



## Publicada la nueva Estrategia Española de Ciencia, Tecnología e Innovación para el período 2021-2027

El Gobierno ha hecho público el documento que servirá de referencia para elaborar los Planes Estatales de Investigación Científica, Técnica y de Innovación. Su objetivo es maximizar la coordinación entre los niveles autonómico, estatal en materia de I+D+i, así como adaptarse al programa marco Horizonte Europa (2021-2027).

Fuente: Gobierno de España [Acceso a la noticia completa](#)



### Envases activos con antimicrobianos y bacteriófagos para productos cárnicos

El proyecto REFUCOAT busca nuevas soluciones de envases sostenibles, entre las que se encuentran antimicrobianos y bacteriófagos aplicados como recubrimientos en envases de pollo para aumentar su vida útil.

Fuente: AINIA [Acceso a la noticia completa](#)

### Alimentos procesados: ¿claves para una dieta más saludable y sostenible?

La innovación y la comunicación se convierten en claves para promover productos procesados más saludables y sostenibles frente a sectores que los consideran en general menos recomendables.

Fuente: Food Navigator [Acceso a la noticia completa](#)

### La fermentación de granos como alternativa vegana a la fortificación con vitamina B12

Investigadores de la Universidad de Helsinki han empleado la bacteria típica del queso Emmental para fermentar granos como cereales o legumbres, obteniendo rendimientos significativos a un coste asequible.

Fuente: Food Navigator [Acceso a la noticia completa](#)

### El 71% de la industria cuenta con políticas para reducir el desperdicio alimentario

Los resultados del estudio "El desperdicio alimentario en la industria y la gran distribución en España" analizan cómo fabricantes y distribuidores de la industria gestionan sus excedentes alimentarios.

Fuente: Agronegocios [Acceso a la noticia completa](#)



## Sostenibilidad, salud y seguridad centrarán las estrategias de legislación alimentaria en la UE y EEUU

Las estrategias *Farm to Fork* de la UE y *New Era for Smarter Food Safety Blueprint* de EEUU serán las bases de los cambios legislativos que tendrán profundos efectos en los sistemas agroalimentarios.

Fuente: CNTA

[Acceso a la noticia completa](#)



## Desarrollan un índice para distinguir entre microbiomas sanos y enfermos



La clínica Mayo ha desarrollado una fórmula matemática que predice el estado del microbioma en base a la presencia y tipología de las especies presentes en el mismo.

Fuente: Nutraingredients

[Acceso a la noticia completa](#)



## ¿Qué es lo que considerarían los consumidores como un snack ideal?

Investigadores holandeses han realizado un estudio para conocer que aspectos valoran los consumidores en un snack para que este sea "ideal", "saludable" o "no-saludable". Estos datos proporcionarán información de cara a formular nuevos snacks más saludables. Por ejemplo, un snack ideal sería sabroso, pero no tiene el porque no ser saludable.



Fuente: Food Navigator

[Acceso a la noticia completa](#)



## Hielo antimicrobiano que conserva el pescado fresco hasta 20 días



Investigadores de la Universidad Politécnica de Cartagena han empleado nanotecnología para encapsular aceites esenciales y crear hielo que mantiene la calidad y aumenta la vida útil del pescado fresco un 50% más.

Fuente: CTNC

[Acceso a la noticia completa](#)



## Advertencias sobre las "consecuencias adversas no deseadas" de deshacerse de las proteínas animales



La sustitución de productos de origen animal por otros de origen vegetal debería hacerse siempre que la solución sea mejor que el problema.

Fuente: Food Navigator

[Acceso a la noticia completa](#)



## Equilibrio entre salud y precio: seis formas en que la I+D+i está evolucionando en la era COVID-19



Los cambios de hábitos de los consumidores durante la pandemia ofrecen una oportunidad para promover innovaciones acordes a sus intereses.

Fuente: Food Navigator

[Acceso a la noticia completa](#)



## Biorrefinerías para la valorización de biomasa de macroalgas y leguminosas



El proyecto ALEHOOP busca la recuperación de proteínas de bajo coste en biorrefinerías mediante procesos sostenibles. Para ello, utilizará residuos procedentes de macroalgas y del procesamiento de leguminosas

Fuente: ANFACO

[Acceso a la noticia completa](#)