

Boletín Semanal Analiza

Guía rápida de noticias sector agroalimentario y cosméticos

Australia estudia convertir residuos agrícolas en proteína



Los investigadores de la Universidad de Adelaida, en Australia, estudian cómo utilizar residuos agrícolas para criar larvas de mosca soldado negra y obtener una biomasa rica en proteínas que, si supera las evaluaciones sanitarias y regulatorias, podría incorporarse en alimentos destinados al consumo humano. Los análisis preliminares indican que las larvas cosechadas pueden alcanzar concentraciones proteicas comparables con fuentes cárnicas convencionales. También contienen un perfil de grasas que incluye ácidos grasos omega-3 y omega-6, aunque su composición cambia según los materiales empleados para alimentarlas.

[Visitar noticia](#)

Primer foco de peste porcina africana en Finlandia



Finlandia ha detectado por primera vez un foco de peste porcina africana (PPA) en su territorio. La Autoridad Alimentaria Finlandesa ha confirmado la presencia de la enfermedad en jabalíes localizados en Virolahti, en el sureste del país, y ha activado un amplio paquete de medidas para contener su propagación. La enfermedad no es transmisible a las personas. Tras la detección, las autoridades han establecido una zona de infección en el área afectada y han delimitado una zona central con un radio aproximado de tres kilómetros alrededor del foco.

[Visitar noticia](#)

¿Tienes una alergia alimentaria y viajas fuera de Europa? Esto es lo que debes saber



Ya estés en España o en otro país de la Unión Europea, la normativa alimentaria obliga a informar al consumidor sobre la presencia de 14 alérgenos. Esta obligación no se limita a los productos envasados: la información también debe estar disponible en los alimentos que se venden a granel y en los establecimientos de restauración. Lo que pocas personas saben es que esta lista no es igual en todo el mundo, pues depende, entre otros factores, de qué porcentaje de la población es sensible a ese alérgeno, algo que está ligado a los hábitos de consumo.

[Visitar noticia](#)



ANÁLISIS DE AZÚCARES EN ALIMENTOS

Precisión y confiabilidad para un etiquetado correcto y productos más saludables.



Cuantificación de azúcares (sacarosa, glucosa, fructosa, etc.)



Cumplimiento de normativas y etiquetado nutricional



Métodos analíticos precisos y acreditados



Control de calidad y seguridad alimentaria



RESULTADOS CONFIABLES Y OPORTUNOS



ALIMENTOS MÁS SEGUROS, CON MEJOR INFORMACIÓN NUTRICIONAL.

www.analizacalidad.com

Analiza Calidad



SERVICIOS DE LABORATORIO DEL GRUPO ANALIZA CALIDAD

CIENCIA, PRECISIÓN Y COMPROMISO por la calidad que la empresa necesita.

En el Grupo Analiza Calidad ofrecemos servicios analíticos confiables y soluciones a la medida para diversas industrias, cumpliendo con los más altos estándares de calidad y normatividad.

NUESTROS SERVICIOS



ANÁLISIS DE AGUA
Análisis físico-químico, microbiológico y especializado para agua potable, aguas residuales y procesos.



ANÁLISIS AMBIENTALES
Monitoreo de suelos, aguas, aire, residuos sólidos y líquidos para el cumplimiento de normativas ambientales.



ANÁLISIS QUÍMICOS
Determinación de composición química en materias primas, productos y subproductos.



ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS
Identificación y cuantificación de microorganismos (bacterias, hongos, levaduras, etc.).



ANÁLISIS DE ALIMENTOS
Evaluación de calidad y seguridad en productos alimentarios para el cumplimiento de normativas.



ASESORÍA Y SOPORTE TÉCNICO
Asesoramiento técnico, implementación de sistemas de gestión de calidad y cumplimiento de normativas.



CONFORMIDAD
Certificación de cumplimiento de normativas internacionales.



ASISTENCIA
Asesoramiento técnico y capacitación de personal.



EXPERIENCIA
Más de 20 años de experiencia en servicios analíticos.



COMPROMISO
Compromiso con la calidad y la seguridad.

¿POR QUÉ ELEGIRNOS?



CONFORMIDAD



ASISTENCIA



EXPERIENCIA



COMPROMISO

CONTACTANOS
+34 94 14 14 79
info@analizacalidad.com
www.analizacalidad.com

Analizamos hoy, para un mejor mañana.

¿Demasiada proteína? Los dudosos beneficios del nutriente de moda



La proteína (la “prote”, como la llaman sus apóstoles) ha colonizado los lineales del supermercado. Ya no solo se consume en los alimentos que la tienen de forma natural, como el pollo o el atún. Ahora se enriquecen con ella las harinas, las chocolatinas, las palomitas y hasta el agua. Cualquier ultraprocesado puede añadir la palabra mágica con un cambio en su formulación. Se venden muy bien, pero ¿son sanos?

[Visitar noticia](#)

A partir de agosto cambiará la etiqueta de tus cosméticos: así podrás saber si una crema te da alergia



Leer la lista de ingredientes de una crema puede parecer un ejercicio reservado solo a quienes saben de química. Nombres largos, letras pequeñas y un "parfum" que agrupa bajo una sola palabra todo aquello que aporta olor al producto. Pero a partir del 1 de agosto de 2026, esa etiqueta empezará a ofrecer mucha más información (aunque los productos que ya están a la venta tendrán hasta el 31 de julio de 2028 para adaptarse). Tendrá que ser mucho más concreta y la lista de alérgenos que deberán identificarse pasa de 24 a 81 cuando estén presentes por encima de las cantidades marcadas por la norma.

[Visitar noticia](#)

Un océano de contaminantes emergentes: conocer dónde están, clave para proteger «lo que nos mantiene vivos»



Antibióticos, residuos farmacéuticos, productos de cuidado personal o microplásticos son algunos de los contaminantes emergentes que cada día terminan en los océanos, por lo que conocer «cómo están, si están y de qué forma están» es clave tanto para los ecosistemas como para la salud humana.

En ello están las investigadoras Marinella Farré y Marta Llorca, quienes participan en el proyecto One-Blue. La iniciativa, coordinada por el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) reúne a más de 100 expertos de 18 instituciones europeas con una misión común: evaluar los efectos de los contaminantes emergentes en los entornos marinos.

[Visitar noticia](#)

www.analizacalidad.com

El GRUPO ANALIZA CALIDAD es un Grupo empresarial nacido en el año 2001 con su matriz Analiza Control de calidad, S.L., empresa del sector servicios que desarrolla su actividad desde diversos ámbitos de actuación: Alimentario, Agropecuario, Medioambiental, Industrial, Farmacéutico y Cosmético. Nuestro “corporate value” siempre ha ido encaminado hacia:

Por ti, calidad — Por ellos, Seguridad Alimentaria — Por todos, Medio Ambiente

CONTACTANOS
Grupo Analiza Calidad, Sede Central
C/ Vitoria 274, Nave 49
Complejo Naves Taglosa
09007 Burgos

En cumplimiento de lo dispuesto en la Protección de Datos, para el ejercicio de sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición al tratamiento de sus datos personales, contenidos en nuestras condiciones de protección de datos, solamente tiene que responder a este e-mail indicando su email en el asunto. Si desea darse de baja también puede enviar un correo a marketing@analizacalidad.com