

Fuente: CSIC

[Acceso a la noticia completa](#)

Identifican una molécula que podría servir para tratar la celiacía

Investigadores de Instituto de Biología Molecular y de la Universidad de Barcelona han identificado una molécula que podría contrarrestar el efecto de los péptidos tóxicos causantes de la celiacía, una enfermedad crónica autoinmunitaria que se desencadena en respuesta a la ingesta de gluten. La molécula es la neprosina, que se halla de forma natural en el fluido digestivo de la planta carnívora *Nepenthes ventrata*.

Descubren qué neuronas se activan cuando vemos imágenes de alimentos

Investigadores del Massachusetts Institute of Technology han descubierto que las neuronas del flujo visual ventral del cerebro son las que se iluminan cuando vemos imágenes de comida. En el futuro esperan descubrir la reacción según los gustos o familiaridad con los productos.

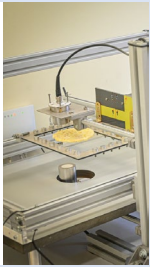


Fuente: Eurocarne

[Acceso a la noticia completa](#)

Un "ecógrafo" para comprobar el estado de los alimentos sin tocarlos

Investigadores de la Universitat Politècnica de València, en colaboración con el CSIC y Cerealto Siro Foods, han desarrollado un nuevo sistema ultrasónico no invasivo que permite analizar la textura de productos derivados de cereales, sin tocarlos y en tiempo real.



Fuente: UPV

[Acceso a la noticia completa](#)

Validación de subproductos alimentarios para la producción de bioplásticos

El proyecto ET1 CHEAP BIOPLASTIC tiene como objetivo el estudio de subproductos agroalimentarios para la producción de bioplásticos, con el fin de reducir sus costes de producción y aumentar sus aplicaciones alimentarias.

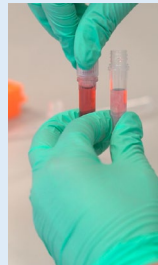


Fuente: CNTC

[Acceso a la noticia completa](#)

Nuevo kit para la detección temprana de E.coli y Listeria monocytogenes en superficies

El proyecto colaborativo BeSafe, financiado por IVACE, ha desarrollado un biosensor basado en el uso de nanopartículas de oro, capaz de dar una respuesta rápida y fiable frente a la presencia de las bacterias *E.coli* y *Listeria monocytogenes*.



Fuente: ITENE

[Acceso a la noticia completa](#)

La Comisión lanza una consulta pública sobre los sistemas agroalimentarios

La consulta forma parte del proceso para establecer un marco regulatorio sobre los sistemas agroalimentarios sostenibles (Framework for Sustainable Food Systems, FSFS). La encuesta estará abierta hasta el 12 de septiembre.



Fuente: Comisión Europea

[Acceso a la noticia completa](#)

10 tendencias en compuestos bioactivos en el campo de la nutrición y salud

En el III International Conference on Food Bioactives and Health, celebrado en Parma el pasado junio, se expusieron los compuestos bioactivos con mayor relevancia en el ámbito de la nutrición y salud, como los polifenoles, los glucosinolatos y los ácidos grasos.

Fuente: AINIA

[Acceso a la noticia completa](#)

Pegatinas y fotografías hechas por smartphone para determinar nitritos

Los nitritos son muy utilizados por la industria alimentaria, especialmente en productos cárnicos curados. Sin embargo, su potencial riesgo para la salud hace que las regulaciones sean cada vez más restrictivas en su uso. Siendo los métodos convencionales de detección largos y costosos, investigadores de la Universidad de Burgos han desarrollado una película que los consumidores pueden pegar a los alimentos, a modo de pegatina y mostrar los niveles de nitritos tomando una fotografía con un smartphone. El trabajo ha sido publicado en ACS Applied Materials & Interfaces.



Fuente: Food Navigator

[Acceso a la noticia completa](#)

Bioplásticos para envases cosméticos activos y lechos absorbentes para mascotas

El proyecto europeo BeonNAT, financiado por Bio Based Industries Joint Undertaking (JU), busca el aprovechamiento de cultivos en tierras marginales como fuente de biomasa para las industrias de base biológica.

Fuente: AIMPLAS

[Acceso a la noticia completa](#)

Pechugas de pollo marinadas y enriquecidas en omega-3 gracias a las algas marinas



Investigadores del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria de Argentina han incorporado aceites de algas marinas ricos en omega-3 y fibra dietética mediante técnicas de marinado, obteniendo buenas propiedades sensoriales.

Fuente: Eurocarne

[Acceso a la noticia completa](#)

Conoce las últimas novedades en patentes agroalimentarias de la OEPM

La Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM) y la Plataforma Tecnológica Food for Life-Spain (PTF4LS) publican conjuntamente un boletín trimestral sobre novedades tecnológicas en el sector agroalimentario. Puede consultar las novedades del 2º trimestre en el enlace.

Fuente: OEPM

[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](#).