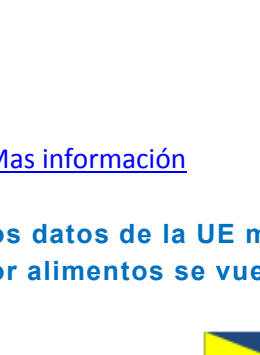




## El mapa de los alimentos bio en España: esto es lo que se produce y lo que se consume realmente



Los consumidores están cada vez más interesados en comprar alimentos ecológicos, ya sea por respeto al medio ambiente o por salud, y eso se nota en la producción, que crece sin parar en todo el mundo. En el caso de España, aunque el público cada vez gasta más dinero en productos bio, el consumo aún es bastante limitado. No obstante, es el país es líder en producción ecológica en Europa.

[Mas información](#)

## Los datos de la UE muestran que las infecciones transmitidas por alimentos se vuelven más difíciles de tratar

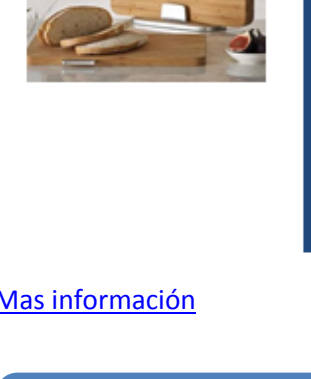


Las infecciones bacterianas transmitidas por los alimentos son cada vez más difíciles de tratar, según un informe sobre la resistencia a los antimicrobianos de la EFSA y el ECDC.

Salmonella y Campylobacter son cada vez más resistentes a la ciprofloxacina, uno de los principales antibióticos para tratar las infecciones que causan, dijeron el ECDC y la EFSA.

[Mas información](#)

## Desarrollan un método para evaluar la calidad del vinagre de vino a través del aroma



El equipo de investigación perteneciente al grupo Derivados de la Uva de la US, junto con CSIC y la Univ. de Copenhague aplica una metodología que analiza muestras y emplea la nariz humana como detector. A través de ésta, han determinado qué olores y atributos caracterizan a cada tipo de vinagre de vino y, con esa información, pueden evaluar y establecer indicadores que verifiquen la calidad de este producto en función de su olor.

[Mas información](#)

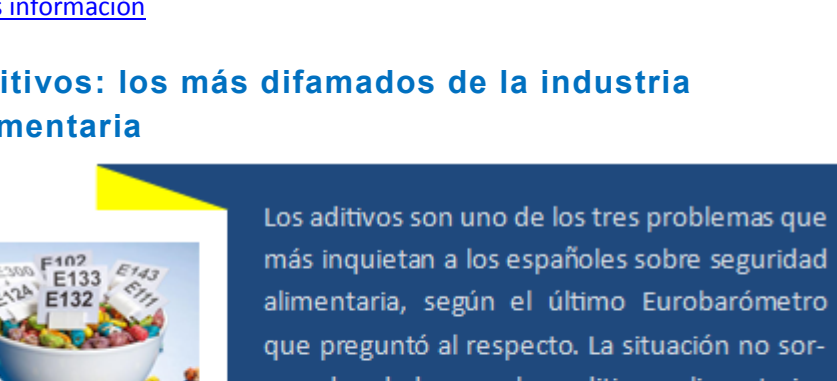
## ¿Por qué no deberías utilizar tablas y utensilios de madera en la cocina?



El uso de utensilios de madera en la cocina está muy extendido. Desde tablas para cortar o partir los alimentos hasta cucharones o pinzas para manipularlos. Sin embargo, no es muy recomendable el contacto de los alimentos con este tipo de material.

El Reglamento 852/2004 del 29 de abril sobre higiene de los productos alimenticios materiales lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos"

[Mas información](#)



**Descubre nuestro Departamento Agronómico**  
Realizamos todo tipo de análisis en el sector agrario

## Luz pulsada para liberar al jamón ibérico de la Listeria



Un equipo de investigación de la Universidad Complutense de Madrid ha conseguido esquivar estas alteraciones e inactivar una variedad de esta bacteria aplicando luz pulsada en jamón curado serrano e ibérico, productos muy populares en nuestro país. Esta técnica consigue inactivar la bacteria Listeria en dos variedades de jamón curado loncheado.

[Mas información](#)

## Aditivos: los más difamados de la industria alimentaria



Los aditivos son uno de los tres problemas que más inquietan a los españoles sobre seguridad alimentaria, según el último Eurobarómetro que preguntó al respecto. La situación no sorprende, dado que los aditivos alimentarios cargan con una inmerecida mala fama a la que contribuye la propia industria con etiquetas y mensajes como "100 % natural" o "sin colorantes ni conservantes".

[Mas información](#)

## La Agencia de Normas Alimentarias establece una fecha límite para la industria del CBD



La Agencia de Normas Alimentarias (FSA) está dando a la industria del Cannabidiol (CBD) una fecha límite del **31 de marzo de 2021** para presentar nuevas solicitudes válidas de autorización de alimentos. Después del 31 de marzo del año próximo, solo los productos que hayan presentado una solicitud válida podrán permanecer en el mercado. El proceso de autorización asegura que los nuevos alimentos cumplan con los estándares legales, incluso en seguridad y contenido.

[Mas información](#)

## Errores que cometes al congelar y descongelar alimentos



El actual ritmo de vida nos impide muchas veces disponer del tiempo suficiente para comprar productos frescos y preparar la comida cada día, lo que favorece el recurso a este aparato que prolonga la vida de alimentos como los puedes descongelar. Pero la normalización de su uso puede llevarnos a cometer algunos errores que debemos tener en cuenta para disfrutar de los alimentos en las mejores condiciones posibles.

[Mas información](#)



**Servicio de Análisis Microbiológicos**  
¡Consultanos sin compromiso!

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](mailto:marketing@analizacalidad.com) o llame al 607 813 161