

Elikagaia - Alimentación



Salica crea una nueva plataforma de venta online de productos Campos delicatessen

Fuente: Estrategia Empresarial

Salica, fabricante de conservas y de congelados en el sector de la alimentación tanto en España como a nivel internacional, acaba de crear una plataforma de venta online de productos delicatessen a los consumidores www.clubcampos.com tras ampliar su web con las versiones europea y americana

Pescado mínimamente procesado: un potencial de crecimiento para el sector

Fuente: Ainia

La presentación de nuevos productos como el pescado fresco fileteado o eviscerado, con un mínimo procesamiento permite llegar a una demanda que exige productos fáciles de preparar. La búsqueda de dietas más equilibradas y productos más saludables hace que se haya despertado el interés de muchos consumidores por los productos de la pesca. Así el sector tiene el reto de tratar la materia prima de manera que llegue al supermercado en su máximo estado de calidad, práctico y saludable. Un ejemplo de ello son los productos mínimamente procesados en envases con una atmósfera modificada, una tecnología que permite alargar la vida útil del producto.

AZTI-Tecnaliako ikerketa batean frogatu dute presio handiko teknologiak emaitza onak ematen dituela esneki batzuk kontserbatzeko

Fuente: http://www.basqueresearch.com/berria_irakurri.asp?Berri_Kod=3098

FUTURAL proiektuaren barruan Tecnolat eta Llet de Catalunya esneki-enpresentzat egindako proiektu batean, AZTI-Tecnalia zentro teknologikoak frogatu du presio handiko teknologia oso gomendagarria dela hainbat esneki-produktu deskontaminatzeko, ohiko tratamendu termikoaren orde. Hain zuzen, Tecnolat enpresak prentsa-ohar bidez jakinarazi duenez, emaitzak "oso positiboak eta etorkizun handikoak" dira, bereziki fruta-prestakinentzat eta lizunak eta legamiak inaktibatzeko

Uvas mejor conservadas y más saludables

Fuente: <http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/ciencia-y-tecnologia/2011/01/05/198134.php>

Una cubierta de film de propóleo, una sustancia natural que elaboran las abejas, posibilita que las uvas se conserven aptas para el consumo durante más días

Estudian la posibilidad de producir harina de castaña en Huelva para repostería y restauración

Fuente: <http://www.ecoticias.com/alimentos/39999/2011/01/11/noticias-medio-ambiente-medioambiente-medioambiental-ambiental-definicion-contaminacion-cambio-climatico-calentamiento-global-ecologia-ecosistema-impacto-politica-gestion-legislacion-educacion-responsabi>

La Cooperativa Castañera Serrana desarrollará un proyecto de I+D+I para estudiar la posibilidad de elaborar harina de castaña para repostería y restauración y diversificar su actividad, centrada en la producción, confección y comercialización de castañas.

Nueva prueba para detectar toxinas en el marisco

Fuente: <http://www.agromeat.com/index.php?idNews=111963>

Según expertos en alimentación, actualmente se necesitan hasta dos días para comprobar toxinas potencialmente dañinas en el marisco. Con la nueva técnica, en la que se emplean biosensores, el proceso de verificación se reduce a apenas treinta minutos. En definitiva, los plazos se acortan y los resultados son más fiables. La prueba permite detectar toxinas que pueden hallarse en el marisco y provocar parálisis a quien las consuma. Cerca del 25% de los intoxicados por estas toxinas fallecen.

La elaboración de carne in vitro, en fase de investigación, se perfila como una nueva forma de producción cárnica adaptada a las demandas del consumidor

Fuente: <http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/ciencia-y-tecnologia/2011/01/16/198309.php>

El término in vitro conduce a pensar en la ciencia de la medicina, ya que es en este campo donde la técnica está más avanzada. Sin embargo, y aunque parezca ficción, esta tecnología también podrá estar al alcance de los alimentos, lo que significará en unos años un gran avance en el sector alimentario. Uno de los principales desarrollos en este ámbito es la creación de nuevas técnicas capaces de producir músculo con el uso de células extraídas de animales vivos, que después se cultivan in vitro y se someten a distintos procesos tecnológicos. Esta tecnología reduciría de manera significativa las enfermedades en los consumidores, como la provocada por el mal de las vacas locas o la salmonelosis. Para los expertos, el riesgo de contaminación en el laboratorio es mucho menor que en las granjas y otros puntos de producción porque las condiciones de esterilidad son distintas que en los mataderos convencionales. Además, elaborar carne según la demanda supone un mejor rendimiento. Se calcula que un 80% de los alimentos que se dan a los animales para su crecimiento se desaprovechan. Sin embargo, la elaboración in vitro no requiere esta práctica, ya que no hay animales que alimentar.

