



Fuente: OEPM

[Acceso a la noticia completa](#)

Conoce las últimas patentes del 2022 en el sector agroalimentario de la mano de la OEPM

La Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM) ha publicado su último informe de patentes en el sector agroalimentario, del cuarto trimestre de 2022, el cual publica en colaboración con la Plataforma Tecnológica Food for Life-Spain (PTF4LS). Este informe recoge una selección de patentes tanto nacionales como internacionales en diferentes ámbitos del sector, así como noticias relacionadas.



Dos proyectos europeos se hermanan para incrementar la aceptación del consumidor por los productos del mar

FishEUTrust y Sea2See comparten el objetivo de explorar métodos para aumentar la aceptación de los productos del mar. Por ello, celebraron un taller para buscar sinergias e intercambiar información.



Fuente: ANFACO

[Acceso a la noticia completa](#)



¿Cómo avanzar en el control microbiológico de los sistemas de gestión de agua de riego?

AvantREG es un proyecto público-privado financiado por la Agencia Valenciana de la Innovación (AVI), cuya finalidad es mejorar la resiliencia de los sistemas de regadío ante el crecimiento microbiano, especialmente los biofilms.



Fuente: FoodUPV^{TT}

[Acceso a la noticia completa](#)



Los hogares europeos gastan al año unos 1.035 millones en alimentos y bebidas no alcohólicas

Este gasto, del 2021 y equivalente al 7,1% del PIB total de la UE, en alimentos y bebidas no alcohólicas representa un 14,3% del gasto total de los hogares. En comparación con 2020 (14,8% de participación), se observa una disminución del 0,5%, según datos de Eurostat.

Fuente: Financial Food

[Acceso a la noticia completa](#)



Nuevas tecnologías para abaratar y optimizar la producción del reciclaje de plásticos biodegradables



El proyecto REVALORIZA, financiado por IVACE y fondos FEDER, estudia diferentes tecnologías de reciclaje químico para plásticos biodegradables con el objetivo de obtener compuestos de valor añadido de forma sostenible.

Fuente: AINIA

[Acceso a la noticia completa](#)



Informar sobre los beneficios medioambientales de los insectos los vuelven más aceptables al consumo

Un estudio sobre la percepción de los consumidores llevado a cabo en la Universidad de Wageningen ha mostrado una mayor predisposición a consumir insectos al conocer sus beneficios en la economía circular y sostenibilidad.

Fuente: WUR

[Acceso a la noticia completa](#)



Inteligencia artificial para optimizar el proceso de secado de los embutidos



En el proyecto ASSEC4.0, de colaboración público-privada, se estudiará el secado de embutidos utilizando sensores conectados a la nube y el análisis de datos masivos (big data), obteniendo algoritmos de control del proceso.

Fuente: IRTA

[Acceso a la noticia completa](#)



Fuente: AIMPLAS

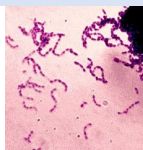
[Acceso a la noticia completa](#)

Desarrollado un envase activo a partir del residuo del queso capaz de alargar su vida útil entre 5 y 10 días

El proyecto GO ORLEANS, un proyecto de colaboración público-privada sobre economía circular enmarcado en el Programa Nacional de Desarrollo Rural 2014-2020, ha conseguido valorizar el suero lácteo para mejorar la conservación del propio queso a través de un recubrimiento activo incorporado al envase convencional, reduciendo el desperdicio alimentario. Además, también se han obtenido aditivos probióticos para los piensos del ganado que contribuyen al bienestar animal.



Prevenir la caries dental con ingredientes bioactivos



El proyecto HEALTHYTOOTH, financiado por el IVACE, estudia el uso de ingredientes bioactivos con efecto antimicrobiano (compuestos enzimáticos) obtenidos a partir de bacteriófagos, para desarrollar una estrategia que minimice los efectos de diferentes patologías bucales.

Fuente: AINIA

[Acceso a la noticia completa](#)



Digitalización para aumentar la sostenibilidad y reducir las mermas alimentarias

El proyecto colaborativo GO DIGFOOD, financiado por el gobierno de Murcia, tiene como objetivo desarrollar herramientas digitales de control de la calidad, seguridad alimentaria, optimización de los recursos y trazabilidad.



Fuente: CTNC

[Acceso a la noticia completa](#)



Finaliza el proyecto PRIMA SUREFISH sobre trazabilidad en productos del mar

El proyecto, en el que han participado trece socios de cinco países mediterráneos, ha tenido como objetivo la aplicación de tecnologías como blockchain, banda TTI y códigos QR en la cadena de valor de la pesca.



Fuente: ANFACO

[Acceso a la noticia completa](#)

¿Nos ayudas a mejorar el boletín?

FoodUPV^{TT}

Nos gustaría saber tu opinión sobre el boletín, por lo que hemos preparado un breve cuestionario al que puedes acceder en el siguiente enlace. [Acceso al cuestionario](#)

Para suscribirse al boletín o darse de baja del mismo, complete el [siguiente formulario](#).