

Fuente: Nature

[Acceso a la noticia completa](#)

Un estudio sobre el microbioma intestinal en el conjunto de España muestra su relación con la Dieta Mediterránea

En el estudio, publicado en la revista Nature, han participado 530 voluntarios de todo el país para el análisis de su flora intestinal. Los estudios del microbioma por países son poco comunes, más aún en los países mediterráneos, donde la relación entre la Dieta Mediterránea y la salud suscita mucho interés por sus beneficios.

Biolásticos a partir de subproductos oleícolas

El proyecto Olive Pack, de colaboración público-privada, busca desarrollar un nuevo bioplástico biodegradable para el envasado de aceites de oliva, utilizando fibras de celulosa extraídas de subproductos del olivar.



Fuente: AINIA

[Acceso a la noticia completa](#)

Nueva fórmula para saber si un jamón ibérico es de bellota

Investigadores catalanes y andaluces han optimizado una técnica de análisis de sustancias aromáticas, diferenciando en muestras de jamón ibérico si el cerdo había sido alimentado con bellota o pienso. El nuevo enfoque, que utiliza inteligencia artificial, podría aplicarse en autenticación y lucha contra el fraude.



Fuente: SINC

[Acceso a la noticia completa](#)

Desarrollan una cerveza con trufa negra en Aragón



Fruto de una colaboración y la transferencia tecnológica, se ha desarrollado una cerveza que incorpora trufa negra. Uno de los aspectos clave a abordar ha sido el diseño experimental para la transferencia del aroma de la trufa a la cerveza sin contratiempos.

Fuente: Agroinformación

[Acceso a la noticia completa](#)

Patentado un método para conservar el color verde en aceitunas de mesa y similares



Investigadores del CSIC han patentado un método que, mediante la formación de complejos entre zinc y clorofilas, permite la conservación del color verde en productos vegetales como las aceitunas de mesa, siendo un éxito comercial.

Fuente: CSIC

[Acceso a la noticia completa](#)



Convertir el suero en recubrimientos que alarguen la vida del queso entre un 25% y un 50%

El proyecto GO Orleans tiene como objetivo transformar este subproducto de la industria quesera en nuevos productos de alto valor añadido, concretamente en recubrimientos antimicrobianos naturales para los envases de quesos y como nuevos ingredientes probióticos en piensos. El proyecto ha sido financiado con las ayudas para grupos operativos en productividad y sostenibilidad agrícolas, dentro del Programa Nacional de Desarrollo Rural 2014-2020.



Fuente: AIMPLAS

[Acceso a la noticia completa](#)



El contenido en sal de los productos cárnicos de origen vegetal es "muy" alto

Según un estudio en el Reino Unido, los productos cárnicos plant-based tienen menos calorías, grasas saturadas y más fibra que sus equivalentes de origen animal, pero contienen mucha más sal.



Fuente: Food Navigator

[Acceso a la noticia completa](#)



Webinar sobre técnicas emergentes de procesado y estabilización del vino

El día 18 se celebró un webinar en el marco del proyecto SISVITIMAD, donde abarcaron temas como técnicas de presurización (HHP y UHPH), campos eléctricos (PEFs), USs, irradiación (LP, ionizante), resinas catiónicas para la regulación del pH y estabilización del vino, etc.

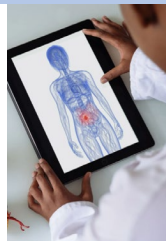
Fuente: PTV

[Acceso a la noticia completa](#)



Desarrollada una herramienta bioinformática para optimizar la microbiota intestinal

El proyecto europeo Stance4Health busca integrar la microbiota intestinal en las herramientas de nutrición y personalizar la elaboración de dietas en distintas patologías como la obesidad, la celiaquía y alergias.



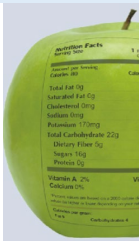
Fuente: Un. Granada

[Acceso a la noticia completa](#)



Perdidos en la traducción o como las health claims son entendidas por muy pocos

El proyecto Health Claims Unpacked, lanzado por EIT, persigue la mejora de la comunicación de las health claims en los alimentos. Para ello, incorpora un equipo multidisciplinar que ha creado una plataforma online.



Fuente: Bakery & Snacks

[Acceso a la noticia completa](#)



Desarrollo de nuevos análogos lácteos a partir de fuentes vegetales locales como chufa, almendra, altramuz y lino

El proyecto FerVeLact, cofinanciado por IVACE y con fondos FEDER, tiene como objetivo desarrollar nuevos productos que mimeticen a los productos lácteos (leche, yogur o queso) a partir de fuentes vegetales de la Comunitat Valenciana como la chufa, la almendra, el altramuz y el lino. Para ello, se hará uso de diferentes tecnologías, como fermentación y extracción, además de herramientas de metabolómica y metagenómica para conseguir características nutricionales y sensoriales análogas.



Fuente: AINIA

[Acceso a la noticia completa](#)