

Elikagai berriak



Azti obtiene proyecto de la DFB

Fuente: Euskadi+Innova

Azti: Desarrollo de técnicas de encapsulación para extractos naturales: 404.195

Bizkaia Esnea situará 15 expendedoras lácteas.

Fuente: Estrategia empresarial nº 372

Bizkaia Esnea, cooperativa controlada por 56 productores de vacuno lácteo de Ganaderos Unidos del Valle de Karrantza (Guvac Leche), pondra en marcha durante este año sus primeras 15 maquinas expendedoras de leche fresca en este territorio, y otras 15 unidades en el 2010. El siguiente objetivo es alcanzar las 50 maquinas en 2011, con venta directa aproximada de 15.000 litros diarios. LA primera expendedora se puso en marcha en Zalla, a la que seguirán cinco unidades en Barakaldo y Bilbao, asi como en Portugalete y Sestao.

**Este estudio ofrece una nueva alternativa al uso de materiales sintéticos para hacer envases o revestimientos de los alimentos. Se trata de una alternativa ecológica, ya que reemplaza al plástico, y además tiene un bajo coste.**

**Fuente:**

[http://www.tecnoolimentalia.com/wps/portal/!ut/p/.cmd/cs/.ce/7\\_0\\_A/s/7\\_0\\_2CG/\\_s.7\\_0\\_A/7\\_0\\_2CG?http://tecnoolimentalia.ainia.es/QuickPlace/tecno/PageLibraryC1256F2B0054B077.nsf/h\\_Index/57F64A4576B74A6DC12576D40054332C/?OpenDocument](http://www.tecnoolimentalia.com/wps/portal/!ut/p/.cmd/cs/.ce/7_0_A/s/7_0_2CG/_s.7_0_A/7_0_2CG?http://tecnoolimentalia.ainia.es/QuickPlace/tecno/PageLibraryC1256F2B0054B077.nsf/h_Index/57F64A4576B74A6DC12576D40054332C/?OpenDocument)

El sector quesero español ha realizado un enorme esfuerzo en los últimos años para modernizarse y adaptarse a las exigencias impuestas por el mercado y cumplir con los requisitos sanitarios de producción. Las empresas tratan de competir en calidad, precio y presentación del producto, y actualmente tratan de casar también el producto con las tendencias del consumidor, encaminadas principalmente al consumo de productos naturales y ecológicos. Recientemente un grupo de expertos de la Universidad de Minho, en Portugal ha realizado un estudio para determinar nuevas formas de revestimiento no sintéticas en el queso. El estudio se ha centrado en tres tipos de polisacáridos concretos, obtenidos a partir de fuentes no tradicionales; el galactomanano, un heteropolisacárido proveniente de una leguminosa; el quitosán, polisacárido natural biodegradable; y el agar, proveniente de un alga roja, y en la posibilidad de emplear éstos como recubrimientos funcionales en el queso semi-curado. Para estudiar el uso de estos polisacáridos como revestimiento, se procedió a medir la permeabilidad del queso, y a determinar la cantidad de oxígeno y agua que penetró en estos con cada uno de los distintos revestimientos.

**Investigadores españoles crearon un dispositivo para determinar la toxicidad de un alimento**

**Fuente:** [http://www.alimentariaonline.com/imprimir\\_notas.asp?did=5867](http://www.alimentariaonline.com/imprimir_notas.asp?did=5867)

El grupo de investigación de bioelectroquímica y Biosensores de la Universidad de Alcalá de Henares está muy cerca del prototipo de lo que puede convertirse en uno de los grandes aliados de los ganaderos, productores lácteos y organismos de control para garantizar productos de calidad para el consumidor.

