

Elikagaia - Alimentación



Healthy and sweet ingredient baking trends for diabetes

Fuente: <http://newhope360.com/sweeteners/healthy-and-sweet-ingredient-baking-trends-diabetes>

An innovative area of new product launches for diabetes is in the bakery/cereals segment with low-glycemic index foods, and added fiber and functional ingredients. Here are the top natural sweeteners in these foods.

Inhalador de comida, Le Whaf

Fuente: <http://www.gastronomiaycia.com/2011/02/01/inhalador-de-comida-le-whaf>

Con el inhalador de comida Le Whaf, cada bocanada de vapor aspirada de lo que parece una pecera, se aprecia caliente en la boca, posteriormente se condensa en el paladar ofreciendo el sabor del alimento procesado, una tarta de limón, una tarta de chocolate, una tarta tatin, un asado... pero además puede ofrecer el sabor de bebidas que sean especialmente fuertes como el whisky o el coñac, etc. Basta introducir 50 ml de bebida en la máquina e inhalar su vapor. Le Whaf ha sido desarrollado por un profesor de ingeniería biomédica de la Universidad de Harvard (Estados Unidos) y al parecer saldrá a la venta el próximo otoño en Francia por un precio inferior a 85 libras (menos de 100 euros).

La empresa conservera Orbe cuenta con una línea de productos certificados con el sello ecológico MSC

Fuente: <http://www.ecoticias.com/sostenibilidad/47980/2011/05/09/noticias-medio-ambiente-medioambiente-medioambiental-ambiental-definicion-contaminacion-cambio-climatico-calentamiento-global-ecologia-ecosistema-impacto-politica-gestion-legislacion-educacion-respo>

Conservas Orbe S.L. ha recibido la certificación que concede el Consejo para la Gestión Pesquera Sostenible (MSC, por sus siglas en inglés) para certificar el origen sostenible de algunos de sus productos pesqueros y que refleja su compromiso con el medio ambiente y la sostenibilidad, según informa la compañía.

AeroFarm: cultivos sin tierra bajo cubierta

Fuente: <http://www.ecoticias.com/alimentos/41366/2011/02/01/noticias-medio-ambiente-medioambiente-medioambiental-ambiental-definicion-contaminacion-cambio-climatico-calentamiento-global-ecologia-ecosistema-impacto-politica-gestion-legislacion-educacion-responsabi>

Derivado de la tecnología hidropónica, el sistema aeropónico de cultivo se sirve de la humedad vaporizada para lograr cosechas más productivas sobre tejidos reciclables, en el interior, con la ayuda de iluminación LED y un reducido consumo de agua. Es la solución para obtener verduras frescas todo el año que ya se ha puesto en marcha en varias ciudades, incluso del desierto.

Los alimentos tratados por Altas Presiones van en aumento

Fuente: http://www.alimentatec.com/index.php?option=com_content&view=article&id=763:los-alimentos-tratados-por-altas-presiones-van-en-aumento&catid=35:tecnologias&Itemid=54

El procesado por altas presiones (HPP) es una tecnología alternativa a tratamientos tradicionales (pasteurización) , que permite desarrollar y comercializar productos alimenticios innovadores. La tecnología de Altas presiones permite mejorar la conservación de los alimentos y los productos tratados necesitan refrigeración. En ella se somete al alimento a una elevada presión hidrostática de forma uniforme durante un tiempo limitado. Esta tecnología va ganando peso en diversos sectores de aplicación.

Super-enfriamiento: un proceso innovador para aumentar la vida útil de los productos pesqueros

Fuente: http://www.alimentatec.com/index.php?option=com_content&view=article&id=812:super-enfriamiento-proceso-innovador-para-aumentar-la-vida-util-de-los-productos-pesqueros&catid=35:tecnologias&Itemid=54

El Super-enfriamiento es un proceso innovador para la extensión de la vida útil de productos pesqueros frescos y mejorar su calidad. Este proceso permite enfriar el interior de pescado sin llegar a congelar la superficie (filetes refrigerados en estado "bajo cero"). Así, se obtiene un producto más firme, más atractivo y resistente al procesado posterior, que resulta en una mayor calidad final. Este tipo de enfriamiento profundo es ideal para el manejo de especies de pescado sensibles como el bacalao o el abadejo.

