

## Los patrones de alimentación poco saludables generan 8 billones de dólares en costos ocultos para los sistemas agroalimentarios mundiales

Un estudio de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) confirma que los costos ocultos en los sistemas agroalimentarios mundiales ascienden a cerca de 12 billones de dólares al año. Alrededor del 70% de dicha cantidad (8,1 billones) se deriva de hábitos alimentarios poco saludables.



Fuente: FAO

[Acceso a la noticia completa](#)

## Nuevos espesantes alimentarios plant-based sostenibles, saludables y adaptados al consumidor

Investigadoras de la Universitat Politècnica de València (UPV) buscan nuevos espesantes vegetales respetuosos con el medio ambiente, aptos para colectivos con problemas de deglución y beneficiosos para la microbiota intestinal.



Fuente: FoodUPV

[Acceso a la noticia completa](#)

## La EFSA presenta un buscador de valores dietéticos de referencia (DRV)



Este buscador es una herramienta interactiva que ofrece un acceso rápido y sencillo a los valores dietéticos de referencia (DRV) de la EFSA de los nutrientes, enfocado a la evaluación nutricional por profesionales del sector alimentario.

Fuente: EFSA

[Acceso a la noticia completa](#)

## Desarrollan un nuevo método para predecir la vida útil de las fresas en tiempo real



Investigadores de la Universidad de Córdoba han desarrollado una herramienta, basada en la tecnología NIRS y modelos matemáticos, para garantizar la calidad óptima de la fresa y minimizar el desperdicio alimentario.

F.: Fundación Descubre

[Acceso a la noticia completa](#)

## Transformar el bagazo de cerveza en bioplásticos de alto valor



El proyecto europeo POLYMEER busca establecer una cadena de valor sostenible, de base biológica, para obtener productos bioplásticos, derivados de los residuos de la producción de cerveza, capaces de sustituir los plásticos convencionales.

Fuente: AIMPLAS

[Acceso a la noticia completa](#)



## Obtienen polvos solubles con propiedades antiinflamatorias a partir de la pulpa de la cáscara del café

Investigadores del Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL-CSIC-UAM) han obtenido un producto con potencial para reducir el riesgo de patologías crónicas por sus propiedades antiinflamatorias y antioxidantes.

Fuente: CSIC

[Acceso a la noticia completa](#)



## Estrategias sostenibles para la obtención de uva de baja concentración de azúcares y vino des-alcoholizado



El proyecto colaborativo UBAVIDA, tiene como objetivo mejorar los procesos de vinificación a través de implementar prácticas agrícolas innovadoras y sostenibles.

Fuente: PTV

[Acceso a la noticia completa](#)



F.: Tribunal de Cuentas UE

[Acceso a la noticia completa](#)

## Las etiquetas de los alimentos pueden confundir a los consumidores de la UE

Según advierten los auditores de la UE en un informe publicado recientemente, los consumidores pueden perderse fácilmente en un laberinto de etiquetas de alimentos. El etiquetado de los alimentos debe ayudar a tomar decisiones con conocimiento de causa al comprar alimentos, pero los consumidores están expuestos a un número cada vez mayor de declaraciones, logotipos, eslóganes, etiquetas y puntuaciones que pueden ser no solo confusos, sino también engañosos.



## La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria aumenta el umbral de seguridad de la sacarina

Según la EFSA, la sacarina es segura para el consumo humano, incrementando la ingesta diaria admisible (IDA), establecida en 1995, de 5 a 9 mg/kg de peso corporal al día.



Fuente: EFSA

[Acceso a la noticia completa](#)



## El consumo de pescado puede ayudar a mitigar los efectos del envejecimiento y la inflamación

Diferentes proyectos de investigación colaborativos están recogiendo datos científicos sobre los beneficios del consumo de pescado, así como de la combinación del mismo con diversas proteínas alternativas.

Fuente: ANFACO

[Acceso a la noticia completa](#)



## Un estudio analizará la utilización de propóleo como conservante para cárnicos

El proyecto internacional RES-MAB, financiado por PRIMA, promueve soluciones de adaptación frente al cambio climático en siete reservas de la Región mediterránea, entre las que se plantea este uso del propóleo.



Fuente: Eurocarne

[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](#).