



¿Qué nos ha mostrado la última edición de ftalks sobre el futuro de la alimentación?

Promovido por KM ZERO Food Innovation Hub, uno de los principales impulsores de startups de alimentación en España y a nivel global, los ftalks Food Summit celebraron su cuarta edición los pasados 20 y 21 de octubre en València. En el mismo se trataron algunas de las principales tendencias mundiales en alimentación, como proteínas alternativas o economía circular entre otros.

Fuente: Eurocarne

[Acceso a la noticia completa](#)

Conoce algunas de las innovaciones mostradas en la feria SIAL 2022

SIAL es una de las ferias de alimentación y bebidas más famosas a nivel global. Celebrada en París cada dos años, durante cinco días empresas de todo el mundo muestran sus productos y novedades. Aquí mostramos algunas de ellas.



Fuente: Food Navigator

[Acceso a la noticia completa](#)



Plásticos compostables y reciclados mejorados para impulsar su uso envases alimentarios

El proyecto EXTRECH UP, financiado por el IVACE, busca optimizar los materiales compostables y reciclados, tanto en sus prestaciones como producción, para obtener envases alimentarios sostenibles.



Fuente: ITENE

[Acceso a la noticia completa](#)

Digitalizar la vendimia para conocer en tiempo real el rendimiento de cada cepa

Este proyecto empresarial incorpora en las vendimiadoras sistemas de pesado que registran el rendimiento por cada cepa, traduciéndolo en un mapa de colores alfanumérico que permitirá la creación de modelos predictivos y de composición en el futuro.

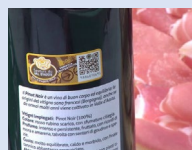


Fuente: Agrodigital

[Acceso a la noticia completa](#)

España, el país de la UE con más fraude alimentario

Según datos de EIT Food, España, Italia y Países Bajos son los países europeos con más casos de fraude alimentario, especialmente en bebidas alcohólicas y aceite. Se estima que la industria agroalimentaria pierde cada año entre 30.000 a 40.000 millones de euros por fraude. Por ello, la trazabilidad resulta fundamental para evitarlo.



Fuente: Financial Food

[Acceso a la noticia completa](#)



La Comisión Europea lanza una consulta pública sobre la legislación de materiales en contacto con los alimentos

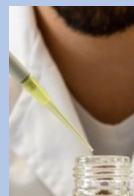
La finalidad de esta revisión es múltiple: mejorar la seguridad alimentaria, apoyar el uso de materiales ecológicos, reutilizables y reciclables, y reducir el desperdicio alimentario. La consulta estará abierta hasta el 11 de enero de 2023.

Fuente: AESAN

[Acceso a la noticia completa](#)



Valorización mejorada de residuos para producir bioplásticos biodegradables seguros para alimentos



El proyecto BIOTOOLS busca optimizar los procesos de hidrólisis y fermentación de residuos agrarios para obtener bioplásticos, así como evaluar la toxicidad de sustancias NIAS.

Fuente: AIMPLAS

[Acceso a la noticia completa](#)



Alimentos saludables, dos enfoques (FDA y UE) con un mismo objetivo

En el siguiente artículo de opinión se hace una comparación entre las medidas que la FDA norteamericana y la UE adoptan para promover una dieta más saludable. Recientemente se ha abierto la consulta pública de la FDA para revisar y actualizar el concepto saludable ("healthy"), en el marco de la regulación norteamericana sobre la información nutricional en los alimentos. Mientras que la propuesta de la FDA tiene su punto principal en indicar que productos son saludables, la UE centra sus esfuerzos en la dieta en su conjunto.



Fuente: AINIA

[Acceso a la noticia completa](#)



I+D+i natural y sostenible en platos preparados



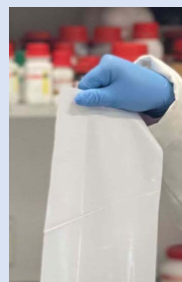
La asociación de fabricantes de platos preparados Asefapre ha hecho una encuesta en la que una de las conclusiones es el deseo de innovar con alimentos más naturales, reduciendo el contenido en sal, grasas, aditivos y colorantes artificiales.

Fuente: Eurocarne

[Acceso a la noticia completa](#)



Plásticos con capacidad viricida gracias a la luz



Investigadores de la Queen's University Belfast del Reino Unido han desarrollado un film plástico que se esteriliza de forma automática al iluminarlo con luz, teniendo potenciales aplicaciones en el sector salud o alimentario.

Fuente: QUB

[Acceso a la noticia completa](#)

Conoce las últimas patentes de los sectores agroalimentario y plástico

La Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM) lanza boletines trimestrales sobre las últimas patentes en diversos sectores, siendo una vía útil de conocer las tendencias del sector. Puede consultarlos en los siguientes enlaces.

Fuente: OEPM

[Boletín del sector agroalimentario](#)

[Boletín del sector plástico](#)

¿Nos ayudas a mejorar el boletín?

FoodUPV^{TT}

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](#).