



Micelio de hongos: una opción prometedora para la alimentación del futuro



En los últimos años, la búsqueda de sistemas alimentarios más sostenibles ha ido de la mano de un mayor interés por diversificar las fuentes de proteína. Las opciones más conocidas son las de origen vegetal, presentes en múltiples productos que imitan a la carne y ya integrados en los lineales de los supermercados. Pero no son las únicas alternativas. Microalgas, insectos y hongos también están ganando protagonismo como nuevas fuentes proteicas. Dentro del ámbito de los hongos, hay un ingrediente que hasta hace poco apenas se mencionaba fuera del entorno científico: el micelio.

[Mas información](#)

Argentina toma la delantera en Mercosur y su Cámara de Diputados aprueba acuerdo con la UE

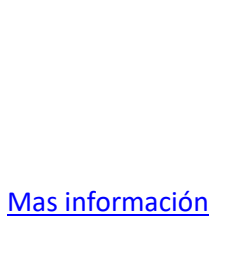


Argentina tomó la delantera y se convirtió en el primer país del Mercosur, bloque formado también por Brasil, Uruguay y Paraguay, que logró el primer visto bueno legislativo al ansiado acuerdo comercial con la UE, al ser aprobado por la Cámara de Diputados.

Este acuerdo crea un espacio económico integrado de más de 700 millones de personas, que representa alrededor del 30 % del Producto Interior Bruto (PIB) mundial y cerca del 35 % del comercio global, según datos de la UE.

[Mas información](#)

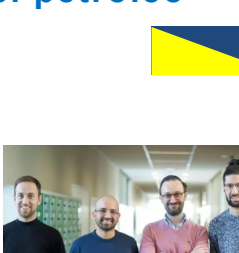
Ocho de cada diez españoles quiere un etiquetado de alimentos más claro



El estudio publicado se ha realizado con una muestra de 4.640 personas de entre 18 y más de 70 años, procedentes de las 17 comunidades autónomas. El informe recoge que actualmente los españoles tienen poco hábito de leer las etiquetas, ya que siete de cada diez aseguran no leer el etiquetado de manera habitual cuando hace la compra y apuntan a la dificultad para comprender la información como una de las principales causas.

[Mas información](#)

Sucralosa y salud, ¿es tan segura como se dice?



La sucralosa se ha popularizado como sustituto sin calorías del azúcar, pero la pregunta de fondo sobre sucralosa y salud, es saber si es tan segura como se dice. La EFSA reconoce su seguridad en los usos actuales, pero reconoce lagunas de información y no puede confirmar su inocuidad en nuevas aplicaciones, especialmente con altas temperaturas. Por otro lado, varios estudios independientes apuntan a posibles efectos sobre el apetito, el metabolismo y la microbiota, lo que sugiere prudencia y realizar un consumo moderado del edulcorante.

[Mas información](#)


Análisis de frescura, metales pesados (Servicio Exprés de 24h), Histamina (Elisa y HPLC), Vibrio cholerae/parahaemolyticus, nutricional completo, aditivos, vitaminas, aminoácidos exprés.

Implantación de Normas de Seguridad Alimentaria IFS, FSSC 22.000, BRCGS, MSC, huella de carbono.

Formación y Auditorías.

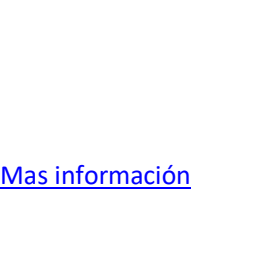
Un investigador de la UA, seleccionado por Europa crear cosméticos sostenibles que eviten el petróleo



Un químico de la Universidad de Alicante (UA) tiene en sus manos el reto de crear cosméticos con ingredientes sostenibles que eviten los derivados del petróleo, muy extendidos en los productos industriales. Néstor Guijarro Carratalá, ha sido seleccionado por el Consejo Europeo de Investigación para trabajar con la vainilla, muy utilizada para la piel por sus propiedades antioxidantes, hidratantes y aromáticas. Su objetivo es extraerla mediante la luz solar, en lugar de recurrir a procesos químicos.

[Mas información](#)

Cómo transformar residuos orgánicos en piel vegana y productos cosmético



El proyecto, financiado por el Instituto Valenciano de Competitividad e Innovación (IVACE+i) con fondos FEDER, tiene como objetivo desarrollar tecnologías avanzadas para valorizar residuos orgánicos mediante su conversión en dos productos clave: piel vegana a partir de micelio fúngico, destinada al sector textil, y microcápsulas de quitosano con aplicaciones cosméticas, capaces de encapsular activos con efectos antioxidantes y liberación controlada.

[Mas información](#)

Nuevo paquete de medidas para acelerar la circularidad de los plásticos



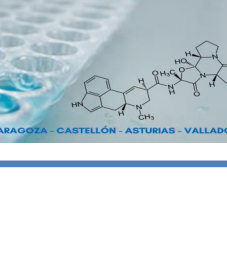
La economía circular es un factor clave para lograr los objetivos ambientales y climáticos de Europa y resulta esencial para su seguridad económica, resiliencia y competitividad. El progreso hacia una economía verdaderamente circular sigue siendo demasiado lento. La Comisión Europea publica una comunicación que establece nuevas medidas y cronograma, que sienta las bases de la futura Ley de Economía Circular.

[Mas información](#)

Materiales en contacto con el agua de consumo: nuevas normas UNE



La norma EN 14944 es un estándar europeo elaborado por el Comité Europeo de Normalización (CEN) que define métodos normalizados para evaluar la influencia de productos y materiales a base de cemento en el agua destinada al consumo humano, como morteros, revestimientos, hormigones o productos aplicados in situ. Su objetivo principal es asegurar que estos productos no afecten negativamente a la calidad del agua.

[Mas información](#)


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