



La FAO examina la seguridad de los nuevos alimentos y tecnologías: "la previsión es más importante que nunca"



Fuente: Backery&Snacks

[Acceso a la noticia completa](#)

En su reciente informe titulado "Thinking about the future of food safety", la FAO examina como factores globales, como el crecimiento poblacional o el cambio climático, afectarán a la seguridad alimentaria. El informe se divide en ocho grandes categorías, desde las nuevas fuentes de alimentación, el microbioma, los hábitos de los consumidores o los jardines urbanos.



Una cerveza probiótica llega al mercado con resultados clínicos prometedores

Investigadores de Singapur han desarrollado y lanzado al mercado, a través de una start-up, una cerveza que contiene *Lactobacillus paracasei* L26 viable en cantidad suficiente para considerarse probiótico.



Fuente: Food Navigator

[Acceso a la noticia completa](#)

Conoce los proyectos de I+D+i en FoodUPV^{TT}



Durante la última década los grupos de investigación de FoodUPV^{TT} han trabajado en más de 200 proyectos de I+D+i competitivos, tanto autonómicos como estatales y europeos. Puedes encontrarlos en nuestra web.

Fuente: FoodUPV^{TT}

[Acceso a la noticia completa](#)



Convertir residuos alimentarios en materiales biodegradables para envases



Los proyectos FASTBIOPACK y VALPLA, financiados por el IVACE y en colaboración con empresas, tienen como objetivos dar una nueva vida a los desechos alimentarios, produciendo nuevos envases biodegradables para alimentos.

Fuente: AIMPLAS

[Acceso a la noticia completa](#)



Salmonella y Campylobacter continúan mostrando alta resistencia a los antibióticos

En un informe elaborado conjuntamente por la EFSA y el ECDC, se señala la alta resistencia que presentan estos microorganismos a antibióticos como las fluoroquinolonas, aunque hay otros que disminuyen, como las tetraciclinas.



Fuente: EFSA

[Acceso a la noticia completa](#)

Una mezcla de cacao y algarroba podría proteger de problemas cardíacos asociados a la diabetes tipo 2



Investigadoras del CSIC lideran un estudio que demuestra en ratas que la mezcla de cacao y algarroba puede ser efectiva contra la miocardiopatía diabética.

Fuente: CSIC

[Acceso a la noticia completa](#)

La listeria sobrevive mejor a temperaturas bajas en quesos curados y tiernos que a temperatura ambiente



Investigadores de Córdoba y Burgos han evaluado como la temperatura de almacenamiento y la regulación de sal influyen en el patógeno *L. monocytogenes*.

Fuente: Agroinformación

[Acceso a la noticia completa](#)

Biorrefinerías para la valorización de efluentes del sector transformador del pescado en forma de bioplásticos

El proyecto BIOCENTRAS, cofinanciado por la UE mediante los fondos Next Generation a través del MAPA, tiene como finalidad el aprovechamiento de residuos orgánicos generados en la industria de la pesca para obtener bioplásticos polihidroxialcanoatos (PHA). Para ello, la materia orgánica del residuo se convertirá en ácidos grasos volátiles en una primera etapa, ya que son el alimento del cultivo microbiano, acumulándose el biopolímero. En una segunda etapa se extraerá dicho biopolímero para convertirlo en un bioplástico.



Fuente: ANFACO

[Acceso a la noticia completa](#)

La EFSA avala las altas presiones para la conservación de alimentos

Los expertos evaluaron la seguridad y eficacia de las altas presiones (HPP en inglés) en alimentos, concretamente para controlar la *Listeria monocytogenes* en alimentos listos para el consumo y como alternativa a la pasteurización de la leche cruda.

Fuente: EFSA

[Acceso a la noticia completa](#)

Tecnología para detectar en tiempo real posibles contaminaciones microbianas



El proyecto VisionMeat, financiado por el CDTI, busca el desarrollo de un sistema de control de la higiene, de modo no destructivo ni invasivo, utilizando tecnologías multispectrales en combinación con la inteligencia artificial.

Fuente: Eurocarne

[Acceso a la noticia completa](#)

Aceite de microalgas como alternativa sostenible al aceite de palma

Investigadores de Singapur y Malasia han trabajado en la obtención de aceite vegetal a partir de microalgas, utilizando para ello subproductos de la fermentación de la soja como biomasa para el cultivo de la microalga.



Fuente: Bakery&Snacks

[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](#).