



Fuente: EFSA

[Acceso a la noticia completa](#)

La EFSA actualiza la evaluación de riesgos del arsénico inorgánico en los alimentos

La exposición al arsénico inorgánico en alimentos plantea problemas para la salud según las conclusiones de la última evaluación de riesgos realizada por la EFSA. El hallazgo confirma el resultado de la evaluación anterior realizada en 2009. Entre los siguientes pasos se encuentra la evaluación de la exposición al arsénico orgánico, así como la combinación de ambos en los alimentos.



Pulsos eléctricos para eliminar parásitos como Anisakis y Toxoplasma

El proyecto PARAFree tiene como objetivo inactivar el Anisakis y el Toxoplasma en pescado y carne con una tecnología basada en pulsos eléctricos de alto voltaje sin afectar a la calidad del alimento y a su vida útil.



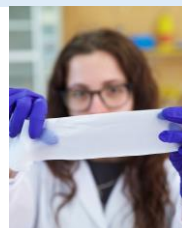
Fuente: Un. Zaragoza

[Acceso a la noticia completa](#)



Un nuevo material activo a partir de corazones de piña alarga la vida de productos cárnicos en un 15 %

Con el proyecto Valpipack, la Universidad de Alicante aprovecha estos desperdicios agroalimentarios para conseguir un material de envase biodegradable con una elevada capacidad antioxidante.



Fuente: Un. Alacant/Alicante

[Acceso a la noticia completa](#)



Identifican el traspaso de compuestos del plástico a las patatas al cocerlas en el microondas

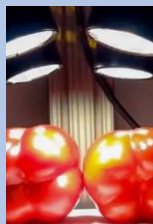
Un equipo de investigación de la Universidad de Almería ha analizado las sustancias que se transfieren del envase al alimento durante el proceso de cocción. Los resultados revelan la formación in situ de moléculas con efectos desconocidos sobre la salud.

F.: Fundación Descubre

[Acceso a la noticia completa](#)



Diseñan un método que clasifica la madurez de los pimientos con imágenes hiperespectrales



Investigadores de la Universidad de Granada han desarrollado un método para clasificar la madurez de pimientos utilizando imágenes hiperespectrales, una técnica no invasiva, y con aprendizaje automático.

Fuente: Un. Granada

[Acceso a la noticia completa](#)

El proyecto CIGUARISK avanza hacia la prevención de la ciguatera

La ciguatera es una intoxicación alimentaria producida por el consumo de peces marinos que contienen ciguatoxinas, potentes neurotoxinas. El proyecto busca desarrollar modelos de predicción de riesgos para prevenir brotes.



Fuente: IRTA

[Acceso a la noticia completa](#)

Desarrollan estructuras flexibles y reciclables para materiales de envase alimentario

El proyecto NEFLEXAR, apoyado por el IVACE, busca perfeccionar y potenciar las propiedades mecánicas y de barrera de estos materiales, asegurando al mismo tiempo su total reciclabilidad.



Fuente: ITENE

[Acceso a la noticia completa](#)

Se pone en marcha el proyecto de ley contra el desperdicio alimentario

El proyecto de ley, el cual decayó a causa de las elecciones, vuelve al trámite parlamentario para su aprobación. Esta ley busca dotar de un marco legal conjunto en el Estado para prevenir las pérdidas y el desperdicio alimentario. Entre algunos de los aspectos que considera la ley están la obligación de contar con un plan de prevención para todos los agentes de la cadena alimentaria, de cara a que las empresas realicen un autodiagnóstico e implementen medidas para minimizarlos.



Fuente: Agrodigital

[Acceso a la noticia completa](#)

Control de la calidad del aceite de oliva con tecnología NIRS de bajo coste

El grupo operativo NIROLEO, con participación público-privada, ha desarrollado un sistema analítico de uso in situ basado en la tecnología NIRS capaz de caracterizar y categorizar al instante aceites de oliva.



Fuente: Agroinformación

[Acceso a la noticia completa](#)

Desarrollan un empanado más saludable

En el marco de los proyectos financiados por CDTI, el centro tecnológico AINIA y la empresa Cárnicas Serrano han desarrollado una gama de empanados refrigerados que permiten frituras alternativas, más saludables y con adecuadas propiedades sensoriales.



Fuente: AINIA

[Acceso a la noticia completa](#)

Bioplásticos azules más resistentes y flexibles con proteína de guisantes

Investigadores de Sevilla y Huelva han creado un nuevo material biodegradable seguro para la industria alimentaria con mejores propiedades que los actualmente utilizados con esta leguminosa.



F.: Fundación Descubre

[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](#).