Electrodomésticos de nueva generación

Fuente: <http://www.foodtrendtrotters.com/2011/02/16/electrodomesticos-de-nueva-generacion>

Electrolux Double-O, que no sólo integra un sistema de cocinado compacto, sino que puede crear una base extra de cocinado con sólo deslizar la tapa. Un microondas portátil USB. Horno...plegable, que pueda alcanzar temperaturas altas permite incluso asar pollo u hornear galletas. "Bon-Home Culinary Heat Lamp". Y Trotter Cooker! Un dispositivo portátil que necesita energía solar y que pesa menos de 1 Kg

Carne líquida para alimentarse sin tener que masticar

Fuente: <http://dinnerinabottle.com/>

Esta innovación, llamada MeatWater es una bebida altamente nutritiva que luce como agua pero que sabe y tiene las propiedades de la carne, básicamente porque le han incorporado los nutrientes y las proteínas de la misma. Algunos de los sabores son hamburguesa con queso, pollo teriyaki, pescado y papas fritas, strogonoff y gulash. Y el más reciente lanzamiento de la firma, es el agua con sabor a caracoles. El objetivo de estas bebidas es sustituir a la comida sólida. Esta bebida podría resultar de interés para ciertos segmentos de la población como por ejemplo algunos deportistas o los consumidores senior, que presentan una elevada prevalencia de problemas de alimentación relacionados con la masticación y deglución. Para el resto...mejor el filete de carne de toda la vida!

Una investigación europea se centra en la mejora de los piensos que se utilizan para alimentar animales destinados al consumo humano

Fuente: <http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/sociedad-y-consumo/2011/05/04/200379.php>

Fruto de la necesidad de asegurar que esta alimentación cuenta con las máximas garantías de seguridad, se acaba de iniciar en la Unión Europea una investigación destinada a mejorar la calidad de la alimentación animal, a identificar los riesgos en la cadena alimentaria y a evitar fraudes alimentarios. Con el nombre de QSAFFE, expertos de toda Europa se han unido con este fin.

Nuevos recubrimientos que aumentan la durabilidad de productos cárnicos frescos

Fuente: http://www.euskadinnova.net/es/innovacion-tecnologica/noticias/nuevos-recubrimientos-aumentan-durabilidad-productos-carnicos-frescos/7419.aspx?utm_source=rss_feed&utm_medium=rss&utm_campaign=accesos_rss

Idoya Fernández Pan, ingeniera agrónoma y doctora por la Universidad Pública de Navarra, ha desarrollado nuevos recubrimientos comestibles para productos cárnicos frescos como la pechuga de pollo.

Diseñan un pudin terapéutico para enfermos de disfagia

Fuente: <http://www.ecoticias.com/alimentos/43034/2011/02/25/noticias-medio-ambiente-medioambiente-medioambiental-ambiental-definicion-contaminacion-cambio-climatico-calentamiento-global-ecologia-ecosistema-impacto-politica-gestion-legislacion-educacion-responsabi>

Investigadores de la Universidad de Huelva (UHU), en colaboración con la multinacional farmacéutica alemana Fesenius-Kabi, trabajan en el desarrollo de alimentos gelificados destinados a enfermos de disfagia (deglución anormal o dificultad para tragar), cuyo tratamiento clínico pasa por la prescripción de dietas controladas. Ente los resultados logrados en este proyecto, liderado por el catedrático Crispulo Gallegos, destaca la producción de un pudin terapéutico capaz de aportar al enfermo las proteínas, hidratos de carbono y lípidos suficientes, ha informado Andalucía Innova.

Investigadores colombianos desarrollan una hamburguesa a partir de fibra de banano

Fuente: <http://www.ecoticias.com/eco-america/45934/Investigadores-colombianos-desarrollan-una-hamburguesa-a-partir-de-fibra-de-banano>

Investigadores de la Universidad Nacional (UN) en Medellín, en alianza con Industrias Zenú, desarrollaron una hamburguesa baja en grasa a partir de fibra de banano. El interés por innovar en cárnicos los llevó también a producir una salchicha con extracto de cereza, cuyo alto valor antioxidante podría ser benéfico para el sistema inmune.

