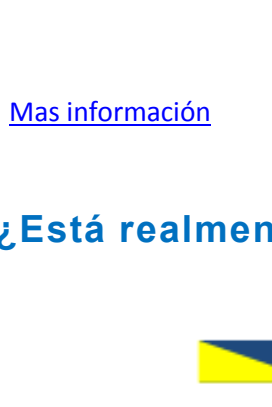




## Próxima Jornada de Calidad y Seguridad Alimentaria en Madrid el 20 de Octubre

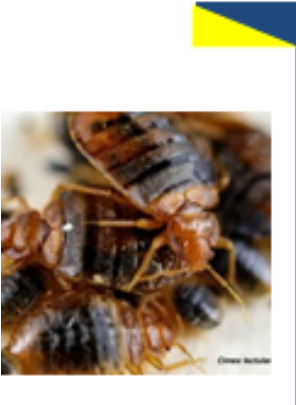


La Facultad de Biológicas de la UCM acogerá la próxima semana la Jornada de Calidad y Seguridad Alimentaria que organizamos bajo el Slogan Seguridad en la Industria.

Trataremos sobre la evolución del análisis microbiológico, la microbiología predictiva, micotoxinas, sostenibilidad en el sector lácteo y en la industria, control de alérgenos y microplásticos. Os esperamos !!

[Mas información](#)

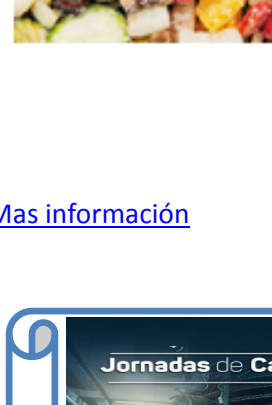
## ¿Está realmente “aprobado por la FDA”?



La FDA es responsable de proteger la salud pública mediante la regulación de los medicamentos y productos biológicos para humanos, los medicamentos para animales, los dispositivos médicos, los productos de tabaco, los alimentos (incluidos los alimentos para animales), los cosméticos y los productos electrónicos que emiten radiación. Pero no todos esos productos se someten a una aprobación...

[Mas información](#)

## Las chinches de la cama producen grandes cantidades de histamina



Las chinches de la cama (*Cimex lectularius*) excretan materia fecal que contiene cantidades relevantes de histamina. Lo que para ellas es una señal química que genera un comportamiento de agregación, resulta un potencial problema de salud para los seres humanos que sufren infestaciones de chinches en sus hogares.

[Mas información](#)

## La congelación del futuro: cómo conservar mejor las frutas y verduras frescas

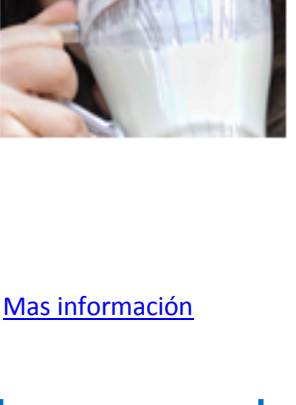


La congelación es otra de las formas ancestrales de conservación de los alimentos. Detiene la proliferación de muchos de los microorganismos responsables del deterioro de los alimentos (aunque no siempre los elimina, solo los paraliza). Es perfecta para el pescado, porque elimina el anisakis, o para el pulpo, porque rompe sus fibras y lo ablanda.

[Mas información](#)



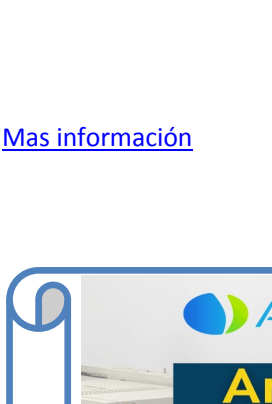
## La bioingeniería allana el camino para la producción de productos de origen biológico



El estudio, publicado en *Nucleic Acids Research* por investigadores del Centro de Biotecnología Rosalind Franklin de DSM y la Universidad de Bristol, ha demostrado cómo desbloquear el potencial de CRISPR para regular muchos genes simultáneamente. Los científicos han descubierto una forma de controlar muchos genes en células de levadura modificadas, abriendo la puerta a una producción más eficiente y sostenible de productos de base biológica.

[Mas información](#)

## España registra máximo histórico de alertas alimentarias en 2021



El número de notificaciones en un sistema de alerta alimentaria español ha batido un nuevo récord al superar las 1.000 en 2021. Las 1.081 notificaciones en el portal del Sistema Coordinado para el Intercambio Rápido de Información (SCIRI) el año pasado superan ampliamente las 634 de 2020 y las 678 de 2019.

Las notificaciones de rechazo en la frontera aumentaron considerablemente con 324 en comparación con 103 en 2020.

[Mas información](#)

## ¿Qué es la beta-lactoglobulina y por qué puede provocar alergia?



No es lo mismo intolerancia a la lactosa que alergia a la proteína de la leche de la vaca. La primera aparece por la falta en nuestro organismo de una enzima (la lactasa) que dificulta o imposibilita la digestión de la lactosa, un azúcar de la leche. La alergia a las proteínas de la leche es una enfermedad caracterizada por una respuesta exagerada del sistema inmunitario a las proteínas de la leche, principalmente a la caseína y la beta-lactoglobulina.

[Mas información](#)

## Las pymes de alimentación y bebidas son las que menos invierten en ciberseguridad



Las pequeñas empresas de alimentación y bebidas son las que menos invierten en seguridad para hacer frente a los ciberataques, en concreto un 17% de su presupuesto frente, por ejemplo, a las de servicios financieros e inmobiliarios, que gastan un 33,4% y un 27% respectivamente. La ciberseguridad se ha convertido en un asunto trascendental para el tejido empresarial español, incluyendo también las pequeñas y medianas empresas, que están cada vez más en el punto de mira de los ciberdelincuentes.

[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](http://www.analizacalidad.com)

Para quitar el nombre de la lista de distribución de correo, [haga clic aquí](mailto:haga clic aqui)

Si tienes preguntas o comentarios: [marketing@analizacalidad.com](mailto:marketing@analizacalidad.com) o llame al 607 813 161