



Fuente: Food Navigator

[Acceso a la noticia completa](#)

La carne cultivada puede llegar a igualar en precio a la carne convencional en 2030, pero ¿será medioambientalmente sostenible?

Singapur se convirtió el pasado mes de diciembre en el primer país del mundo en aprobar la carne cultivada para consumo humano. Sus promotores creen que podrán igualar en precio a la carne convencional en 2030. Sin embargo, existen dudas en cuanto a su calidad nutricional y sostenibilidad medioambiental.



El potencial de los subproductos de los pescados Pelágicos

El proyecto europeo AQUABIOPRO-FIT busca aprovechar más eficientemente los subproductos de este tipo de pescados, con un valor nutricional similar a las partes consumidas y ricos en compuestos bioactivos como antioxidantes, que han sido extraídos con PEF.

Fuente: EFFoST

[Acceso a la noticia completa](#)



Las endolisinas como agentes antimicrobianos



Las endolisinas son enzimas producidas por virus bacteriófagos con una serie de ventajas frente a otros antimicrobianos, como la alta especificidad o el bajo desarrollo de resistencias. Mediante mejora genética, se pueden producir en masa para combatir bacterias como la *Xylella fastidiosa* u otras Gram negativas.

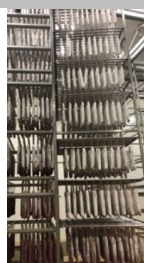
Fuente: AINIA

[Acceso a la noticia completa](#)



Inteligencia artificial y big data para la mejora del proceso de curación de embutidos

El proyecto Embot-Its ha implementado un sistema de monitorización con dispositivos IoT, que recoge los datos del proceso de curación y los analiza, incorporando algoritmos que detectan anomalías.



Fuente: Eurocarne

[Acceso a la noticia completa](#)



Bruselas limita la utilización de grasas trans no naturales en alimentos en la UE



Desde abril, el empleo de grasas trans que no sean de origen natural estará limitado a un máximo de 2g por cada 100g de grasa en alimentos destinados a consumidores y minoristas.

Fuente: Financial Food

[Acceso a la noticia completa](#)



El microbioma intestinal puede intercambiar genes en función del estilo de vida

Según un estudio internacional donde se analizaron los microbiomas de personas de diferentes países y situaciones, como el grado de industrialización de la población o si viven en zonas urbanas o rurales, las bacterias gastrointestinales intercambian genes de forma horizontal para adquirir nuevas capacidades. Este intercambio, que no requiere de procesos reproductivos, es común en los microbiomas y constituyen una valiosa fuente de información para comprender los efectos del estilo de vida y predecir los efectos de ciertos tratamientos para patologías gastrointestinales.



F.: Nutraingredients

[Acceso a la noticia completa](#)



Agua electrolizada para combatir las enfermedades fúngicas en la vid



Los primeros resultados del proyecto AQUA VID, en el que participan la UV y la UPV, muestran el potencial desinfectante de este producto que, además de económico, es inocuo para el medioambiente.

Fuente: Agroinformación

[Acceso a la noticia completa](#)



Tofu fabricado con guisantes en lugar de soja

Tradicionalmente hecho con soja, este nuevo producto se enmarca dentro del mercado emergente de las proteínas alternativas, aportando beneficios tanto nutricionales como medioambientales.



Fuente: Food Navigator

[Acceso a la noticia completa](#)



Obtienen un colorante azul de origen natural accesible

Investigadores norteamericanos han aislado un colorante azul de la col lombarda mediante enzimas. Los colorantes azules son poco comunes en la naturaleza y la industria suele emplear colorantes sintéticos.



Fuente: UC Davis

[Acceso a la noticia completa](#)



Patentan un nuevo método para producir un potente antioxidante del aceite de oliva

Un equipo del IATA-CSIC ha desarrollado un microorganismo capaz de producir en abundancia el hidroxitiroso, uno de los antioxidantes más potentes que se conocen.



Fuente: CSIC

[Acceso a la noticia completa](#)



El proyecto ENVASE 4.0 trabaja para desarrollar nuevos envases que alarguen la vida de los alimentos, garanticen la seguridad alimentaria y sean más sostenibles



Fuente: AIMPLAS

[Acceso a la noticia completa](#)

El proyecto, que cuenta con financiación del IVACE, tiene como objetivo mejorar las propiedades de los materiales empleados en el envasado, tanto barrera para alargar la vida de los alimentos, como antimicrobiana para garantizar la seguridad alimentaria, y también mecánica para mejorar su sostenibilidad y lograr envases reciclables y compostables. Se espera obtener diferentes estructuras reciclables barrera, basadas en compuestos de PVOH, empleando tratamientos superficiales, plasma, e-beam y recubrimientos metalizados.