informe en la revista 'Dieta Sana', de la **Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC)**, donde pone luz, negro sobre blanco, sobre algunos de los muchos mitos que hay en torno a la alimentación, que es de esas cosas que todo el mundo sabe.



[Más detalles](#)

La industria cárnica rechaza las acusaciones sobre los falsos autónomos



La **Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España** (Anice) **rechaza** rotundamente las **informaciones** vertidas por el sindicato Comisiones Obreras (CCOO), en las que se hacen valoraciones sobre empresas cárnicas que supuestamente tienen falsos autónomos trabajando en sus instalaciones.

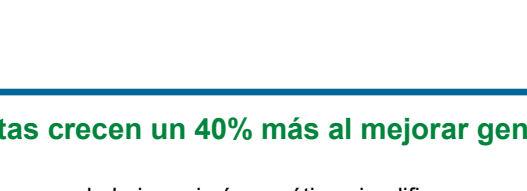
[Más detalles](#)

Implantación Sistemas APPCC



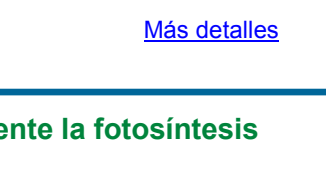
A.P.P.C.C.

¡Consúltanos sin compromiso!



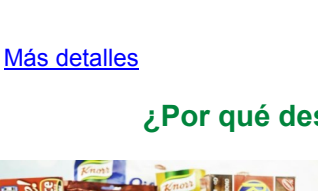
Los alimentos en EE.UU. son menos seguros que en Europa

Los alimentos en Estados Unidos son menos seguros que en Europa porque, según un análisis realizado por The New York Times, la UE prohíbe o **restringe severamente muchos aditivos alimentarios relacionados** con el cáncer que en EE.UU aún se usan en el pan, galletas, refrescos y alimentos procesados.



[Más detalles](#)

Los alimentos hechos con residuos que sí te comerías



¿Es posible **crear un alimento** rico, saludable y sostenible a partir de **residuos**? La respuesta a esta pregunta tiene nombre propio: «Vousse».

Esta **mousse de chocolate vegana** acaba de recibir el premio al mejor producto lácteo del proyecto FOODIO, una iniciativa que ha dado formación durante un año a 40 estudiantes europeos para resolver un reto.

[Más detalles](#)

Plantas crecen un 40% más al mejorar genéticamente la fotosíntesis

Esta proeza de la ingeniería genética simplifica una operación compleja y costosa en energía que muchas plantas deben realizar durante la fotosíntesis conocida como **fotorrespiración**.

En las pruebas de campo, un tipo de **modificación genética realizada en el tabaco aumentó el crecimiento de las plantas en más del 40%**.



[Más detalles](#)

¿Por qué desperdician comida las empresas de alimentación?



Los **errores humanos** causados por la falta de procedimientos estandarizados y la **falta de capacitación** de los trabajadores son las principales causas de pérdida de **comida** durante la **fabricación de alimentos**, según ha revelado un estudio a gran escala de las Universidades de Gante y Brunel de Londres.

[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](#)