



Fuente: Backery&Snacks

[Acceso a la noticia completa](#)

¿Pueden las personas basar de forma innata sus hábitos alimentarios en micronutrientes específicos?

Según investigadores ingleses y norteamericanos, los humanos parece que compartimos con otras especies animales la capacidad innata de elegir alimentos según su contenido en micronutrientes como vitaminas y minerales. Para ello, han realizado un experimento, tomando como partida un estudio de la década de 1930, donde se han mostrado una serie de imágenes y analizado los resultados.



Revalorizar los residuos para el desarrollo de biomateriales

El proyecto Valor4Meat, cofinanciado por el CDTI y en colaboración con ITENE, busca desarrollar un modelo integrado de valorización de residuos cárnicos, con el que generar polihidroxialcanoatos (PHA) para su uso posterior en biomateriales.



Fuente: Eurocarne

[Acceso a la noticia completa](#)



Desarrollado un salmorejo probiótico

Una colaboración público-privada ha desarrollado una crema vegetal probiótica, presentada como salmorejo y lista para consumir. El producto aporta fermentos activos y es fuente de probióticos para personas intolerantes a la lactosa o con hipercolesterolemia.

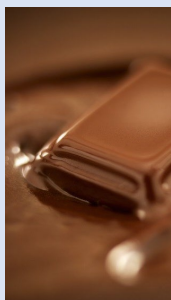


Fuente: CSIC

[Acceso a la noticia completa](#)



Chocolate alternativo a base de cebada y algarroba



Una startup británica ha lanzado un chocolate alternativo sin cacao a base de cebada y algarroba, utilizando para ello la fermentación. Con ello, consiguen un producto con un perfil sensorial muy parecido, más sostenible y con menos azúcar que el convencional.

Fuente: Food Navigator

[Acceso a la noticia completa](#)



¿Cómo conseguir que los consumidores mediterráneos adopten hábitos alimentarios saludables y sostenibles?

El proyecto SWITCHtoHEALTHY, del programa PRIMA, busca cambiar los hábitos alimentarios con el refuerzo del papel de la familia, proporcionándoles material educativo, herramientas digitales, productos sanos y sencillos de comer.

Fuente: CNTA

[Acceso a la noticia completa](#)

Finaliza Cavawinner, el proyecto de I+D para posicionar el cava

El proyecto colaborativo, con un presupuesto de 6 millones y con financiación del CDTI, ha conseguido importantes avances gracias a la I+D y la incorporación de nuevas tecnologías al sistema de elaboración de este producto, reduciendo los costes y mejorando la calidad.

Fuente: Tecnovino

[Acceso a la noticia completa](#)

Grasas alternativas procedentes de larvas de insectos

Investigadores suecos han estudiado como influye la alimentación en la composición de las grasas de larvas de insectos. Al igual que con las proteínas, las grasas procedentes de insectos pueden contribuir a sistemas alimentarios más sostenibles y reducir el desperdicio.

Fuente: Food Navigator

[Acceso a la noticia completa](#)

Desarrollado un material de envase inspirado en la piel del calamar que permite el control de la temperatura

Investigadores de la Universidad de California en Irvine (UCI) han desarrollado un material para envases que permite regular la temperatura. Inspirándose en la piel del calamar, que contiene cromatóforos que se expanden o contraen para reflejar la luz, los investigadores consiguieron un material metalizado con cobre y caucho termorregulable. Además, han conseguido escalar el método de producción, permitiendo su aplicación, por ejemplo, en vasos de café o envases de comida para llevar.

Fuente: UCI

[Acceso a la noticia completa](#)

Nuevas metodologías para optimizar la maduración de la carne de vacuno y garantizar su seguridad alimentaria

Una colaboración público-privada ha caracterizado la materia prima idónea y ajustado las condiciones ambientales a las cámaras de producción de carne madurada.



Fuente: IRTA

[Acceso a la noticia completa](#)

Consumir horchata natural produce cambios beneficiosos en la microbiota intestinal

Un ensayo del CSIC muestra que beber durante tres días un vaso grande de horchata, sin pasteurizar y sin azúcar añadido, basta para modificar los microorganismos del sistema digestivo.



Fuente: CSIC

[Acceso a la noticia completa](#)

Harinas con alto contenido en amilosa para que los niños ingieran más fibra

Investigadores norteamericanos proponen la harina de trigo con alto contenido de amilosa (HAW) como una vía muy conveniente para introducir fibra en productos como cereales de desayuno.



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](#).