

Elikagaia / Alimentación



Buletin honetan 2009ko azken hiruhileko elikagaiaren inguruko berri interesgarrienak biltzen dira.

A continuación se listan las noticias más importantes en torno a la alimentación del último trimestre de 2009

Una bodega de Gernika prepara Txakoli tinto

Fuente: Boletín Euskadi Innova

Bodegas Itsasmendi, con sede en Gernika, está preparando un proyecto de innovación para elaborar un txakolí tinto. Según Estrategia Empresarial, empleará la variedad de uva Pinot Noir, muy habitual en los vinos de California y en la región francesa de Borgoña. Para ello, se han injertado cepas en dos hectáreas de viñedo de Gortiz y Muskiz y está previsto empezar la producción de unas 15.000 botellas a partir de 2012. Se emplearán las nuevas instalaciones que la empresa ultima en Gernika y que permitirán elaborar hasta 50.000 unidades anuales de txakolís especiales.

Una empresa vasca plantea la producción de bacalao como alternativa al declive del rodaballo

Fuente: <http://www.mispecies.com/noticias/2009/ago/090805-empresa-vasca-bacalao.asp>

Una empresa vasca podría comenzar la producción de alevines de bacalao con el apoyo de la Fundación Azti y tecnología noruega.

Angulas Aguinaga amplía su oferta de platos de pulpo

Fuente: Estrategia empresarial nº 364

La firma Gipuzkoana Angulas Aguinaga, controlada por Ibersuizas y que el año pasado facturó 55 millones de euros, ha lanzado tres nuevas referencias de platos preparados con base de pulpo (al ajillo, a la riojana y a la gallega) elaborados en la planta de Irura y que serán distribuidos por Eroski.

Tecnología de membrana para procesos de separación, concentración y regeneración en la industria agroalimentaria

Fuente: Boletín pescaplus - PTEPA nº2

Una PYME polaca ha desarrollado una tecnología de membrana para procesos de separación, concentración, regeneración o purificación de aguas en la industria agroalimentaria (método de ósmosis inversa). Esta tecnología ofrece una serie de ventajas en comparación con los métodos actuales: proceso de alta precisión, productos de alta calidad, bajo consumo y bajos costes de explotación y conservación de la instalación. LA empresa busca socios industriales interesados en desarrollar y probar nuevas aplicaciones. También busca licenciarios. Oferta: 08 PL 61AK 2RZX

Solución de envasado para productos agrícolas e industriales

Fuente: AIMPLAS - Observatorio Plástico. Alerta de oferta y demanda

Una empresa griega especializada en investigación de nuevos productos y métodos de producción ofrece una solución avanzada para envasar frutas, vegetales y productos industriales. Se trata de una bandeja de varios espacios que sustituye a las bandejas de cartón de una sola pieza. Las caras internas de la bandeja pueden incluir un revestimiento de color que protege de la humedad. También ha desarrollado la máquina de producción, que está fabricada en aluminio y equipada con un módem. La capacidad de producción de la máquina es de 30 bandejas por minuto. La empresa busca socios para establecer diferentes tipos de cooperación.

Puestos de venta directa de leche

Fuente: http://www.euskadi.net/r33-2288/eu/contenidos/noticia/inter_20090908_maseuskadi/es_maseuska/adjuntos/dossiereuskadi09.pdf

Ofertar leche recién ordeñada al consumidor, a la que se somete a un proceso de pasteurización (requisito mínimo que exige Sanidad para su consumo), para ser sustituida cada mañana por leche del día mediante máquinas expendedoras. Estas máquinas mantienen el producto a una temperatura de cuatro grados una vez dentro del envase, ya que al ser un producto vivo y sin tratamientos, requiere de refrigeración

Combinado de aceite de coco y de palma para disminuir las grasas trans en productos de panadería

Fuente: <http://www.opti.org/publicaciones/pdf/texto119.pdf>

Un estudio onfirma que estas grasas plásticas ricas en triglicéridos y libres de grasas trans son aptas para el uso en productos de panadería como ingrediente sustitutivo. Esto supone un gran avance para las industrias alimentarias que elaboran productos de panadería y bollería A LAS QUE SE PROPORCIONA UN MEDIO PARA OFRECER PRODUCTOS MÁS SALUDABLES Y RESPONDER A LAS EXIGENCIAS DEL CONSUMIDOR

Pasteles nutritivos con aceite de sesamo

Fuente: <http://www.opti.org/publicaciones/pdf/texto119.pdf>

Pasteles nutritivos con aceite de sesamo

Omega 3 cheese: all the benefit of cheese without smell

Fuente: http://www.dairyreporter.com/Publications/Food-Beverage-Nutrition/FoodNavigator.com/Science-Nutrition/Omega-3-cheese-All-the-benefits-of-fish-without-the-smell/?c=Mks%2FYXx%2B1b5nTPgbMFmiaA%3D%3D&utm_source=newsletter_daily&utm_medium=email&utm_campaign=N

Un estudio realizado por la Universidad de Massey en Nueva Zelanda demuestra que la encapsulación de aceite de pescado en proteínas de la leche evita que se oxide y además no le aporta sabores a pescado, consiguiendo un producto más saludable: rico en ácidos grasos omega-3

