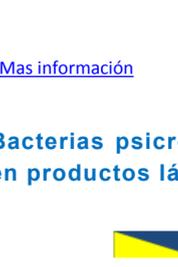


Algas, pollo de laboratorio y carne cultivada: la alimentación que viene



Los líderes mundiales de las startups foodtech están desarrollando proteínas diferentes e innovadoras como las algas, el pollo cultivado en el laboratorio o la carne cultivada premium.

Pues bien, se espera que en los próximos dos años algunos de estos alimentos estarán disponibles en la mayoría de lineales de todo el mundo.

[Mas información](#)

Bacterias psicrotóxicas y defectos tecnológicos en productos lácteos



Las bacterias psicrotóxicas cuando están presentes en la leche producen lipasas y proteasas que degradan los componentes de la leche, causando defectos tecnológicos en los productos lácteos procesados en las industrias lácteas.

[Mas información](#)

La FDA advierte contra una marca específica de queso en la investigación del brote de Listeria

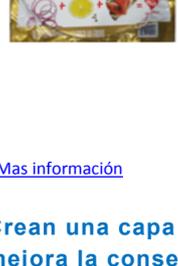


Los funcionarios federales han identificado al menos una marca de queso de interés en su investigación de un brote de infecciones por Listeria.

La FDA advierte que los consumidores, restaurantes y minoristas no deben comer, vender ni servir queso fresco de la marca El Abuelito.

[Mas información](#)

Hormonas para engordar pollos: ¿mito o realidad?



¿De dónde proviene la creencia popular que afirma la utilización de hormonas para el crecimiento de pollos destinados al consumo humano?

La idea de que los pollos se engordan con hormonas que pasan al organismo de los consumidores es a estas alturas toda una leyenda urbana sin ninguna base.

[Mas información](#)

Análisis de Vitaminas

¡Consúltanos sin compromiso!

El salmón de Orca Specialty Foods retirado del mercado debido a preocupaciones de listeria



Orca Specialty Foods Ltd., con sede en Columbia Británica, está retirando el mercado del salmón rojo salvaje ahumado en rodajas de la marca One Ocean.

Los consumidores deben verificar si tienen el producto retirado del mercado en su hogar. Los productos deben desecharse o devolverse a la tienda donde se compraron, de acuerdo con el aviso de retiro publicado por la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA).

[Mas información](#)

Crean una capa protectora con antioxidantes que mejora la conservación del pescado



Investigadores de la Universidad de Almería han analizado el efecto de las películas creadas a partir de extractos naturales en la conservación de los filetes de trucha. El recubrimiento disminuye el deterioro del alimento durante el periodo de almacenamiento sin usar aditivos de síntesis química.

[Mas información](#)

Salud declara no apta para el consumo el agua de Marchena por un plaguicida



Primero fue el benceno y ahora, un plaguicida. La Consejería de Salud y Familias de la Junta de Andalucía ha decretado no apta para el consumo humano el agua potable de Marchena después de que Hidralia, la empresa responsable del suministro directo a los vecinos, haya detectado un compuesto plaguicida (MCPA) de uso agrícola (0,11 mg/l), cantidades ligeramente superiores al límite legal (0,10 mg/l).

[Mas información](#)

El gran consumo impulsa los avances en el reciclaje de envases



Las principales organizaciones que integran a la industria alimentaria y al sector de la distribución del gran consumo se han comprometido a redoblar sus esfuerzos encaminados a fabricar, utilizar y gestionar de forma responsable y sostenible sus envases con el objetivo de reducir la generación de residuos.

[Mas información](#)

Departamento Agronómico

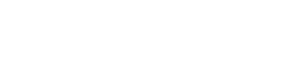
Suelos
Abonos
Fertilizantes
Cereales

Semillas
Análisis foliar
Piensos
Residuos antibióticos

agronomko@analizacalidad.com www.analizacalidad.com
 Burgos - Madrid - Barcelona - Zaragoza - Valencia - Castellón - Cáceres - Vigo - Zamora - 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](#)

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