



Fuente: FAO

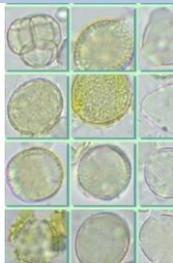
[Acceso a la noticia completa](#)

La FAO pone en marcha una web con normas internacionales sobre seguridad alimentaria

El objetivo de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) es dotar a las empresas alimentarias, tanto agrícolas como de etapas posteriores en la cadena de valor, de un instrumento que mejore su relación con las autoridades locales en seguridad alimentaria para la producción de alimentos inocuos, independientemente de su tamaño y ubicación.

¿Cómo contribuir a la mejora del sector apícola? Conoce el proyecto AGROMEL

Investigadores de la Universitat Politècnica de València (UPV) participan en este proyecto multidisciplinar que busca la transformación del sector apícola, para reducir así el riesgo de fraudes y garantizar la calidad a los consumidores.



Fuente: FoodUPV

[Acceso a la noticia completa](#)

Presentan una bodega experimental que avanza la aplicación de "gemelos digitales" en el sector del vino

Esta iniciativa de I+D busca elaborar vinos más sostenibles, con menor graduación alcohólica y perfiles aromáticos ricos y reducir el consumo energético de la fermentación.



Fuente: CSIC

[Acceso a la noticia completa](#)

Conoce el proyecto ALEHOOP sobre recuperación de proteínas alternativas de bajo coste en biorrefinerías

Este proyecto europeo, financiado por la BBI-JU y en el que participan 16 socios de 6 países, busca el escalado en la obtención de proteínas alternativas a partir de macroalgas y subproductos de legumbres.



Fuente: ANFACO

[Acceso a la noticia completa](#)

Nuevos envases monouso aceptados por la legislación a partir de algas o almidón

El proyecto colaborativo OCEÁNIDE, financiado por la Agencia Valenciana de la Innovación (AVI), utilizará polímeros naturales modificados físicamente para la producción de tarrinas para alimentos, exentas del nuevo impuesto al plástico.



Fuente: AIMPLAS

[Acceso a la noticia completa](#)



Uso de pulsos eléctricos para la valorización de la levadura cervecera y enológica

El proyecto PEFRev, financiado por la Agencia Estatal de Investigación (AEI), busca la revalorización de la biomasa de levadura. Para ello se utilizará la tecnología de Pulsos Eléctricos de Alto Voltaje (PEF), que permitirá una extracción de componentes de alto valor añadido.

Fuente: AEI

[Acceso a la noticia completa](#)



En busca de embutidos ibéricos más saludables

El proyecto SAUVOLIBE, de colaboración público-privada, investiga cómo el proceso de fermentación y los hidratos de carbono influyen en la calidad de embutidos derivados del cerdo ibérico.

Fuente: Un. Córdoba

[Acceso a la noticia completa](#)



Publicado del Informe Anual 2022 de la Red de Alerta y Cooperación

La Comisión Europea ha publicado el Informe Anual de la Red de Alertas y Cooperación. Este informe incluye la información del año 2022 transmitida por la red RASFF sobre productos que representen un riesgo para la salud o dar seguimiento a notificaciones previas. El número de notificaciones transmitidas a través del RASFF fue de 4361. Mientras que el mayor número de notificaciones (990), estuvo relacionado con residuos de pesticidas en frutas y verduras, con una marcada caída del 20% con respecto al año 2021.

Fuente: AESAN

[Acceso a la noticia completa](#)



Dime qué microbiota tienes y te diré qué tipo de alimentos debes consumir

El proyecto FOOD4ONE, financiado por IVACE, está desarrollando una plataforma de servicios en nutrición personalizada, donde, por ejemplo, habrá herramienta que recomiende alimentos según microbiota o genoma.



Fuente: AINIA

[Acceso a la noticia completa](#)



Prueban un plástico biodegradable y compostable para conservar alimentos

Investigadores de la Universidad Politécnica de Cartagena (UPCT) utilizan PLA procedente del almidón de maíz y de caña de azúcar para obtener materiales de envasado aptos para productos de cuarta gama.



Fuente: Eurocarne

[Acceso a la noticia completa](#)



Estudian una tecnología para elaborar vinos de alta calidad sin aditivos

El proyecto UHPH4wine busca validar la tecnología de Ultra Alta Presión de Homogeneización (UHPH), permitiendo conservar mostos y/o vinos sin aditivos, evitando el daño térmico y la pérdida de propiedades organolépticas.



Fuente: Tecnovino

[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](#).