

# Alimentos

## FERIAS, EVENTOS

- 1. Conferencia sobre la Integridad y Trazabilidad Alimenticia 1
- 2. 9º Congreso Europeo de Lípidos 1
- 3. 11º Congreso Internacional sobre Ingeniería y Alimentos 1

## NOTICIAS

- 4. Seminario web de evaluación para plataforma de la Unión Europea 2
- 5. UE: autoridad alimentaria modifica Límites Máximos de Residuos para fl... 2
- 6. Delegados de IUFoST acuerdan principios sobre seguridad alimenticia 3
- 7. Colores naturales aumentan, pero los sintéticos no se terminan todavía... 3
- 8. En París se realizó el Salón Internacional de Alimentación más importa... 3
- 9. Los alimentos del futuro 4
- 10. Se celebra la primera reunión del Observatorio de la Alimentación y la... 4
- 11. Consumidores europeos entregan veredicto sobre riesgo alimenticio 4
- 12. FAO - Agricultura y cultivos 5
- 13. El gobierno norteamericano invierte en investigación para la agricultu... 5
- 14. Presentada la lista de prioridades europeas para la investigación en e... 5
- 15. Expertos advierten de que la producción de arroz en Asia comienza a se... 6
- 16. Papas y cebollas cultivadas orgánicamente tienen los mismos niveles de... 6

## PUBLICACIONES

- 17. Manual de vegetales y su procesamiento 6

## PATENTES

- 18. Híbrido de maíz con concentración uniforme de antocianinas de extracci... 7
- 19. Composiciones antimicrobiales para ser utilizados en productos aliment... 7
- 20. Método para reducir el ácido graso saturado en la grasa de la leche, p... 7
- 21. Aparato y método para cortar vegetales 8
- 22. Sistemas y métodos automáticos para corte y toma de muestras de lechug... 8
- 23. Microorganismos probióticos aislados de la leche de burro 8
- 24. Método de esterilización para productos alimenticios sellados y sistem... 9
- 25. Método de envasado para alimentos moldeados 9

# Alimentos

## FERIAS, EVENTOS

### Conferencia sobre la Integridad y Trazabilidad Alimenticia

Publicada el 11/30/2010.

El Centro de Investigación ASSET (Universidad de Queens en Belfast) en colaboración con Safefood anuncian la realización de la Conferencia Internacional sobre seguridad alimenticia, la que se realizará en la Universidad de Queens en Belfast entre el 21 y el 24 de marzo de 2011.

 [ver más...](#)

### 9º Congreso Europeo de Lípidos

Publicada el 11/30/2010.

Aceites, grasas y lípidos para un mundo más saludable y sostenible. Entre el 18 y 21 de septiembre 2011, en Rotterdam.

 [ver más...](#)

### 11º Congreso Internacional sobre Ingeniería y Alimentos

Publicada el 11/30/2010.

Del 22 al 26 de mayo de 2011 en Atenas - Grecia. El tema será el procesamiento de alimentos en un mundo cambiante, se explorará cómo la ingeniería de alimentos contribuye a la solución de problemas vitales en un mundo que aumenta su población y complejidad y sufre por tener limitados recursos de materias primas, energía y medio ambiente.

 [ver más...](#)

# Alimentos

## NOTICIAS

### Seminario web de evaluación para plataforma de la Unión Europea

Publicada en The European Food Information Council, 11/29/2010.

El Consejo Europeo de Información sobre Alimentos (EUFIC) ha producido un seminario web (webinar) de la sesión que organizó con DG SANCO en el Segundo Congreso Mundial de Nutrición y Salud Pública en Porto, Portugal, el 25 de Septiembre de 2010, que trataba de la evaluación de la plataforma de la Unión Europea para la acción sobre la Dieta, Actividad Física y Salud, establecida hace cinco años. Cuando esta iniciativa se creó (2005) la EUFIC juntó a varias partes interesadas y los desafió a responder al alto índice de obesidad y enfermedades relacionadas con la dieta en Europa. El nuevo acercamiento entrega un foro a las organizaciones Europeas para atacar las malas cifras sobre dietas y actividad física dentro de Europa. La plataforma con 32 miembros comprende organizaciones con intereses diametralmente diferentes, incluyendo: ONGs de salud pública; grupos de consumidores y otros de actividad física; industrias de comida, bebida y catering; varios estados miembros; los observadores incluyendo la OMS y la Autoridad Europea de Seguridad Alimenticia (EFSA).

 [ver más...](#)

### UE: autoridad alimentaria modifica Límites Máximos de Residuos para fludioxonil en uvas

Publicada en Chilealimentos, 11/26/2010.

According to Article 6 of the Regulation (EC) No 396/2005, Denmark, herewith referred to as the rapporteur Member State (RMS), received an application from Syngenta Crop Protection to set an import tolerance for fludioxonil in sweet potatoes and yams. In order to accommodate the authorized post-harvest use of fludioxonil on these crops, it is proposed to raise the existing MRL from 0.05 mg/kg (set at the limit of quantification) to 10 mg/kg. The RMS drafted an evaluation report according to Article 8 of Regulation (EC) No 396/2005 which was submitted to the European Commission and forwarded to EFSA on 20 July 2010.

 [ver más...](#)

## Alimentos

### Delegados de IUFoST acuerdan principios sobre seguridad alimenticia

Publicada en FoodNavigator.com , 11/24/2010.

La Unión Internacional de Ciencia Alimenticia y Tecnología (IUFoST, por sus siglas en inglés) ha publicado su plan para trabajar en pro de la comunidad global de ciencia y tecnología alimenticia, en un plan conocido como Declaración de Cape Town, y sus principios fueron unánimemente aceptados por los delegados sobre los derechos individuales del acceso adecuado y alimentos sanos.

