



Conoce las últimas patentes en el sector agroalimentario

La Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM) publica de forma trimestral boletines sectoriales sobre las últimas solicitudes de patentes publicadas a nivel internacional. El informe del sector agroalimentario se elabora en colaboración con la Plataforma Tecnológica Food for Life-Spain (PTF4LS) y en su edición más reciente aparecen más de 140 patentes clasificadas en siete categorías.



Fuente: OEPM

[Acceso a la noticia completa](#)

Acreditado el Laboratorio de la Miel de la UPV por ENAC



El Laboratorio de la Miel de la Universitat Politècnica de València ha conseguido la acreditación por parte de la ENAC en la norma ISO 17025, siendo el único laboratorio público del país especializado en el sector apícola acreditado.

Fuente: FoodUPV^{TT}

Sustituyen la grasa saturada por oleogeles de aceite de girasol y oliva en la elaboración de bollería



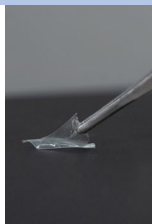
Investigadoras de la UPV y el IATA-CSIC han conseguido un producto con estructura y propiedades sensoriales muy similares a las del alimento convencional, pero con un perfil lipídico saludable.

Fuente: CSIC

[Acceso a la noticia completa](#)

Microorganismos para convertir residuos de bandejas multicapa en un plástico compostable

El proyecto colaborativo VALQUIBIO, financiado por IVACE, tiene como objetivo el desarrollo de procesos de valorización de envases no reciclables en materiales biodegradables y compostables.



Fuente: ITENE

[Acceso a la noticia completa](#)

Los procesados cárnicos incluyeron 36.600 millones de dólares en ingredientes no cárnicos para su elaboración

Con una tasa de crecimiento anual del 4,2%, el uso de ingredientes aglutinantes, de relleno, extensores, colorantes, texturizantes, conservantes y sales tienen cada vez más relevancia en estos productos.



Fuente: Eurocarne

[Acceso a la noticia completa](#)



Subproductos de cítricos, caqui y sandía para postres lácteos, gominolas, snacks o toppings



El proyecto colaborativo VALUÓS, financiado por la AVI, busca valorizar estos subproductos mediante la extracción de pectinas y fibras para su uso en la industria alimentaria.

Fuente: AINIA

[Acceso a la noticia completa](#)



Resonancia magnética nuclear para obtener el perfil fenólico del vino



Investigadores de La Rioja han diseñado un nuevo método de análisis comercial, utilizando resonancia magnética nuclear (RMN), lo que permite obtener el perfil fenólico del vino durante todo el proceso.

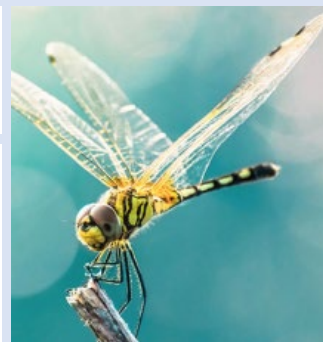
Fuente: Food Navigator

[Acceso a la noticia completa](#)



Desarrollan envases antimicrobianos inspirados en las alas de insectos

Investigadores australianos y japoneses han desarrollado materiales plásticos con una nanotextura que elimina hasta el 70% de las bacterias. Esta textura se basa en las alas de las libélulas y las cigarras, que están cubiertas por nanopilares, puntas romas de tamaño similar a las células bacterianas. Cuando las bacterias se asientan en un ala, el patrón de nanopilares separa las células, rompiendo sus membranas. La investigación, publicada en ACS Applied Nano Materials, es una colaboración entre RMIT, la Universidad Metropolitana de Tokio y el Instituto KAITEKI de Mitsubishi Chemical.



Fuente: Eurocarne

[Acceso a la noticia completa](#)



Determinan las claves del éxito del trasplante de microbiota intestinal

Un estudio coordinado por CSIC, dentro del proyecto europeo MyNewGut, ha evaluado el efecto del trasplante de microbiota intestinal en individuos con síndrome metabólico, concluyendo que el éxito depende de la composición de la microbiota y la fisiología del donante.

Fuente: CSIC

[Acceso a la noticia completa](#)



Desarrollada una solución para obtener envases alimentarios más seguros



El proyecto INVITRO NIAS, financiado por IVACE, busca obtener envases más seguros mediante el control de las NIAS (Non-Intentionally Added Substances), sustancias no deseadas que podrían migrar hacia el alimento.

Fuente: AIMPLAS

[Acceso a la noticia completa](#)



Solicitan a la Comisión Europea una definición de "natural" para los alimentos

En el marco de la revisión que la Comisión está haciendo para adaptar el etiquetado al Green Deal, la ONG SAFE Food Advocacy Europe ha pedido una diferenciación clara entre las sustancias naturales y sintéticas.



Fuente: Bakery&Snacks

[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](#).