



¿La publicidad de productos con alto contenido en azúcar está contribuyendo a la obesidad en los países mediterráneos?

Según una investigación de la Universitat Oberta de Catalunya, la industria española promueve productos de desayuno poco saludables, especialmente para niños y niñas. El contenido medio de azúcar llega al 36,2%, mucho más que en los productos para adultos y con menor variedad de los mismos.

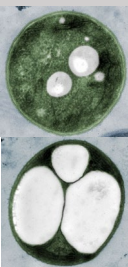


Fuente: Bakery and Snacks

[Acceso a la noticia completa](#)

Cianobacterias modificadas para la producción masiva de PHB biodegradable

Investigadores alemanes han modificado genéticamente cianobacterias del género *Synechocystis* para aumentar la síntesis de PHB, un polímero biodegradable con propiedades similares al polipropileno.



Fuente: Un. Tübingen

[Acceso a la noticia completa](#)

La UPV y el Grupo Coviñas avanzan en la investigación sobre el Bobal Blanco y otros varietales olvidados

Durante los dos últimos años se ha llevado a cabo una investigación en viñedo, con el objetivo de la diversificación agrícola en el cultivo ecológico y la obtención de nuevos productos de calidad diferenciada, entre ellos el estudio del Bobal blanco.

Fuente: Tecnovino

[Acceso a la noticia completa](#)

Un estudio identifica una huella metabólica asociada a la percepción de saciedad

Enmarcado dentro del estudio SATIN, investigadores de varios países han identificado metabolitos que interfieren en la saciedad, como la glicina, el ácido linoleico o la sacarosa.

Fuente: Nutraingredients

[Acceso a la noticia completa](#)

Altas presiones para producir alimentos más saludables y con etiquetas más limpias

El proyecto underPRESSURE, financiado por EIT Food, tiene el objetivo de desarrollar una solución tecnológica para conservar y estabilizar alimentos de alta viscosidad en una sola fase.



Fuente: AZTI

[Acceso a la noticia completa](#)

Desarrollan un queso con forma de embutido

El proyecto Embochees, desarrollado por el IRTA y Montbrú, busca crear nuevos quesos innovadores y una reducción del tiempo de maduración, lo que aumenta la eficiencia.



Fuente: IRTA

[Acceso a la noticia completa](#)

Subproductos agrícolas y lácteos para la producción de plásticos biodegradables

La empresa MiTerro desarrolla biomateriales a partir de subproductos gracias dos patentes que le permiten extraer proteínas lácteas y convertirlas en polvo para la producción de fibras.

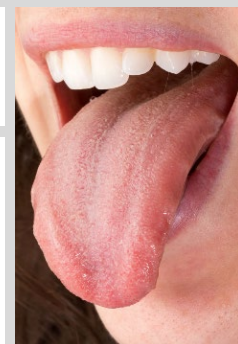


Fuente: Food Navigator

[Acceso a la noticia completa](#)

Nuevos datos sobre mecanismos cerebrales explican la resistencia a probar alimentos con sabores nuevos

Científicos de la Universidad de Granada han aportado nuevos datos sobre los mecanismos cerebrales relacionados con el consumo de alimentos, los cuales podrían servir para aclarar algunos aspectos relacionados con determinados desórdenes en la alimentación. En concreto, en un estudio realizado con ratas, se han analizado los mecanismos que se esconden detrás de la neofobiagustativa, un comportamiento que limita el consumo de alimentos con sabores nuevos, no experimentados previamente por el sujeto. El trabajo ha sido publicado en la revista *Neurobiology of Learning and Memory*.



Fuente: DICYT

[Acceso a la noticia completa](#)

Obtención de biopolímeros a partir de la xilosa de los árboles

Investigadores ingleses han obtenido biopolímeros a partir de xilosa controlando los procesos de cristalización, lo que permite modificar sus propiedades tecnológicas según su finalidad.



Fuente: Un. Bath

[Acceso a la noticia completa](#)

Nuevos recubrimientos comestibles para prolongar la vida poscosecha de las granadas 'Mollar de Elche'

Investigadores del IVIA han evaluado la efectividad de diferentes recubrimientos activos, como el HPMC o la cera de abeja, así como el envasado en atmósfera modificada.



Fuente: IVIA

[Acceso a la noticia completa](#)

El gluten de trigo como clave para el desarrollo de productos más mullidos y menos gomosos

Un estudio señala que el uso de gluten en alimentos plant-based presenta mejores texturas en comparación el tofu comercial, la carne vegetal y los productos cárnicos animales.



Fuente: Food Navigator

[Acceso a la noticia completa](#)

Prácticas más sostenibles de riego en variedades tintas de vid frente al cambio climático

Esta iniciativa nacional integra grupos de varias comunidades que buscan generar conocimiento para aumentar la eficiencia en el riego, manejo de los cultivos, mejorar la calidad y reducir los herbicidas.



Fuente: Agroinformación

[Acceso a la noticia completa](#)