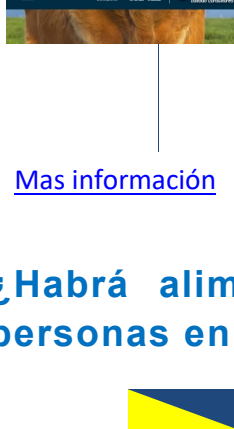




Descubre las Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria 2025



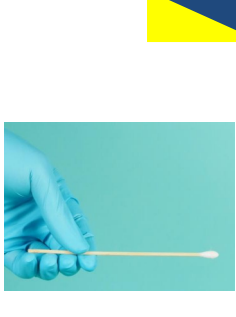
Entramos en la recta final! Este mes comienzan las Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria 2025 Por 1º vez en Donosti, el próximo 25 de septiembre. Una cita imprescindible para profesionales, empresas e instituciones del sector.

¡Participa y forma parte del futuro de la alimentación segura y de calidad!

Exploraremos como la innovación impulsa la calidad. Descubriremos los secretos detrás de los alimentos seguros.

[Mas información](#)

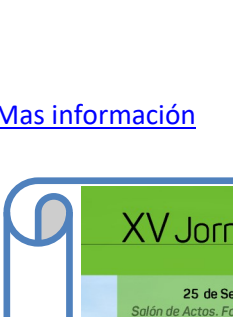
¿Habrá alimentos para 10.000 millones de personas en el año 2075?



En 2075 se prevé que la Tierra alcance los 10.000 millones de habitantes, casi 2.000 millones más que en la actualidad, lo que obligará a que el planeta, con la misma superficie y los mismos recursos, produzca muchos más alimentos, lo que sugiere una pregunta: ¿habrá comida suficiente para todos dentro de 50 años?. El cambio climático afectará directamente a las condiciones del planeta en los próximos años y de hecho, cada vez son más frecuentes los episodios de alta intensidad, precipitaciones con una cantidad de agua a una velocidad o a una intensidad que provoca la pérdida de suelo por erosión hídrica.

[Mas información](#)

Monitorizar la higiene en la industria alimentaria: ¿conoces la tecnología ATP?

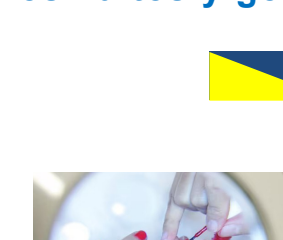


El ATP (adenosín trifosfato) es una molécula universal que almacena y transporta energía en todas las células vivas: microorganismos, plantas, animales y seres humanos. Su detección en superficies de contacto con alimentos tras la limpieza y desinfección indica la presencia de residuos orgánicos (restos de comida, biofilms producidos por bacterias, etc.), que pueden comprometer la seguridad alimentaria.

Las tecnologías de monitorización de la higiene basadas en proteínas se centran en la detección de proteínas residuales, componentes de los restos de alimentos y de potenciales alérgenos.

[Mas información](#)

Una revisión revela un creciente apoyo a la irradiación de alimentos



La incertidumbre sobre la seguridad alimentaria es un factor primordial a la hora de que las personas consideren consumir dichos alimentos.

En la mayoría de los artículos revisados, se informaron altas tasas de aceptación y concienciación después de ser parte de un programa educativo o de recibir información positiva sobre los alimentos irradiados.

[Mas información](#)


La UE prohíbe dos sustancias presentes en esmaltes y geles semipermanentes para uñas



La medida, está recogida en el Reglamento (UE) 2025/877, que regula el uso en los productos cosméticos de determinadas sustancias clasificadas como carcinógenas, mutágenas, o tóxicas para la reproducción. Esta norma, a su vez, actualiza la ley de cosméticos (Reglamento 1223/2009), añadiendo estas dos nuevas sustancias vetadas (el TPO y el DMPT).

[Mas información](#)

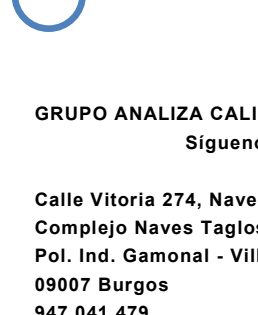
Cosmética para hincar el diente: cuando los ingredientes comestibles buscan inspirar confianza



Aceite de oliva, remolacha, miel, rábano, cúrcuma... las etiquetas de algunos cosméticos recuerdan a una lista de la compra de ingredientes conocidos y que difícilmente intimidan. “Conocer los ingredientes significa sentirse más seguro al elegir cosméticos. Si se come, se asume que contiene menos tóxicos y sintéticos”. Una premisa que, aunque no infalible, ha calado. Esta tendencia se enmarca en la belleza consciente: “Saber leer etiquetas empodera: conocer los activos permite elegir mejor.

[Mas información](#)

Detergentes en cocinas industriales: no todos son iguales ni sirven para lo mismo



En cocinas industriales y en la industria alimentaria encontramos principalmente dos grandes tipos de detergentes: ácidos y alcalinos.

La clasificación de los detergentes se basa en su pH, que mide el grado de acidez o alcalinidad de una solución.

Es importante saber que el pH determina la acción limpiadora del producto: los alcalinos son eficaces frente a la suciedad de origen orgánico, mientras que los ácidos actúan sobre incrustaciones minerales.

[Mas información](#)

Hormigas: cuando el comportamiento colectivo se convierte en inteligencia



En el mundo de las plagas urbanas, las hormigas destacan por su capacidad de organización y su persistencia. Un reciente estudio publicado por investigadores del CSIC analiza cómo las colonias de la especie Aphaenogaster senilis logran optimizar la búsqueda de alimento gracias a lo que sus autores describen como un “cerebro líquido”.

[Mas información](#)

ANALIZA CALIDAD LEÓN

Laboratorio especializado en análisis de sector agroalimentario

Suelos: Físico-químico completo
Det. macro y micronutrientes

Ensayos específicos según cultivo:

Enológico Reológico de harinas

Residuos de plaguicidas
Foliales
Aguas de riego
Diagnóstico de enfermedades y plagas
Asesoramiento técnico
www.analizacalidad.com

Burgos Madrid Barcelona Vigo Gipuzkoa Castellón León A Coruña

Cáceres Zamora Zaragoza Asturias

GRUPO ANALIZA CALIDAD

Siguenos en:



Calle Vitoria 274, Nave 49
Complejo Naves 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