



La EFSA y la AESAN lanzan la campaña 'Safe2Eat' 2024 para mejorar los conocimientos en seguridad alimentaria

De 'EUChooseSafeFood' a 'Safe2Eat': la EFSA de la mano de la AESAN en España y sus socios en los otros Estados miembro de la Unión Europea vuelven a colaborar en esta campaña con un compromiso renovado y una mayor participación en toda Europa, lo que permitirá a las personas consumidoras elegir sus alimentos con una mayor confianza.

Fuente: AESAN

[Acceso a la noticia completa](#)



¿Cómo mejorar y promover medidas preventivas en el consumo de productos frescos orgánicos en crudo?

Investigadores de la Universitat Politècnica de València (UPV) están llevando a cabo ECOFOOD, un proyecto financiado por la AEI, para reducir los riesgos microbiológicos asociados de dichos alimentos.



Fuente: UPV

[Acceso a la noticia completa](#)



Soluciones innovadoras para recubrimientos seguros y sostenibles

El proyecto europeo BIO-SUSHY está desarrollando recubrimientos ecológicos para las industrias textil, envasado alimentario y cosmética, los cuales puedan reemplazar los basados en compuestos convencionales como los PFASs.



Fuente: Cordis

[Acceso a la noticia completa](#)



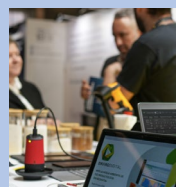
Desarrollan un método sencillo y económico para identificar vinos generosos y evitar fraudes

Investigadores de la Universidad de Sevilla han creado un nuevo modelo de análisis que diferencia el lugar de procedencia y la crianza de una manera sencilla, lo que permite detectar posibles fraudes y mejorar la catalogación de los distintos tipos de vino.

Fuente: Fundación Descubre

[Acceso a la noticia completa](#)

Nuevas fuentes de proteína, alimentación circular, y soluciones de robótica y visión artificial: tendencias FoodTech para 2025



Food 4 Future – Expo Foodtech y Pick&Pack for Food Industry han presentado las 7 tendencias Food-Tech que definirán el futuro de la industria alimentaria.

Fuente: AZTI

[Acceso a la noticia completa](#)



Desarrollan un bioplástico transparente a partir de residuos de la poda del olivo

Una colaboración público-privada ha logrado un nuevo material desde los desechos del olivar con buenas cualidades para el envasado de alimentos, ofreciendo mayor rentabilidad a este subproducto que otros usos actuales.



Fuente: Fundación Descubre

[Acceso a la noticia completa](#)

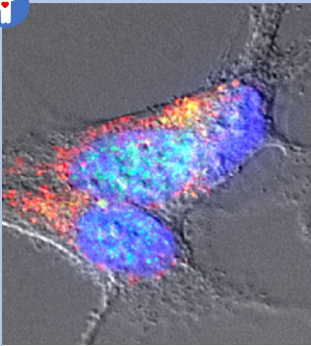


28 de mayo, Día Nacional de la Nutrición

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), como agencia gubernamental, promueve diferentes iniciativas destinadas a conseguir un patrón alimentario saludable y sostenible, las cuales se pueden consultar en el enlace adjunto.

Fuente: AESAN

[Acceso a la noticia completa](#)



Descubren la presencia de amiloides en la microbiota intestinal asociados con la enfermedad de Parkinson

Un estudio liderado por el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) ha descubierto la presencia de amiloides bacterianos asociados con la enfermedad de Parkinson en la microbiota intestinal. Desde hace tiempo se conoce que las alteraciones del microbioma gastrointestinal desempeñan un papel activo en la etiología de los trastornos neurológicos. El hallazgo, que se publica en la revista Nature Communications, podría aportar herramientas para hacer un diagnóstico precoz de la patología.

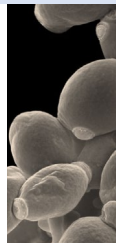
Fuente: CSIC

[Acceso a la noticia completa](#)



Vinos con menor grado de alcohol gracias a la evolución dirigida de levaduras

Dentro del proyecto europeo CoolWine se ha desarrollado una técnica que permite reducir el contenido de alcohol en el vino entre un 2% y 4% sin afectar su calidad sensorial, gracias a la evolución dirigida de la levadura *S.cerevisiae*.



Fuente: Tecnovino

[Acceso a la noticia completa](#)



Avances y retos en el sector de alimentos de origen vegetal



The Good Food Institute ha publicado recientemente «2023 State of the Industry: Plant-based meat, seafood, eggs and dairy» en el que destaca los avances y obstáculos del sector. Sólo en España se estima que el consumo de alimentos plant-based se incremente un 10% hasta 2025.

Fuente: AINIA

[Acceso a la noticia completa](#)



Aplicar la inteligencia artificial a la agricultura para hacer frente a la crisis hídrica

El proyecto AgrarIA, financiado por el Programa Misiones, busca la aplicación de tecnologías avanzadas para desarrollar métodos de producción agraria más tecnológicos, innovadores y comprometidos con el medioambiente.



Fuente: AgroInformación

[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](#).