

ELIKAGAIA

Un pastor de Arakil registra una patente mundial que mejora la leche de oveja

Fuente:

<http://www.diariodenavarra.es/edicionimpresa/articulo.asp?not=A32ARTE2080321A&vin=197408270630&seccion=navarra&dia=20100408>

Javier Ezkurra Eskisabel, pastor de Izurdiaga (Valle de Arakil) de 48 años de edad, posee la patente mundial de un mecanismo de masaje de ubres en ovejas, que no descarta trasladar al ganado bovino, por las ventajas que incorpora tanto en la calidad de la leche como en el estado de animal.

Aprobada una subvención directa de 350.000 euros para la instalación de máquinas expendedoras de leche en la CAPV

Fuente: Nueva Gestión

El Consejo de Gobierno aprobó el pasado día 30 de marzo destinar una subvención directa de 350.000 euros para la instalación a pie de calle de expendedoras de leche de vaca en los territorios históricos de Bizkaia y Alava. Según explicó, estas máquinas están teniendo una "gran aceptación" por parte de la ciudadanía y "dejan mejores márgenes para los ganaderos"

Una conservera gallega distribuye ortigas como producto comestible

Fuente: <http://www.conservaslou.com/ortigas.php>

Nutricionalmente la Ortiga es de gran importancia por su riqueza en sales minerales y vitaminas que benefician a todos, incluso a las personas que hacen dietas sin sal. Las ortigas contienen vitamina A y C, hierro, ácido salicílico y proteínas. Desde su fundación, Conservas y Ahumados Lou ha buscado nuevos productos naturales que pudieran formar parte de platos exquisitos en la mejor restauración así como aportar a las dietas productos de gran valor nutritivo.

El Cluster de la Alimentación del País Vasco organiza un acto para la captación de nuevos socios

Fuente: Nueva Gestión

El Cluster de la Alimentación del País Vasco celebró la pasada semana una jornada, con la asistencia de más de 30 empresas, para la captación de nuevos socios, según informó en un comunicado de prensa

Corpa presenta una nueva línea de productos dirigidos a la quinta gama

Fuente: Estrategia Empresarial

Corpa, empresa guipuzcoana dedicada a la elaboración de precocinados y semiconservas de pescado, ha presentado en el mercado una nueva línea de producto dirigida al sector de la restauración que se enmarca dentro de la quinta gama, es decir, productos listos para regenerar y consumir.

Rayos X en la industria alimentaria

La tomografía computerizada permite el control no destructivo de un producto a lo largo de todo el proceso de elaboración

Fuente: <http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/ciencia-y-tecnologia/2010/04/01/192093.php>

La tomografía computerizada (TC) está basada en la pérdida de energía de los rayos X que atraviesan tejidos de densidades diferentes. Las múltiples radiografías del alimento procesadas por ordenador permiten obtener imágenes muy detalladas de secciones o "rodajas" del producto analizado. Esto permite estudiar las estructuras y texturas internas de diferentes alimentos como frutas en distintos estados de maduración o formación de agujeros en los quesos. También posibilita estudiar la evolución de un alimento a lo largo del tiempo o su evolución frente a la aplicación de distintos tratamientos. Con el uso de la TC se obtienen imágenes computerizadas en una escala de grises en las que, por ejemplo, se distinguen el magro, la carne y los huesos de un producto cárnico como un jamón, así como la difusión de la sal en el proceso de maduración de la pieza, ya que esta técnica también permite visualizar la sal añadida a un producto gracias a su distinta densidad. De esta manera, se controla todo el proceso y se evitan sorpresas sin que sea necesaria la destrucción, aunque sea parcial, del producto, ya que se trata de un tratamiento no invasivo.

Olus Tecnología desarrolla la técnica de altas presiones aplicada a las verduras

Fuente: Estrategia Empresarial

Olus Tecnología, empresa promovida por la Sociedad de capital Riesgo Barlovento, participada por Bantec Consultores, ha culminado el desarrollo de la tecnología de altas presiones aplicada a las verduras. La aplicación posibilita alargar la vida de la verdura hasta 12 meses manteniendo todas sus propiedades nutricionales y organolépticas.