Los 10 alimentos más sorprendentes del 2010

Fuente: http://www.alimentatec.com/index.php?option=com_content&view=article&id=726:los-10-alimentos-mas-sorprendentes-del-2010&catid=36:observatorio-de-mercados&Itemid=56

En alimentatec hacemos repaso y os mostramos los 10 alimentos más sorprendentes o curiosos vistos a lo largo del 2010: crustáceos vivos en máquinas de vending, perlas de zumo de trufa, leche de vaca que nos ayuda a dormir, y más...

Quitosano, conservante natural para la industria alimentaria

Fuente: http://www.alimentatec.com/index.php?option=com_content&view=article&id=729:quitosano-conservante-natural-para-la-industria-alimentaria&catid=37:alimentos-e-ingredientes&Itemid=59

La industria transformadora de productos de la pesca genera una importante cantidad de subproductos que suponen un grave problema medioambiental, entre los que se encuentra la quitina y quitosano. Estos compuestos tienen una lenta capacidad de degradación, por lo que se ha estimulado la investigación en torno al estudio de los posibles usos de estos compuestos y sus derivados como fuente potencial de productos de alto valor añadido para la industria alimentaria.

Dos eficaces sistemas para autenticar conservas de atún

Fuente: http://www.alimentatec.com/index.php?option=com_content&view=article&id=730:dos-eficaces-sistemas-para-autenticar-conservas-de-atun&catid=33:seguridad-alimentaria&Itemid=51

AZTI-Tecnalia ha desarrollado dos nuevos métodos que permiten autenticar las conservas bajo la denominación de "atún blanco" y "atún claro" en tan solo 24 horas. Esto ha sido posible gracias a un sistema de detección basado en sondas fluorescentes que permite obtener y detectar el fragmento de "ADN diagnóstico" más rápidamente. Además, y en el caso de la conservas de "atún claro" permite detectar, por primera vez, la presencia de mezclas de yellowfin y patudo.

Científicos logran identificación genética de la anchoa del golfo de Vizcaya

Fuente: <http://www.madrimasd.org/informacionidi/noticias/noticia.asp?id=47026>

El centro tecnológico Azti-Tecnalia y la Universidad del País Vasco (UPV) lograron distinguir los genes de la anchoa del golfo de Vizcaya, lo que permitirá crear una denominación de origen y evitar fraudes en su comercialización.

De la comida a los cosméticos

Fuente: Springwise

Wine-maker uses grape extracts in new cosmetics line
Fashion & beauty / Eco & sustainability
Spanish wine-maker Group Matarromera has launched a cosmetics line that makes use of the antioxidant-rich grape skins that are left over by the wine-making process, plus other natural ingredients.

Basque Culinary Center y la Federación Española de Hostelería firman un convenio

Fuente: Estrategia Empresarial

Basque Culinary Center y la Federación Española de Hostelería impulsarán la formación y la investigación en distintas áreas de las ciencias gastronómicas tras la firma de un acuerdo que han realizado. Al acto de la firma han acudido el Director de Basque Culinary Center, Joxe Mari Aizega y el Presidente de la Federación Española de Hostelería, José María Rubio han firmado un convenio para sellar este compromiso durante los próximos cinco años

Científicos argentinos desarrollan un helado que reduce el colesterol

Fuente: <http://www.ecoticias.com/alimentos/38672/2010/12/13/noticias-medio-ambiente-medioambiente-medioambiental-ambiental-definicion-contaminacion-cambio-climatico-calentamiento-global-ecologia-ecosistema-impacto-politica-gestion-legislacion-educacion-responsabi>

A partir de ahora, y gracias a un desarrollo de científicos de la Universidad Nacional de La Plata (UNLP), grandes y chicos podrán disfrutar del placer de comer helados sin "culpa". A partir de un proyecto interdisciplinario, los investigadores de la UNLP lograron diseñar y producir cremas heladas saludables enriquecidas con fitoesteroles y ácidos grasos omega 3; dos compuestos de probada eficacia para reducir los niveles de colesterol y prevenir las enfermedades cardiovasculares.

