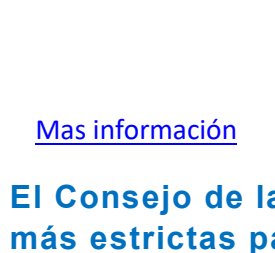




Modifican las normas del pan sin gluten, la aceituna rellena y el jamón de pavo



El Consejo de Ministros ha aprobado hoy un real decreto que modifica y deroga diversas disposiciones reglamentarias en materia de calidad alimentaria para adaptar la normativa a la innovación tecnológica y a las nuevas demandas del consumidor. La actualización busca ofrecer información más clara, reforzar la trazabilidad, incorporar avances en procesos y productos, y mejorar la competitividad del sector agroalimentario.

[Mas información](#)

El Consejo de la UE aprueba normas de protección más estrictas para las aguas superficiales y subterráneas



El Consejo ha adoptado formalmente la Directiva por la que se actualiza la lista de contaminantes que afectan a las aguas superficiales y subterráneas, incluidos los plaguicidas, los productos farmacéuticos y las PFAS. Las normas revisadas también endurecen las normas medioambientales para varias sustancias y refuerzan el seguimiento en toda la UE.

Por primera vez, la Directiva introduce normas para evaluar el riesgo acumulativo de las sustancias combinadas.

[Mas información](#)

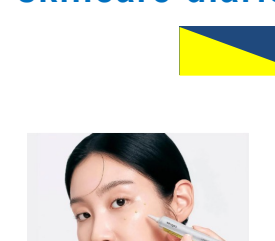
El futuro del control de plagas: entre la eficiencia tecnológica y el servicio humano



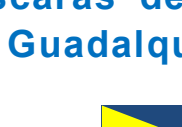
El sector del control de plagas está experimentando una rápida transformación a medida que las tecnologías digitales, la legislación ambiental y las expectativas de los usuarios finales redefinen la forma en que se detectan, previenen y gestionan las infestaciones. A pesar de que, ninguna tecnología puede sustituir a un técnico cualificado en control de plagas urbanas, a estas alturas del siglo XXI la adopción de software especializado y de dispositivos de automatización y digitalización en las empresas del sector es cada vez menos una cuestión opcional.

[Mas información](#)

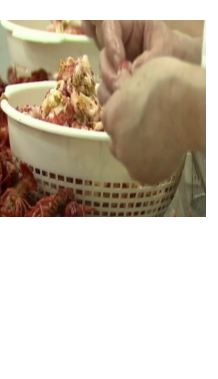
Mejoras en el etiquetado de alérgenos en alimentos



Los mensajes del tipo “puede contener trazas...” que se muestran en el etiquetado de alimentos tienen el fin de advertir a las personas alérgicas sobre la posible presencia de ciertos alérgenos. Pero se trata de una advertencia vaga que no tiene en cuenta unas cantidades concretas del alérgeno en cuestión, lo que podía limitar de manera innecesaria la libertad de elección para estas personas. Ahora la AESAN acaba de publicar nuevos criterios para etiquetar la presencia de alérgenos en alimentos de forma más certera.

[Mas información](#)


Análisis de Pienso y Materias Primas

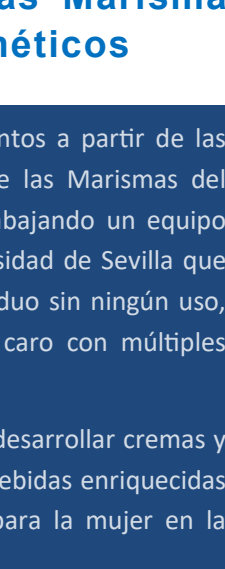


Micotoxinas
Aminoácidos

Plaguicidas
Antibióticos

agronomico@analizacalidad.com
www.analizacalidad.com

Burgos - Madrid - Barcelona - Vigo - León - Zamora - Cáceres - Zaragoza - Castellón - Cádiz - Zamora - Asturias



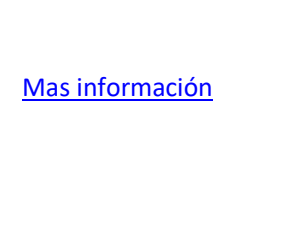
Por qué el retinal está sustituyendo al retinol y cómo un producto coreano lo ha llevado al skincare diario



El retinol ha sido durante mucho tiempo el activo al que se recurría cuando empezaban a aparecer cambios en la piel como la textura irregular, las líneas de expresión o la pérdida de firmeza. Funcionaba, pero también obligaba a ir con cuidado, a introducirlo poco a poco y a convivir, en determinadas pieles, con rojeces o incomodidad. Con esa experiencia de fondo, el retinal, una forma más avanzada de la vitamina A, ha ido ganando presencia de manera discreta, hasta empezar a ocupar un lugar propio en muchas rutinas.

[Mas información](#)

Cáscaras de cangrejo rojo de las Marismas del Guadalquivir para hacer cosméticos



Obtener cremas y medicamentos a partir de las cáscaras del cangrejo rojo de las Marismas del Guadalquivir. En ello está trabajando un equipo de investigación de la Universidad de Sevilla que pretende transformar un residuo sin ningún uso, hasta hora, en un producto caro con múltiples propiedades.

La idea es crear la base para desarrollar cremas y geles cosméticos, parches y bebidas enriquecidas con bioactivos beneficiosos para la mujer en la menopausia.

[Mas información](#)

Guía técnica para la producción de carne madurada en seco



La maduración de la carne se ha consolidado en los últimos años como una práctica de gran interés para el sector cárnico y gastronómico. El aumento de la demanda y la voluntad de ofrecer productos diferenciados han situado este proceso en el centro del debate técnico, especialmente en lo que se refiere a la seguridad alimentaria y a la correcta aplicación de la normativa europea específica para la elaboración de este producto.

[Mas información](#)

Las bebidas funcionales y el alcohol con agua impulsan nuevas ocasiones de consumo



El consumo de bebidas en España evoluciona hacia fórmulas que combinan placer y salud. En un contexto de menor ingesta de alcohol, refrescos azucarados o bebidas con gas, medio millón de españoles opta ya por mezclar alcohol de alta graduación con agua, una práctica que ha duplicado sus ocasiones en los últimos tres años

[Mas información](#)


Control de la Histamina

CONSULTANOS
SIN COMPROMISO



GRUPO ANALIZA CALIDAD: BURGOS - MADRID - BARCELONA - VIGO - LEÓN - ZAMORA - CÁCERES - ZARAGOZA - CASTELLÓN - ASTURIAS - VALLADOLID

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

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