

Alimentos marinos de cultivo celular, planes para su introducción en la Unión Europea



Los alimentos marinos de cultivo celular podrían introducirse en breve en los mercados comunitarios de la mano de una startup alemana que afirma tener planes para su introducción en la UE y estar lista para solicitar el proceso de aprobación regulatoria. La empresa ha presentado unos palitos y unas albóndigas de pescado de células cultivadas, que se han mezclado con proteínas vegetales para favorecer la cocción y mejorar la sensación en boca.

[Mas información](#)

Avispa asiática: Guía para la gestión municipal de la Vespa velutina



La avispa asiática (Vespa Velutina Nigrithorax) lleva ya una década colonizando Catalunya y se ha convertido en una plaga que deben gestionar en muchas ocasiones las administraciones municipales, una situación extrapolable a otras regiones afectadas por la presencia de este insecto. Guía de orientación para técnicos municipales que gestionan esta plaga.

[Mas información](#)

Cafés listos para llevar: ¿son una alternativa saludable?



Y, aunque el ámbito barista es todo un mundo por descubrir para los amantes del buen café, lo cierto es que también existen otras opciones menos elitistas para el común de los mortales que únicamente buscan un chute de energía y una forma rápida de espabilarse.

Así es como han llegado a nuestras vidas los cafés listos para llevar: bebidas que conforman todo un enjambre de referencias en el lineal de los supermercados.

[Mas información](#)

Piden extremar el control de movimiento de vino y mosto durante la vendimia para evitar engaños



Ante la previsión de que esta vendimia la producción puede ser un 15% inferior a una cosecha habitual, la organización agraria JARC ha hecho un llamamiento a la responsabilidad a productores y bodegas para evitar situaciones como la que se produjeron hace unos años, en 2017, cuando la producción de la DO Cava solo disminuyó un 3,26%, a pesar de que se cosechó alrededor de un 30% menos de uva, por lo que pide extremar el control de movimiento de vino y mosto.

[Mas información](#)

Las HPP llegan al sector farmacéutico para mejorar la conservación de las terapias



El buen posicionamiento del procesado por altas presiones como solución para la conservación de alimentos y bebidas permite que su aplicación aterrice en el sector de la industria farmacéutica y cosmética. Dentro de este campo, los beneficios que aporta dicha tecnología se traducen en la conservación de productos farmacéuticos.

[Mas información](#)

Cómo frenar la grelina, la hormona que se asegura de que no adelgaces



Se trata de un compuesto químico producido principalmente en nuestro estómago y que está muy vinculado a la 'hormona del crecimiento' (pues estimula su producción por parte de la hipófisis). Aparte de esto, es la encargada de comunicar al cerebro si tenemos hambre o no. Dicho de otro modo, produciendo esta hormona, el estómago es capaz de mandarle un mensaje a nuestro sistema nervioso central: "Estoy vacío, dame de comer".

[Mas información](#)

Un estudio muestra que los consejos de control de Salmonella tuvieron un impacto a corto plazo



Los consejos sobre el control de Salmonella en los criaderos funcionaron inicialmente para reducir la contaminación, pero el éxito no se mantuvo a largo plazo, según un estudio. Los investigadores estudiaron el estado de Salmonella de 23 criaderos de pollos de engorde en Gran Bretaña y los cambios en la prevalencia y distribución de Salmonella en sitios contaminados después de que se proporcionaron orientaciones sobre el control.

[Mas información](#)

'Eres lo que comes' y ahora los investigadores saben exactamente qué es

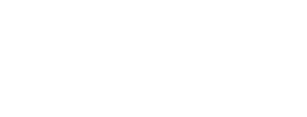


Un equipo internacional de científicos, dirigido por investigadores de la Universidad de California en San Diego (EE.UU.), ha desarrollado un nuevo método llamado metabolómica no dirigida para identificar la gran cantidad de moléculas derivadas de los alimentos que antes no se 'rastreaban', pero que aparecen en nuestra sangre y nuestras heces.

[Mas información](#)

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