

La industria española cumple el 99% de los objetivos del Plan para la Mejora de la Composición de Alimentos y Bebidas

El Plan, que cubre el período 2017-2020 y estaba liderado por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), tenía como objetivo la reducción de azúcares añadidos, sal y grasas saturadas de más de 3.500 productos, que en el promedio de la cesta de la compra aportan el 44,5% de la energía total diaria.



Fuente: FIAB

[Acceso a la noticia completa](#)

Sensores de ultrasonidos no invasivos para monitorizar el secado de patatas



Investigadores de la Universitat Politècnica de València utilizan sensores de ultrasonidos sin contacto con el producto para el control del proceso de secado de patatas cortadas, posibilitando su aplicación en productos similares como snacks fritos.

Fuente: Science Direct

[Acceso a la noticia completa](#)

Nuevos productos híbridos a partir de proteínas alternativas



El proyecto HybridFoods, financiado por el Consejo de Investigación de Noruega, busca desarrollar análogos cárnicos a través de la extrusión húmeda para su texturización, mezclando fuentes vegetales, subproductos del pescado, algas e insectos.

Fuente: Food Navigator

[Acceso a la noticia completa](#)

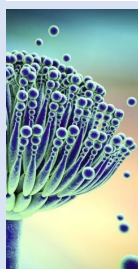
Valorización de subproductos en conservantes naturales y piensos

El proyecto SEGURAM, financiado por el CDTI a través de su convocatoria CIEN y formado por un consorcio de empresas, tiene como objetivo generar diferentes estrategias para mejorar la eficiencia del sector cárnico, siendo una de ellas la valorización de subproductos vegetales para su uso como conservantes y pienso.

Fuente: AINIA

[Acceso a la noticia completa](#)

València acogerá el próximo junio un seminario sobre micotoxinas



En el marco del proyecto MICOFOOD se celebrará a finales de junio un seminario internacional sobre micotoxinas y sus procesos de descontaminación. El evento busca reforzar los lazos entre academia y empresas relacionadas con este tema.

Fuente: MICOFOOD

[Acceso a la noticia completa](#)

Consumir cacahuates hervidos puede ayudar a superar la alergia infantil de este alimento

Un estudio clínico llevado a cabo en Australia mostro que el 80% de los niños del estudio dejo de mostrar reacciones alérgicas al consumir este producto hervido de forma progresiva.



Fuente: Food Navigator

[Acceso a la noticia completa](#)

Maquinaria avanzada para digitalizar el procesado del atún en sus diferentes etapas

Fruto de la colaboración publico-privada, se ha desarrollado un equipo que mide la humedad y la grasa del atún cocido online, utilizando un sistema de inspección sin contacto con una cámara hiperespectral VIS-NIR.



Fuente: ANFACO

[Acceso a la noticia completa](#)

Avalado el algoritmo de ENVIROSCORE que mide el impacto ambiental de alimentos y bebidas

La revista científica NATURE ha publicado los resultados del estudio desarrollado por el centro tecnológico AZTI y KU LEUVEN sobre el sistema de etiquetado ENVIROSCORE®. Este sistema mide el impacto ambiental relativo de los alimentos y las bebidas en el punto de venta, clasificándolos en una escala de la A a la E. Los resultados mostraron que productos como la naranja, la harina de centeno o la bebida de soja son los más sostenibles (A), al contrario que otros como la carne de vacuno o el atún enlatado (E).

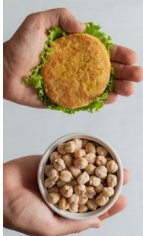


Fuente: AZTI

[Acceso a la noticia completa](#)

¿Cómo afectan las fuentes de proteína alternativas al sistema inmune?

El proyecto PROTECCIÓN, financiado por el CDTI y con participación de empresas, centros tecnológicos y universidades, estudiará el potencial de las proteínas vegetales, fúngicas y de insectos, así como su bioeficiencia.



Fuente: AINIA

[Acceso a la noticia completa](#)

El aceite de orujo de oliva disminuye el colesterol y mejora la sensibilidad a la insulina

Un estudio del ICTAN-CSIC muestra cómo el consumo regular de aceite de orujo de oliva puede tener efectos positivos en la salud cardiovascular y en patologías asociadas, como la diabetes y la obesidad.



Fuente: CSIC

[Acceso a la noticia completa](#)

Huesos desechados por la industria cárnica para descontaminar las aguas residuales

Investigadores de la Universidad Nacional de Colombia (UNAL) han estudiado el uso de huesos de vaca desechados en los mataderos como respuesta a la contaminación de las aguas residuales propias de la industria cárnica.

Fuente: Eurocarne

[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](#).