

sas para nuestra salud.

Más detalles







10 Enero 2020

Esta es la razón por la que no deberías envolver las sobras en papel de aluminio

La facilidad con la que el papel se adapta a la forma del contenido, su resistencia y la capacidad de absorber el calor de la comida hacen pensar que esa es su misión.

Boletín Analiza Calidad

Pero en realidad el papel de aluminio no aísla completamente a la comida de la atmósfera que la rodea y, por lo tanto, el riesgo de contaminación es similar a cuando está desprotegida. El aire dentro de la comida es la razón por la cual las bacterias se multiplican y expanden toxinas peligro-



Científicos suizos crean un chocolate "arcoíris" que cambia de color

Más detalles

Científicos de la universidad ETH Zurich en Suiza han creado un chocolate iridiscente sin colorantes artificiales. Es verdad que los métodos tradicionales para colorear el chocolate han existido durante mucho tiempo, pero esto es una novedad. El efecto se logra a través de una impresión superficial, que produce un "color estructural", similar a un camaleón, cuya piel dispersa la luz para mostrar una variedad de tonos multicolor.

Logran eliminar metales pesados en residuos generados por el sector pesquero Durante el desarrollo del proyecto se han evaluado las posibilidades de aplicar distintas técnicas a las materias de interés que se generan en la industria pesquera y se reutilizan en la

Más detalles

industria de alimentación animal. Aplicar tecnologías que permitan eliminar metales pesados posibilitará aprovechar subproductos valiosos para la alimentación animal por su elevado contenido en nutrientes.

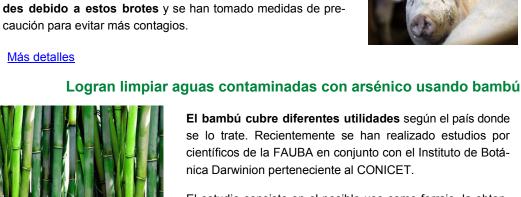
son altamente perjudiciales para el medio ambiente. El principal objetivo de la compañía es buscar nuevos materiales y tecnologías. Los diseñadores se inspiraron en el clásico «3R» que consiste en reducir, reutilizar y reciclar. Servicio de implantación de Sistemas APPCC. Auditorias de seguimiento

Desde el comienzo del año se han detectado además casos de peste porcina en la provincia vecina de Galati, donde han sido sacrificados alrededor de 500 cerdos en 174 propieda-



Más detalles

Consúltanos sin compromiso! Rumanía sacrifica 25.000 cerdos por un brote de peste porcina



glándulas mamarias

nica Darwinion perteneciente al CONICET. El estudio consiste en el posible uso como forraje, la obtención de biocarbón para la descontaminación de suelos y de aguas contaminadas y hasta de posibles usos alimenticios de sus brotes. Más detalles Nueva 'leche de vaca' de cultivo producida a partir de células de

Perdue Farms comercializará carne fresca en un envase a base

de efecto invernadero (GEI) de cara a 2022.

¿Te gusta probar cosas nuevas?

Buscamos panelistas - rellena el formulario

Síguenos en:

fresca a través de un envase hecho a base de espuma que se disolverá con agua. Este nuevo envase forma parte de su compromiso de reducir en un 30% las emisiones de gases

El bambú cubre diferentes utilidades según el país donde se lo trate. Recientemente se han realizado estudios por científicos de la FAUBA en conjunto con el Instituto de Botá-

de espuma que se disolverá con agua La firma cárnica ha anunciado el inicio de la venta de carne

Más detalles

TurtleTree Labs

tro fuentes diferentes. Más detalles

Los responsables de la empresa comentan que han logrado

producir auténtica leche de vaca, con un sistema más eficiente y respetuoso con el medio ambiente. Claro, que es posible que se pueda dudar de que se trate de leche de vaca, ya que en el desarrollo se han utilizado células madre de cua-



www.analizacalidad.com

Perdue Foods

Para quitar el nombre de la lista de distribución de correo, haga clic aquí

in