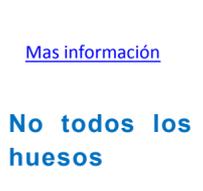




## La tecnología de fibra podría convertir hilos en cortes enteros de carne



Las fibras obtenidas mediante técnicas de texturización no tradicionales, como el electrohilado, el hilado a chorro o el hilado por soplado, podrían impartir textura a todo un producto.

Incluso si no constituyen la mayor parte del producto final, lo que puede hacer que estos enfoques sean económicamente viables para mejorar la textura dentro de un producto a granel en una escala relativamente pequeña.

[Mas información](#)

## No todos los quesos son iguales para los huesos



El queso no solo proporciona calcio, sino también otros nutrientes cruciales para la salud ósea, como la vitamina D, fósforo y proteínas de alta calidad. Estos componentes trabajan en conjunto para fortalecer los huesos y reducir la pérdida ósea que se produce con la edad. Incorporar queso de manera moderada en la dieta diaria podría ser una estrategia eficaz para mantener una buena salud ósea.

[Mas información](#)

## Directrices de la OMS sobre alimentación complementaria: implementación y retos



Las directrices de la OMS sobre alimentación complementaria recomiendan la introducción de alimentos sólidos y semisólidos a partir de los seis meses de edad, en combinación con la lactancia materna continua hasta los dos años o más, para la industria alimentaria, esto implica el desarrollo de productos que sean nutricionalmente adecuados, seguros y culturalmente aceptables.

[Mas información](#)

## Cómo impulsar el consumo de gusanos y otros alimentos alternativos



Para muchos consumidores los alimentos y bebidas que combinan proteínas convencionales y alternativas son más sanos, más éticos y más respetuosos con el medio ambiente que los productos cárnicos, aunque esto no significa que estén dispuestos a comprar estos productos híbridos. Entre los daneses, que muestran una actitud muy positiva hacia los alimentos proteicos alternativos, solo el 46 % estaría dispuesto a carne híbrida.

[Mas información](#)

**Recuento en placa *Bacillus cereus* presuntivo**  
ACREDITADO EN ALIMENTOS

Analiza calidad | IZADI | [www.analizacalidad.com](http://www.analizacalidad.com) | [www.izadi.com](http://www.izadi.com)

## USDA implementará nuevo programa para verificar declaraciones de alérgenos



El próximo 1 de septiembre, el Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA – FSIS) implementará un programa para verificar la precisión de las declaraciones sobre alérgenos en productos alimenticios listos para consumir. Este programa está diseñado para proteger a los consumidores que padecen alergias alimentarias y para promover la transparencia en la industria alimentaria estadounidense.

[Mas información](#)

## Este es el ingrediente que elige la OCU como el mejor para las cremas antiedad



Si quieres seguir una rutina facial diaria que realmente tenga resultados visibles en tu piel, es esencial que uses el ingrediente que más beneficie al tejido cutáneo.

La OCU destaca las vitaminas C y E, por su alto poder antioxidante. «Estas vitaminas ayudan a la producción de colágeno y a la eliminación de manchas», así que son ideales para pieles maduras, así como pieles más jóvenes que quieren evitar su aparición.

[Mas información](#)

## «La vitamina C no incentiva la aparición de manchas ni te pondrá la piel naranja»



El envejecimiento es uno de los principales motivos que mantiene a diversos sectores en la búsqueda permanente de soluciones para retrasar, ralentizar, mejorar o incluso revertir los efectos del paso del tiempo en la piel. La buena noticia es que se pueden prevenir los efectos del envejecimiento prematuro de la piel si se mantienen unos hábitos saludables tanto a nivel de alimentación y ejercicios físicos. Así como a nivel de seguir y mantener rutinas de limpieza y cuidado de la piel adecuados.

[Mas información](#)

## 'Teodoro', el primer cordero modificado genéticamente en España



Estos animales contienen modificaciones genéticas dirigidas que eliminan o modifican un gen específico y, por tanto, permiten conocer de forma inequívoca su función en un proceso biológico. Hasta la irrupción de la tecnología CRISPR, la generación de estas modificaciones genéticas dirigidas se realizaba fundamentalmente en ratones, ya que en otros mamíferos requería de técnicas muy complejas y poco eficientes.

[Mas información](#)

**Fomenta la Seguridad Alimentaria en Verano**

Salmonella | Campylobacter | Shigela  
Clostridium | Enterobacterias  
S. aureus | E. coli  
Listeria

Analiza calidad | [www.analizacalidad.com](http://www.analizacalidad.com)

Grupo Analiza Calidad: Burgos - Madrid - Barcelona - Vigo - Gipuzkoa - Castellón - León - Zamora - Zaragoza - Cáceres - Asturias

GRUPO ANALIZA CALIDAD  
Síguenos en:



Calle Vitoria 274, Nave 49  
Complejo Naves Taglosa  
Pol. Ind. Gamonal - Villimar  
09007 Burgos  
947 041 479  
[www.analizacalidad.com](http://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