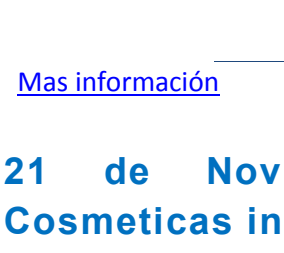




Jornada de Calidad y Seguridad Alimentaria se dará cita el 23 de Noviembre en Vigo

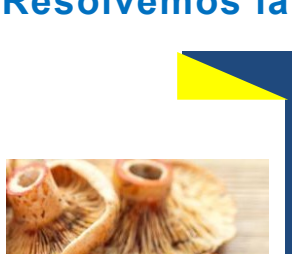


No te pierdas la Jornada de Calidad y Seguridad Alimentaria que celebramos en Vigo el 23 de Noviembre. A través de charlas magistrales e interesantes debates finales, tendremos la oportunidad de aprender de expertos en el campo y compartir experiencias con amigos de la industria. Estarán con nosotros representantes de Merck, Xunta de Galicia, DNV, Congelados Iberconsa y Friotea, Inst. de Investigaciones Marinas CSIC y Sinerxia.

¿Nos vemos?

[Mas información](#)

21 de Noviembre Curso Estabilidades Cosméticas in streaming



En este curso se estudiará la legislación vigente que aplica al etiquetado cosmético. Los participantes adquirirán los conocimientos y la capacidad para realizar una etiqueta que cumpla con ella. A su vez, ser capaz de diferenciar qué reivindicaciones pueden o no figurar en el mismo.

21 de Noviembre de 10:00 a 12:00

Reserva tu plaza

[Mas información](#)

¿Lavar o no lavar la setas con agua? Resolvemos la eterna duda



Las setas recién recolectadas y el agua no se llevan bien. O al menos eso aseguran algunos expertos en este producto tan asociado al otoño, que recomiendan únicamente retirarle la suciedad en el bosque con ayuda de un cepillo para que la limpieza no afecte a su sabor y textura. En ese momento, el sombrero todavía está húmedo y es más fácil descartar restos orgánicos o tierra.

¿Pero supone algún riesgo para la salud no lavar las setas con agua antes de cocinarlas?

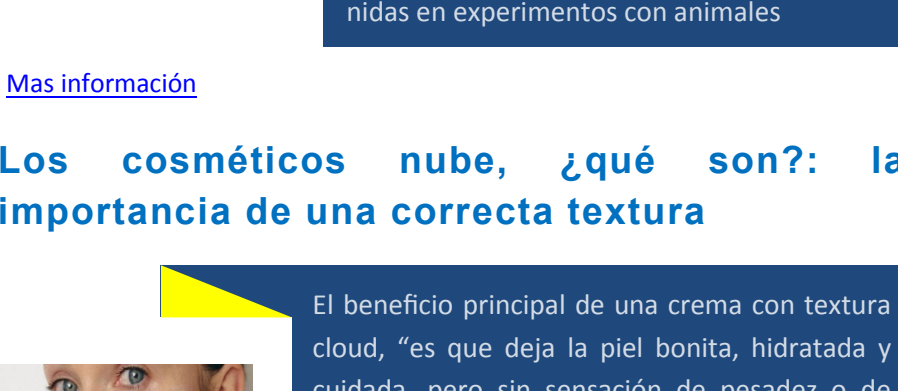
[Mas información](#)

Inactivación de Anisakis en productos pesqueros mediante pulsos eléctricos

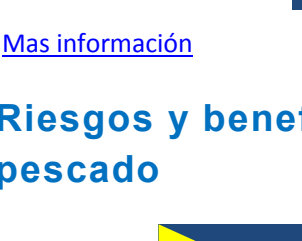


El tratamiento con Campos Eléctricos Pulsados (PEF) emerge como una posible alternativa para inactivar Anisakis en productos pesqueros, según un estudio que destaca la eficacia de esta tecnología para inactivación no térmica del parásito sin comprometer la calidad del pescado. Es necesario aplicar métodos para la inactivación y eliminación de las larvas, especialmente en productos pesqueros que se consumen crudos, encurtidos o salados, o que no han sido suficientemente tratados para matar el parásito.

[Mas información](#)



Introducción de TKPlate: ¿seguridad alimentaria sin ensayos con animales?



Una nueva plataforma para modelizar y predecir la toxicidad de las sustancias químicas y lo que les ocurre en el interior de seres humanos y animales marca un hito importante en el camino hacia un futuro en el que se reduzca o desaparezca la experimentación con animales. Las evaluaciones de la seguridad de las sustancias químicas presentes en alimentos y piensos se han basado en pruebas obtenidas en experimentos con animales

[Mas información](#)

Los cosméticos nube, ¿qué son?: la importancia de una correcta textura



El beneficio principal de una crema con textura cloud, "es que deja la piel bonita, hidratada y cuidada, pero sin sensación de pesadez o de dejarla pegajosa. Es una textura muy hidratante y, también, muy ligera y liviana". Con lo cual resulta, incluida la gran aliada para todo tipo de pieles, ser incluidas las mixtas o grasas que suelen ser más reacias a las cremas ultrahidratantes porque, en la mayoría de los casos, suelen dejar la piel con exceso de brillos.

[Mas información](#)

Riesgos y beneficios del consumo de pescado



Con el fin de aportar nuevas evidencias científicas, se han llevado a cabo cinco revisiones extensas en los siguientes temas, con el fin de elaborar este informe de referencia:

Evidencias de los beneficios para la salud del consumo de pescado. Efectos tóxicos de las dioxinas y los PCBs similares a las dioxinas (dl-PCB). Efectos tóxicos del metilmercurio (MeHg). El papel del selenio (Se) en relación con los efectos del MeHg sobre la salud. Datos sobre la presencia de MeHg, dioxinas y dl-PCB en productos de la pesca y la acuicultura.

[Mas información](#)

Ingredientes de las cremas: en qué fijarte en la etiqueta



Hasta hace un par de décadas, Corea del Sur enfrentaba problemas de despilfarro alimentario a escalas alarmantes. Buena parte del problema procedía de la propia tradición local, según la cual la mayoría de los platos se suelen acompañar de guarnición.

La alarma, curiosamente, no nació por el despilfarro en sí, sino por la falta de espacio disponible para seguir localizando basureros y por los malos olores que estos provocaban en las ciudades próximas.

[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 o llame al 607 813 161