

Los supermercados apuestan fuerte por la comida lista para consumir

El mercado de la comida preparada en supermercados continúa su ascenso imparable. Según datos de ASEFAPRE, ha crecido un 7,2% en el último año, alcanzando una ingesta media de 17,17 kilogramos por persona. Este comportamiento refleja un cambio en los hábitos de consumo: hogares más pequeños, falta de tiempo y búsqueda de comodidad impulsan la demanda tanto en jóvenes como en mayores.



Fuente: Financial Food

[Acceso a la noticia completa](#)

Un estudio valora las técnicas para elaborar vinos desalcoholizados

La creciente demanda de vinos desalcoholizados enfrenta el reto de eliminar el alcohol sin perder la esencia del vino. Por ello, un estudio ha comparado ocho métodos de desalcoholización en vino blanco español y revela qué técnica preserva mejor la calidad frente a los procesos térmicos que generan oxidación.

Fuente: Tecnovino

[Acceso a la noticia completa](#)

Investigan la fabricación de envases sostenibles con residuos de arroz para alargar la vida útil de los alimentos



El proyecto ACTIURRÒS, financiado por Ivace+i, busca crear un envase capaz de ampliar hasta un 25% la fecha de caducidad de productos cárnicos, siendo 100 % compostable, sostenible y contribuyendo a la economía circular.

F.: Generalitat Valenciana

[Acceso a la noticia completa](#)

¿Qué hay de nuevo en alimentación? Luz verde a más ingredientes innovadores

Durante el mes de julio de 2025, la Unión Europea ha aprobado varios reglamentos en el ámbito de los nuevos alimentos. Las novedades comprenden nuevas autorizaciones, modificaciones de condiciones de uso y correcciones técnicas.



Fuente: ainia

[Acceso a la noticia completa](#)

Actualización del riesgo sobre la presencia de flúor en los alimentos

La EFSA ha reevaluado los potenciales riesgos para los consumidores de la presencia de flúor en agua, alimentos o productos dentales. Se han actualizado las ingestas seguras/tolerables para todos los grupos de edad, basándose en los estudios científicos más recientes.



Fuente: EFSA

[Acceso a la noticia completa](#)



Proyecto ALEHOOP o el potencial de las proteínas a partir de algas y legumbres

El proyecto europeo ALEHOOP ha conseguido aprovechar materias primas vegetales infrautilizadas para desarrollar nuevos ingredientes proteicos, contribuyendo a una alimentación más sostenible, saludable y respetuosa.



Fuente: ANFACO

[Acceso a la noticia completa](#)



PROMOFER: transformar residuos agroalimentarios en bioplásticos sostenibles

El proyecto europeo PROMOFER busca aprovechar los residuos agroalimentarios y lignocelulósicos para convertirlos en dos compuestos biobasados de alto valor: PHBV, plástico biodegradable, y 2,3-BDO, ingrediente clave en la producción de poliuretanos sostenibles.

Fuente: AIMPLAS

[Acceso a la noticia completa](#)



Realizan una amplia secuenciación de los genes de resistencia bacterianos presentes en la cadena alimentaria

Dentro del proyecto europeo MASTER, investigadores del CSIC han realizado una amplia secuenciación metagenómica de más de 2.000 muestras procedentes de materias primas, alimentos (como leche, carne, pescado, queso o vegetales) y superficies industriales, comprobando que más del 70% de los genes bacterianos conocidos de resistencia a antibióticos están presentes en la cadena de producción alimentaria, aunque sólo una parte de ellos es especialmente prevalente.



Fuente: CSIC

[Acceso a la noticia completa](#)



Ultrasonidos para mejorar la calidad de pechugas de pollo antes de ser enfriada al vacío



Investigadores chinos y sudaneses han analizado el impacto del pretratamiento ultrasónico en el proceso de enfriamiento al vacío de pechuga de pollo, obteniendo buenos resultados en la textura y en la velocidad de enfriamiento.

Fuente: Eurocarne

[Acceso a la noticia completa](#)



Publicados en abierto los microdatos y análisis nutricional de alimentos y bebidas en España

La AESAN inaugura en su web un apartado de Datos abiertos, que permite la consulta de un amplio conjunto de microdatos sobre alimentos y bebidas, control oficial y alertas, registro sanitario de empresas y normativa aplicable.

Fuente: AESAN

[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 segundo trimestre de 2025.

Fuente: OEPM

[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](#).