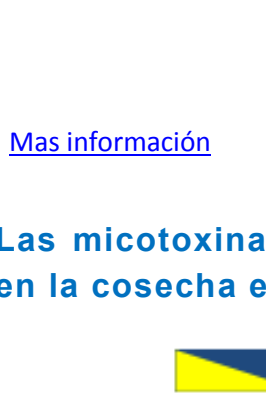


Higiene en la restauración, la ACSA actualiza las medidas para la contención de la Covid-19



La Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA) ha publicado una actualización de las medidas de higiene para la contención de la transmisión de la Covid-19 en el sector de la restauración.

Las medidas se refieren a la higiene del personal, a las condiciones de higiene en la cocina, a la organización del servicio y a los protocolos de limpieza y desinfección.

[Mas información](#)

Las micotoxinas afectan la calidad de los piensos en la cosecha europea de cereales de 2021



Se ha culpado a los patrones climáticos extremos en toda Europa en 2021 por el aumento de los niveles de micotoxinas en los cultivos herbáceos, lo que genera preocupaciones sobre la calidad posterior de la alimentación animal.

[Mas información](#)

Este es el árbol Frankenstein, que produce 40 frutas diferentes



El árbol Frankenstein es al mismo tiempo una curiosa obra de arte y un prodigio de la agricultura, obra del profesor de Arte de la Universidad de Siracusa (EEUU) Sam Van Aken. El árbol es capaz de producir 40 especies diferentes de fruta y ha sido creado mediante técnicas de injerto convencionales. El inventor contó con la ayuda de un calificado equipo de biólogos y agricultores, quienes aportaron sus conocimientos sobre el injerto de brotes de distintas plantas.

[Mas información](#)

Estas son las sustancias más tóxicas de los pintalabios y suponen un peligro para la salud



Actualmente no existen regulaciones sobre MOSH (Hidrocarburos Saturados de Aceite Mineral) en cosméticos, pero debido a su toxicidad, la Asociación de Fabricantes Europeos recomienda que el contenido en dichos productos no supere el 5%. Pero esto es solo una sugerencia, por lo que existen lápices labiales legales que exceden esta dosis en el mercado hoy en día.

[Mas información](#)

SERVICIO INTEGRAL DE CALIBRACIÓN

¡Consúltanos sin compromiso!

Legionella, innovador método de detección rápida a partir de muestras de aire



Detectar la bacteria *Legionella pneumophila* en muestras de aire ya es posible mediante LegionAir-Detect, una tecnología desarrollada y patentada por el grupo BIOMAT de la Universidad Politécnica de Madrid. El método, basado en la reacción en cadena de la polimerasa (PCR), ha demostrado eficacia, rapidez y alta sensibilidad para detectar ADN de la bacteria a partir de varias muestras de aire recolectadas en Madrid.

[Mas información](#)

Los supermercados españoles, a la cola europea en 'inteligencia'



El sector de la distribución está cambiando. Es por eso que los supermercados buscan reinventarse para adecuarse a las nuevas necesidades de sus usuarios. De esta manera, cada vez más cadenas están incorporando tecnologías a sus tiendas que faciliten la experiencia de compra a sus clientes. De todas, destacan los 'establecimientos tecnológicos' sin personal de caja. Sin embargo, esto aún no ha llegado a España.

[Mas información](#)

La promesa sostenible de los cosméticos sin agua



El agua es un bien esencial y también escaso. En la mayoría de los cosméticos, el agua es el componente mayoritario e influye en la estabilidad del producto. Aun así, en el sector de la belleza, que está inmerso en un proceso de búsqueda de soluciones para mejorar la sostenibilidad del sector, empiezan a destacar nuevas fórmulas sin agua (los waterless en su denominación inglesa).

[Mas información](#)

Aumentan las alertas alimentarias en productos de origen vegetal



Las alertas alimentarias relacionadas con productos de origen vegetal han aumentado un 21 %. Así lo recoge la memoria anual del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI) más reciente, correspondiente a 2020, que muestra cómo han ido a más las notificaciones de estos alimentos con respecto al año anterior.

[Mas información](#)

Estudios de vida útil

- Directos a tiempo real
- Vida útil acelerada
- Microbiología predictiva
- Envejecimiento acelerado

NOSOTROS TE AYUDAMOS

Consulta sin Compromiso

GRUPO ANALIZA CALIDAD

Síguenos en:



Calle Vitoria 274, Nave 49
Complejo Naves Taglosa
Pol. Ind. Gamonal - Villimar
09007 Burgos
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