



Fuente: AESAN

[Acceso a la noticia completa](#)

Publicado el informe One Health sobre zoonosis de la Unión Europea del año 2021

Realizado por la EFSA y el Centro Europeo para la Prevención y el Control de las Enfermedades (ECDC), el informe revela que en 2021 hubo un aumento general en los casos notificados de enfermedades zoonóticas y brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos respecto al año anterior, pero los niveles siguen estando muy por debajo de los años previos a la pandemia.



Ultrasonidos para obtener fibras de celulosa a partir de paja de arroz

Investigadoras de la Universitat Politècnica de València (UPV) trabajan en la valorización de la paja de arroz, de la cual se pueden extraer compuestos de alto valor como fibras de celulosa, que son utilizadas como agentes de refuerzo en materiales de envasado.



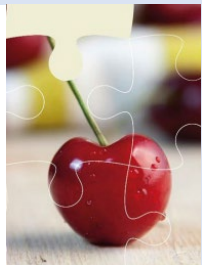
Fuente: Science Direct

[Acceso a la noticia completa](#)



¿Cuáles pueden ser las necesidades en I+D+i en alimentación y biodiversidad?

El Comité científico noruego para la alimentación y el medio ambiente (VKM) ha elaborado un informe que señala las brechas del conocimiento en estas áreas en base a sus evaluaciones entre 2018 y 2022.



Fuente: VKM

[Acceso a la noticia completa](#)



Proyecto INGREEN: productos biobasados sostenibles a partir de residuos agroalimentarios

Finaliza este proyecto europeo, financiado por la BBI JU, en el que se han desarrollado, entre otros, productos de higiene íntima, films biodegradables o ingredientes funcionales a partir de residuos agroalimentarios.



Fuente: EFFoST

[Acceso a la noticia completa](#)



Mejorar la trazabilidad del jamón ibérico a través de sus compuestos volátiles

La Universidad de Córdoba ha presentado un trabajo de investigación para el uso del análisis de los compuestos orgánicos volátiles del jamón ibérico con el fin de diferenciar origen geográfico, planta de curado y categoría comercial de la pieza.



Fuente: Eurocarne

[Acceso a la noticia completa](#)



Desarrollan un recubrimiento bioactivo para naranjas que alarga su vida útil

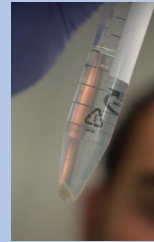


El proyecto europeo BiOrangePack, financiado por el programa PRIMA, busca reducir las podredumbres causadas por hongos en la postcosecha de los cítricos utilizando residuos como la piel o la pulpa.

Fuente: AIMPLAS

[Acceso a la noticia completa](#)

12 proyectos de I+D para afrontar los retos de las empresas gracias al IVACE



El centro tecnológico AINIA participará en 12 proyectos de I+D junto con más de 40 empresas en el marco de las ayudas del IVACE, desarrollando nuevos productos, procesos o aplicando tecnologías emergentes.

Fuente: AINIA

[Acceso a la noticia completa](#)



Biosensores para detectar hongos en el aire y bacterias en alimentos y superficies por contacto

El proyecto BIOTSENS, financiado por el IVACE, tiene como objetivo la obtención de herramientas que permitan una detección temprana de patógenos y compuestos orgánicos volátiles (COVs) en diferentes matrices. Para ello se están desarrollando nuevos sistemas basados en biosensores para la detección de hongos filamentosos, bacterias como E.coli, Listeria monocytogenes, Legionella spp y compuestos orgánicos volátiles (COVs).



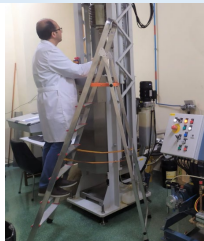
Fuente: ITENE

[Acceso a la noticia completa](#)



Altas presiones y calor para conservar los nutrientes de salsas envasadas al vacío

Investigadores de la Universidad de Jaén ha desarrollado por primera vez esta técnica, que alarga la fecha de caducidad del alimento sin afectar a su sabor ni sus propiedades nutricionales.



Fuente: Un. de Jaén

[Acceso a la noticia completa](#)



Envases inteligentes que controlan la cadena del frío

El proyecto Veristacan, financiado por el Consejo Europeo de la Investigación (ERC) y realizado en el Instituto de Ciencia de Materiales de Barcelona (ICMAB), explora nuevos sensores que muestren la exposición no deseada a temperaturas elevadas y verificar la cadena de frío.

Fuente: Eurocarne

[Acceso a la noticia completa](#)



CircFood, un proyecto para dar valor añadido a residuos agroalimentarios

Este proyecto colaborativo entre empresas y centros de investigación busca valorizar subproductos vegetales como el alperujo, la cascarilla y salvado de avena o restos del tomate para maximizar su potencial.



Fuente: CNTA/Not. de Navarra

[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](#).