Microondas en la industria alimentaria para la pasteurización de platos preparados

Fuente: http://www.alimentatec.com/index.php?option=com_content&view=article&id=742:microondas-en-la-industria-alimentaria-para-la-pasteurizacion-de-platos-preparados&catid=35:tecnologias&Itemid=54

La aplicación de la tecnología por microondas es un proceso industrial capaz de garantizar la seguridad de los alimentos, minimizando el impacto del proceso térmico sobre sus características nutricionales y propiedades sensoriales. En el caso concreto de platos preparados pasteurizados, este tratamiento puede mejorar la productividad y la eficacia de los procesos industriales, además de conseguir alimentos sabrosos, nutritivos y saludables.

La CE lanza ultimátum a España para que aplique norma que limita sustancias peligrosas en piensos

Fuente: <http://www.ecoticias.com/alimentos/42436/2011/02/16/noticias-medio-ambiente-medioambiente-medioambiental-ambiental-definicion-contaminacion-cambio-climatico-calentamiento-global-ecologia-ecosistema-impacto-politica-gestion-legislacion-educacion-responsabi>

La Comisión Europea ha lanzado este miércoles un ultimátum a España para que aplique la norma de la UE que fija límites a la presencia en los piensos de sustancias peligrosas -como el arsénico, determinados pesticidas e impurezas botánicas- cuyo objetivo es garantizar la seguridad alimentaria y la confianza de los consumidores. Los Estados miembros tenían de plazo hasta el 1 de julio de 2010 para aplicar esta directiva, pero España todavía no lo ha hecho.



Grupo Gourmet-Okin apuesta por nuevos productos y por los mercados exteriores

Fuente: Estrategia Empresarial

La compañía guipuzcoana Grupo Gourmet-Okin aborda un ejercicio en el que las apuestas principales para sus tres líneas de negocio se basan en el desarrollo de nuevos productos así como en la potenciación de los mercados exteriores, excepto en Urkabe, que pasa por crecer en las comunidades limítrofes a la CAV.

WWF: Pérez Lafuente se convierte en la primera conservera que ofrece pescado enlatado MSC en España

Fuente: <http://www.ecoticias.com/alimentos/42060/2011/02/10/noticias-medio-ambiente-medioambiente-medioambiental-ambiental-definicion-contaminacion-cambio-climatico-calentamiento-global-ecologia-ecosistema-impacto-politica-gestion-legislacion-educacion-responsabi>

La conservera gallega Antonio Pérez Lafuente SA ha logrado convertirse, de la mano de WWF, en la primera empresa de España que comercializa pescado enlatado con el sello MSC. De esta forma, la firma demuestra su apuesta decidida por una política de aprovechamiento racional y sostenible de los recursos marinos.

Aprovechamiento de residuos en la industria alimentaria: Biogás agroindustrial

Fuente: <http://www.ainia.es/web/tecnolimentalia/ultimas-tecnologias/-/articulos/rT64/content/aprovechamiento-de-residuos-en-la-industria-alimentaria:-biogas-agroindustrial>

La industria alimentaria muestra un gran interés por el aprovechamiento de los residuos y subproductos. Las principales empresas y organismos europeos ofertan y demandan tecnologías dirigidas a la explotación de residuos orgánicos, fomentada en parte por la Directiva Marco de Residuos que establece la obligatoriedad de su recogida y reutilización. Esta norma entrará en vigor en España este año 2011.

Productos saciantes para controlar el apetito

Fuente: <http://www.ainia.es/web/tecnolimentalia/consumidor-y-nuevos-productos/-/articulos/rT64/content/productos-saciantes-para-controlar-el-apetito>

La Organización Mundial de la Salud (OMS) ha calificado la obesidad como la pandemia del siglo XXI. La industria alimentaria consciente de este problema, está apostando por nuevos productos con ingredientes funcionales que además de contar con un bajo aporte calórico, ayudan a disminuir el apetito aportando un efecto saciante, previniendo así el sobrepeso. En la actualidad la investigación y el desarrollo de nuevos productos saciantes están basados en diversas estrategias que a continuación desvelamos.

Elige los productos que menos contaminan gracias a su ecoetiquetado

Fuente: <http://www.ecoticias.com/alimentos/42490/Elige-los-productos-que-menos-contaminan-gracias-a-su-ecoetiquetado->

La sostenibilidad de los productos que consumimos es un reto fundamental para la sociedad y cobra cada vez más importancia para compradores y empresas. Un investigador de la Universidad de Santiago de Compostela (USC) ha ideado un sistema de ecoetiquetado que ofrece información medioambiental indicando la huella de carbono que generan estos bienes y servicios durante su "ciclo de vida".

