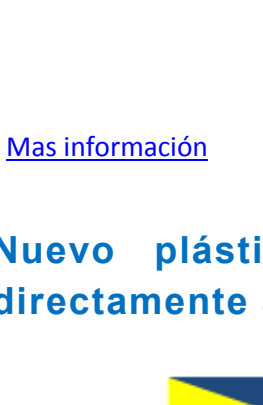




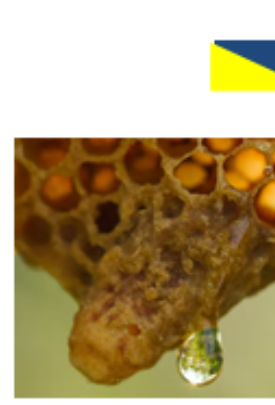
Un semáforo instantáneo para determinar el estado de los alimentos



¿Tirar una comida o arriesgarse? A veces nos deshacemos de los alimentos por prevención, porque tenemos la sensación, por un cambio de color o de olor, de que podrían estar dañados. Y los descartamos cuando en muchos casos todavía se encontraban en perfecto estado. La startup biotecnológica ha desarrollado unas etiquetas o 'stickers' que cambian de color en tiempo real al detectar cambios en el estado de la composición química del alimento.

[Mas información](#)

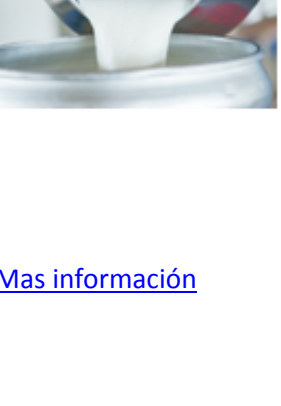
Nuevo plástico similar al PET fabricado directamente a partir de residuos de biomasa



Cada vez es más evidente que alejarse de los combustibles fósiles y evitar la acumulación de plásticos en el medio ambiente es fundamental para afrontar el reto del cambio climático. En este sentido, se están realizando esfuerzos considerables para desarrollar polímeros degradables o reciclables a partir de material vegetal no comestible, denominado "biomasa lignocelulósica".

[Mas información](#)

Las propiedades de la miel ¿son puro cuento o están demostradas científicamente?



La miel, un 25 % más dulce que el azúcar de mesa, es fundamentalmente agua (17-18 %) y azúcar (75-80 %, principalmente glucosa y fructosa). Pero en su fórmula se han identificado más de 150 compuestos minoritarios, y son estos los responsables de la mayoría de las propiedades biológicas y saludables que se le atribuyen. El contenido de todos estos compuestos en la miel varía dependiendo de las flores de las que proceda, de la región y la estación del año.

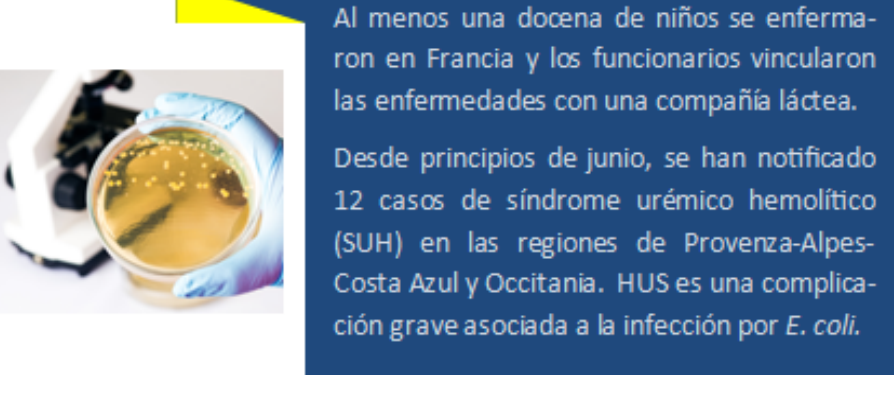
[Mas información](#)

La FDA envía una carta de advertencia a la empresa de alimentos relacionada con la muerte por listeriosis



Múltiples retiros del mercado, brotes de Campylobacter y Listeria, y una muerte por listeriosis en los últimos dos años, le han ganado a Swan Bros. Dairy la atención de la FDA. Swan Brothers Dairy, está bajo aviso de la FDA por violaciones graves de la regulación de Buenas Prácticas de Manufactura, Análisis de Peligros y Controles Preventivos Basados en Riesgos para Alimentos para Humanos.

[Mas información](#)



Restauración colectiva en centros escolares: guía para escoger un servicio saludable y sostenible



¿Qué características debería reunir una buena empresa de restauración colectiva? Especialmente en centros escolares, esta pregunta es clave para potenciar una alimentación saludable y sostenible entre los más jóvenes. La Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB) ha publicado un documento de guía con los criterios a tener en cuenta al seleccionar una empresa de restauración colectiva en centros escolares.

[Mas información](#)

Brote francés de E. coli vinculado a productos lácteos



Al menos una docena de niños se enfermaron en Francia y los funcionarios vincularon las enfermedades con una compañía láctea. Desde principios de junio, se han notificado 12 casos de síndrome urémico hemolítico (SUH) en las regiones de Provenza-Alpes-Costa Azul y Occitania. HUS es una complicación grave asociada a la infección por *E. coli*.

[Mas información](#)

Siete señales que alertan de que puedes tener diabetes



Según los CDC de Atlanta (EEUU), más del 9% de los estadounidenses viven con diabetes. Esta enfermedad es cada vez más común, con 1,5 millones de estadounidenses diagnosticados con diabetes cada año. Si miramos dentro de nuestras fronteras, la Sociedad Española de Diabetes (SED) establece: "La prevalencia ha alcanzado el 14,8%. Afecta a uno de cada siete adultos y es la segunda tasa más alta de Europa".

[Mas información](#)

Microalgas, ¿una alternativa a la carne?



Las microalgas son, como su nombre indica, las algas más pequeñas. A menudo, organismos unicelulares que prosperan en agua salada o dulce y obtienen su energía de la fotosíntesis. En los últimos años han generado un importante interés porque se trata de organismos vegetales con gran capacidad para adaptarse a los cambios que se producen en su entorno sin dañarlo.

[Mas información](#)



GRUPO ANALIZA CALIDAD
Síguenos en:
Calle Vitoria 274, Nave 49
Complejo Navas 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