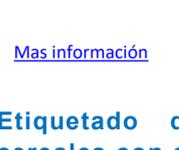


Bioimpresion de alimentos: revolución en la mesa (y en el supermercado)



Primero conocimos las impresoras de papel y después la impresión en tres dimensiones (3D), capaz de construir un objeto capa a capa con materiales plásticos, metal e incluso materia orgánica formando estructuras biológicas. Ahí es cuando se le añade el prefijo “bio”, una técnica de gran utilidad tanto en campo de la medicina como en la creación de nuevos alimentos.

[Mas información](#)

Etiquetado de alimentos que contienen cereales con gluten



Los operadores de empresas alimentarias deben etiquetar correctamente aquellos productos que contienen gluten, con el objetivo de proteger a las personas consumidoras que padecen enfermedad celíaca. La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) ha publicado una guía que recoge las normas para la información de la presencia o ausencia de gluten en alimentos.

[Mas información](#)

Nueva norma UNE para la determinación de parámetros seleccionados en el agua



En el ámbito de la calidad del agua, la Asociación Española de Normalización ha publicado la norma UNE-EN ISO 15923-1 que especifica los métodos para la realización automática de análisis espectrofotométricos y turbidimétricos con un sistema de análisis discretos para la determinación de amonio, nitrato, nitrito, cloruro, ortofosfato, sulfato y silicato.

[Mas información](#)

Con la comida no se juega: el consumidor confía en su “instinto” para elegir los alimentos que consume



Los consumidores están cada vez más informados - 8 de cada 10 aseguran que siguen estos temas muy de cerca - y se fían de su propio ‘instinto’ a la hora de escoger o no un determinado producto considerándolo seguro. Además, hay confianza sobre los procesos de control de la cadena agroalimentaria desarrollados desde los productores hasta la distribución alimentaria

[Mas información](#)

NUEVO SERVICIO PARA LA DETERMINACIÓN DE LA CALIDAD DEL VINO
Especialistas en determinaciones vitivinícolas

Análisis expresa 24h.
 Azúcares reductores
 Grado alcohólico
 Sulfuroso libre
 Acidez volátil
 Acidez total
 Acidez málica
 Dematolado
 pH

GRUPO ANALIZA CALIDAD
Burgos - Madrid - Barcelona - Vigo - Castellón - Gipuzkoa - León - A Coruña - Zamora - Cáceres - Zamora - Asturias - www.analizacalidad.com

El 67% de los españoles consume alimentos caducados si su aspecto y olor es normal



El informe revela que un 62% de los consumidores asocia correctamente la seguridad alimentaria con la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos, aunque los jóvenes muestran mayor confusión, vinculándola a conceptos como la sostenibilidad y la alimentación saludable.

[Mas información](#)

¿Qué es el skin rot y por qué estás estropeando tu piel con cosméticos que no necesita?



El skin rot es la versión cutánea del brain rot, un concepto que hace referencia a la sensación de estar agotado mentalmente por la sobrecarga de información, el contenido digital y las tareas sin descanso. El contenido recital y la experiencia, “nuestra mente necesita descanso y equilibrio y nuestra piel también. Aprende a escucharla y deja de estresarla con excesos. Porque, en lo relativo a la rutina de cuidados, menos es más”

[Mas información](#)

Adiós al “Nutriscore”, una bendición para el aceite de oliva



Al final, parece haber prevalecido el sentido común. Nutriscore, lo cuestionable Sistema de etiquetado nutricional codificado por colores, que siempre se ha discutido como un posible sistema a adoptar en toda la Unión Europea, habría sido archivado por Bruselas. Y para el mundo del aceite de oliva este es un resultado absolutamente importante, ya que este sistema se basaba en supuestos absolutamente absurdos, hasta el punto de hacer que Coca Cola un producto más saludable que el aceite de oliva virgen extra.

[Mas información](#)

¿Se pueden mezclar varios productos con SPF? Un experto nos da todas las claves



En primer lugar, y ante la pregunta de la idoneidad o no de aplicar diferentes cremas faciales con diferentes factores de protección solar incorporados, Polo aclara que “la aplicación de diferentes productos con SPF podría mejorar el nivel de protección a priori. Aún así, lo más importante es saber el por qué y también cómo

[Mas información](#)

Fomenta la Seguridad Alimentaria en Verano

Salmonella

Campylobacter

Shigela

Clostridium

Enterobacterias

S. aureus

E. coli

Listeria

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 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