



El Comité Científico de la AESAN actualiza las Recomendaciones Dietéticas para la población española

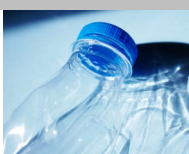


Fuente: AESAN [Acceso a la noticia completa](#)

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición ha actualizado las Recomendaciones Dietéticas para la población española, recogidas en un informe elaborado por el Comité Científico de la agencia, el cual esta disponible en su página web. Para establecer estas recomendaciones, el Comité Científico ha revisado distintas guías alimentarias de ámbito nacional e internacional, adaptándolas al modelo español.



¿Son los bioplásticos más seguros que los plásticos comunes?



Según investigadores alemanes y noruegos, la presencia de múltiples compuestos químicos potencialmente tóxicos en materiales biodegradables como celulosa o almidón puede tener efectos adversos en la salud y el medio ambiente, muchos de ellos desconocidos.

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



Textura, aspecto y aroma, claves para potenciar el efecto saciante de los alimentos

Estas características sensoriales juegan un papel clave en la satisfacción durante la ingesta de alimentos, lo que puede ser utilizado como estrategia para el control de peso.

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



Proteínas fúngicas para el desarrollo de alimentos sanos y sostenibles



El proyecto Fungitime, liderado por el centro tecnológico vasco AZTI y financiado por EIT Food, desarrollará y analizará la viabilidad industrial de productos basados en la aplicación de la micoproteínas para nuevos alimentos.

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

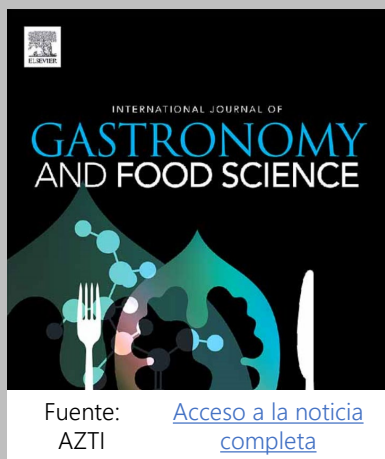


El consumo de probióticos puede tener efectos positivos en niños con autismo



Según un estudio italiano, ciertas cepas probióticas pueden producir mejoras en el comportamiento de los niños con TEA, sugiriendo una posible relación con neurotransmisores presentes en tracto gastrointestinal.

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



La revista **International Journal of Gastronomy and Food Science** introduce, por primera vez, la gastronomía en el ranking de revistas científicas de alta calidad

IJGFS nació en 2012 promovida por Mugaritz, AZTI y el Basque Culinary Center. La revista, que en su último año ha visto crecer su índice de impacto en más de un 65 % y alcanzar una metric de impacto de 2,186, trata sobre la interacción de la ciencia de los alimentos y la gastronomía, teniendo como objetivo cubrir todos los elementos que contribuyen a la apreciación y disfrute de la comida.



El Parlamento Europeo vota a favor de permitir los "cárnicos veganos" pero no sus homólogos lácteos



Términos como hamburguesa o salchicha podrán emplearse para productos veganos, no así en el caso de términos lácteos, los cuales ya no estaban permitidos por el TJUE.

Fuente: Food Processing

[Acceso a la noticia completa](#)



Valorización de las membranas de cáscara de huevo para las articulaciones



El subproducto, rico en proteínas, colágeno y ácido hialurónico, es procesado hasta convertirse en polvo, proponiéndose su uso en panadería, dados sus positivos resultados para disminuir el dolor de las articulaciones.

Fuente: Nutraingredients

[Acceso a la noticia completa](#)



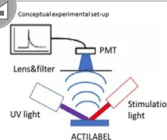
Influencia del microbioma intestinal en la respuesta inmune a la infección por Covid-19

Un equipo de investigación del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC), liderado por Yolanda Sanz Herranz, estudia la relación de los microorganismos que viven en el intestino humano con la tasa de infección por el virus SARS-CoV-2 que causa la enfermedad Covid-19, así como con la severidad de los síntomas asociados a una excesiva respuesta inmunitaria del organismo. Además, este proyecto servirá para identificar los mecanismos inmunológicos por los que el microbioma puede conferir protección a la infección por Covid-19 e influir en la respuesta inmunitaria del individuo.



Fuente: CSIC

[Acceso a la noticia completa](#)



Sensores para evitar el desperdicio alimentario

Investigadores italianos han desarrollado un sistema basado en fotónica para monitorizar la temperatura de alimentos perecederos, para lo que han contado con el apoyo del hub tecnológico europeo ACTPHAST 4R, dedicado a la tecnología fotónica.

Fuente: Food Navigator

[Acceso a la noticia completa](#)



Red TecnomiFood dedicará 4 millones de euros para I+D+i en productos funcionales con tecnologías ómicas

La red, acreditada como Centro de Excelencia Cervera, tiene como objetivo facilitar el acceso y la optimización del uso de las tecnologías ómicas a las empresas del sector alimentario para el desarrollo de alimentos funcionales.

Fuente: ANFACO

[Acceso a la noticia completa](#)