

BOLETÍN MENSUAL

Instituto de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo

Número 6, Enero 2021



UNIVERSITAT
POLITÈCNICA
DE VALÈNCIA

Panorama Alinnova 2021, un análisis sobre las tendencias y los retos que marcarán la actividad del sector agroalimentario

Con el objetivo de ayudar a descubrir y anticiparse a los constantes cambios en el sector, el CNTA ha lanzado Panorama Alinnova 2021, una serie de reportajes sobre las tendencias alimentarias que pueden marcar el devenir del sector en este recién iniciado año. El contenido se divide en cuatro áreas temáticas: Seguridad Alimentaria y Legislación, Foodtech, Sostenibilidad y Alimentación Saludable.



Fuente: CNTA

[Acceso a la noticia completa](#)



Nuevos cultivos frente al cambio climático: Moringa y Estevia



Finaliza el proyecto MORESVIA, liderado por el IIAD-UPV, en el que se ha trabajado la adaptación y promoción de los cultivos de moringa y estevia en la Comunitat Valenciana, con el fin de diversificar los cultivos y mitigar los efectos del cambio climático.

Fuente: IIAD-UPV

[Acceso a la noticia completa](#)



Insectos comestibles: la evaluación de los nuevos alimentos

La EFSA ha emitido un dictamen científico positivo sobre la seguridad alimentaria de un producto derivado de insectos, siendo así el primero sobre estos productos. Al igual que sobre otros nuevos alimentos, sus dictámenes influirán notablemente sobre los reguladores.

Fuente: EFSA

[Acceso a la noticia completa](#)



Un laboratorio con IA para impulsar la innovación biotecnológica

La compañía DSM y la TU Delf han establecido el laboratorio AI4B.io, donde se empleará inteligencia artificial para acelerar los procesos de investigación, optimizarlos y obtener mayor eficiencia en los resultados.

Fuente: Food Navigator

[Acceso a la noticia completa](#)



Consenso científico para la definición de alimento fermentado



Un panel organizado por la Asociación Internacional de Probióticos y Prebióticos (ISAPP) ha alcanzado consenso internacional en la definición de alimento fermentado, aclarando especialmente la diferencia con el término probiótico hacia los consumidores en general.

Fuente: Nutraingredients

[Acceso a la noticia completa](#)



CULTUREDMEAT: un millonario proyecto español sobre carne cultivada

CULTUREDMEAT es un proyecto liderado tecnológicamente por la compañía BioTech Foods y en el que participan otras 17 entidades entre empresas y organismos de investigación. Financiado por el CDTI en su convocatoria de Misiones, el objetivo del proyecto es la investigación de la carne cultivada que, junto con el estudio y desarrollo de grasas saludables e ingredientes funcionales, permita obtener productos cárnicos para la prevención del cáncer de colon y la dislipidemia.



Image: BioTech Foods.

Fuente:
El Referente

[Acceso a la noticia completa](#)

Abierta la convocatoria para la renovación del Comité Científico de la AESAN

Esta convocatoria está dirigida a los expertos que deseen ser miembros del Comité de la AESAN y tiene como objetivo seleccionar a los científicos mejor cualificados en múltiples áreas relacionadas con la seguridad alimentaria. El plazo finalizará el 19 de febrero.

Fuente: AESAN

[Acceso a la noticia completa](#)



Pan de molde con menor índice glicémico gracias a harina de garbanzos



Utilizando una molienda que hace el almidón menos digerible, los investigadores han conseguido reducciones del índice glicémico de hasta el 40% incorporando la harina de garbanzo al pan de molde.

Fuente: Nutraingredients

[Acceso a la noticia completa](#)



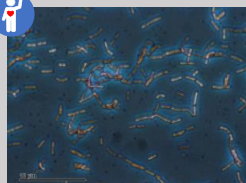
El Green Deal europeo desde otro punto de vista

En un informe, elaborado por la administración norteamericana, se analizan las posibles consecuencias de las estrategias de la UE "Farm to Fork" y sobre biodiversidad, alertando de una mayor inseguridad alimentaria.



Fuente: USDA

[Acceso a la noticia completa](#)



Descrito un nuevo método de edición de la microbiota intestinal

Investigadores del CSIC han descrito una nueva metodología que permite enriquecer la microbiota con microorganismos beneficiosos que son poco abundantes de forma natural, así como eliminar aquellos perjudiciales.

Fuente: CSIC

[Acceso a la noticia completa](#)



Life-ECOFFEED, el proyecto para valorizar los posos de café de la hostelería como alimento para ganadería

El proyecto europeo Life-ECOFFEED, coordinado por el centro AZTI, busca valorizar el poso de café que se produce en el sector HORECA como ingrediente alternativo en dietas de ganado vacuno y ovino productor de leche.

Fuente: AZTI

[Acceso a la noticia completa](#)



Como el ADN ya puede ser un potente indicador de la trazabilidad en productos cárnicos

Una compañía irlandesa utiliza el ADN como "código de barras" para medir la trazabilidad de múltiples productos cárnicos, empleando una plataforma que permite verificar los productos en cualquier punto de la cadena de suministro.

Fuente: Food Navigator

[Acceso a la noticia completa](#)