



### La Comisión Europea lanza una consulta pública sobre el etiquetado de alimentos

Esta propuesta de revisión, cuya consulta finaliza el 4 de febrero del 2022, forma parte de la estrategia "Farm to Fork", siendo su objetivo garantizar una mejor información en el etiquetado. Para ello, propone medidas como un etiquetado en la parte frontal de los productos, ampliar la información sobre el origen o revisar la indicación de fechas de caducidad y consumo preferente.



Fuente: AESAN

[Acceso a la noticia completa](#)



### Biosensores para detectar bacterias y microorganismos de forma más rápida



El proyecto Bacterio, financiado por la AVI, busca desarrollar biosensores empleado tecnología fotónica para prevenir brotes microbiológicos de la industria alimentaria. El consorcio esta formado por empresas y centros como el CAMA de la UPV.

Fuente: Eurocarne

[Acceso a la noticia completa](#)



### Nuevos avances para mejorar la frescura de los vinos



Freshwines es un proyecto colaborativo, cofinanciado por CDTI, que busca mejorar la frescura de vinos mediante la implementación de estrategias vitícolas ecológicas en el viñedo y de biotecnología en la bodega.

Fuente: Tecnovino

[Acceso a la noticia completa](#)



### Una red de excelencia para obtener biomateriales mediante la valorización de residuos agrícolas

El proyecto Agromatter, financiado por CDTI en su convocatoria Cervera, estudia la valorización de residuos y subproductos agrícolas en el desarrollo de nuevos materiales de bajo impacto.



Fuente: ITENE

[Acceso a la noticia completa](#)



### Identificada una nueva bacteria intestinal capaz de reducir la glucosa en sangre

La bacteria, del género Holdemanna y parte natural de la microbiota, podría utilizarse como probiótico de nueva generación y como agente terapéutico para el tratamiento y prevención de la hiperglicemia y la diabetes tipo-2.



Fuente: CSIC

[Acceso a la noticia completa](#)



## Recuperación de compuestos de alto valor añadido de aguas residuales tratadas

El proyecto europeo AFTERLIFE busca separar los componentes de valor de las aguas residuales, utilizando membranas para obtener metabolitos de gran pureza o convertirlos en biopolímeros como PHA.



Fuente: CTNC

[Acceso a la noticia completa](#)



## Disminuyen las enfermedades zoonóticas y transmitidas por alimentos en 2020

El informe "EU One Health", elaborado por la EFSA y el ECDC, muestra que los brotes en alimentos se han reducido un 47%, reconociendo la gran influencia que ha supuesto la pandemia.



Fuente: Agrodigital

[Acceso a la noticia completa](#)



## Confirman la capacidad regenerativa del zinc en células intestinales humanas

Investigadores del CSIC han confirmado en laboratorio, con cultivos celulares del intestino, que una dieta suplementada con este mineral previene el daño producido por el calor ambiental, dada su alta actividad antioxidante. Los resultados del estudio abren nuevas puertas para encontrar una solución a los efectos del cambio climático, que también se dejan notar en el sistema digestivo de animales y humanos, debido a su alta sensibilidad al calor.



Fuente: Fundación Descubre

[Acceso a la noticia completa](#)



## ¿El aire como el gran ingrediente de los futuros alimentos?

El aumento de los precios de las materias primas lleva a que los fabricantes de alimentos y bebidas aprovechen las oportunidades que presenta el aire como ingrediente de los productos.



Fuente: Food Navigator

[Acceso a la noticia completa](#)



## Diseñado un sistema de fabricación automática de un nuevo envase de cartón

El proyecto Termofib, financiado por la AVI, busca transferir esta tecnología al mercado de alimentos y bebidas, a través de la validación de un prototipo de envase patentado y sostenible, denominado Fibtray.



Fuente: AINIA

[Acceso a la noticia completa](#)



## Observan por primera vez una misma adaptación genética en dos levaduras del vino

Los mecanismos genéticos que actúan en la fermentación del vino son los mismos para dos especies de levaduras *Saccharomyces*: *S.uvarum* y *S.cerevisiae*. Esto supondría el primer caso de convergencia evolutiva ante un mecanismo artificial como es el empleo de sulfitos.

Fuente: CSIC

[Acceso a la noticia completa](#)



## Conoce la Plataforma de la UE sobre pérdidas y desperdicio de alimentos

Esta iniciativa de la Comisión Europea tiene como objetivo apoyar a todos los actores en: la definición de las medidas necesarias para prevenir el desperdicio de alimentos; el intercambio de las mejores prácticas; y la evaluación de los progresos realizados en el tiempo.

Fuente: Comisión Europea

[Acceso a la noticia completa](#)