Nuevo bombon saciante e inhibidor de apetito

Fuente: <http://cocoabio.blogspot.com/2009/09/base-cientifica-lola-bonbon-saciante.html>

COCOA BIO COMPANY ha desarrollado un bombón que combina placer y el buen sabor del chocolate, con sus flavonoides y antioxidantes que aumentan el ánimo, junto con la espirulina, un alga microscópica que aporta los minerales, vitaminas, proteínas y otros nutrientes que faltan en dietas de adelgazamiento. Dicho producto está desarrollado y disponible en el mercado

dulcinea baking: servicio prepago

Fuente: Springwise

Food produced in small batches and delivered locally to pre-paying customers—is Dulcinea. The young baked-goods company, also based in New York, delivers 'a wholesome indulgence' every Wednesday. Customers subscribe per month, paying USD 28 per week. Past deliveries include six jumbo rhubarb muffins, a blueberry lemon pound cake, and a half dozen strawberry scones.

El vigilante de los alimentos en Europa

Fuente: Boletín Agroprofesional

La Comisión Europea pondrá en marcha, esta semana, un "Observatorio europeo de precios de los alimentos", para tratar de reducir la especulación en los mercados y hacer un seguimiento más preciso en productos con mayores problemas como la leche o la carne de cerdo.

Innovar en mercado: Euskal Garagardoa se dirige a Suecia, Inglaterra, Francia y Japón

Fuente: Euskadi+Innova

La empresa que se queda quieta, corre el peligro de que otros le adelanten, por muy exitoso que sea su negocio actual. Euskal Garagardoa debe ser consciente de ello, y a pesar de que ya tiene su sitio entre las cervezas más selectas con su marca comercial Pagoa, que está presente en pubs de países como Australia o Irlanda desde hace seis años, ahora ha decidido ampliar sus mercados y dirigir su producto a Suecia, Inglaterra, Francia y Japón, países con gran tradición cervecera y alto poder adquisitivo.

El Servicio de Certificación CAAE emite el primer certificado de conservas de pescado con aceite ecológico

Fuente: <http://www.ecoticias.com/alimentos/19220/El-Servicio-de-Certificacion-CAAE-emite-el-primer-certificado-de-conservas-de-pescado-con-aceite-ecologico>

La empresa conservera Pesca y Salazones del Suroeste, ha convertido a su marca Pesasur en la primera firma Andaluza en contar con certificación de conservas de pescado en aceite ecológico. La certificación se ha realizado valorándose la procedencia del aceite de oliva ecológico empleado durante el proceso de la elaboración.

Vizcaya instala en Zalla su primera máquina dispensadora de leche

Fuente: El correo digital

Irene Pardo ha anunciado que habrá más máquinas como esta, donde los productores locales puedan comercializar su leche directamente al consumidor. Vizcaya cuenta desde hoy con su primera máquina dispensadora de leche, ubicada en la gasolinera de Zalla y con una capacidad de 300 litros diarios. La diputada foral de Agricultura, Irene Pardo, la directora de Agricultura, Ikerne Zuluaga, el presidente de Vizcaya Esnea, Bernardo Portilla y el alcalde de Zalla, Leandro Capetillo, han participado esta mañana en la inauguración del servicio. La responsable de Agricultura de la Diputación ha anunciado que Vizcaya contará con más máquinas como esta donde los productores locales puedan comercializar su leche directamente al consumidor.

Mas productos de panaderia bolleria por encargo

Fuente: Springwise

Much the way Dulcinea delivers sustainably baked goods once a week to busy New Yorkers, so Le Dolci aims to do the same for time-pressed Londoners.

While food-of-the-month clubs are not uncommon in North America, Le Dolci offers what it says is London's first weekly cake club. Launched in September, the bakery uses seasonal, organic, free-range and fair-trade ingredients whenever possible in the creation of its biscotti, scones, brownies, pies, Sicilian treats and more. Members of the club get a bundle of home-baked goodness delivered to their doorstep each Friday; it's a different assortment each week, but members can tell Le Dolci of any dislikes so as to avoid disappointments. Three subscription levels are available: Mini, with four to six servings each week for GBP 14 plus delivery; Mezza Luna, with seven to 10 servings for GBP 20 plus delivery; and Grande, with 11 to 15 servings for GBP 30 plus delivery.

Ingredientes alimentarios: uso de aceite de alga de la microalga Schizochytrium sp. Como nuevo ingrediente alimentario

Fuente: Decisión 2009/778/CE de la Comisión, de 22 de Octubre de 2009

Besasain, Oiartzun eta Bilboko Deustun esne vending makinak

Fuente: Euskadi irratia

Beasain, Oiartzun eta Deustun esnea kalean saltzeko vending makinak jarriko dituzte

Casa Eceiza innova en la producción de postres

Fuente: Boletín Euskadi + Innova

La histórica firma guipuzcoana Casa Eceiza ha aplicado la innovación a la fabricación de postres. En concreto, ha diseñado unas galletas de carácter "premium" con ingredientes novedosos y una nueva línea de postres congelados en cinco sabores que se sirven en formato pastel y en vasito bajo la marca Duetto.