



Fuente: EFSA

[Acceso a la noticia completa](#)

Lanzan la campaña 'Safe2Eat' 2025 para reforzar la confianza de los consumidores en la seguridad alimentaria de la UE

La EFSA y sus socios de toda Europa vuelven con la campaña "Safe2Eat" 2025. En su quinto año, la campaña tiene como objetivo proporcionar a los consumidores datos y consejos claros, con base científica, sobre la seguridad alimentaria para ayudarles a tomar decisiones fundamentadas sobre la alimentación.



El 'umami' de las setas para reducir la sal de salchichas, hamburguesas y jamón cocido

Investigadores de la Universidad Miguel Hernández de Elche han desarrollado una harina elaborada con las partes no comerciales de las setas, evitando su desperdicio y facilitando la reducción de la sal en productos cárnicos frescos y cocidos.



Fuente: Alicante Plaza

[Acceso a la noticia completa](#)

Validan un nuevo modelo para predecir el crecimiento de la listeria en quesos frescos artesanales

Investigadores de la Universidad de Córdoba han desarrollado una herramienta para predecir, bajo diferentes condiciones de temperatura, el desarrollo de una de las principales bacterias de transmisión alimentaria, lo que permite estimar con mayor precisión su vida útil.

Fuente: UCO

[Acceso a la noticia completa](#)

Anticiparse al riesgo: la IA como aliada de la calidad y la seguridad alimentaria



La inteligencia artificial (IA) está ayudando a prever desviaciones, optimizar recursos y reforzar los sistemas de control, transformando la manera en la que se gestiona la seguridad alimentaria en la industria.

Fuente: AINIA

[Acceso a la noticia completa](#)

Transformar restos de olivo en materiales funcionales para deshumidificar de forma eficiente en la industria



El proyecto colaborativo AGROSEC ha desarrollado materiales biodegradables con impresión 3D con gran capacidad deshumidificadora, valorizando un subproducto y reduciendo el consumo energético en la industria.

Fuente: Agroinformación

[Acceso a la noticia completa](#)



Proyecto PROFIREV o como transformar subproductos de precocinados en ingredientes naturales

El proyecto colaborativo PROFIREV busca revalorizar subproductos de industria para obtener sustitutos de los aditivos comerciales, alineándose con la economía circular.



Fuente: CTNC

[Acceso a la noticia completa](#)

La EFSA muestra su preocupación por el aumento de la resistencia a los antibióticos carbapenémicos en la cadena alimentaria

Las bacterias productoras de carbapenemasas, enzimas que inactivan los antibióticos carbapenémicos, las cuales antes eran principalmente una preocupación hospitalaria, se están detectando en animales de consumo y productos alimenticios de toda Europa. Esta es una de las conclusiones del último dictamen científico de la EFSA sobre la presencia y propagación de Enterobacterias (CPE), como la E. coli, Enterobacter, Klebsiella y Salmonella, productoras de carbapenemasas en la cadena alimentaria de la UE.



Fuente: EFSA
[Acceso a la noticia completa](#)



Desarrollan un método rápido con tecnología de infrarrojo para mejorar la seguridad alimentaria en el atún



Investigadores del IFAPA han propuesto un procedimiento para identificar de forma instantánea histamina, un posible alérgeno, y su concentración en la industria pesquera.

Fuente: Fundación Descubre

[Acceso a la noticia completa](#)

Conoce el proyecto europeo Fusion para reducir un 40% el desperdicio alimentario

El proyecto europeo Fusion, financiado a través de la convocatoria PRIMA, busca reducir el desperdicio alimentario en el sector hortofrutícola junto a centros de investigación, empresas y asociaciones de consumidores.



Fuente: OEPM

[Acceso a la noticia completa](#)

Una nueva tecnología predice la estabilidad nutricional de la carne de cerdo congelada

Investigadores de la Universidad Agrícola de Jiangxi en China realizaron un experimento para determinar si su nuevo método, que utiliza imágenes espectrales y técnicas de aprendizaje automático (AA), puede mejorar la conservación a largo plazo de la carne de cerdo.

Fuente: Eurocarne

[Acceso a la noticia completa](#)

Nuevos procesos para productos ahumados más seguros y sostenibles



El proyecto colaborativo SMOKE UP desarrolla métodos alternativos a los procesos de ahumado con el objetivo de reducir los riesgos para la salud, minimizar los costes y disminuir el impacto ambiental asociado.

Fuente: IRTA

[Acceso a la noticia completa](#)

¿Nos ayudas a mejorar el boletín?

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](#).