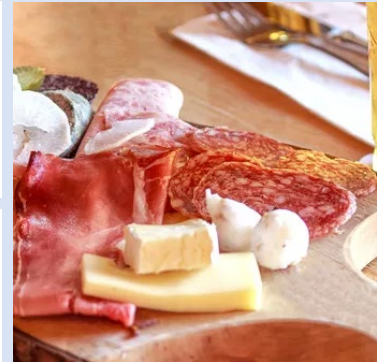




Número 16,  
Marzo 2023

### La EFSA publica su evaluación del riesgo para la salud de las nitrosaminas en los alimentos

La evaluación ha identificado 10 nitrosaminas cancerígenas y 6 genotóxicas en los alimentos, concluyendo que el nivel de exposición a nitrosaminas en los alimentos plantea un problema de salud para todos los grupos de edad en la población de la UE. Si bien el grupo de alimentos con mayor exposición son los cárnicos, se pueden encontrar en gran variedad de productos.



Fuente: EFSA-AESAN

[Acceso a la noticia completa](#)

### El 46% de la miel importada por la UE es sospechosa de estar adulterada

Una investigación denominada "From the Hives" y coordinada por la DG SANTE ha revelado que hasta el 46% de la miel importada por países de la Unión Europea podría estar adulterada, lo que supone un fraude y afecta gravemente al sector apícola.

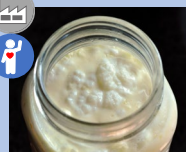


Fuente: Financial Food

[Acceso a la noticia completa](#)

### Desarrollar alimentos fermentados más saludables

El proyecto europeo Domino, con 21 socios de diez países y más de 10 millones de presupuesto, busca definir los beneficios para la salud de los alimentos fermentados como el kéfir, además de desarrollar nuevos productos fermentados que atiendan a la demanda social de acceso a alimentos más saludables y sostenibles.



Fuente: CSIC

[Acceso a la noticia completa](#)

### Digitalización para la mejora de la toma de decisiones del sector agroalimentario

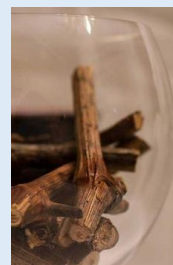
El proyecto colaborativo GO DIGFOOD, financiado dentro del Programa de Desarrollo Rural, tiene como objetivo el desarrollo de modelos cuantitativos y cualitativos de más de 500 muestras de alimentos, ingredientes y mezclas, lo que mejorará la eficiencia en las validaciones de la calidad y seguridad alimentaria.

Fuente: CTNC

[Acceso a la noticia completa](#)

### Finaliza con éxito un proyecto para utilizar los sarmientos en vinificación

El proyecto colaborativo USARVID, cofinanciado por el CDTI, tenía como objetivo el desarrollo de una nueva gama de vinos con un perfil sensorial diferenciado gracias a la incorporación de los sarmientos de poda de la propia viña.



Fuente: Tecnovino

[Acceso a la noticia completa](#)



## Mejorar el rendimiento de los bioplásticos para preservar alimentos y bebidas



El proyecto europeo PRESERVE busca sustituir los plásticos utilizados en los envases de alimentos y bebidas por plásticos biobasados, desarrollando procesos y materiales que fomentarán su circularidad.

Fuente: AIMPLAS

[Acceso a la noticia completa](#)



## Hacia la eficiencia energética en la industria agroalimentaria a través de la valorización del CO<sub>2</sub>



El CO<sub>2</sub> atmosférico puede reducirse evitando su emisión a la atmósfera, pero también es posible utilizarlo en bioprocesos para producir compuestos de interés para la industria.

Fuente: AINIA

[Acceso a la noticia completa](#)



## ¿En qué país del mundo es más caro comer saludable? ¿Dónde es más barato?

Uno podría pensar, a priori, que dónde más alto es el nivel de vida, más cara será la alimentación saludable y al revés. Sin embargo, según indicadores desarrollados por la FAO con datos de 164 países, la realidad es distinta. América Latina y el Caribe son las regiones donde consumir una dieta saludable tiene un coste más elevado (3,67 euros al día por persona), seguida de Asia (3,51), África (3,27), Norteamérica y Europa (3,01) y Oceanía (2,9).

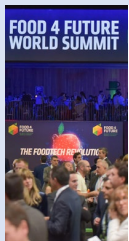


Fuente: Agrodigital

[Acceso a la noticia completa](#)



## Inteligencia artificial y big data para una industria alimentaria más eficiente



El congreso Food 4 Future World Summit, que se celebrará entre el 16 y 18 de mayo en Bilbao, analizará la contribución de estas herramientas, entre otras tecnologías convencionales e innovadoras, a los retos del sector.

Fuente: Eurocarne

[Acceso a la noticia completa](#)



## Desarrollan bebidas probióticas con bacterias de la aceituna de mesa



El Instituto de la Grasa (IG-CSIC) en colaboración con varias empresas han desarrollado una gama de bebidas vegetales probióticas fortificadas, utilizando el fermento *Lactiplan-tibacillus pentosus* LPG1.

Fuente: CSIC

[Acceso a la noticia completa](#)



## Publicado el informe europeo sobre la resistencia a los antimicrobianos en bacterias zoonóticas 2020-2021

En el informe, publicado por la EFSA y el ECDC, señala que la resistencia a los antimicrobianos comunes es frecuente en *Salmonella* y *Campylobacter*, aunque cambia según las especies.



Fuente: EFSA

[Acceso a la noticia completa](#)

## ¿Nos ayudas a mejorar el boletín?

# FoodUPV<sup>TT</sup>

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](#).