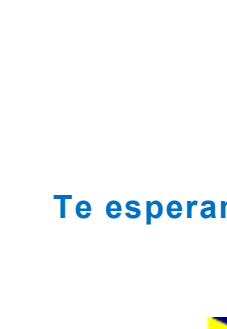




Laboratorios Jiménez se suma a la red empresarial del Grupo Analiza Calidad



Laboratorios Jiménez, con sede en León, ha pasado a formar parte del Grupo Analiza Calidad.

Con esta operación se fortalece nuestra posición en el mercado y además brindará a todos nuestros clientes una mayor calidad de nuestros servicios.

Te esperamos el 22 de Septiembre en Madrid de forma presencial o virtual.



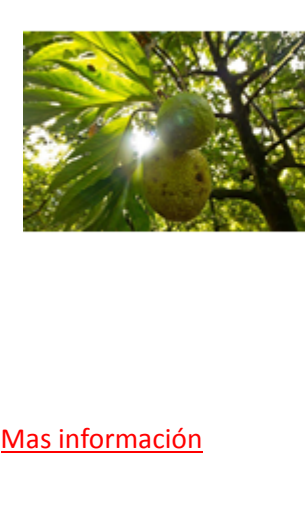
¡No te lo pierdas!

Se tratarán temas tan interesantes como: Control de Calidad y Control de Producción en Alimentación Animal, Tecnologías FoodGrade y BioFilmStop, Veggie Foods, Nuevos Retos para el Control y la Eficiencia en la Industria Cárnica, Tecnología NIR, Higiene frente al Covid, Análisis Sensorial

¡Apúntate en modalidad Virtual o Presencial!

[Mas información](#)

La inocuidad de los alimentos forma parte de los esfuerzos de respuesta al COVID-19 de la FAO



Las normas de seguridad alimentaria y el comercio es una de las 7 áreas del programa de respuesta y recuperación de COVID-19 de la Organización para la Agricultura y la Alimentación.

Las medidas comerciales han sido una característica común de la respuesta política inmediata al brote, como las restricciones a la importación debido a preocupaciones sobre la seguridad alimentaria que no necesariamente tienen una base científica, según la FAO.

[Mas información](#)

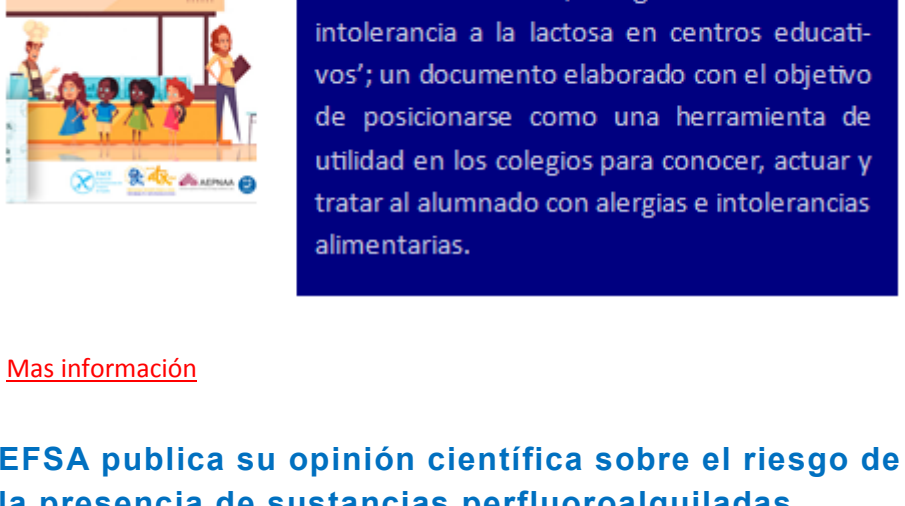
¿Será el fruto del pan la nueva tendencia mundial?



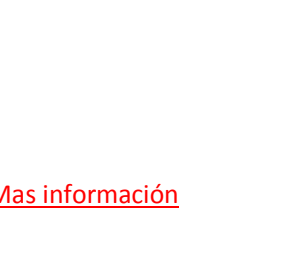
El fruto del pan crece en abundancia en los países tropicales y del Pacífico Sur y se puede comer de diversas formas, incluso fresco o seco y molido en harina. Según los estudios del equipo, es una alternativa más nutritiva y sostenible a los alimentos básicos como el trigo, la mandioca y las patatas.

Los investigadores también creen que tiene el potencial de mejorar la seguridad alimentaria mundial y mitigar la diabetes.

[Mas información](#)



Los ingredientes naturales y adaptados a la persona, en el foco de la innovación



Los ingredientes naturales y adaptados a las necesidades de cada persona figuran entre las principales apuestas por la innovación en la industria alimentaria, han afirmado este miércoles expertos y responsables de varias compañías.

[Mas información](#)

Nueva guía sobre celiaquía, intolerancia a la lactosa y alergias alimentarias en los colegios



Fruto del trabajo conjunto de Face, ATX-Elkartea, Aepnaa y Adilac nace la guía 'Enfermedad celiaca, alergias alimentarias e intolerancia a la lactosa en centros educativos'; un documento elaborado con el objetivo de posicionarse como una herramienta de utilidad en los colegios para conocer, actuar y tratar al alumnado con alergias e intolerancias alimentarias.

[Mas información](#)

EFSA publica su opinión científica sobre el riesgo de la presencia de sustancias perfluoroalquiladas



La EFSA, tras finalizar la consulta abierta en febrero de 2020, ha publicado una opinión científica relativa a la evaluación de los riesgos para la salud humana y animal, relacionados con la presencia de sustancias perfluoroalquiladas (PFAs) en alimentos.

El Panel de Contaminantes de EFSA ha establecido un **nuevo umbral de seguridad** para las principales sustancias perfluoroalquiladas, que se acumulan en el organismo.

[Mas información](#)

Vaca, cabra u oveja: ¿cuál es la mejor leche?



Es evidente que la leche de vaca ha ganado la partida a las restantes leches de origen animal. De hecho, el 83% de la población consume habitualmente leche de vaca y apenas se presta atención a las que podemos obtener del ordeño de cabras y ovejas.

No obstante, las leches de cabra y oveja continúan siendo las grandes desconocidas, a pesar de que esta última nos aporta la materia prima para preparar los quesos de mayor prestigio.

[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