



### Los españoles llevaron dietas más saludables durante el confinamiento por el COVID-19

Según un estudio de la Universidad de Granada, realizado a 7500 personas, durante las tres primeras semanas del confinamiento se incrementó el consumo de alimentos relacionados con la dieta Mediterránea.



Imagen: Getty/jessicahyde

Fuente: Food Navigator

[Acceso a la noticia completa](#)



### Nuevo envase biodegradable de suero de queso y cáscara de almendra

El proyecto YPACK, liderado por el CSIC, ha desarrollado un nuevo material de envasado a partir de subproductos de la industria.



Fuente: Agrodigital

[Acceso a la noticia completa](#)



### Biorrefinerías a pequeña escala para valorizar el alperujo del aceite de oliva

A través del proyecto ALPEOCEL, se buscan soluciones sostenibles para la gestión de este subproducto de las almazaras.



Fuente: Agroinformacion

[Acceso a la noticia completa](#)



### Como la nutrición personalizada revela el poder del microbioma

Según los recientes resultados del estudio de nutrición personalizada PREDICT, el microbioma y el horario de las comidas pueden tener una mayor influencia en algunas respuestas posprandiales que los genes e incluso los propios macronutrientes.

Fuente: NutraIngredients

[Acceso a la noticia completa](#)



### 10 alimentos tendencia para 2020



Whole Foods recopila y analiza tendencias globales en alimentos procesados, dominando los productos vegetales.

Fuente: Food Processing

[Acceso a la noticia completa](#)

## Adegas Moure finaliza un proyecto de viticultura sostenible financiado por el CDTI



Esta iniciativa ha investigado las posibilidades que ofrecen las lombrices de tierra y el vermicompostaje para la economía circular y la viticultura sostenible.

Fuente: Agroinformacion

[Acceso a la noticia completa](#)

## ¿Cómo están trabajando las grandes marcas para reducir el contenido de azúcar?

Leche de coco, fibra o concentrados son algunas de las propuestas para reducir el contenido de azúcar de estos productos.



Fuente: Food Navigator

[Acceso a la noticia completa](#)

## Nuevos recubrimientos naturales a partir de tomate mejoran la conservación de la carne de cerdo

Un equipo de investigadores del IATA y de la UPV han desarrollado recubrimientos de gelatina con hidrolizados de proteínas de tomate con propiedades antioxidantes, los cuales retrasarían el proceso de oxidación lipídica del producto durante el almacenamiento. Además, la estabilidad de los compuestos activos a procesos de cocción abre la ventana a futuros estudios de digestibilidad de los mismos.



Fuente: CSIC

[Acceso a la noticia completa](#)

## Investigadores detallan un nuevo método de microencapsulación sin surfactantes

Este nuevo método de encapsulación, desarrollado por investigadores australianos y japoneses, permite la producción de microcápsulas con un core líquido, lo cual resulta muy conveniente para el almacenamiento y conservación de productos lipídicos como los tratamientos para el cuidado de la piel. Los métodos actuales forman emulsiones que requieren de surfactantes para garantizar su estabilidad, pero pueden afectar procesos químicos como la actividad enzimática.

Fuente: Nutraingredients

[Acceso a la noticia completa](#)

## Una nueva tecnología obtiene levaduras a la carta para la producción de bebidas alcohólicas y bioenergía

Los investigadores han generado híbridos de levaduras de hasta seis especies del género '*Saccharomyces*' con los que afrontar las demandas de la industria y los consumidores.

Fuente: CSIC

[Acceso a la noticia completa](#)

## Valorización de subproductos de zumo de naranja para reducir el desperdicio y aumentar la ingesta de fibra

La economía circular y la reducción de residuos ofrecen oportunidades para aumentar el consumo de frutas.



Fuente: Food Navigator

[Acceso a la noticia completa](#)