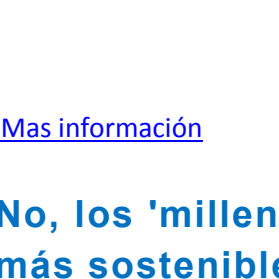


Ampliación de la acreditación de Analiza Calidad Madrid



Analiza Calidad Madrid SL laboratorio acreditado bajo la norma ISO 17025 por ENAC ha ampliado la acreditación del laboratorio, concretamente en el recuento en placa de *Campylobacter* spp en carne y piel de pollo.

Visita el anexo técnico donde se recoge el nuevo alcance para más información.

[Mas información](#)

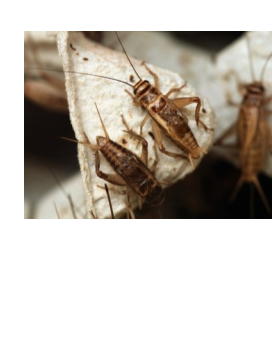
No, los 'millennials' no son los consumidores más sostenibles



Las mujeres mayores de 55 años, las más preocupadas por la sostenibilidad en España. Cada vez más consumidores piensan en el medio ambiente a la hora de realizar sus compras, en cambio, y al contrario del pensamiento general, no son los jóvenes los que están más concienciados a la hora de consumir.

[Mas información](#)

Los manipuladores de alimentos realizan un papel en el brote de hepatitis A



Más de 30 personas se enfermaron con infecciones por el virus de la hepatitis A en un brote complejo en Inglaterra que involucró dátiles, una escuela, una panadería y diferentes vías de transmisión, según un estudio. Antes de la enfermedad del personal, un miembro del equipo de catering de la escuela había estado enfermo durante tres semanas y reportó pruebas de función hepática anormal.

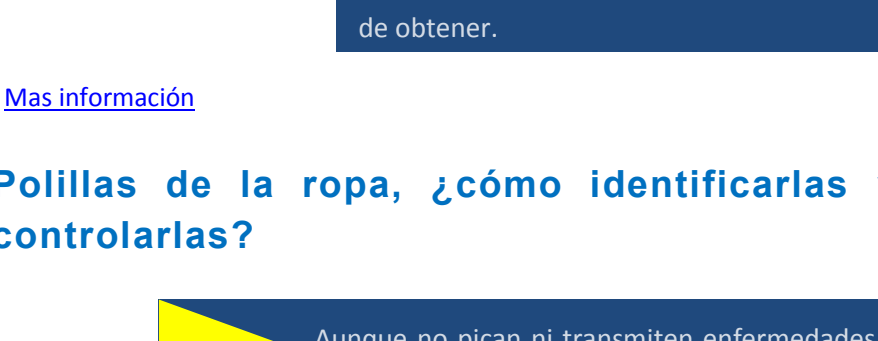
[Mas información](#)

Europa amplía la lista de insectos autorizados para alimentación humana

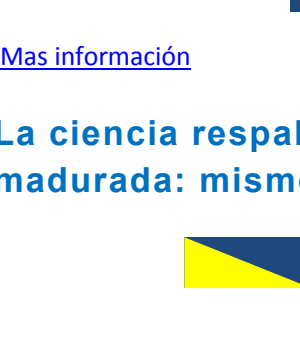


La EFSA ha añadido un tipo de insecto a la lista de aptos para la venta y consumo humano, el cuarto desde que la Unión Europea empezó a autorizar esta fuente de proteína en mayo de 2018. Se trata de la larva de escarabajo del estiércol (*Alphitobius diaperinus*), que se puede consumir entero o en forma de polvo o harina.

[Mas información](#)



¿Jengibre y aspirina? Cuando un superalimento tiene un lado oscuro



Se trata de uno de los productos más ricos en antioxidantes que podemos encontrar, pero su capacidad para hacer que nuestra sangre fluya mejor puede convertirse en un 'tiro por la culata', sobre todo con medicaciones que hacen lo mismo. Es un producto cuyas características nutritivas son remarcables, al mismo tiempo que añade a nuestro organismo moléculas beneficiosas difíciles de obtener.

[Mas información](#)

Polillas de la ropa, ¿cómo identificarlas y controlarlas?



Aunque no pican ni transmiten enfermedades, las polillas pueden convertirse en una plaga especial destructora de materiales textiles en viviendas, almacenes, tiendas o museos. Afortunadamente no infestan el algodón ni las fibras sintéticas, sin embargo pueden destruir todo tipo de materiales textiles de origen animal, como lana, seda, cuero, pieles o plumas, de los que se alimentan durante su estadio larval.

[Mas información](#)

La ciencia respalda a los fanáticos de la carne madurada: mismos riesgos y mejor sabor



La moda de las carnes maduras, que ha llenado los restaurantes de cámaras especiales donde se exponen de piezas, mayoritariamente de vacío, acaba de recibir un respaldo en forma de dictamen científico emitido por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA). Tal y como aseguran en su comunicado, el consumo de la carne madurada no entraña riesgos adicionales a los que presenta la fresca, siempre que el proceso de envejecimiento se haga de forma controlada.

[Mas información](#)

Tratamiento del agua de piscinas: nuevas normas UNE

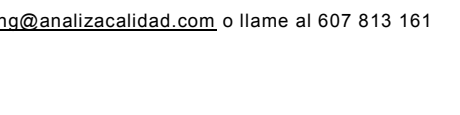


La UNE, ha publicado tres nuevas normas relacionadas con productos químicos utilizados en el tratamiento del agua de piscinas: el desinfectante hipoclorito cálcico, los coagulantes con base de hierro (cloruro de hierro (III), clorosulfato de hierro (III) y sulfato de hierro (III) líquido) y los medios filtrantes (carbón activo granulado virgen, arena de cuarzo y grava de cuarzo, piedra pómez, carbón pirolizado, antracita y carbonato de calcio).

[Mas información](#)



GRUPO ANALIZA CALIDAD
Siguenos 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