Nuevos ingredientes alimentarios

Fuente: <http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/ciencia-y-tecnologia/2011/02/23/199043.php>

La Unión Europea acaba de aprobar el uso de dos nuevos ingredientes para uso alimentario. Uno de ellos es el extracto de micelio de la seta shiitake y el otro se denomina quitina-glucano de *Aspergillus niger*. El primero podrá utilizarse como ingrediente en refrescos, comidas preparadas, alimentos a base de yogur y complementos alimenticios. El segundo, en complementos alimenticios. Ambos usos están sometidos a rigurosas condiciones de etiquetado y de cantidades máximas para garantizar un consumo seguro.

Comunidades y pescadores acuerdan crear la marca pescado fresco Cantábrico

Fuente: <http://www.elmundo.es/elmundo/2011/02/01/paisvasco/1296591829.html>

Los gobiernos de las comunidades del caladero del Cantábrico-Nordeste (Galicia, Asturias, Cantabria y País Vasco) han conseguido el apoyo de las federaciones de cofradías de pescadores para crear una marca de calidad del pescado fresco de esta pesquería, con especies como la anchoa y el bonito. "Con estos pilares se puede estar seguro de que el pescado y el marisco que llevan la etiqueta MSC vienen de una pesquería sostenible y que cada empresa, dentro de la cadena de distribución, ha pasado una auditoría detallada de trazabilidad", ha afirmado el Gobierno.

La oportunidad de los productos V Gama

Fuente: <http://www.ainia.es/web/tecnoalimentalia/consumidor-y-nuevos-productos/-/articulos/rT64/content/la-oportunidad-de-los-productos-v-gama>

Los platos preparados han sido protagonistas esta última década. Estos productos han llegado al mercado y se han desarrollado, convirtiéndose en uno de los mercados más prometedores de la alimentación en España. Son una gran oportunidad para las empresas del sector y tienen una demanda cada vez mayor por parte de los consumidores. ¿Por qué se desarrollan estos productos? ¿Qué oportunidades tiene el sector?

Los 11 Sin del 2011

Fuente: http://actualidad.ainia.es/web/ainiaactualidad/alimentacion-saludable/-/articulos/Tc11/content/los-11-sin-del-2011?utm_source=email&utm_medium=bol_tecno&utm_campaign=t295

Los últimos datos indican que la evolución en el número de nuevos productos lanzados al mercado bajo el reclamo "sin", a nivel mundial, se ha duplicado en los últimos cinco años. Los 11 "sin" de 2011": Sin Azúcar; Bajo en Calorías; Bajo en Carbohidratos; Bajo en colesterol; Bajo en grasa; Bajo en Grasas Trans; Bajo en sodio; Bajo índice glicémico; Sin hormonas; Sin lactosa

Bebida que nos ayuda a adelgazar

Fuente: <http://www.foodtrendtrotters.com/2011/05/02/bebida-que-nos-ayuda-a-adelgazar/>

NeuroTrim es una bebida que nos ayuda a perder peso, basado en las fibras de las raíces de la planta japonesa Konnyaku, que ya hemos hablado en el blog en otros posts. el Konnyaku contiene mucha fibra, la cual nos ayuda a saciarnos y a comer menos. Según indica en la etiqueta hay que ingerir esta bebida media hora antes de cada comida. La marca Neuro tiene una variedad de 8 bebidas funcionales con diferentes propiedades.

Innovación en el sector de los yogures

Fuente: http://www.alimentatec.com/index.php?option=com_content&view=article&id=770:innovacion-en-el-sector-de-los-yogures&catid=36:observatorio-de-mercados&Itemid=56

Predominan los yogures posicionados como bajos en grasa o aquellos que aportan beneficios para la salud digestiva e intestinal. También destacan otro tipo de alegaciones como apto para vegetarianos, bajos en calorías o los orgánicos. Aparecen alternativas a la leche de vaca para la fabricación de los yogures, como la leche de cabra o de oveja. Se están incorporando nuevos ingredientes como son las nueces, semillas y granos, para aportar nuevos sabores y beneficios para la salud. El germen de trigo, las semillas de lino (ricas en ácidos grasos esenciales omega-3 y omega-6), las semillas de girasol o de calabaza son ejemplos de ingredientes saludables que se están incorporando a los yogures. En cuanto al sabor, están de moda las combinaciones tropicales y también son populares los sabores de café. Referido al packaging, la tendencia es hacia los formatos "on the go", que incluyen cuchara, fácil de consumir en cualquier lugar. También los yogures con compartimentos separados para los cereales o frutas.

