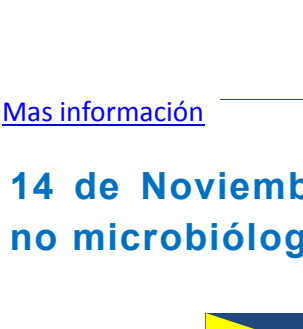




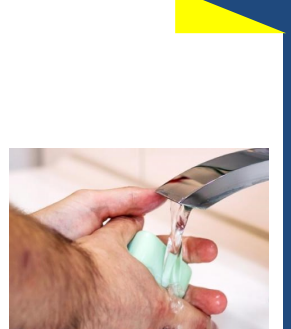
Jornada de Calidad y Seguridad Alimentaria se dará cita el 9 de Noviembre en Valencia



Últimos días para apuntarte a la Jornada de Calidad y Seguridad Alimentaria que celebramos en Valencia. 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 Fakolith (Pinturas Alimentarias), Anticimex, MicroPlanet, Granovita, PerkinElmer, UPV y Aproa. Recuerda estaremos el 9 de Noviembre en la ETSIAMN de la UPV.

[Mas información](#)

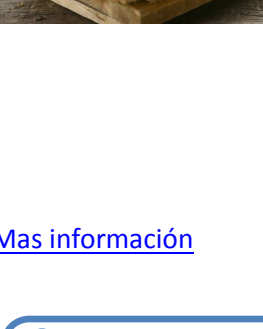
14 de Noviembre - Curso microbiología para no microbiólogos in streaming



En este curso dotaremos a los participantes de las bases de la microbiología alimentaria para que los alumnos conozcan los peligros microbiológicos del producto y cómo gestionarlos; Obtendrán los conocimientos necesarios para establecer un plan analítico y las pautas necesarias de la interpretación de los resultados de los análisis microbiológicos con la legislación vigente. ¡Bonificable!

[Mas información](#)

¿Qué nos dice el sodio sobre la calidad del agua de consumo?



El papel del sodio como un parámetro indicador de la calidad del agua potable es importante principalmente por dos motivos. Por una parte, concentraciones elevadas de sodio pueden afectar al sabor (salado) del agua hasta hacerlo inaceptable para el consumo humano. No obstante, no se ha establecido una correlación clara entre el nivel de sodio en el agua de consumo y un riesgo a nivel de salud humana.

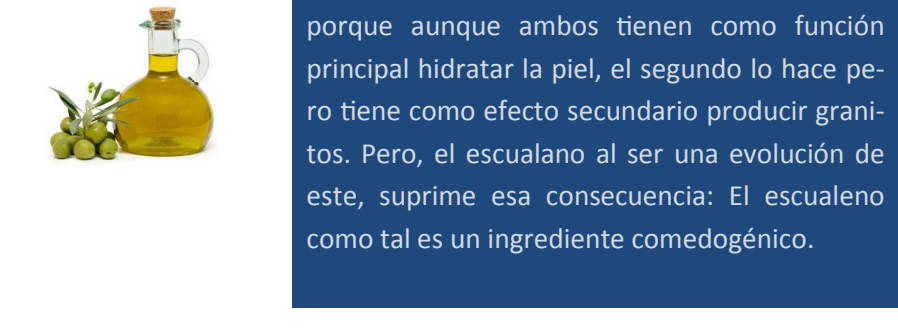
[Mas información](#)

La última manía alimentaria: ¿Es peligroso comer como si fuéramos celíacos?

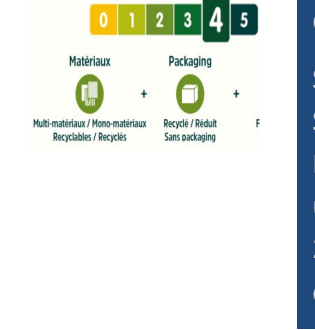


Una de las razones que empujan a las personas a llevar una dieta sin gluten sin ser celíacas es porque creen que hacerlo favorece la pérdida de peso. En este sentido, lo cierto es que puede que se adelgace; sin embargo, si eso sucede no es exactamente por haber evitado el trigo o la cebada, sino como un efecto secundario. Lo que puede suceder es que, cuando se retira el gluten de la alimentación, se deje de consumir bollería, galletas... los cuales son alimentos que tienen poca calidad nutricional y más calorías.

[Mas información](#)



Nueva Zelanda planea cambios en las normas de importación de frutos rojos congelados



Las nuevas reglas se aplicarían a las bayas congeladas, incluidos los alimentos congelados mixtos que contienen bayas congeladas importadas de cualquier país listas para comer. Las frutas incluyen mora, arándano, arándano, grosella, frambuesa y fresa.

También introduce el uso de certificados de terceros emitidos por organismos de certificación acreditados para satisfacer los requisitos de autorización.

[Mas información](#)

Escualano: qué es, cómo se utiliza y qué beneficios tiene



El escualano es un principio derivado de la oliva y que se forma por estabilización del escualeno. Es importante no confundirlo con el escualeno porque aunque ambos tienen como función principal hidratar la piel, el segundo lo hace pero tiene como efecto secundario producir granitos. Pero, el escualano al ser una evolución de este, suprime esa consecuencia: El escualeno como tal es un ingrediente comedogénico.

[Mas información](#)

Kingtoy lanza el equivalente de NutriScore para juguetes



Toy Score: una nueva etiqueta para indicar de un vistazo el grado de corresponsabilidad de un juego o juguete desarrollado por King Cadeau.

Se trata de una etiqueta similar al famoso NutriScore para productos alimentarios, creada por King Cadeau con el apoyo de EcoMaison. Esta última es una organización ecológica creada en 2011 con el nombre de Eco-mobilier antes de cambiar a su nombre actual.

[Mas información](#)

Biopelículas bacterianas, virulencia y resistencia a condiciones extremas



Las bacterias viven principalmente formando comunidades complejas, como las biopelículas, que son agrupaciones de bacterias adheridas entre sí y a una superficie. Esta forma de vida les hace muy resistentes, y dificultan su eliminación cuando colonizan y contaminan las superficies de dispositivos médicos como catéteres, o de equipos e instalaciones industriales alimentarias, tuberías, etc.

[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 llámanos al 607 813 161