



Fuente: Comisión Europea

[Acceso a la noticia completa](#)

Publicado el plan de trabajo para los años 2021-2022 del programa Horizonte Europa

La Comisión Europea ya ha publicado los planes de trabajo de los diferentes clústeres del Pilar 2 para los años 2021-2022, los primeros del nuevo programa marco. Además, los días 7 y 8 de julio tendrá lugar un infoday específico sobre el Clúster 6 del programa Horizonte Europa, como parte de las jornadas que esta organizando la Comisión a principios de este mes en el marco de los Info days 2021.

Materiales biodegradables a base de PVA y PLA, antioxidantes y antimicrobianos para el envasado de alimentos



El grupo de films y recubrimientos del IIAD nos ha explicado uno de los trabajos de investigación que han llevado a cabo para aportar soluciones sostenibles y seguras en el envasado de alimentos.

Fuente: IIAD

[Acceso a la noticia completa](#)

Descubierto un método para mejorar la dispensación de fluidos viscoelásticos



Investigadores holandeses y japoneses han descubierto un nuevo método con el que dispensar fluidos viscoelásticos de una forma más eficaz y segura, como el ketchup o el queso fundido, ya que este proceso genera dificultades en la industria por su difícil control.

Fuente: TU Eindhoven

[Acceso a la noticia completa](#)

La miel vegana producida sin abejas que podría llegar al mercado en 2022

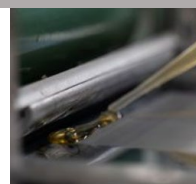


La startup americana Melibio ha conseguido financiación para realizar un lanzamiento "suave" de su miel vegana, la cual producen gracias a una combinación de procesos como fermentaciones de precisión, botánica y biología sintética.

Fuente: Food Navigator

[Acceso a la noticia completa](#)

Recubrimientos para envases con una efectividad del 98% frente al Covid19



Como parte del proyecto ViriSens, financiado por IVACE, ITENE ha desarrollado soluciones que permiten detectar la presencia del SARS-CoV-2 y otros patógenos, así como eliminar dichos virus en las superficies de envases celulósicos y de PET.

Fuente: Eurocarne

[Acceso a la noticia completa](#)



El cacao en polvo como un sencillo y barato agente de encapsulación de probióticos

Investigadores de Australia y Bangladesh han llevado a cabo un estudio de la digestibilidad de probióticos utilizando cacao en polvo como agente de encapsulación, empleando para ello la técnica de freeze-drying.



Fuente: Nutraingredients

[Acceso a la noticia completa](#)



Identifican un conservante a partir de un producto cárnico fermentado

Investigadores australianos han identificado una bacteriocina en un snack vietnamita denominado "Nem Chua", un cárnico fermentado que se consume crudo. Esta bacteriocina es muy estable y actúa frente a numerosas bacterias, lo que es poco común en estos compuestos.

Fuente: Eurocarne

[Acceso a la noticia completa](#)



Plasma atmosférico frío para la desinfección y limpieza de barricas de roble

Un equipo de investigadores del ICVV y la UR han elaborado un trabajo de investigación donde aplican plasma frío (APCP) para la limpieza y desinfección de barricas, con el fin de evitar la contaminación por bacterias que alteran sensorialmente el vino. Este trabajo ha sido premiado en el congreso internacional Enoforum Contest 2021 entre más de 100 candidaturas internacionales. Con ello, este método supondría una alternativa a la quema de pastillas de azufre para la desinfección de barricas, la práctica más común pero la cual esta limitada por la legislación en seguridad alimentaria.



Fuente: Tecnovino

[Acceso a la noticia completa](#)



Recubrimientos bioactivos en bolsas de papel para reemplazar el plástico

El proyecto BioActiveMaterials busca desarrollar recubrimientos bioactivos para envases de papel, empleando compuestos como proteínas o ceras procedentes de subproductos de la industria agroalimentaria.



Fuente: Fraunhofer

[Acceso a la noticia completa](#)



Proyecto WaSeaBi: convertir los restos de pescado en ingredientes de alto valor

El proyecto europeo WaSeaBi valoriza los subproductos del pescado en ingredientes alimentarios de alto valor y calidad. El proyecto está financiado por Bio Based Industries Joint Undertaking (JU), de H2020.



Fuente: AZTI

[Acceso a la noticia completa](#)



La AESAN pide claridad en la legislación sobre la formulación de bebidas energéticas

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) ha reiterado su consejo para reducir el consumo de bebidas energéticas, especialmente entre los menores, debido al efecto de la cafeína sobre el sueño y el sistema cardiovascular. A través de un informe, se hace hincapié en la preocupación por evaluar los riesgos sobre la salud de las bebidas energéticas, concienciar a los consumidores, colaborar con la industria y sumarse a los esfuerzos europeos en la recopilación de datos y diseño de planes de actuación.



Fuente: Nutraingredients

[Acceso a la noticia completa](#)