German food store offers recipe kits for individual meals

Fuente: Springwise

Rather than stocking everything a consumer might need at any given time, German Kochhaus — or "Cooking House" — focuses on a set number of meals each day. The store displays a series of packages that include a recipe and just the right quantities of all the necessary ingredients.

Launched in September 2010, Kochhaus — which bills itself as "the walk-in recipe book in Berlin" — typically displays some 20 recipes at any one time, each displayed on a table with the associated ingredients. Starters, salads, soups, main courses and desserts are all represented in the mix on any given day. "No dish costs more than €10, about \$13, a serving; no dish takes more than one hour to prepare; there are no more than 12 steps to any recipe; there are never more than 20 recipes to choose from in the store, although two new ones are rotated in each week," marketing director Dorothee Stöber told The New York Times recently. Kochhaus uses local and organic ingredients whenever possible, and it has hired the Berlin Workshop for the Disabled to package most of its dry goods. Most recipes, meanwhile, are in-house creations. Individual ingredients and wines are available in the shop too, as well as pans, bowls and other implements. Wine-tastings and cooking workshops are on the way. Meals are purchased by the portion, with delivery available in the local area.

Offering the opportunity for consumers to show off their culinary skills, while never stretching them too far, Kochhaus has found an innovative way to tap into dining trends. Grocery retailers around the world: how will you do likewise? (Related: Upscale meals-in-a-box feature healthy global cuisine — Recipe kits bring the world to your dinner table.)

Website: www.kochhaus.de

Contact: info@Kochhaus.de

¿Qué hace que un producto de alimentos funcionales tenga éxito?

Fuente:

Recomendaciones de un gurú de desarrollo de productos. ¿Por qué tantos alimentos funcionales fracasan? A veces, es sólo mala suerte o mal momento, pero en la mayoría de los casos, es culpa de los mismos fabricantes, según el gurú de desarrollo de productos Mark Crowell.

Nano-ladrillos "ayuda a crear un mejor empaque para mantener los alimentos frescos por más tiempo"

Fuente:

<http://translate.google.com/translate?hl=es&sl=auto&tl=es&u=http%3A%2F%2Ffeeds.sciencedaily.com%2F~r%2Fsciencedaily%2F~3%2Fw74Aa53vix4%2F110327191031.htm&anno=2>

ScienceDaily (27 de marzo 2011) - Los científicos han informado sobre un nuevo material que contiene un ingrediente usado para hacer ladrillos que se muestra prometedor como una capa transparente para mejorar la fuerza y el rendimiento de los envases de plástico para alimentos. Llamado "nano-ladrillos", la película aún se ve como los ladrillos y el mortero con un microscopio, dicen. El recubrimiento puede ayudar a los alimentos y bebidas se mantienen frescas y más sabrosas y pueden sustituir a algunos envases de aluminio que se utilizan actualmente.

EUROPEAN SEAFOOD EXPOSITION – ENTERPRISE EUROPE NETWORK BROKERAGE EVENT

Fuente: http://ees.b2b-match.com/ese2011/p_index.php

Si usted está pensando en ir a las ESE de 2011, ahora tiene una oportunidad para la creación de redes destinadas a un encuentro empresarial, en el pabellón escocés. Organizado por "Scottish Development International" y administrado por "Enterprise Europe Scotland", el evento dará la oportunidad de conocer a potenciales clientes, proveedores o socios cara a cara para explorar oportunidades de negocio. Varias de las empresas que participaron en 2010 han alcanzado acuerdos como resultado de los contactos establecidos en el evento.

