

Conoce los proyectos con los que buscamos la transformación del sector agroalimentario en la UPV

Investigadores del área de alimentos de la Universitat Politècnica de València van a llevar a cabo siete proyectos de I+D+i con el objetivo de contribuir a la transformación del sector agroalimentario. Financiados con fondos NextGenerationEU, estos proyectos tratan temáticas muy diferentes, como el control del fraude en mieles, la impresión 3D de alimentos o la co-creación de nuevos productos.



Fuente: FoodUPV^{TT}

[Acceso a la noticia completa](#)

Sintoniza el primer podcast de la EFSA, con la ciencia en el menú

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) ha lanzado su primer podcast sobre seguridad alimentaria, tratando diferentes temas de actualidad como el Eurobarómetro sobre seguridad alimentaria, entre otros temas científicos.

Fuente: EFSA

[Acceso a la noticia completa](#)

Envases activos y sostenibles para productos de la pesca a partir de biorresiduos quitinolíticos de crustáceos

El proyecto europeo Fish4Fish se ha centrado en promover la economía azul a través de la valorización de residuos de crustáceos para obtener envases alimentarios.

Fuente: ANFACO

[Acceso a la noticia completa](#)

Valorización de ingredientes alimentarios a partir de subproductos de la naranja

Investigadoras de la Universitat Politècnica de València investigan en la valorización de diferentes subproductos de la industria de los zumos, como el bagazo de naranja, para extraer y caracterizar ingredientes susceptibles de utilizarse en la industria.

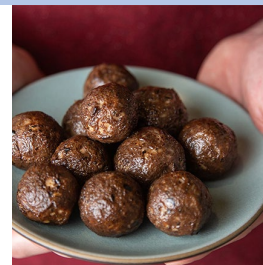


Fuente: Science Direct

[Acceso a la noticia completa](#)

LA FDA autoriza el primer producto a base de carne cultivada en laboratorio

Este producto, desarrollado por la firma Upside Foods, ha conseguido la aprobación de la FDA estadounidense, si bien todavía quedan varias validaciones hasta que llegue al mercado.



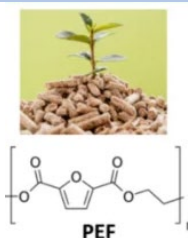
Fuente: Eurocarne

[Acceso a la noticia completa](#)



PEF: una alternativa sostenible para envases de PET

El proyecto FURENPOL busca la síntesis y reciclado enzimático de polímeros furánicos biobasados. El PEF es un polímero obtenible por fuentes sostenibles y con un procesamiento similar al PET.

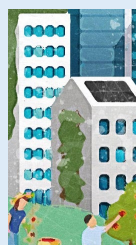


Fuente: AIMPLAS

[Acceso a la noticia completa](#)



Sistemas alimentarios urbanos transformados a través de Living Labs



El proyecto europeo FUSILLI tiene como objetivo elaborar un plan de alimentación urbana que permita conseguir sistemas más saludables, sostenibles y justos a través de Living Labs en 12 ciudades y sus áreas urbanas.

Fuente: CORDIS

[Acceso a la noticia completa](#)



Como desarrollar una economía de datos justa e inclusiva para los sistemas alimentarios en Europa

Data4Food2030 es un proyecto en el que participan 24 socios de 12 países europeos, liderados por la Universidad de Wageningen. El proyecto tiene como objetivo mejorar la economía de datos para los sistemas alimentarios, ampliando su definición, mapeando su desarrollo, reiterando la necesidad de un sistema de monitoreo sólido e introduciendo modelos comerciales y de gobernanza obtenidos a través de un diálogo con las partes involucradas.

Fuente: U. Wageningen

[Acceso a la noticia completa](#)



El Análisis del Ciclo de Vida (ACV) en cítricos: una revisión armonizada

A través del siguiente artículo de revisión, investigadoras de la Universitat Politècnica de València evalúan el estado del arte en la aplicación del ACV (o LCA en inglés) a los cítricos, dada su creciente importancia medioambiental.



Fuente: Science Direct

[Acceso a la noticia completa](#)



Desarrollan recubrimientos anti-bacterias para la industria alimentaria

Fruto de una tesis doctoral de la Universidad de La Rioja, se han obtenido recubrimientos que reducen entre un 50-85% la formación de biofilms bacterianos, los cuales han sido generados mediante plasma frío.



Fuente: Eurocarne

[Acceso a la noticia completa](#)



La EFSA publica una nueva opinión sobre los sulfitos

La conclusión alcanzada por la EFSA es que las ingestas estimadas para el grupo de los adolescentes exceden potencialmente lo que se consideraría seguro según los límites establecidos, recomendándose una revisión a los estados miembros.

Fuente: AESAN

[Acceso a la noticia completa](#)

¿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](#).