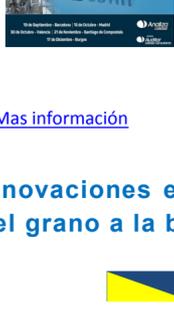




XIV Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria 2024



El próximo 19 de Septiembre comienza la XIV edición de las Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria 2024 en Barcelona. En ellas trataremos diferentes temas relacionados con el mundo de la alimentación, procesos...

Las siguientes jornadas serán el 15 Octubre en Madrid, el 30 de Octubre en Valencia, el 21 de Noviembre en Santiago de Compostela y el 17 de Diciembre en Burgos!! Te esperamos!!

[Mas información](#)

Innovaciones en la producción de chocolate: del grano a la barra



Desde la selección de granos de cacao hasta el envasado del producto final, cada etapa del proceso ha sido objeto de investigación y desarrollo, con un **énfasis creciente en prácticas sostenibles** y el uso de tecnología de vanguardia, las empresas han liderado iniciativas para implementar nuevas técnicas de cultivo y procesamiento.

[Mas información](#)

¿Por qué están aumentando las alergias alimentarias?



Edwin Fernández Cruz, coordinador del Máster en Estudios Nutricionales de Precisión y Epidemiología Nutricional de la Universidad Internacional de La Rioja (UNIR) lo achaca a “factores ambientales como el **exceso de contaminación, el cambio climático**, el uso masivo de detergentes y productos de limpieza doméstica y la acumulación de microplásticos y otras nanopartículas en el medio ambiente”.

[Mas información](#)

Bacterias lácticas para incrementar la vida útil de los alimentos



Una investigación de CNTA ha **determinado las ventajas organolépticas y nutricionales** que ofrecen tres bacterias para aumentar la **vida útil de alimentos de IV y V gama** tras ser sometidos a tratamientos de pasteurización y esterilización. Otro estudio sugiere cómo una **cepa bacteriana** podría utilizarse en la formulación de un **ingrediente probiótico** para mejorar la sintomatología del síndrome metabólico.

[Mas información](#)

Servicio analítico para la calidad del vino

Grado alcohólico

Acidez volátil

Acidez total

Azúcaros

Ac. Málico

Sulfuroso libre

Sulfuroso total

Densidad

pH

Análisis exprés en 24h de la Calidad de Vinos y Mostos Etiquetado de vinos

www.analiza-calidad.com

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



Cómo elegir la mejor crema solar para tus vacaciones



Las doctoras Mar Mira y Sofía Ruiz del Cunto recomiendan elegir “un **fotoprotector solar de amplio espectro con cobertura frente a radiación UVB, UVA, Luz azul (luz de los dispositivos electrónicos), IR A (infrarrojos)**. También es aconsejable que sea resistente al agua, con buena cosmética y adaptado al tipo de piel y patología dermatológica (piel seca, grasa, sensible, etc.)”. Las expertas aconsejan **“no utilizar protectores solares abiertos del año anterior** .

[Mas información](#)

Nuevas tecnologías y redes para impulsar el sector vitivinícola



Promover la innovación y la sostenibilidad aprovechando las ventajas que aportan las nuevas tecnologías, como la inteligencia artificial, la digitalización aplicada a toda la cadena de valor del vino, así como los proyectos colaborativos de claves para impulsar el sector vitivinícola y la experiencia sensorial que ofrece a los consumidores. Son las principales conclusiones de unas Jornadas organizadas por la PTV de I+D+i en los que trabaja el sector .

[Mas información](#)

Un nuevo estudio examina los niveles de perclorato en los alimentos y el agua potable



El perclorato (ClO₄⁻) es un anión no volátil con un peso molecular de 99,45. Consiste en un átomo de cloro rodeado por cuatro átomos de oxígeno.

Se han publicado pruebas que confirman que el químico perclorato está muy extendido en los alimentos. El grupo de consumidores dice que los reguladores conocen estos riesgos desde hace décadas, pero no han hecho mucho al respecto.

[Mas información](#)

Fruta en cosmética: los activos y los extractos más populares



La presencia de fruta en la cosmética es más común de lo que pensamos.

Como explica la doctora Martínez Lorenzo, «la frutas son fuentes de vitaminas y minerales, con **acción antioxidante e hidratante**». Añade que «todas tienen principios activos ricos en vitaminas, potasio, azúcares y minerales» y dentro de sus principales propiedades se encuentra «la **antioxidante**, por tanto, aportan luminosidad a la piel».

[Mas información](#)

Fomenta la Seguridad Alimentaria en Verano

Salmonella

Clostridium

S. aureus

Listeria

Campylobacter

Shigela

Enterobacterias

E. coli

www.analiza-calidad.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 Navas Taglosa
Pol. Ind. Gamonal - Villimar
09007 Burgos
947 041 479
www.analiza-calidad.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