



Patentan un nuevo método más eficaz, sostenible y seguro para combatir la listeria

Investigadores del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) han patentado un nuevo sistema para luchar contra la *Listeria monocytogenes*, uno de los patógenos más peligrosos en alimentos. Combinando diferentes enzimas eliminan hasta el 99,99% de la bacteria en ensayos. Este nuevo método es inocuo y no genera residuos peligrosos, teniendo así gran potencial para su aplicación directa en alimentos.



Fuente: CSIC

[Acceso a la noticia completa](#)

¿Por qué un mismo alimento afecta a cada persona de forma diferente?



Investigadores de la Universidad de Copenhague han publicado un estudio en el que tratan de explicar la influencia de la fisiología y entorno intestinal en el microbioma y su efecto en la digestión de alimentos.

Fuente: CORDIS

[Acceso a la noticia completa](#)

¿Un envase hecho a partir de piel de plátano? Conoce el proyecto 3P-PACK



Investigadoras de FoodUPV han iniciado este proyecto de prueba de concepto, financiado por IVACE+i, el cual busca escalar la producción de un envase hecho de piel de plátano a escala semi-industrial para facilitar su transferencia al sector alimentario.

Fuente: FoodUPV

[Acceso a la noticia completa](#)

Desarrollan un método rápido que emplea microondas para transformar el alperujo de oliva en biocombustible

Investigadores de la Universidad de Jaén han propuesto una técnica termoquímica para convertir un subproducto de la industria olivarera en biocombustibles, lo que contribuiría a la promoción de la economía circular, generar valor añadido y mejorar la gestión de estos residuos.

Fuente: Fundación Descubre

[Acceso a la noticia completa](#)

Innovación en la obtención de ingredientes proteicos sostenibles y funcionales

En el proyecto AIRPROT trabajan con tecnologías como la clasificación por aire y estrategias de funcionalización para desarrollar ingredientes proteicos alternativos, así como fracciones de valor a partir de materias primas locales, insectos y subproductos.



Fuente: AINIA

[Acceso a la noticia completa](#)



Desarrollan biofilms compostables y advanced char para el cultivo de champiñón y seta de ostra

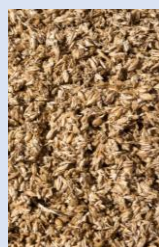
GO CHAMPLAST es un proyecto de economía circular cuyo objetivo ha sido disminuir los residuos generados en el sector del champiñón y su posterior valorización para la mejora de la productividad del sector agrícola.

Fuente: AIMPLAS

[Acceso a la noticia completa](#)



Crean galletas saludables elaboradas con el bagazo de la cerveza



Investigadoras del CIAL-CSIC han incluido en su desarrollo dos fuentes de fibra dietética: fructooligosacáridos, como sustitutos del azúcar, y el grano usado de cerveza extruido o bagazo, como fuente de fibra.

Fuente: CSIC

[Acceso a la noticia completa](#)



Fuente: EFSA

[Acceso a la noticia completa](#)

La EFSA publica nuevos informes científicos para gestionar el agua empleada en el tratamiento de frutas, verduras y hierbas

Combinar tratamientos de desinfección y de reaprovisionamiento de agua puede ayudar a mantener la calidad microbiológica del agua utilizada en el tratamiento de frutas, verduras y hierbas frescas y congeladas. Esta es la principal conclusión de un análisis realizado por los expertos de la EFSA, que ha dado lugar a varias recomendaciones, así como al desarrollo de una nueva herramienta online que ayude a la industria a mejorar sus sistemas de gestión del agua.



Gases de efecto invernadero: desafíos y oportunidades en la economía circular

El proyecto COMBOI busca transformar el CO₂ y el metano en bioproductos como bioplásticos, proteínas alternativas y biometanol, contribuyendo a la reducción de emisiones y al desarrollo de una economía circular.



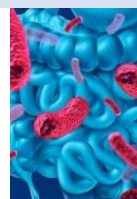
Fuente: AINIA

[Acceso a la noticia completa](#)



¿Cómo influye el intestino en el desarrollo de enfermedades inflamatorias o cardiovasculares?

El aumento de la permeabilidad intestinal permite a las bacterias de la microbiota atravesar la barrera intestinal y llegar a la médula ósea, donde inducen cambios en las células madre.



Fuente: Fundación Descubre

[Acceso a la noticia completa](#)



Aprovechar la madera para obtener envases alimentarios sostenibles



El proyecto europeo REDYSIGN busca fabricar todos los componentes de sus envases (bandeja, revestimiento, almohadilla absorbente y la película) a partir de derivados de la madera, como fibras de celulosa, lignina y azúcares.

Fuente: CORDIS

[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](#).