**Los hábitos ecológicos del consumidor inciden en las decisiones de compra**

**Fuente:** Barrixe - Observatorio de la innovación en Bizkaia

Se ha detectado un cambio en los hábitos ecológicos por parte del consumidor, hasta el punto de que el eco-etiquetado se ha convertido en una herramienta para la toma de decisiones del comprador. Cada día crece más la demanda, por parte de los consumidores y las empresas, de productos respetuosos con el medio ambiente. La actual coyuntura económica ha llevado a una mayor competencia de los mercados, cada vez más presionados por la legislación y la normativa. La conciencia medioambiental empresarial se ha convertido en un aspecto de vital importancia para las compañías. A los criterios de responsabilidad social de las empresas, se suman los beneficios que esta filosofía aportan a las empresas. Además, también las Administraciones Públicas, en sintonía con la sociedad, empiezan a asumir los valores de la compra verde y muchos de los pliegos de condiciones de compra pública incluyen criterios medioambientales

## Nano encapsulación de aditivos, proyecto premiado como mejor empresa innovadora

**Fuente:** Navarrainnova.com

El presidente de Navarra entrega premios del primer concurso de ideas de negocio "Crea EIBT 2009" promovido por el CEIN. El proyecto liderado por la Universidad de Navarra y el centro Tecnológico CNTA ha recibido el primer premio. Es un proyecto que contempla el diseño, la realización de pruebas a escala laboratorio y piloto y los ensayos preindustriales de nanopartículas y micropartículas a base de proteínas y materias primas naturales para la encapsulación de aditivos y probióticos destinados a la industria alimentaria y cosmética.

## Nuevo ingrediente que previene las infecciones urinarias

**Fuente:**

[http://www.tecnoyalimentalia.com/wps/portal/!ut/p/.cmd/cs/.ce/7\\_0\\_A/s/7\\_0\\_2CG/\\_s.7\\_0\\_A/7\\_0\\_2CG?http://tecnoyalimentalia.ainia.es/QuickPlace/tecno/PageLibraryC1256F2B0054B077.nsf/h\\_Index/19D691B0FE15FD19C12576DB00639308/?OpenDocument](http://www.tecnoyalimentalia.com/wps/portal/!ut/p/.cmd/cs/.ce/7_0_A/s/7_0_2CG/_s.7_0_A/7_0_2CG?http://tecnoyalimentalia.ainia.es/QuickPlace/tecno/PageLibraryC1256F2B0054B077.nsf/h_Index/19D691B0FE15FD19C12576DB00639308/?OpenDocument)

Este ingrediente actúa directamente sobre las bacterias, modificando las proteínas que componen la estructura de la membrana, y haciéndola más redonda. De esta forma se evita que la bacteria pueda adherirse a las paredes del tubo urinario, y se elimina por tanto la posibilidad de que la bacteria se asiente y pueda desarrollar algún tipo de resistencia frente al tratamiento. La empresa Trades, representante de Tournay Biotechnologies en España, cuya actividad se basa principalmente en la obtención de extractos naturales y otros productos en polvo, se ha centrado en la obtención de ingredientes activos para la mejora de la salud, y ha desarrollado el Exocyan Cran, un extracto obtenido del arándano rojo, en forma de polvo, y que contiene un alto nivel de antioxidantes.

## Productos innovadores para el embalaje de alimentos

**Fuente:** [http://www.alimentariaonline.com/imprimir\\_notas.asp?did=5864](http://www.alimentariaonline.com/imprimir_notas.asp?did=5864)

La utilización de la caseína para la elaboración de envases biodegradables y como alternativa a los polímeros sintéticos podría ser viable. La caseína es una barrera excelente contra el oxígeno, aromas y dióxido de carbono pero hay que mejorar sus propiedades contra la humedad.

## Un Edulcorante derivado de la fruta consigue la calidad GRAS por la FDA

**Fuente:** <http://www.nutraingredients.com/>

Food and beverage manufacturers have been increasingly looking for natural sweeteners for their formulations as public interest in natural food and beverage products has grown. As natural, zero-calorie stevia-derived sweeteners moved into the limelight in 2009, BioVittoria will be hoping that Fruit-Sweetness can tap into the growing interest in this area in 2010.