Ketchup agricultura ecológica

Fuente: <http://www.ecoticias.com/alimentos/47179/Ketchup-agricultura-ecologica>

Sin conservantes, colorantes, pesticidas, herbicidas ni plaguicidas, son asimilados correctamente por el organismo sin alterar las funciones metabólicas. Conserva todas las cualidades organolépticas y nutricionales de los alimentos ecológicos por ser frescos y elaborados artesanalmente.

EC vetoes polyphosphates as fish processing aid

Fuente: http://mobile.meatprocess.com/Products/EC-vetoes-polyphosphates-as-fish-processing-aid?utm_source=RSS_text_news&utm_medium=RSS%2Bfeed&utm_campaign=RSS%2BText%2BNews

The European Commission has declared that polyphosphates (PPs) are additives and cannot be used as a processing aid in salted fish production.

'Proven' new buzzword in Europe's functional market

Fuente: <http://newhope360.com/regulation-and-legislation/proven-new-buzzword-europes-functional-market>

The severity of the EU's Nutrition & Health Claims Regulation means 'proven' is the new buzzword in the functional food and beverage industry, according to Innova Market Insights. Innova said that this was illustrated by the fact that in 2010 it had tracked a 36 percent year-on-year increase in the number of products launched in Western Europe with a health positioning that featured the word 'proven.'

Biolur y EHNE organizan los encuentros BasHerri Taldeak, un foro de reflexión para productores y consumidores

Fuente: <http://www.ecoticias.com/alimentos/42369/2011/02/16/noticias-medio-ambiente-medioambiente-medioambiental-ambiental-definicion-contaminacion-cambio-climatico-calentamiento-global-ecologia-ecosistema-impacto-politica-gestion-legislacion-educacion-responsabi>

Todas las personas que participan en BasHerri Taldeak están invitadas a estos encuentros en los que se abordará, entre otras cuestiones, la metodología para establecer los precios y se reflexionará sobre el discurso. Por otro lado, se hará un balance del camino emprendido y se compartirán experiencias.

Ulrick & Short launches starches for meat products

Fuente: http://www.meatprocess.com/Products/Ulrick-Short-launches-starches-for-meat-products?utm_source=RSS_text_news&utm_medium=RSS%2Bfeed&utm_campaign=RSS%2BText%2BNews

UK-based clean label ingredients company Ulrick and Short has developed its Synergie and Eziglaze range of range of functional clean label starches to aid marinade and glaze adhesion for meat products. The firm's director Adrian Short told FoodNavigator: "There are very few functional starches on the market for the meat industry. Most of the existing products are off-the-shelf and do only part of the job. We wanted functionality that matches what meat products require as alternatives to modified starches and additives."

Los Fluidos Supercríticos impulsan la industria alimentaria

Fuente: <http://www.ainia.es/web/tecnoolimentalia/ultimas-tecnologias/-/articulos/rT64/content/los-fluidos-supercriticos-impulsan-la-industria-alimentaria>

Uno de los investigadores más importantes en materia de Fluidos Supercríticos (FSC), Gerd Brunner, ha publicado un artículo de revisión donde resume las principales aplicaciones de los fluidos supercríticos en la industria ("Applications of Supercritical Fluids" Annu. Rev. Chem. Biomol. Eng. 2010. 1:321–42.). El autor señala, además de la extracción supercrítica, otras áreas de aplicación como la impregnación y la limpieza, la formación de partículas y recubrimientos, así como sistemas basados en reacciones químicas como la hidrogenación, gasificación de biomasa u oxidación en agua supercrítica, entre otras. Este tipo de procesos se apoyan en las ventajas de los fluidos supercríticos como el dióxido de carbono supercrítico, entre las que destacan que son asequibles, inocuos y no tóxicos, por lo que su uso es sostenible, tiene poco impacto sobre el medio ambiente. Entre las aplicaciones descritas en el artículo, Brunner señala algunas relacionadas con la extracción supercrítica como la obtención de aceite de sésamo o descontaminación de arroz ambas implantadas a nivel industrial.

Ideas de envasado para facilitar el consumo y controlar la dosis

Fuente: <http://www.foodtrendtrotters.com/2011/04/20/ideas-de-ensado-para-facilitar-el-consumo-y-controlar-la-dosis/>

Yogur que se comercializa en "crush cups"; monodosis para líquidos; envase que tiene una "ventana" que permite calcular las porciones que se consumen; envasado orientado a la preparación del alimento en el propio envase...