

## El sector del vino español define su hoja de ruta en I+D+i para el periodo 2025-2027

La Plataforma Tecnológica del Vino (PTV) ha presentado las prioridades de I+D+i del sector vitivinícola español para el periodo 2025-2027, recogidas en la nueva edición de la Agenda Estratégica de Innovación. Las áreas definidas abarcan desde la economía vitivinícola hasta la salud, pasando por sostenibilidad, digitalización, viticultura, procesos enológicos y el desarrollo de productos y subproductos vitivinícolas.



Fuente: PTV

[Acceso a la noticia completa](#)

## Desarrollan un bioplástico con celulosa y cera de abejas para elaborar envases alimentarios degradables



Investigadores andaluces han desarrollado un bioplástico que, por sus propiedades de barrera, podría emplearse para productos IV gama, frutos secos y deshidratados o productos crujientes.

Fuente: Fundación Descubre

[Acceso a la noticia completa](#)

## Gominolas personalizadas impresas en 3D para combatir carencias nutricionales



La Universitat Politècnica de València (UPV), la Universidad de Foggia (Italia) y la Universidad Jiangnan (China) han creado gominolas impresas en 3D enriquecidas con vitaminas y minerales, abriendo una nueva vía para combatir carencias nutricionales de forma personalizada.

Fuente: UPV

[Acceso a la noticia completa](#)

## Los efectos de una bacteria intestinal sobre la inmunidad innata abren una nueva vía para prevenir la obesidad

Un estudio liderado por el CSIC descubre que la bacteria 'P. faecium' modifica la respuesta inmune innata del organismo, clave para hacer frente a enfermedades como la obesidad o la diabetes.



Fuente: CSIC

[Acceso a la noticia completa](#)

## Desarrollan un embutido con probióticos y fibra a través de subproductos de la cerveza

El equipo de científicos argentinos está desarrollando un embutido más saludable, con probióticos y fibra, a través de la reutilización del bagazo de la industria cervecera, rico en fibras y proteína, y cepas probióticas.



Fuente: Eurocarne

[Acceso a la noticia completa](#)



## Residuos de pesticidas en los alimentos: ¿cuál es la situación en la UE?

La Autoridad Europea de Seguridad alimentaria (EFSA) ha publicado el Informe 2023 sobre residuos de plaguicidas en los alimentos de la Unión europea. El riesgo de los residuos de plaguicidas para la salud humana sigue siendo bajo, en línea con años anteriores.

Fuente: EFSA

[Acceso a la noticia completa](#)



## Convertir la biomasa en ingredientes saludables. Proyecto UP4HEALTH



El proyecto europeo UP4HEALTH ha buscado una valorización de subproductos mediterráneos, mediante el desarrollo y aplicación de modelos de biorrefinería escalables y asumibles por las empresas.

Fuente: Cordis

[Acceso a la noticia completa](#)



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

## Food 4 Future augura un sector alimentario digital, inteligente, tecnológico y sostenible

A mediados de mayo se celebró en el BEC de Bilbao la quinta edición de Food 4 Future - Expo FoodTech 2025, evento de referencia en la innovación alimentaria, donde se han visto propuestas atrevidas, procesos productivos en los que mucho tiene que decir la inteligencia artificial, la sostenibilidad y la economía circular, soluciones disruptivas para una mayor seguridad alimentaria y tendencias que harán cambiar el comportamiento del consumidor.



## Analizan la pepa o hueso del aguacate como alternativa al uso de plásticos

Investigadores colombianos han utilizado huesos de aguacate, los cuales son alrededor del 20% del fruto, para producir films biodegradables de base almidón, obteniendo a través de procesos de molienda e hidrólisis.



Fuente: Eurocarne

[Acceso a la noticia completa](#)



## Proyecto SuChAQuality: Nuevos métodos para garantizar la calidad de las golosinas



El objetivo de este proyecto europeo MSCA ha sido mejorar las técnicas de control de calidad y autenticidad de dulces, chocolates, miel o melazas. Para ello han desarrollado dispositivos portátiles como RMN.

Fuente: Cordis

[Acceso a la noticia completa](#)

## Conoce las últimas patentes del sector agroalimentario



La Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM) y la Plataforma Tecnológica Food for Life-Spain (PTF4LS) lanzan periódicamente un boletín con las últimas patentes del sector, siendo este número el relativo al primer trimestre de 2025.

Fuente: OEPM

[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](#).