

Presencia de óxido de etileno en aditivo estabilizante utilizado en la fabricación de helados.



El uso de óxido de etileno como sustancia activa en productos fitosanitarios no está aprobado en la UE ni, por lo tanto, en España. Se trata de una sustancia clasificada como mutagénica, carcinogénica y tóxica para la reproducción. Desde el inicio de esta notificación de alerta se está procediendo a la retirada del mercado del aditivo contaminado, a fin de que se evite su utilización en la fabricación de ningún producto.

[Mas información](#)

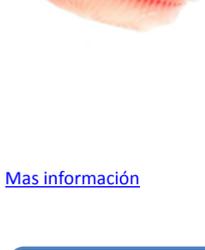
Frutas y verduras que tardan más en pudrirse gracias a un revestimiento de huevo



El desperdicio alimentario es uno de los grandes males que afectan a nuestra sociedad. Para paliarlo, un grupo de científicos estadounidenses han ideado una solución para aprovechar los huevos desechados y evitar que millones de frutas y verduras se pudran. Tomando como base huevos que van a ir a la basura, investigadores estadounidenses han creado un recubrimiento que mantiene los productos frescos durante más tiempo.

[Mas información](#)

Guía IFS para una gestión efectiva de cuerpos extraños



La aparición de cuerpos extraños en los alimentos siempre conlleva una prensa y una publicidad negativas, y no solo provoca nerviosismo e indignación en la opinión pública, sino que, además, puede poner en riesgo la salud de los consumidores y acarrear acciones legales. El hallazgo de cuerpos extraños en la comida está cobrando una relevancia cada vez mayor entre los consumidores y los medios de comunicación.

[Mas información](#)

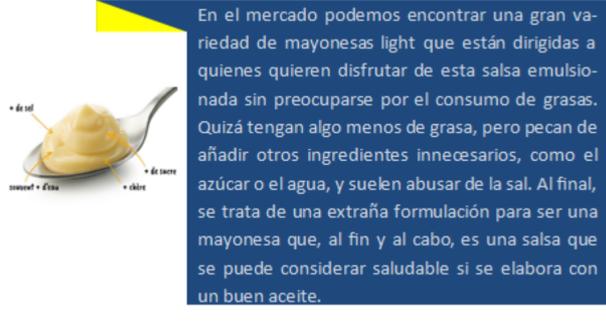
La FAO advierte sobre enfermedades causadas por pescado crudo de agua dulce



La FAO advirtió sobre enfermedades relacionadas con el consumo de pescado crudo de agua dulce en el sudeste asiático. Los expertos en seguridad alimentaria dijeron que se ha detectado estreptococo del grupo B (GBS) en varios países de la región.

La oficina regional de la FAO para Asia y el Pacífico publicó un perfil de riesgo para crear conciencia sobre la amenaza.

[Mas información](#)



Consejos para el consumo seguro de pescado, revalorizados en los hogares españoles



El comercio tradicional, nutricionistas y otras voces de ámbito alimentario refuerzan sus recomendaciones para un consumo seguro de pescado y marisco en casa y actualizan consejos clásicos que se han revalorizado por el relevo generacional de sus habitantes.

[Mas información](#)

L'Oréal producirá el primer envase cosmético de plástico reciclado biológicamente por enzimas



En el mercado podemos encontrar una gran variedad de mayonesas light que están dirigidas a quienes quieren disfrutar de esta salsa emulsionada sin preocuparse por el consumo de grasas. Quizá tengan algo menos de grasa, pero pecan de añadir otros ingredientes innecesarios, como el azúcar o el agua, y suelen abusar de la sal. Al final, se trata de una extraña formulación para ser una mayonesa que, al fin y al cabo, es una salsa que se puede considerar saludable si se elabora con un buen aceite.

[Mas información](#)

Así son los detergentes y cosméticos sin químicos del CSIC que pronto podrán comercializarse



FuturEnzyme es la investigación que el CSIC, junto a 16 socios académicos e industriales de toda Europa, está llevando a cabo para terminar con el uso de químicos en detergentes o cosméticos. A través de enzimas microbianas, la función de estos es reemplazar por completo a los químicos logrando unas fórmulas más sostenibles.

[Mas información](#)

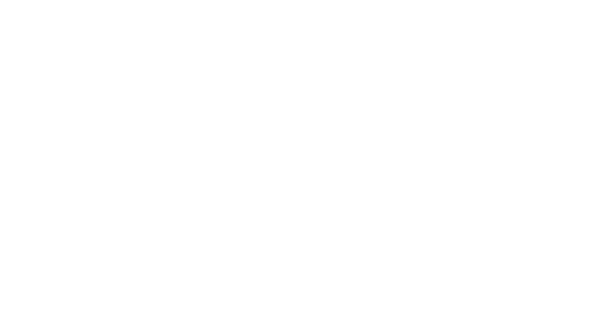
Por qué no deberías consumir comida quemada: los riesgos que esconde para tu salud



Cocinar los alimentos (al horno, a la plancha, en barbacoa, como fritura) no solo les aporta una temperatura que los hace más ricos y sabrosos, sino que además evita la presencia de microorganismos.

Sin embargo, un alimento tampoco debe cocinarse por exceso, hasta el punto de que se convierta en comida quemada, es decir, más allá del punto dorado, ya que puede ser igualmente perjudicial para la salud.

[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