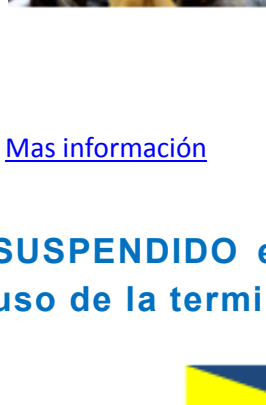


Biotoxinas marinas: qué son, en qué alimentos están y cómo nos afectan



Las biotoxinas marinas son unos compuestos tóxicos producidos por un tipo de algas. Estos compuestos pueden ser de varias clases, pero todos afectan al ecosistema marino y a la salud de las personas. Se acumulan en los moluscos bivalvos y los gasterópodos. Comer ejemplares con toxinas puede provocarnos intoxicaciones alimentarias. Por eso es fundamental comprar productos cuyo origen sea fiable.

[Mas información](#)

SUSPENDIDO el decreto francés que prohíbe el uso de la terminología “carne” a base de plantas



El Conseil d'Etat francés, el más alto tribunal del país, acaba de expresar serias dudas sobre la legalidad de la propuesta de prohibición de la terminología cárnica para los productores de productos vegetales en Francia, y la considera injustificada en términos de información al consumidor. El decreto, que debía entrar en vigor en octubre de 2022, ha sido suspendido.

[Mas información](#)

Los complementos de vitamina D no previenen las fracturas óseas en los adultos sanos



Los complementos dietéticos son productos muy consumidos en las sociedades occidentales y forman parte de un negocio multimillonario e inflado por las expectativas sobre sus efectos beneficiosos para la salud. Numerosas personas sanas y sin déficits nutricionales recurren a estos productos con el objetivo de prevenir enfermedades, aunque no cuenten con pruebas científicas que los respalden.

[Mas información](#)

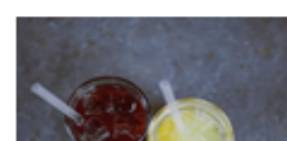
Playas de agua dulce: cuándo está prohibido el baño y por qué



Para una gran parte de la población, las aguas de baño interiores (también llamadas continentales o playas de agua dulce) resultan excelentes opciones para refrescarse de las altas temperaturas veraniegas. Sin embargo, no siempre es posible utilizarlos con libertad. Dependiendo de la localización y la calidad de las aguas, el baño puede estar prohibido.

[Mas información](#)

Brote de E. coli causado por un problema de pasteurización de la leche



Un brote de E. coli O157 en Inglaterra que afectó a más de 20 personas fue causado por una falla en la pasteurización de la leche, según los investigadores. En noviembre de 2019, se detectaron varias infecciones por E. coli productora de toxina Shiga (STEC) O157:H7 en South Yorkshire. Un total de 21 casos confirmados se vincularon con el brote, de los cuales 11 eran mujeres y 12 eran menores de 15 años o mayores de 65.

[Mas información](#)

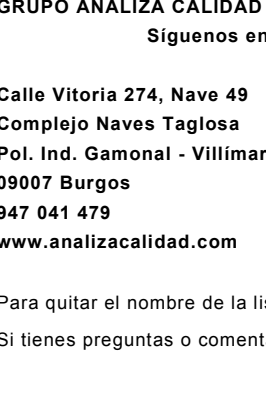
NOVEDAD LEGISLATIVA publicado Reglamento (EU) 2022/1364 que modifica al Reglamento 1881/2006



Publicado el reglamento (UE) 2022/1364 de la Comisión de 4 de agosto de 2022 por el que se modifica el Reglamento (CE) no 1881/2006 en lo que respecta al contenido máximo de ácido cianhídrico en determinados productos alimenticios. El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el Diario Oficial de la Unión Europea. Aplicable a partir del 1 de enero de 2023.

[Mas información](#)

Bebidas edulcoradas con pocas o sin calorías son una buena alternativa para los adultos con riesgo



El consumo de azúcar se ha visto siempre implicado en torno a las epidemias de obesidad y diabetes tipo 2 y sus complicaciones cardiometabólicas asociadas. Los principales organismos de salud, como la OMS o asociaciones de la diabetes y del corazón, han recomendado que su consumo (tanto de azúcar añadido como libre) se reduzca a menos de entre el 5 y 10% del consumo total de calorías diarias.

[Mas información](#)

No laves el pollo antes de cocinarlo, es todo un peligro alimentario



Un gesto tan sencillo e inocente como lavar un alimento no puede traer ninguna desgracia, ¿verdad? De toda la vida se nos ha dicho que debemos enjuagar los alimentos bajo la poderosa acción higienizante del chorro de agua proveniente del grifo de la cocina. ¿Pero qué pasaría si esto no fuera así siempre? ¿Y si algunos alimentos no estuvieran hechos para las salpicaduras acuáticas? Así es, el pollo crudo es uno de los alimentos crucificados por el agua.

[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