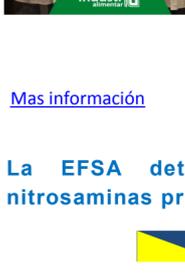




Desarrollan resinas con desechos de tomate para recubrir el interior de latas y envases de alimentos



Un equipo internacional de expertos, dirigidos por investigadores del Instituto de Hortofruticultura Subtropical y Mediterránea 'La Mayora' (IHSM-CSIC-UMA), en Málaga, y el Instituto de Ciencias Materiales de Sevilla (ICMS-CSIC-US), ubicado en el Parque Científico Tecnológico Cartuja de Sevilla, ha desarrollado resinas de orujo de tomate para recubrir la parte interior de envases metálicos de alimentos, latas de conservas y bebidas, entre otros

[Mas información](#)

La EFSA detecta riesgo cancerígeno de las nitrosaminas presentes en los alimentos



La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) ha publicado un dictamen científico sobre los riesgos para la salud humana de la presencia de nitrosaminas en los alimentos.

Las nitrosaminas son compuestos orgánicos a los que estamos expuestos en nuestras vidas diarias. Se encuentran en bajos niveles en el agua y los alimentos, incluyendo carnes, vegetales y productos lácteos, según describe la FDA.

[Mas información](#)

Blanqueado de alimentos, qué es y para qué sirve



El blanqueado es una técnica culinaria que consiste en semicocinar algún alimento, como verduras, carnes o marisco, tras sumergirlo en agua hirviendo dentro de una cazuela con una pizca de sal. Este proceso se utiliza, sobre todo, con alimentos que después se terminarán de cocinar mediante otro método como el asado, el braseado, el salteado u otra cocción más larga.

[Mas información](#)

Sulfitos: qué son, qué alimentos los contienen y cómo nos afectan



Los sulfitos son derivados del azufre que se forman de manera natural en algunos alimentos y bebidas, pero también se emplean como aditivos en muchos productos, ya que sirven para conservarlos y mantener algunas de sus propiedades.

Los sulfitos previenen el desarrollo de bacterias, mohos, levaduras y microbios, prolongando de esta forma la vida útil de numerosas comidas.

[Mas información](#)



La sostenibilidad y el respeto al medio ambiente y a los animales, una prioridad para la CE



Tras recibir el informe final del Grupo Europeo de Reflexión sobre la Carne de Porcino, Wojciechowski reconoció el trabajo del grupo y presentó la respuesta de la Comisión a las recomendaciones del informe.

Dicho documento contiene 26 recomendaciones que cubren los desafíos socioeconómicos, ambientales y climáticos, así como el bienestar animal, la investigación y la innovación.

[Mas información](#)

Alimentos preparados en locales utilizados principalmente como vivienda privada



El Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, regula determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor. En su artículo 13 establece qué alimentos se pueden preparar en locales utilizados principalmente como vivienda privada y cómo debe ser su elaboración.

[Mas información](#)

Un fabricante alemán desarrolla la primera cerveza en polvo



Una empresa cervecera alemana quiere revolucionar el comercio con la bebida alcohólica refrescante por excelencia con un aportación inaudita: Cerveza en polvo. Solo hay que añadir agua, revolver y se puede disfrutar de una jarra o caña instantánea, como sucede con algunos tipos de cafés o limonadas que se ofertan en sobres. La cervecera Neuzelle, ubicada en Brandeburgo, en el norte de Alemania, acaba de presentar la primera cerveza en polvo del mundo tras dos años de experimentos.

[Mas información](#)

Investigando hongos de moho, sustancias de la naturaleza, para reemplazar pesticidas

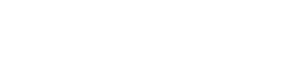


Los pesticidas, a pesar de su mala reputación, han asegurado que los rendimientos de los cultivos no sean enfermos por enfermedades de las plantas e insectos. De acuerdo con un memorando de la Univ. de Aarhus, la eliminación gradual de los pesticidas resultará en pérdidas de producción significativas, y una eliminación total causará una disminución promedio en el rendimiento de los cereales del 23%, así como grandes pérdidas (aprox 50%) en la remolacha azucarera y producción de patatas.

[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 aqui

Si tienes preguntas o comentarios: marketing@analizacalidad.com o llame al 607 813 161