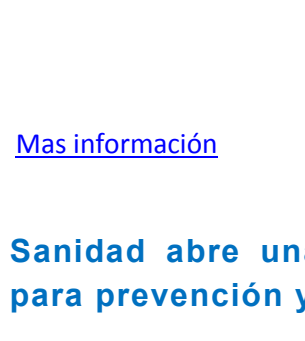




Peligros biológicos y químicos emergentes en España



La AESAN ha actualizado los informes de prospección de peligros químicos y biológicos de mayor interés para la Seguridad Alimentaria con el fin de identificar aquellos peligros que pueden suponer un riesgo para la población humana y aportar recomendaciones para su gestión, ya sea la identificación de necesidades de investigación o posibles orientaciones a tener en cuenta en el control oficial de la cadena alimentaria.

[Mas información](#)

Sanidad abre una consulta pública el RD 487/2022 para prevención y control de la legionelosis



El Ministerio de Sanidad abrió un proceso de consulta pública previa para recabar la opinión de ciudadanos, organizaciones y asociaciones antes de la elaboración de un real decreto que modificará al RD 487/2022, por el que se cumplen los requisitos sanitarios para la prevención y el control de Legionella, que entró en vigor el pasado 2 de enero de 2023.

[Mas información](#)

¿Cuál es la diferencia entre un zumo y un néctar de frutas?



A simple vista pueden parecer lo mismo, pero no lo son. Aunque los envases sean similares en imágenes, en colores o incluso en su texto principal, en su etiqueta deben indicar con claridad qué tipo de producto contienen, porque no son equivalentes. Existen diferencias entre los zumos, los concentrados y otras bebidas afines, cuya definición está detallada por ley.

[Mas información](#)

Caso de botulismo vinculado a la leche de almendras en Australia

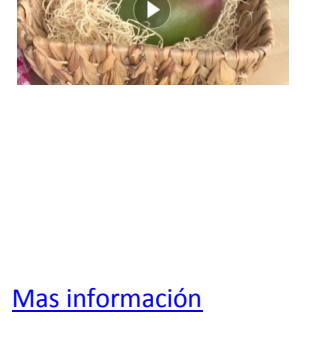


Una marca de leche de almendras se ha relacionado con un caso de botulismo en Australia. El problema se identificó cuando una persona experimentó síntomas graves de botulismo después de beber la alternativa láctea. Esta persona fue hospitalizada y continúa recibiendo tratamiento. Las investigaciones iniciales realizadas por las autoridades confirmaron la presencia de toxina botulínica en una muestra de producto.

[Mas información](#)



Mas del 30% de los jóvenes españoles elige comida veggie cuando va a un restaurante



Que la alimentación plant-based está plenamente aceptada por la población más joven es un hecho; igual que lo es que los españoles, en general, estamos cada vez más abiertos a reducir el consumo de carne. Estos cambios se perciben más allá de los hogares y se van introduciendo tanto en los menús de la restauración colectiva como en la comercial.

[Mas información](#)

¿Qué ocurre realmente en tu cuerpo si te tragas un chicle? Este es el proceso completo



Aunque la lógica nos dice que tiremos la goma de mascar gastada, seguro que todos recordamos cuando de pequeños nos decían que no nos tragásemos el chicle o se nos “pegaría al estómago durante siete años”. Una amenaza infantil terrorífica, parecida a que si te comes las semillas de la sandía te nace una planta dentro. Un chicle está formado por edulcorantes o azúcares, saborizantes, colorantes alimentarios y goma.

[Mas información](#)

Desarrollan una etiqueta inteligente que informa sobre la calidad de los alimentos



El desperdicio de alimentos es un grave problema tanto económico como social. Y es que, cuando se descartan alimentos o estos se han estropeado para el consumo humano, no solamente se están desaprovechando los alimentos en sí, sino también toda la energía y el agua empleados en su cultivo, su empaquetado y su transporte.

[Mas información](#)

Probada en Europa una variedad de trigo que produce un 45% menos acrilamida durante el horneado



En Europa se ha realizado la primera prueba de campo de una variedad de trigo que produce un 45% de acrilamida durante el menos horneado, recordemos que la acrilamida es una sustancia que se forma a partir de la cocción superior a 120º C de alimentos que contienen asparagina y azúcares reductores, dicha sustancia se metaboliza en el hígado y se convierte en glicidamida, sustancia considerada altamente cancerígena.

[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