Tecnalia y el restaurante Akelarre colaborarán en la creación de nuevos productos alimenticios+

Fuente: Nueva Gestion

El director general de AZTI-Tecnalia, Rogelio Pozo, y el chef Pedro Subijana, en representación del restaurante Akelarre, firmaron el pasado día 7 de mayo un acuerdo marco de colaboración en San Sebastián, con el objetivo de crear sinergias que complementen las capacidades científicas y el saber gastronómico, de cara a realizar proyectos de I+D+i en el desarrollo de nuevos productos alimenticios y tecnologías alimentarias y culinarias.

Inaugurado en Zestoa el centro de industrias agroalimentarias centrado en los derivados cárnicos Urke

Fuente: Nueva gestion

La comarca guipuzcoana de Urola Kosta cuenta desde el pasado día 14 de mayo con un nuevo centro de industrias agroalimentarias centrado en los derivados cárnicos de producción local, Urke, en Zestoa, con un centro de elaborados de cerdo de alta calidad, con una superficie de 615,25 metros cuadrados, y una sala de nuevos productos y formatos cárnicos, con 522,10 metros cuadrados

Los azúcares de las microalgas pueden reforzar el sistema inmune

Fuente: Nueva gestión

19/05/2010 - El proyecto Inmugal, en el que participan ainia centro tecnológico, Leia Fundación, AZTI-Tecnalia e INBIOTEC, va orientado a generar alimentos con funciones inmuno-estimuladoras para el organismo, a través de la incorporación de compuestos con propiedades beneficiosas para la salud, obtenidos de microalgas. Esta investigación cuenta con apoyo del Ministerio de Ciencia e Innovación. Los primeros resultados de la investigación indican que los polisacáridos (azúcares) extraídos de ciertas microalgas podrían ser aplicados como ingredientes funcionales en alimentación, según informa AZTI-Tecnalia

Basque Culinary Center y Cofradía vasca de Gastronomía impulsarán el desarrollo, difusión y tradición gastronómica 21/05/2010

Fuente: Nueva gestión

La Fundación Basque Culinary Center y la Cofradía Vasca de Gastronomía firmaron ayer un convenio para impulsar el desarrollo, la difusión y la tradición de la cultura gastronómica vasca.

Alta presión y preservación óptima de alimentos

Fuente: <http://www.madrimasd.org/informacionidi/noticias/noticia.asp?id=43905>

En la actualidad, se está convirtiendo cada vez más en un método habitual para la preservación de los alimentos, por la desactivación y atenuación de la actividad a la que somete a los gérmenes. Los alimentos no solo nos proporcionan los nutrientes necesarios, también lo hacen a los microorganismos que se hospedan en ellos. La industria de alimentos ha desarrollado diversos métodos destinados a prevenir la acción de estos gérmenes (deshidratación, congelamiento, uperización, salado, irradiación... etc.), que usados de manera individual o combinados, se utilizan para la preservación de los alimentos. Sin embargo, muchos de estos procesos tienen inconvenientes: producen cambios en el color, alteraciones en el sabor que se reestablecen artificialmente con aditivos, o modificación de nutrientes como las vitaminas, que pierden su actividad. Por el contrario, el sometimiento de los alimentos a la Alta Presión no necesita de aditivos artificiales, pues actúa dañando a las membranas celulares de las bacterias, que al no poder repararse de este daño provocado, cesan en su proliferación. ¿Qué sucede con las células propias del alimento? Aparentemente poco o nada. Los gérmenes se dañan porque lo hacen sus funciones vitales, pero las células del alimento por lo general no están vivas y por lo tanto no se alteran. La Tecnología de la Alta Presión se está utilizando cada vez más para conservar carnes, pescados, crustáceos, productos lácteos, frutas y vegetales. La ventaja de este método es que no altera en gran medida ni el sabor ni el color, y tampoco se ve afectada la actividad de ciertos nutrientes, como sucede sobre las vitaminas con el calor, en particular sobre la Vitamina C en frutas y sus jugos. Los productos lácteos tratados por presión, como quesos, leches, yogures... tienen una perspectiva futura halagüeña, pues parece ser que tienen ventajas adicionales, que permiten incrementar sus velocidades de maduración y, mejorar las condiciones gelificantes y de viscosidad. Todo apunta pues a que la Alta Presión tiene un futuro prometedor tanto en el aspecto científico como en el tecnológico, ya que sus aplicaciones crecen a un ritmo extraordinario.