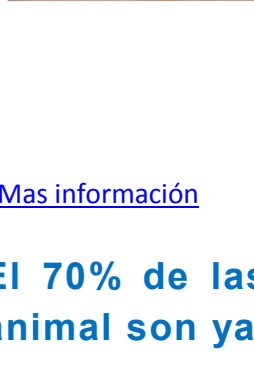




¿Es correcto etiquetar un alimento como 'probiótico'?



La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) permite desde hace unos meses que se utilice el término "probiótico" en las etiquetas de los alimentos y complementos alimenticios vendidos en el Estado Español, de acuerdo con el Principio de Reconocimiento Mutuo entre países de la Unión Europea. En consecuencia, puesto que en algunos países, como Italia, permiten el uso del término "probiótico", AESAN considera que también en España debe admitirse.

[Mas información](#)

El 70% de las alertas mundiales en sanidad animal son ya de gripe aviar y peste porcina



Siete de cada diez alertas que lanza la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) son focos de Influenza Aviar (IA) o Peste Porcina Africana (PPA), unas enfermedades que siguen expandiéndose por el mundo y cuya amenaza de llegada sigue plenamente vigente para España.

[Mas información](#)

Alertas sanitarias de limones y pomelos turcos en la UE por pesticidas no autorizados



La Comisión Europea ha informado a través del sistema RASSF que, desde el mes de noviembre, 18 lotes de limón y 7 de pomelo turco han sido rechazados, prohibiéndose su entrada y comercialización en la Unión Europea. El rechazo se ha debido en todos los casos a la detección de residuos de Clorpirifos, Procloraz, Clorpirifos-Metil, Pirimifos-Metil y Buprofezin en concentraciones que superaban el LMR (límite máximo de residuos) establecido.

[Mas información](#)

Etiquetado Claro: Cómo leer las etiquetas de carne y derivados



Tenemos que saber qué compramos y qué vamos a comer y para ello nada mejor que saber interpretar una etiqueta, porque solo así entenderemos las características y propiedades de los productos y alimentos que nos llevamos a casa. La normativa y la interpretación en el etiquetado de alimentos es muy amplia, pero con las siguientes pautas podemos aclararlo.

[Mas información](#)

ANÁLISIS DE ACRILAMIDA EN ALIMENTOS
¡Consultanos sin compromiso!
analizacalidad.com

Predicen la variabilidad de los patógenos ante tratamientos de conservación de alimentos

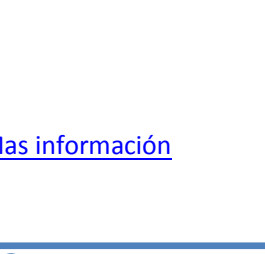


Los resultados de la investigación alertan de la variabilidad de los distintos patógenos ante los tratamientos de conservación y proponen utilizar modelos matemáticos para reducir la incertidumbre en los análisis de riesgos.

Se ha visto que existen diferentes cepas de *Listeria monocytogenes* y *Salmonella* que cuando se les aplica un mismo tratamiento

[Mas información](#)

Noruega decide no cambiar las reglas de la leche cruda; los productores de salmón enfrentan revisión



Noruega ha optado por no cambiar las reglas sobre la venta de leche cruda no pasteurizada para proteger la salud del consumidor.

En 2017, el Ministerio de Salud y Servicios de Atención encargó a la Autoridad Noruega de Seguridad Alimentaria que preparara un borrador de reglamento que permitiera una venta limitada de leche cruda sin pasteurizar y crema cruda para consumo humano.

[Mas información](#)

Si te importa algo tu salud intestinal, empieza ya a comer esta alga



Investigadores de la Universidad de California han completado el primer análisis sobre los efectos del consumo de la alga más estudiada del mundo y han demostrado que mejora los problemas del síndrome de intestino irritable. La planta generalizada de rápido crecimiento llamada *Chlamydomonas reinhardtii* es famosa en los laboratorios científicos debido a su posición como el alga más estudiada del mundo.

[Mas información](#)

Descubren en las serpientes una nueva forma de moverse



Un equipo de investigadores estadounidenses ha descubierto un nuevo modo de locomoción en las serpientes que les permite ascender sin problemas largos cilindros lisos. Este comportamiento inesperado, nunca visto anteriormente, ha sido descubierto en una especie de la isla de Guam, en la Micronesia. Gracias al nuevo movimiento, similar a un lazo, este ofidio es capaz de trepar por un poste eléctrico.

[Mas información](#)

Análisis Alimentación
Análisis Nutricional, Reológico de Harinas...
www.analizacalidad.com
Burgos - Madrid - Barcelona - Zamora - Castellón - Valencia - Cáceres - Vigo - Zaragoza - Asturias

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](mailto:haga clic aqui)

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