

# BOLETÍN MENSUAL

*Instituto de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo*

Número 1, Julio 2020



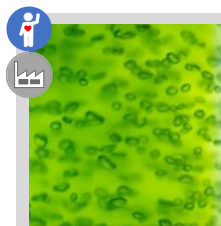
UNIVERSITAT  
POLITÈCNICA  
DE VALÈNCIA



## El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo en 2020

Los datos mostrados en último informe SOFI de la FAO muestran que la obesidad sigue creciendo a la vez que el hambre en el mundo. El informe, disponible en la web, aborda también los costes ocultos de los sistemas alimentarios y su transformación para la promoción de dietas más saludables.

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



## Las microalgas como fuentes alternativas de proteínas y omega-3

Según investigadores alemanes, las microalgas pueden ser una alternativa sostenible a la acuicultura en la producción de ácidos PUFA-omega 3 y proteínas de calidad, proponiéndose como el equivalente marino de la soja.

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



## Nachos y paté a partir de los subproductos de la cerveza

Investigadores daneses han desarrollado aperitivos a partir de los granos macerados del malteado de la cerveza, principal subproducto de dicha industria, valorizando un subproducto rico en fibra, proteínas y antioxidantes.

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



## La detección automática de la almendra amarga en producción, cada vez más cerca

El proyecto, enmarcado dentro de las ayudas a Grupos Operativos de la AEI, busca desarrollar un software mediante técnicas de inteligencia artificial y análisis de imagen para la industria.

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



## Tecnologías cognitivas para la industria alimentaria

El proyecto COGNOSFOOD, promovido por el IVACE, busca aplicar estas tecnologías en la industria agroalimentaria para organizar de forma integral operaciones clave como el control de la calidad, la seguridad o el proceso.

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

## El ministro de Consumo anuncia la implantación del Nutriscore en el primer cuatrimestre de 2021

El Ministerio de Consumo ha anunciado que el sistema de etiquetado frontal nutricional Nutriscore entrará en vigor en España el primer cuatrimestre de 2021, sumándose así a otros países como Francia o Bélgica y Alemania, que tienen intención de implantarlo. Se trata de un sistema voluntario, puesto que la normativa del etiquetado de alimentos corresponde a la Comisión, aunque ha sido bien acogido por científicos, consumidores y gran parte de la industria.



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

### Nuevos caminos en las tecnologías de fermentación

En el simposio SHIFT20 se han comentado las tendencias presentes y futuras en alimentos fermentados, tanto en productos como en ingredientes.



Fuente: Food Ingredients 1st [Acceso a la noticia completa](#)

### La EFSA lanza una consulta abierta sobre la evaluación de nanopartículas en alimentos

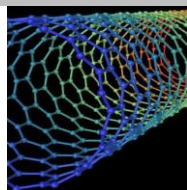
La guía técnica busca métodos para evaluar partículas a esas escalas que no encajan con la definición en el Reglamento de 2015. La consulta estará abierta hasta el 9 de septiembre.



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

### Nanotubos de carbono para detectar el etileno en frutas y hortalizas

Investigadores del MIT han desarrollado un sensor de etileno que detecta el gas desde 15 ppb, lo que puede ser útil para prevenir el deterioro de frutas y hortalizas.



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

### Los insectos revolucionan la forma de entender la ganadería y la alimentación

Empresas valencianas como Insectif (snacks) y Feedect (harinas) siguen dando pasos en la comercialización de estos productos en España.



Fuente: Efe Agro [Acceso a la noticia completa](#)

## Hacia la Economía Circular: las 5 fases del Proceso de Recuperación Universal de compuestos de alto valor añadido

Según la Comisión Europea, se espera que la demanda de recursos supere la capacidad de regeneración del planeta en un 75% en 2020 y un 100% en 2030. La insostenibilidad del modelo actual hace necesario avanzar hacia la economía circular o residuo 0. Por ello, se ha desarrollado la estrategia de las 5 Fases del Procesamiento de Recuperación Universal, que persigue la obtención de compuestos de alto valor añadido presentes en aguas residuales agroalimentarias mediante la combinación de diferentes operaciones tecnológicas.



Fuente: AINIA

[Acceso a la noticia completa](#)