



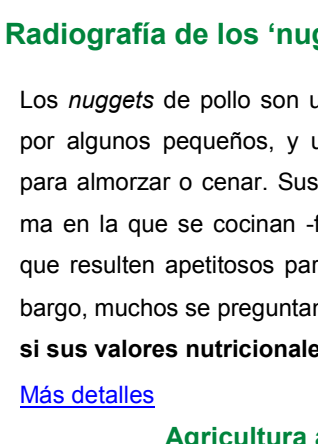
Europa inicia una 'cruzada' contra las grasas trans

La Comisión Europea ha informado este miércoles de la adopción de un reglamento para limitar a partir de abril de 2021 el uso de **ácidos grasos trans** de producción industrial --cuyo consumo se vincula a un mayor riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares, diabetes u obesidad, de modo que los alimentos--, de modo que solo pueda haber 2 g de grasas trans por cada 100 g de grasa en los alimentos puestos a la venta en la UE.



[Más detalles](#)

Éste es el máximo de días que puedes tardar en comerte un yogur 'caducado'



La teoría dice que los alimentos con fecha de **consumo preferente pueden consumirse** después sin que supongan ningún riesgo para nuestra salud. Pero, ¿existe algún límite?

La Academia Española de Nutrición y Dietética señaló en su momento que "si se ha mantenido **bien refrigerado**, un plazo orientativo puede ser de entre **dos y tres semanas después de la fecha recomendada**", siempre y cuando esté en buenas condiciones.

[Más detalles](#)

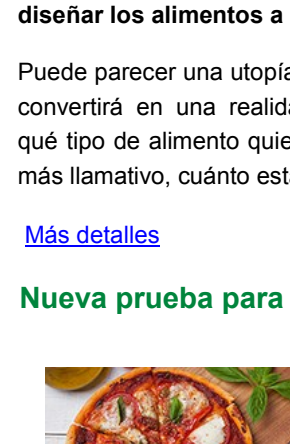
Radiografía de los 'nuggets': ¿de verdad es pollo todo lo que reluce?

Los *nuggets* de pollo son uno de los alimentos más queridos por algunos pequeños, y una de las soluciones más fáciles para almorzar o cenar. Sus peculiares características y la forma en la que se cocinan --fritos con abundante aceite-- hacen que resulten apetitosos para casi todos los públicos. Sin embargo, muchos se preguntan **cuáles son sus componentes y si sus valores nutricionales son los adecuados**.



[Más detalles](#)

Agricultura amplía el plazo para solicitar la PAC hasta el 10 de mayo

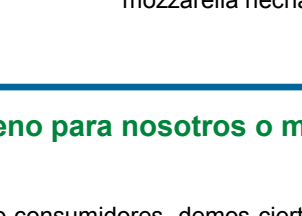


La Consejería de Agricultura y Ganadería ha aprobado la modificación de la Orden que fijaba los plazos de presentación de solicitud única de la **PAC ampliando** el periodo de presentación, que finalizaba el 30 de abril, hasta el próximo viernes **10 de mayo**. Esta modificación se realiza tras las peticiones de las organizaciones profesionales agrarias ante las condiciones meteorológicas de los últimos meses que, con la **escasez de lluvias**, han dificultado la toma de decisiones sobre los **planes de siembra**.

[Más detalles](#)



ANÁLISIS DE PARÁSITOS EN PRODUCTOS PESQUEROS



ANALIZA CALIDAD

¡Consúltanos sin compromiso!

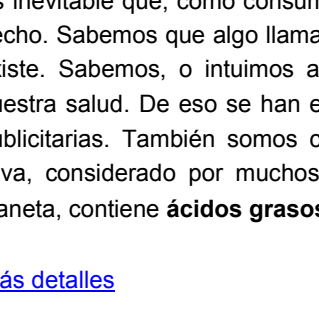
¿Cuánto está dispuesto a pagar por la compra?

Una iniciativa importada de Francia permitirá al **consumidor diseñar los alimentos a la carta y fijar su precio**

Puede parecer una utopía, pero todo apunta a que en breve se convertirá en una realidad. Los consumidores podrán elegir qué tipo de alimento quieren comprar y, lo que todavía resulta más llamativo, cuánto están dispuestos a pagar por él.



Nueva prueba para combatir el fraude de mozzarella de búfalo descubre productos más etiquetados



Los científicos del Instituto Quadram en el Parque de Investigación de Norwich han desarrollado una prueba que **diferencia entre el búfalo y la leche de vaca, y entre los quesos elaborados con ellos**. Aplicando la prueba a productos comerciales, encontraron que muchas comidas de restaurantes y pizzas de supermercados que dicen ser mozzarella de búfalo están mal etiquetadas, y en su lugar contienen mozzarella hecha total o parcialmente con leche de vaca.

[Más detalles](#)

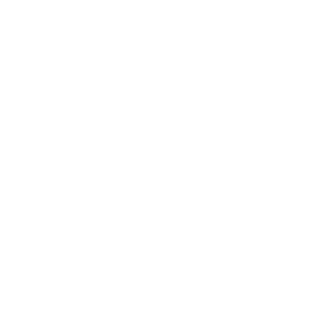
¿Es el omega 6 bueno para nosotros o malo?

Es inevitable que, como consumidores, demos ciertas cosas por hecho. Sabemos que algo llamado ácidos grasos omega (3, 6...) existe. Sabemos, o intuimos al menos, que son buenos para nuestra salud. De eso se han encargado multitud de campañas publicitarias. También somos conscientes de que el aceite de oliva, considerado por muchos el alimento más saludable del planeta, contiene **ácidos grasos de la serie omega**.



[Más detalles](#)

La razón por la que se ponen a remojo los garbanzos no es la que crees



¿Por qué se ponen a remojo los garbanzos, las alubias y las lentejas? Para ablandarlos, para reducir los tiempos de cocción, para favorecer la digestión...

Las legumbres se deben poner en remojo porque **contienen antinutrientes que interfieren en la absorción de otros nutrientes del plato**. Es recomendable poner de 12 a 24 h en remojo los garbanzos, las judías o alubias y después tirar el agua en la que han estado en remojo.

[Más detalles](#)



ANÁLISIS DE MERCURIO EN 24 HORAS

Alimentos, piensos, suelos, muestras biológicas y muestras sólidas y líquidas en general



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](#)

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

