



Fuente: Eurocarne

[Acceso a la noticia completa](#)

El consumo de alimentos ultraprocesados se ha triplicado en España en las tres últimas décadas

Una serie de artículos científicos de la revista The Lancet advierte que el creciente consumo de alimentos ultraprocesados (AUP) está desplazando los alimentos frescos y mínimamente procesados, deteriorando la dieta y aumentando el riesgo de enfermedades crónicas. Según la publicación, en España las calorías que aportan los AUP se han triplicado en tres décadas, del 11% al 32%.



El kéfir modula receptores intestinales implicados en la respuesta inmune



El Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC) demuestra en ensayos 'in vitro' que esta bebida elaborada a partir de leche fermentada regula distintas vías de señalización inmune a nivel intestinal.

Fuente: CSIC

[Acceso a la noticia completa](#)

Tecnología e innovación para transformar el sector apícola. Conoce los resultados del proyecto AGROMEL



El proyecto AGROMEL, liderado por la Universitat Politècnica de València, ha desarrollado tecnologías rápidas de análisis de la miel y promovido modelos agroecológicos sostenibles en el sector apícola.

Fuente: FoodUPV

[Acceso a la noticia completa](#)

El consumo de pescado es seguro durante el embarazo y clave para el desarrollo neurológico del feto

El estudio publicado por Springer Nature profundiza en la fisiología del selenio y su interacción con el metilmercurio, avalando los fundamentos científicos que motivan dicha recomendación del consumo de pescado.



Fuente: ANFACO

[Acceso a la noticia completa](#)

Un estudio revela la necesidad de optimizar el análisis organoléptico en aceites de oliva

En el conjunto de España, el estudio estima una pérdida acumulada superior a 1.147 millones de euros en la última década, derivada exclusivamente de errores y desviaciones en la aplicación del Panel Test.



Fuente: Agroinformación

[Acceso a la noticia completa](#)

El Gobierno aprueba modificar las normas de calidad de los zumos de frutas, confituras y leche deshidratada



Con esta medida se incorporan al marco nacional los cambios introducidos en las denominadas Directivas del Desayuno de la Unión Europea (UE).

Fuente: Europa Press

[Acceso a la noticia completa](#)

Presentan una herramienta para detectar ingredientes no declarados en cárnicos



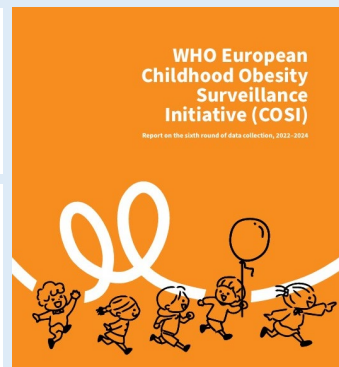
Científicos de la Universidad de Aberdeen han desarrollado una herramienta que combina pruebas proteómicas con bases de datos avanzadas para identificar simultáneamente múltiples especies de carne en una sola muestra.

Fuente: Eurocarne

[Acceso a la noticia completa](#)

Publicación del informe de resultados de la 6ª Ronda de COSI (Childhood Obesity Surveillance Initiative) 2022-2024

La iniciativa COSI, destinada a la vigilancia de la obesidad infantil en Europa, y en la que España participa a través del estudio ALADINO, ha publicado el informe final correspondiente al periodo 2022-2024. En los resultados globales se observa que uno de cada cuatro escolares (25%) presenta exceso de peso, y el 11% obesidad, variando mucho entre países. Además, también se han incluido los resultados de delgadez, dándose el caso de los dos problemas de malnutrición en varios países.



Fuente: AESAN

[Acceso a la noticia completa](#)

Innovación con ultrasonidos para mejorar la calidad y seguridad alimentaria: proyecto ULTRADIGITAL



La Universitat Politècnica de València ha desarrollado sistemas ultrasónicos no invasivos para la monitorización en línea de la calidad y seguridad de los alimentos.

Fuente: FoodUPV

[Acceso a la noticia completa](#)

Procesos de fermentación para la obtención de análogos lácteos



Las alternativas a los lácteos se enfrentan a un mercado con el listón muy alto: deben ofrecer sabor, cremosidad, funcionalidad, así como un buen perfil nutricional y sostenible. Y, todo ello, a un precio asequible.

Fuente: AINIA

[Acceso a la noticia completa](#)

La Red OPTIPROT culmina con éxito la investigación en nuevas fuentes proteicas sostenibles y saludables

Los resultados confirman el potencial de las proteínas vegetales, microbianas y procedentes de subproductos para crear alimentos saludables, funcionales y con menor impacto ambiental.



Fuente: AZTI

[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](#).