

## Qué nos dice la conductividad sobre la calidad del agua de consumo



El Ministerio de Sanidad ha publicado un documento en el que responde las cuestiones más frecuentes formuladas en relación al Real Decreto 487/2022, de 21 de junio, por el que se establecen los requisitos sanitarios para la prevención y el control de la legionelosis.

[Mas información](#)

## El natto, un 'superalimento' japonés con olor a amoníaco y consistencia de moco.



El natto es un desayuno tradicional en el norte de Japón. Se puede aderezar con mostaza, puerro picado y shoyu ('salsa de soja'), y se sirve con arroz blanco. El producto divide opiniones, incluso entre aquellos qui han crecido consumiéndolo, porque tiene un olor similar al amoníaco y una consistencia parecida al moco.

[Mas información](#)

## Nuevo dictamen científico sobre bienestar en vacas lecheras



La EFSA ha publicado recientemente una opinión científica en torno al bienestar de las vacas lecheras en UE y que apoyará la revisión en curso de la legislación comunitaria.

El estudio encargado a la EFSA por parte de la CE se centró en varios ámbitos específicos, y los hallazgos fueron los siguientes: Sistemas de alojamiento; Consecuencias para el bienestar; Características de las explotaciones.

[Mas información](#)

## Los alimentos que puedes comer con moho (y los que no)

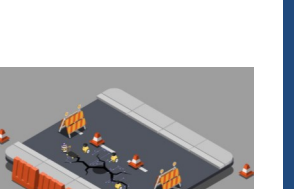


El moho en los alimentos aparece por un deterioro de los mismo o por la presencia de agua. Muchas veces eliminamos la parte contaminada o estropeada y nos comemos el resto del alimento. Sin embargo, lo que desconocemos es que esto puede tener consecuencias negativas sobre la salud, ya que se pueden haber alojado bacterias o micotoxinas nocivas para el organismo.

[Mas información](#)



## Las claves en el diseño, construcción y HVAC de las salas blancas en la industria cosmética



Cualquier producto cosmético que utiliza-mos a diario, desde jabones, maquillaje, perfumes, cremas o dentífricos tiene detrás un largo y cuidadoso proceso de elaboración para garantizar un resultado de calidad, seguridad e higiene cuando llega a manos de los usuarios. La industria cosmética es uno de los sectores con mayor crecimiento anual en nuestro país.

[Mas información](#)

## ¿Conoces los usos cosméticos del aceite de coco? Descubre 5 tratamientos



La FAO señala un informe publicado recientemente que la carne además de los huevos y la leche son fuentes cruciales de nutrientes, en especial para los más vulnerables, por lo que sugiere que los gobiernos promuevan los beneficios de los alimentos de origen animal terrestre, teniendo en cuenta los desafíos relacionados con la ganadería, incluidas cuestiones medioambientales.

[Mas información](#)

## Nuevos metamateriales: un hormigón táctil que produce energía



Uno de los materiales de construcción más antiguos del mundo –ya se utilizaba en tiempos de los romanos– es, a la vez, objeto de innumerables investigaciones en la actualidad. Hablamos del hormigón, un elemento básico en cualquier proyecto constructivo de la actualidad. Los avances técnicos están impulsando el desarrollo de hormigón más sostenible, autorreparable o capaz de capturar dióxido de carbono, entre otras cosas.

[Mas información](#)

## Reciclar envases de plástico de los alimentos podría provocar problemas químicos para la salud



La prevención del desperdicio alimentario gana importancia entre las empresas de la cadena alimentaria, hostelería y restauración, así como entre las entidades de iniciativa social y otras organizaciones que se dedican a la distribución de alimentos. Dos guías publicadas por el DACC proporcionan apoyo para la elaboración de planes de prevención y reducción del desperdicio de alimentos en estos ámbitos.

[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

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

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