



Fuente: IDAEA-CSIC

[Acceso a la noticia completa](#)

Un estudio detecta aditivos asociados al plástico en el 85% de 109 alimentos analizados

Un estudio del Instituto de Diagnóstico Ambiental y Estudios del Agua (IDAEA-CSIC) ha analizado la exposición diaria a estos compuestos en la alimentación. Los resultados muestran que el 85% de las 109 muestras de alimentos evaluados han detectado alguno de estos aditivos, aunque los valores hallados son inferiores a las recomendaciones de la autoridad sanitaria europea.



Productos nutraceuticos que se disuelven en la boca sin tragar o beber agua

El proyecto colaborativo DEGLUTECH tiene como objetivo desarrollar soluciones personalizadas adaptadas a personas con dificultades de deglución, utilizando tecnologías de procesamiento innovadoras como el farmacomounding y la impresión 3D.



Fuente: AIMPLAS

[Acceso a la noticia completa](#)

Aplican inteligencia artificial para predecir el aroma en el aceite de oliva virgen extra

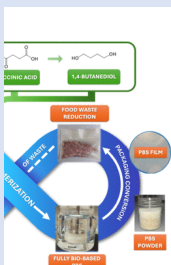
Investigadores de la Universidad de Sevilla han desarrollado un método que combina análisis químicos, herramientas matemáticas y aprendizaje automático para trazar la identidad aromática del aceite, luchando contra el fraude alimentario.



Fuente: Fundación Descubre

[Acceso a la noticia completa](#)

¿Polímeros biodegradables que contribuyan a la economía circular? Es posible



En el siguiente artículo liderado por la UPV se muestra la viabilidad del proceso de síntesis del PBS, un polímero biodegradable, a partir de biomasa, cerrando el círculo para para obtención de envases más sostenibles medioambientalmente.

Fuente: ACS

[Acceso a la noticia completa](#)

Extractos de cebolla y plátano para aumentar calidad y vida útil de la carne de vacuno



Un grupo de investigadores saudíes han analizado el uso de aceites esenciales y extractos de diversos residuos vegetales con el objetivo de incrementar la vida útil de la carne de vacuno madurada, mostrando su efectividad frente a patógenos.

Fuente: Eurocarne

[Acceso a la noticia completa](#)

Patentan un tapón inteligente para monitorizar el velo de flor de la crianza del vino

La Universidad de Córdoba ha patentado un tapón inteligente que permite monitorizar el velo de flor en tiempo real dentro de las barricas, eliminando riesgos para los operarios y optimizando el proceso de producción.



Fuente: Tecnovino

[Acceso a la noticia completa](#)

Desarrollan grasas más saludables y sostenibles: Proyecto BOILÀ

El proyecto BOILÀ, financiado por IVACE, ha desarrollado oleogeles proteicos, así como buscado nuevas vías, por ejemplo a través de extracción y fermentación, para obtener grasas más saludables a partir de subproductos vegetales.



Fuente: AINIA

[Acceso a la noticia completa](#)

Economía circular en acción: valorización de subproductos a través proyectos como PRIMA NEWFEED

En un mundo cada vez más consciente de la urgencia climática y de la gestión responsable de los recursos, el aprovechamiento de subproductos agroalimentarios es una prioridad. PRIMA NEWFEED busca transformar subproductos de la industria alimentaria (raspones de uva, cáscaras de naranja y subproductos del aceite de oliva) en ingredientes seguros y sostenibles para elaborar piensos, utilizando tecnologías como fermentación en estado sólido o hidrólisis para mejorar su perfil nutricional y conservación.



Fuente: AZTI

[Acceso a la noticia completa](#)

Analizan el efecto de la reducción de sal en la masticabilidad de loncheados



Investigadores chinos han analizado cómo influye la reducción de sal en los productos curados y loncheados en la masticabilidad de este tipo de elaborados, hechos tanto con carne de cerdo como de pescado.

Fuente: Eurocarne

[Acceso a la noticia completa](#)

¿Cómo usar plásticos reciclados descartados para uso alimentario hasta ahora?



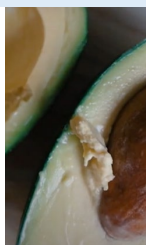
El proyecto colaborativo DECONWASTE investigará técnicas avanzadas de descontaminación capaces de transformar residuos posconsumo en materiales reciclados seguros, siguiendo las directrices de la EFSA.

Fuente: AIMPLAS

[Acceso a la noticia completa](#)

Transforman residuos del aguacate en un bioaditivo para estabilizar emulsiones

Investigadores de la Universidad de Córdoba aprovechan los desechos del aguacate para unir líquidos, en un nuevo trabajo enmarcado en la economía circular con aplicaciones en industrias cosmética o alimentaria.



Fuente: Fundación Descubre

[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](#).