

BOLETÍN MENSUAL

FoodUPV^{TT}

Número 43
Septiembre 2025



Fuente: EFSA

[Acceso a la noticia completa](#)

Los europeos conocen cada vez más cómo funciona la seguridad alimentaria de la UE, según el último Eurobarómetro

La proporción de ciudadanos europeos que afirman conocer el funcionamiento del sistema de seguridad alimentaria de la UE ha aumentado en 6 puntos porcentuales desde 2022, mientras que su familiaridad con una amplia gama de cuestiones relacionadas con la seguridad alimentaria ha crecido de forma constante.

Edulcorantes naturales con microalgas líquénicas para bollería y panadería

El proyecto Edualgae, financiado por IVACE+i, busca obtener edulcorantes naturales a partir de microalgas líquénicas como la *Astrochloris erici*. De este modo, se pretende reemplazar el azúcar, de manera parcial o total, en productos de bollería y panadería mediante ingredientes de origen natural y menor impacto glucémico.

Fuente: La Vanguardia

[Acceso a la noticia completa](#)



ALG-ALIM: Innovación para impulsar el consumo de algarroba en la alimentación humana



El proyecto ALG-ALIM ha desarrollado estrategias de valorización integral de la algarroba, buscando nuevas vías de rentabilidad para un cultivo local, de bajo requerimiento hídrico y gran potencial agroalimentario.

Fuente: FoodUPV

[Acceso a la noticia completa](#)

De residuo orgánico a envase biodegradable. Conoce el proyecto VARBIOPAC

El proyecto VARBIOPAC, financiado por la Generalitat Valenciana a través de la convocatoria Prometeo, ha desarrollado envases para alimentos a partir de paja del arroz, raspones y orujos de uva y residuos de la elaboración de horchata.



Fuente: UPV

[Acceso a la noticia completa](#)



Investigan los beneficios del uso de nanotecnologías para alargar la vida útil de la carne

Investigadores de la Universidad Nacional Autónoma de México han obtenido sistemas nanoestructurados de quitosano-grenetina funcionalizados con timol y Y-orizanol, de cara a inhibir las reacciones de oxidación en carne fresca refrigerada.



Fuente: Eurocarne

[Acceso a la noticia completa](#)



La dieta rica en fibra y proteína vegetal muestra beneficios sobre la salud de las mujeres lactantes y bebés



El IATA-CSIC y la Universitat de Barcelona colaboran en dos estudios que refrendan los efectos positivos de una dieta similar a la mediterránea.

Fuente: CSIC

[Acceso a la noticia completa](#)



El proyecto Innofino avala la producción de vinos finos de 14 grados



El Grupo Operativo Innofino, con el apoyo de universidades y bodegas, ha logrado demostrar la viabilidad de producir vinos finos de 14 grados, manteniendo su calidad y abriendo nuevas oportunidades de mercado.

Fuente: Tecnovino

[Acceso a la noticia completa](#)

La alimentación del futuro no se está construyendo solo con nuevos ingredientes, sino también con inteligencia (artificial), claridad (clean label) y resiliencia (agritech)

En la segunda edición del año de Mapa de Escenarios de Oportunidad, CNTA ha identificado un total de 31 escenarios de oportunidad FoodTech. Por ejemplo, el interés de la industria agroalimentaria está virando hacia la inteligencia artificial y la sustitución de ingredientes sintéticos por naturales. El Agritech emerge en la innovación tecnológica enfocada en mejorar los procesos agrícolas y ganaderos.



F.: CNTA

[Acceso a la noticia completa](#)



LEGUMAX: legumbres fermentadas para ayudar a frenar la obesidad infantil



La Universitat Politècnica de València ha desarrollado alimentos innovadores, saludables y sostenibles pensados para los más pequeños, basados en legumbres fermentadas con hongos comestibles.

Fuente: FoodUPV

[Acceso a la noticia completa](#)



Desarrollan modelos in vitro para crear soluciones eficaces frente a la disbiosis intestinal



El desarrollo de modelos experimentales que simulan la disbiosis intestinal supone un avance para empresas de complementos alimenticios, alimentos funcionales y sector farmacéutico.

Fuente: AINIA

[Acceso a la noticia completa](#)



Crean una nueva herramienta que permite distinguir la calidad del aceite de girasol en solo dos minutos

Investigadores de la Universidad de Granada han empleado una técnica espectroscopia innovadora que realiza mediciones rápidas y portátiles sin necesidad de productos químicos.



Fuente: Agroinformación

[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](#).