La piel del tomate se transforma en plástico

Fuente: <http://www.muyinteresante.es/la-piel-del-tomate-se-transforma-en-plastico>

Investigadores del Instituto de Ciencias Materiales de Sevilla (CSIC-US) y de la Universidad de Málaga (UMA) han creado un plástico biodegradable a partir de la piel de tomate con aplicaciones en el campo de la alimentación y salud.

La madurez del sector agrícola y ganadero obliga a buscar nuevos nichos de mercado

Fuente: Estrategia Empresarial

La fuerte presión de los precios y la cada día mayor competencia obliga a que los sectores agrícola y ganadero deban potenciar su aspecto innovador y sostenible para incrementar su competitividad con productos ecológicos y de calidad que sean referente alimentario en nuevos nichos de mercado. Los objetivos generales que define la Unión Europea para el sector agrícola y el desarrollo rural pasan por la potenciación de un sector estratégico y competitivo, mejora de la calidad y eficiencia en las prestaciones, adecuación a las demandas actuales, mantenimiento de una población en el territorio, de la generación de rentas a través del sector agrario, de una cultura rural, de un paisaje y una calidad ambiental y potenciación de la diversificación del medio rural. Todo ello se sigue en Euskadi para tratar de conseguir un modelo de producción cada vez más respetuoso con el medio ambiente, que sea garante de la preservación del patrimonio natural de las zonas rurales y que ofrezca al consumidor unos productos que sean sanos y de calidad. En ese sentido, los Presupuestos vascos para el próximo año 2011 contemplan un fuerte impulso a la consolidación del sector agrícola y ganadero ecológico, destinando directamente 372.000 euros. Además, 4,2 millones irán a parar a la Fundación Kalitatea y a los consejos reguladores de denominación de origen para el control, certificación y fomento del consumo de sus productos agrícolas y ganaderos mediante la realización de acciones de promoción y publicidad

Azti-Tecnalia ayuda a reducir la huella de carbono

Fuente: Estrategia empresarial

El actual sistema de explotación y uso de recursos naturales se traduce en una mayor escasez y dificultad de obtención de materias primas a coste razonable. Esta situación, junto con la obligatoriedad de cumplir con las nuevas normativas ambientales, hace que el máximo aprovechamiento y uso eficiente de dichos recursos en los procesos de producción, transformación y comercialización de alimentos se esté convirtiendo en uno de los factores clave para la industria alimentaria. Por otro lado, es una realidad que la preocupación del consumidor por el medio ambiente está marcando las tendencias del mercado y que la demanda de 'productos verdes' y sostenibles va en aumento, lo que ha generado una creciente utilización del medio ambiente como elemento diferenciador de productos y marcas.

Dentro de este contexto, el centro tecnológico experto en investigación alimentaria Azti-Tecnalia, apoya a la industria alimentaria en su desarrollo sostenible a través de la implementación de medidas eficientes, creativas e innovadoras para la mejora de su actuación ambiental y del desarrollo económico y social.

Una de las herramientas utilizadas en los planes de sostenibilidad es el cálculo de la huella de carbono, es decir, las emisiones de gases de efecto invernadero que se realizan en la cadena de producción. Esta herramienta permite introducir mejoras para la reducción de la actual huella de CO₂ e innovar en procesos y productos (Ecodiseño), al tiempo que aporta una información de gran utilidad para identificar opciones de ahorro económico, ya que la disminución de huella de carbono está asociada en gran medida a un ahorro energético, menor consumo de agua, transporte eficiente, etc.

Esta información es utilizable en la estrategia de comunicación, bien para lograr la diferenciación del producto en términos de eficiencia, o para mejorar la comercialización y alcanzar nuevos mercados.

El valor añadido que aporta Azti-Tecnalia es su especialización y contrastada experiencia en el sector alimentario, que se traduce en soluciones eficaces para atender la demanda de sus clientes.