

FoodUPV^{TT}

La industria de alimentación y bebidas aborda los desafíos en innovación en ALIBETOPÍAS

El 21 de octubre se celebró ALIBETOPÍAS, foro de referencia en I+D+i en alimentación y bebidas organizado por la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB) y Food for Life-Spain (PTF4LS). El evento reunió a 300 profesionales de empresas, startups, centros tecnológicos, universidades y administraciones públicas para debatir sobre los retos y oportunidades del sector.



Fuente: FIAB

[Acceso a la noticia completa](#)

Impresión 3D para una alimentación personalizada, saludable y sostenible



Con este proyecto, la Universitat Politècnica de València busca ampliar el conocimiento y las aplicaciones de la tecnología de impresión 3D en el sector alimentario, haciendo especial hincapié en su aplicación para la nutrición personalizada.

Fuente: FoodUPV

[Acceso a la noticia completa](#)

Diseñan un bioplástico con extracto de hoja de mango que retrasa la oxidación de los alimentos



Investigadores de la Universidad de Cádiz han desarrollado una película biodegradable que aprovecha los compuestos naturales de este residuo agrícola para proteger los alimentos frente al deterioro.

Fuente: Fundación Descubre

[Acceso a la noticia completa](#)

Proyecto FRAUDET: Innovación para detectar fraudes en especias

El objetivo del proyecto FRAUDET ha sido diseñar una metodología cromatográfica avanzada capaz de detectar adulteraciones en especias mediante el análisis de compuestos orgánicos volátiles (VOCs) y semi-volátiles (SVOCs).



Fuente: AINIA

[Acceso a la noticia completa](#)

Sistemas de biosensado para detectar bacterias críticas en menos de una hora



El proyecto AGROSENS, financiado por IVACE+i con fondos FEDER, busca ofrecer una solución a través de tecnología pionera para detectar y cuantificar contaminantes microbiológicos críticos en toda la cadena agroalimentaria de forma rápida.

Fuente: ITENE

[Acceso a la noticia completa](#)



Ultrasonidos para monitorizar la fermentación alcohólica del vino

El proyecto Sostwine24 ha iniciado los trabajos de desarrollo de una solución tecnológica basada en ultrasonidos de baja intensidad para monitorizar en tiempo real la fermentación alcohólica y mejorar la calidad del vino.



Fuente: Tecnovino

[Acceso a la noticia completa](#)

RES4PACK: Innovación circular para envases biodegradables a partir de residuos agroalimentarios

El proyecto RES4PACK, impulsado por la Universitat Politècnica de València (UPV), llega a su fase final con múltiples avances en el desarrollo de envases biodegradables activos a partir de residuos agroalimentarios locales.

Fuente: FoodUPV

[Acceso a la noticia completa](#)

El mercado global de suplementos alimenticios y de nutrición alcanzará los 758.990 millones de dólares en 2034

Un cambio global en las prioridades de los consumidores está remodelando el mercado de los complementos alimenticios y la nutrición (FSN), en el que los beneficios emocionales y los gustos locales influyen cada vez más en la demanda. Los consumidores consideran los productos FSN no solo por sus beneficios funcionales, que se integran perfectamente en los estilos de vida modernos, sino también por la seguridad emocional, aspiracional y de enfoque en el rendimiento que proporcionan estos productos.



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



Envases alimentarios de altas prestaciones, reciclables y biodegradables



El proyecto europeo SATISPHACTION busca transformar el sector de los envases alimentarios mediante el desarrollo de procesos de obtención de polímeros biodegradables de altas prestaciones a partir del reciclado de envases.

Fuente: AINIA

[Acceso a la noticia completa](#)

El 'Plato para comer saludable' no siempre garantiza las necesidades nutricionales recomendadas

Un estudio de la UCO y la UPO evalúa 63 platos servidos en comedor universitario siguiendo el modelo del plato saludable y concluye que más del 50% de los platos no cumplían con los requerimientos de nutrientes esenciales.

Fuente: Fundación Descubre

[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](#).