



## ¡Ya somos 10 Laboratorios!



El Grupo Analiza Calidad incorpora a LABORATORIOS IZADI S.L. (Azpeitia-Guipuzcoa), dentro de su red de laboratorios en toda España. La suma del laboratorio, consolida al Grupo Analiza Calidad como referente en el control de calidad, seguridad alimentaria y medioambiente en el Norte de España.

[Mas información](#)

## Contaminantes químicos en alimentos y en piensos



Los contaminantes químicos son sustancias que no se han añadido intencionalmente a alimentos o piensos. Estas sustancias pueden estar presentes en los alimentos como consecuencia de las diversas etapas de su producción, procesamiento o transporte. También pueden deberse a una contaminación ambiental.

[Mas información](#)

## La película de polietileno para prolongar la vida útil de las fresas



Un nuevo método desarrollado por investigadores ha logrado extender la vida útil de las fresas. Los investigadores probaron cinco películas de polietileno de baja densidad (LDPE), cada una impregnada con soluciones que contenían una combinación de aceites esenciales derivados de plantas y nanopartículas (AgNP), que tienen propiedades antimicrobianas y antifúngicas, para ver cómo surge la vida útil de las fresas cuando se usan como embalaje.

[Mas información](#)

## La Guardia Civil inmoviliza más de 40.000 litros de sidra por incumplir las exigencias de la DOP



El Servicio de Protección de la Naturaleza (Seprona) de la Guardia Civil de la Zona de Asturias ha procedido a inmovilizar más de 40.000 litros de sidra achampanada en el municipio de Villaviciosa.

Según han confirmado se han instruido diligencias por presuntos delitos contra la propiedad industrial, estafa y derechos de los consumidores, al comercializarse esa sidra incumpliendo las características de la DOP Sidra de Asturias

[Mas información](#)



## ¿Hay alternativa al antibiótico?



La comunidad científica busca nuevos antibióticos y alternativas a los mismos como una solución para hacer frente a las bacterias resistentes a estos medicamentos, esenciales para la sanidad humana y animal, y hay líneas de investigación prometedoras en las que cobran protagonismo los fagos.

[Mas información](#)

## ¿Los españoles innovan en la mesa?



La frecuencia de consumo de verduras en España aún tiene margen de mejora. Únicamente el 24 % de los españoles consume verdura más de 5 veces por semana, y tan solo el 37 % de los españoles afirma estar realmente satisfecho con el consumo de verduras que realiza, según "Españoles a la mesa". Los principales motivos que impiden aumentar el consumo de verduras en los hogares son la falta de coincidencia

[Mas información](#)

## Un fabricante alemán desarrolla la primera cerveza en polvo

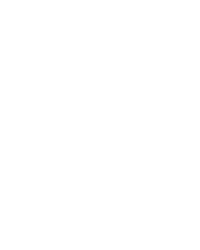


Un microorganismo, la cepa FO12 del hongo *Fusarium oxysporum*, permite la fertilización natural de las plantas de pepino, propiciando la mejora de las respuestas a la deficiencia de hierro.

Según una investigación desarrollada en la Universidad de Córdoba, este microorganismo promueve el crecimiento de la planta sin tener que recurrir a productos perjudiciales para el medio ambiente.

[Mas información](#)

## Guía breve para entender los azúcares: libres, añadidos e intrínsecos... ¿Cuál es el bueno?



Actualmente, si hay un enemigo a batir en el mundo de la nutrición, sin duda ese es el azúcar. A pesar de que hace unas décadas no era así, lo cierto es que desde hace un tiempo las campañas de salud impulsadas desde instituciones como la Organización Mundial de la Salud (OMS) propagan claros y contundentes mensajes al respecto. Así, la OMS indica que la ingesta total diaria para un adulto sano no debería superar los 25 g, lo que equivale a 6 cucharadas de café.

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