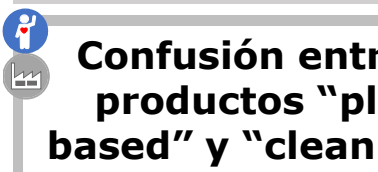


Fuente: EFSA

[Acceso a la noticia completa](#)

### La EFSA ha desarrollado una herramienta para ayudar a las empresas a decidir cuándo aplicar la fecha de caducidad o de consumo preferente

La agencia europea busca reducir el desperdicio de alimentos, dado que alrededor del 10% de los residuos alimentarios anuales de la UE (88 millones de toneladas) son vinculados a dicha fecha, según la Comisión Europea. La herramienta está estructurada como un árbol de toma de decisiones.



### Confusión entre los productos "plant-based" y "clean label"



Un estudio en Reino Unido muestra que un porcentaje significativo de consumidores tiende a asociar los productos *plant-based* con el empleo de ingredientes menos procesados o sin aditivos, dado que lo "natural" es un reclamo para este tipo de productos.

Fuente: Food Navigator

[Acceso a la noticia completa](#)



### El IATA-CSIC contribuye a una aplicación para optimizar la producción en panaderías



El IATA-CSIC participa en el proyecto europeo PrO4Bake para desarrollar una herramienta de gestión basada en modelos matemáticos. El proyecto ha sido nominado en los premios EIT.

Fuente: IATA-CSIC

[Acceso a la noticia completa](#)



### EIT Food ha publicado un informe sobre el impacto del Covid-19 en los hábitos de los consumidores

El estudio, basado en una encuesta a 5000 europeos, hace hincapié en la oportunidad de los cambios sobrevenidos por la pandemia poco tiempo después de la publicación de la estrategia "Farm to Fork" de la Comisión.

Fuente: EIT Food

[Acceso a la noticia completa](#)



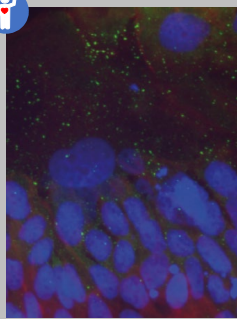
### Etiquetas activas e inteligentes que puedan revolucionar la comunicación en alimentos



El proyecto Smart Tags, financiado por EIT Food, busca soluciones innovadoras para conectar consumidores y productores a través del etiquetado smart, similar a los códigos QR.

Fuente: Food Navigator

[Acceso a la noticia completa](#)



Fuente:  
IATA-CSIC

[Acceso a la noticia completa](#)

## Investigadores del IATA-CSIC hallan la forma en la que los lactobacilos se 'comunican' con nuestro organismo

Investigadores del IATA-CSIC han descubierto la presencia de proteínas que protegen el epitelio adheridas a vesículas extracelulares de la bacteria *Lactobacillus casei*. Según los resultados, publicados en la revista *Scientific Reports*, estas proteínas situadas fuera de la bacteria son las que inducen procesos en las células intestinales que las protegen frente a elementos tóxicos. Conociendo los mecanismos de comunicación, se abre la puerta a comprobar si este efecto se mantiene sin necesidad de utilizar la bacteria completa.



## Derroche de alimentos, insectos, microalgas... para comerse el mundo



En el reportaje titulado "Comerse el mundo", del programa medioambiental "Reduce tu huella" del canal La 2 de TVE, se dan a conocer iniciativas tanto para frenar el derroche de alimentos, como para introducir nuevos ingredientes sostenibles en nuestra dieta.

Fuente: RTVE

[Acceso a la noticia completa](#)



## BIOLAC: Bioplásticos a partir de residuos urbanos

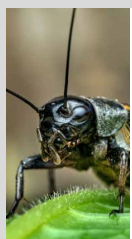
El proyecto BIOLAC, financiado por la Agencia Valenciana de la Innovación (AVI) en el marco de las ayudas a la consolidación de la cadena de valor empresarial, busca la obtención de ácido láctico a partir de la fermentación de residuos urbanos.

Fuente: AINIA

[Acceso a la noticia completa](#)



## ¿Cuáles son las preferencias de los consumidores frente a las proteínas alternativas?



El estudio, parte de la iniciativa Future Protein, un proyecto financiado por EIT Food, señala que la mayoría de los consumidores son reacios a incluir en su dieta fuentes alternativas como insectos o microalgas.

Fuente: AZTI

[Acceso a la noticia completa](#)



## Un estudio señala la "remarcable" capacidad antioxidante de algunas bacterias probióticas

Investigadores chinos afirman que algunos probióticos comunes como las bacterias ácido-lácticas ejercen una notable capacidad antioxidante mediante diferentes enzimas que contribuyen a la modulación en el intestino.

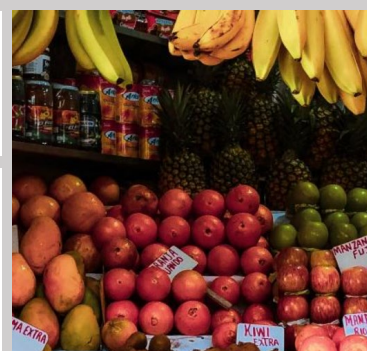
Fuente: Nutraingredients

[Acceso a la noticia completa](#)



## Resultados finales del metaproyecto GloFoodS, dedicado a las transiciones para la seguridad alimentaria global

Liderado conjuntamente por el INRAE y el CIRAD franceses, el metaproyecto, llevado a cabo entre 2014 y 2020, organizó e inspiró a una comunidad interdisciplinaria de científicos con el objetivo de explorar las preocupaciones, pasadas y presentes, relacionadas con la forma en que la seguridad alimentaria y la seguridad nutricional interactúan con los desafíos del desarrollo sostenible y los cambios globales. Los resultados se encuentran disponibles en la web.



Fuente: INRAE

[Acceso a la noticia completa](#)