



### Conoce los datos del Eurobarómetro sobre seguridad alimentaria de 2022

Esta encuesta ha sido publicada por la EFSA, siendo la cuarta de este tipo desde que se inició en el año 2005. Se han realizado entrevistas a 27.000 personas en la UE, presentando una imagen de la evolución de cómo los europeos eligen los alimentos, su conocimiento y preocupaciones sobre seguridad alimentaria y en quién confían para informarse sobre temas de seguridad alimentaria.



Fuente: AESAN

[Acceso a la noticia completa](#)

### Sustituyen los sulfitos por CO<sub>2</sub> en la elaboración de vinos blancos

En un proyecto financiado por empresa se ha estudiado, durante tres vendimias consecutivas, la posibilidad de reducir parcial o totalmente el uso de sulfitos en vinos blancos, mediante la saturación prefermentativa de los mostos con CO<sub>2</sub>.



Fuente: Tecnovino

[Acceso a la noticia completa](#)

### Films de celulosa transparente para reemplazar el plástico en alimentos

Investigadores del VTT finlandés han desarrollado films de celulosa cristalina regenerada a escala piloto, siendo estos materiales biobasados y biodegradables. Calculan que podrá llegar al mercado dentro de cinco o siete años.



Fuente: VTT

[Acceso a la noticia completa](#)

### Avanzan en el desarrollo del cultivo comercial de algas para la economía azul

El proyecto RHODOGAL busca fijar las condiciones para el cultivo comercial de dos algas muy utilizadas, tanto para obtener ingredientes como la carragenina, como para consumo directo, especialmente deshidratadas.



Fuente: ANFACO-CECOPECA

[Acceso a la noticia completa](#)

### Comienza el proyecto GIANT LEAPS sobre proteínas alternativas

Este proyecto europeo, de 4 años de duración, 34 socios y casi 12 millones de presupuesto, busca acelerar la transición desde las proteínas de origen animal hacia las de origen vegetal, considerando aspectos tecnológicos, socioeconómicos y ambientales.



Fuente: EFFoST

[Acceso a la noticia completa](#)



## Materiales compostables con propiedades a medida para envases de verdura fresca, ensalada y platos preparados



El proyecto COMPOLIST, financiado por IVACE, tiene como objetivo de validar envases compostables para nuevas aplicaciones, trabajando tanto con envases flexibles como rígidos.

Fuente: ITENE

[Acceso a la noticia completa](#)



## Una herramienta para decidir la fecha de caducidad y consumo preferente a partir de criterios científicos



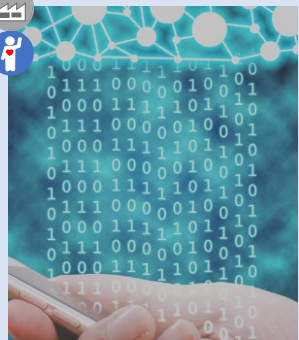
El IRTA llevará a cabo el proyecto BESTDATE, que desarrollará una herramienta interactiva basada en la guía de la EFSA para reducir el desperdicio alimentario.

Fuente: IRTA

[Acceso a la noticia completa](#)



## Inteligencia artificial para la formulación de análogos cárnicos



En el proyecto FOOD COMPUTING, financiado por IVACE, se ha desarrollado una tecnología de mimetización de alimentos mediante inteligencia artificial, la cual permite imitar la formulación de nuevos productos análogos a los de origen animal, con un menor uso de recursos e impacto medioambiental, a partir de minado de datos de miles de ingredientes de origen vegetal, incluyendo especies de plantas que siendo comestibles no son explotadas en la actualidad. De este modo, se pueden desarrollar productos con sugerencias en base a criterios técnicos o nutricionales, agilizando el proceso.

Fuente: AINIA

[Acceso a la noticia completa](#)



## Biofábricas microbianas para producir compuestos naturales

El proyecto europeo SynBio4Flav busca obtener flavonoides y otras sustancias naturales de gran complejidad utilizando microorganismos como biofactorías, siendo una alternativa sostenible a los extractos de plantas.



Fuente: CSIC

[Acceso a la noticia completa](#)



## Envases comestibles, enriquecidos e imprimibles en 3D



Investigadoras de la Universidad Mendel de Brno en República Checa trabajan en obtener envases biodegradables y comestibles para productos como frutas y verduras, utilizando diferentes materiales y tecnologías.

Fuente: Eurocarne

[Acceso a la noticia completa](#)



## Gastrosim, una herramienta al servicio de la industria para entender la funcionalidad de los alimentos

El Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (Itacyl) va a incorporar un simulador dinámico gastrointestinal, con el que realizarán estudios de bioaccesibilidad y optimizarán la formulación de alimentos funcionales.

Fuente: Agrodigital

[Acceso a la noticia completa](#)

## ¿Nos ayudas a mejorar el boletín?

# FoodUPV<sup>TT</sup>

Nos gustaría saber tu opinión sobre el boletín, por lo que hemos preparado un breve cuestionario al que puedes acceder en el siguiente enlace. [Acceso al cuestionario](#)

Para suscribirse al boletín o darse de baja del mismo, complete el [siguiente formulario](#).