



Nueva propuesta de Ley para reducir el desperdicio alimentario

En los hogares españoles se tiran anualmente a la basura 1364 millones de kilos/litros de alimentos, una media de 31 kilos/litros por persona en 2020. Por ello, el Consejo de Ministros ha aprobado el proyecto de Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario, que, entre otras medidas, establece un plan de prevención del desperdicio y una jerarquía de prioridades para los agentes de la cadena alimentaria. Se espera que entre en vigor en enero del 2023.

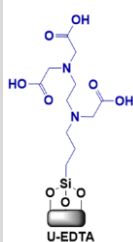


Fuente: Agrodigital

[Acceso a la noticia completa](#)



Nanomateriales de sílice para prevenir el pardeamiento de bebidas



Cada vez hay mayor conocimiento de la nanotecnología y sus potenciales aplicaciones en alimentación. En el IIAD se trabaja en materiales mesoporosos de sílice, del tamaño de micras, para evitar el pardeamiento enzimático en zumos y vinos.

Fuente: IIAD

[Acceso a la noticia completa](#)



Biorresiduos de crustáceos en el desarrollo de un envase activo para productos del mar

El objetivo del proyecto europeo Fish4Fish es el desarrollo de nuevos productos ecológicos a partir de residuos de crustáceos y otros procedentes de biorrefinerías (lignina), con el fin de fabricar envases de alto valor para alimentos.



Fuente: ANFACO

[Acceso a la noticia completa](#)



La EFSA autoriza la venta de proteína de judía mungo



La compañía Eat Just ha conseguido la aprobación como "novel food" por la EFSA de la proteína de judía mungo (*Vigna radiata*), la cual incluye en su producto sustituto del huevo Just Egg. La judía mungo es muy consumida en Asia y sus proteínas son similares a otras legumbres.

Fuente: Food Navigator

[Acceso a la noticia completa](#)



Una plataforma online para valorizar los subproductos de distintas empresas y sectores

El proyecto Symbinet, financiado por IVACE, ha permitido poner en valor los subproductos que genera cada industria, maximizando el aprovechamiento que puedan hacer otras empresas de diferentes sectores. Esto permite lograr un ahorro en sus costes, a la vez que medir los beneficios ambientales y sociales.

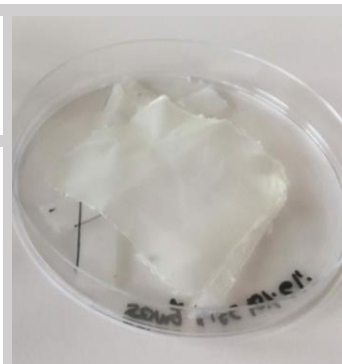
Fuente: AINIA

[Acceso a la noticia completa](#)



Bioplásticos de mango y celulosa como envases para conservar alimentos

Investigadores de la Universidad de Cádiz y la Universidad de Aveiro (Portugal) han desarrollado un envase bioactivo y biodegradable a partir de celulosa procedente de la industria papelera y extractos de las hojas de esta fruta, los cuales ayudan a mantener durante más tiempo las propiedades de la comida sin necesidad de añadir aditivos químicos. Este film contiene compuestos antimicrobianos y antioxidantes testados in vitro, así como un mayor filtro de luz ultravioleta que retarda la descomposición de los alimentos.



F.: Fundación Descubre

[Acceso a la noticia completa](#)



Caseínas a partir de levaduras en lugar de vacas

Mediante fermentación de precisión, la startup estonia ProProtein está desarrollando los cuatro tipos principales de proteínas de la caseína a partir de levaduras. El proceso requiere hasta un 98% menos de agua que el convencional.



Fuente: Food Navigator

[Acceso a la noticia completa](#)



Desarrollo de un sistema de producción de alimentos flexible con procesos digitales como la impresión 3D

El proyecto se centra en el uso de alimentos impresos en 3D para mejorar el rendimiento en un entorno militar y analiza el potencial de los alimentos personalizados dentro de un programa de rehabilitación para pacientes con EPOC.

Fuente: WUR

[Acceso a la noticia completa](#)

12 startups compiten para ser las dos mejores iniciativas de alimentación



En la competición, organizada por KM ZERO Food Innovation Hub, participan startups dedicadas a, por ejemplo, el uso de Big data para reducir el desperdicio, desarrollo de cubiertos con base galleta o mariscos "plant-based".

Fuente: Eurocarne

[Acceso a la noticia completa](#)



Importaco utiliza técnicas de bioamplificación para obtener frutos secos probióticos

En colaboración con la spin-out de la UV Darwin Bioprospecting Excellence, la compañía ha conseguido seleccionar una serie de cepas propias de los frutos secos y promoverlas hasta convertirlos en alimentos probióticos.



Fuente: Food Navigator

[Acceso a la noticia completa](#)



Un estudio mide la efectividad en el comportamiento del consumidor de las etiquetas codificadas por colores

En un estudio, publicado en PLOS Medicine, se han evaluado diferentes etiquetas nutricionales (FOLP, front-of pack labelling), las cuales pueden dividirse principalmente en interpretativas y no interpretativas. Las primeras es donde se incluyen las etiquetas de colores como Nutri-Score, el sistema chileno, o el sistema de semáforo británico. Aunque parecidas, las diferentes etiquetas tienen cualidades diferentes, que es lo que los investigadores han evaluado para ver su influencia en el cambio de los hábitos en los consumidores.



F.: Bakery & Snacks

[Acceso a la noticia completa](#)