

BOLETÍN MENSUAL

FoodUPV^{TT}

Número 35
Diciembre 2024



Fuente: EFSA

[Acceso a la noticia completa](#)

Las enfermedades zoonóticas aumentan en la UE: los casos de listeriosis alcanzan los niveles más altos desde 2007

Según el informe anual sobre zoonosis de la UE "One Health 2023" elaborado por la EFSA y el ECDC, los casos de listeriosis alcanzaron su nivel más alto desde 2007, mientras que la campilobacteriosis y la salmonelosis siguieron siendo las enfermedades zoonóticas más frecuentes en la UE. En general, los casos notificados de zoonosis en humanos aumentaron, pero los brotes de transmisión alimentaria experimentaron un ligero descenso.



BIOVALSA o la valorización de residuos lignocelulósicos para producir bioplásticos

El proyecto colaborativo BIOVALSA busca nuevas rutas de valorización de residuos lignocelulósicos típicos de la Comunidad Valenciana, así como una mejora de los procesos de obtención de bioplásticos para garantizar su viabilidad económica.



Fuente: FoodUPV

[Acceso a la noticia completa](#)



Un nuevo método ecológico identifica altos niveles de triptófano en setas silvestres

Investigadores de la Universidad de Cádiz han empleado un sistema de extracción 'verde' para identificar la cantidad de este aminoácido esencial en hongos comestibles autóctonos, evidenciando su alta concentración y abriendo nuevas vías de estudio terapéuticas.



Fuente: Fundación Descubre

[Acceso a la noticia completa](#)



Modelos in vitro para el diseño de estrategias que mejoren la salud intestinal



El proyecto colaborativo DISBIOSIS, financiado por IVACE, desarrollará modelos in vitro que reproduzcan estados de disbiosis intestinal a distintas escalas, utilizando diferentes sistemas de digestión para evaluar el potencial de compuestos bioactivos y su aplicación.

Fuente: AINIA

[Acceso a la noticia completa](#)



¿Cómo percibe el consumidor los alimentos obtenidos por edición genética?



Un estudio realizado en Japón señala que la correcta comprensión de la importancia de los procedimientos y seguridad de los alimentos editados genéticamente influye positivamente en su aceptación.

Fuente: Agrodigital

[Acceso a la noticia completa](#)



Desarrollan un film biodegradable a partir de residuos del aceite de oliva para envasar carne de pollo



Investigadores de la Universidad de Concepción (Chile), en colaboración con empresas, trabajan en el desarrollo de envases biodegradables hechos con subproductos como el alperujo.

Fuente: Eurocarne

[Acceso a la noticia completa](#)



SUCCIBIOPACK o como sintetizar biopolímeros basados en ácido succínico renovable a partir de biomasa



El objetivo del proyecto SUCCIBIOPACK es desarrollar poliésteres biodegradables para el envasado de alimentos, empleando ácido succínico renovable obtenido a partir de biomasa.

Fuente: FoodUPV

[Acceso a la noticia completa](#)



El exceso de peso en la población infantil sigue siendo elevado, aun reduciéndose un 4,5% en cuatro años, según el estudio ALADINO



El Ministerio de Consumo ha presentado el informe final de la última edición 2023 del Estudio ALADINO, de Vigilancia de la Alimentación, Actividad física, Desarrollo INFantil y Obesidad en España, cuyo objetivo principal es profundizar en el conocimiento científico del estado nutricional y el desarrollo de los niños y niñas de 6 a 9 años. Este estudio lleva realizándose desde el año 2011 en cuatro ediciones previas, y constituye una herramienta de vigilancia epidemiológica de enorme interés para la gestión de las políticas de prevención de la obesidad infantil.

Fuente: AESAN

[Acceso a la noticia completa](#)



Diseñan junto con los consumidores un nuevo producto con ingredientes derivados de la espirulina



Investigadores del CSIC han trabajado en el desarrollo de una gominola que incorpora extractos de espirulina, habiéndose co-creado junto los consumidores y lanzándose en 2025.

Fuente: CSIC

[Acceso a la noticia completa](#)



Desarrollan grasas saludables y sostenibles en alimentos plant-based



El proyecto colaborativo BOILÀ, financiado por IVACE, busca obtener estructuras grasas más sostenibles y saludables, adaptadas a las demandas de la industria, a partir de semillas de uva y calabaza, frutos secos y subproductos agrícolas.

Fuente: AINIA

[Acceso a la noticia completa](#)



La UE prohíbe el bisfenol A en materiales en contacto con alimentos

El bisfenol A (BPA) será prohibido en la UE después de que la EFSA concluyera que tenía "efectos potencialmente dañinos sobre el sistema inmunológico". El BPA se utiliza en el revestimiento de latas de metal o botellas de plástico reutilizables, entre otros utensilios de cocina.

Fuente: Financial Food

[Acceso a la noticia completa](#)

¿Nos ayudas a mejorar el boletín?

FoodUPVTT

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](#).