 [ver más...](#)

### Colores naturales aumentan, pero los sintéticos no se terminan todavía

Publicada en FoodNavigator.com , 11/23/2010.

El mercado de colores está cambiando a favor de los naturales, pero todavía son necesarios algunos colores sintéticos, de acuerdo a expertos del mercado de estos recursos.

 [ver más...](#)

### En París se realizó el Salón Internacional de Alimentación más importante del mundo

Publicada en Prunesco, 11/22/2010.

Entre el 17 y el 21 de octubre de este año, se realizó en el Paris Nord Villepintela, Francia, la feria SIAL 2010, el Salón Internacional de la alimentación más importante del mundo, que contó con importantes innovaciones en manufactura, distribución e importación y donde los agentes de la industria agroalimentaria presentaron sus productos y debatieron sobre las nuevas tendencias del negocio.

 [ver más...](#)

# Alimentos

## Los alimentos del futuro

Publicada en Ecoticias - Alimentos, 11/18/2010.

El autor advierte sobre los cambios que el crecimiento económico de los países genera en los hábitos alimenticios de sus habitantes y asegura que la Argentina cuenta con las mejores condiciones naturales y tecnológicas para consolidarse como un líder en la oferta de alimentos saludables, cuyo consumo se está expandiendo fuerte en todo el planeta.

 [ver más...](#)

## Se celebra la primera reunión del Observatorio de la Alimentación y la Agricultura Ecológica de Catalunya

Publicada en Ecoticias - Alimentos, 11/18/2010.

La directora general de Agricultura y Ganadería, Rosa Cubel, y el director general de Planificación y Relaciones Agrarias, Antoni Diaz, presidieron ayersen Barcelona la primera reunión del Observatorio de la alimentación y la agricultura ecológicas de Catalunya. Este nuevo entesquiere ser una herramienta para la consolidación de la producción agraria ecológica y responde a los objetivos del Pla d' Acció 2008-2012.

 [ver más...](#)

## Consumidores europeos entregan veredicto sobre riesgo alimenticio

Publicada en FoodNavigator.com , 11/18/2010.

La contaminación química sobrepasa los miedos de los consumidores europeos sobre riesgos relacionados con los alimentos, cerca estuvieron las preocupaciones sobre antibióticos y hormonas en las carnes, clonación de animales y contaminantes, de acuerdo a una nueva encuesta requerida por los observadores de la comisión de la región.

 [ver más...](#)

# Alimentos

## FAO - Agricultura y cultivos

Publicada en FAO - Agricultura y cultivos, 11/17/2010.

Una guía interactiva aconseja qué, cuándo y dónde plantar en 43 países. Esta herramienta en Internet, desarrollada por los expertos de la FAO, cubre más de 130 cultivos desde los frijoles a la remolacha y del trigo a la sandía, y está destinada al conjunto de los donantes, agencias, agentes de extensión del gobierno y organizaciones no gubernamentales que trabajan con los campesinos africanos.

 [ver más...](#)

## El gobierno norteamericano invierte en investigación para la agricultura ecológica

Publicada en Ecoticias - Alimentos, 11/16/2010.

El gobierno norteamericano quiere mejorar las semillas de maíz ecológico. Los investigadores recibirán ayudas por valor de 2,9 millones de dólares para mejorar el cultivo, el control y la expansión de las semillas, afirma la edición online del diario Des Moines Register.

 [ver más...](#)

## Presentada la lista de prioridades europeas para la investigación en el sector ecológico

Publicada en Ecoticias - Alimentos, 11/16/2010.

Este pasado mes de septiembre la Plataforma Tecnológica europea TPsOrganics presentó a la UE su lista de prioridades para la investigación en el sector ecológico para el 7º Programa Marco (2012-2013).

 [ver más...](#)

## Alimentos

### Expertos advierten de que la producción de arroz en Asia comienza a ser insostenible

Publicada en Ecoticias - Alimentos, 11/14/2010.

Naciones Unidas ha advertido de que millones de personas en todo Asia se exponen a atravesar un estado de inseguridad alimentaria debido a la escasez de agua registrada a lo largo de los últimos meses, y que hace indispensable el desarrollo de nuevos mecanismos agrícolas para el cultivo de arroz, el alimento por excelencia del continente.

 ver más...

### Papas y cebollas cultivadas orgánicamente tienen los mismos niveles de antioxidantes

Publicada en FoodNavigator.com - Fruit, vegetable, nut ingredients, 11/12/2010.

Productos cultivados orgánicamente no ofrecen más beneficios nutricionales que los que se cultivan por los métodos tradicionales, de acuerdo a un nuevo estudio.

 ver más...

## PUBLICACIONES

### Manual de vegetales y su procesamiento

Publicada en Molecular Nutrition & Food Research, 11/24/2010.

Este manual ofrece una referencia y contiene los últimos desarrollos y avances en este campo que avanza muy rápido. Este libro puede ser considerado como el compañero del popular Manual de frutas y su procesamiento de Y. H. Hui (2006). El manual de vegetales y su procesamiento es contemporáneo, tiene reportes a fondo de nuevos desarrollos interdisciplinarios y nuevas prácticas en el campo de los vegetales y su énfasis está en procesamiento, preservación, envasado, nutrición y seguridad alimenticia.

 ver más...

# Alimentos

## PATENTES

### Hibrido de maíz con concentración uniforme de antocianinas de extracción fácil y el proceso para su extracción

Publicada en Tecnologías asociadas a los alimentos, 11/25/2010.

Trata de la generación de un híbrido de maíz con una concentración uniforme de antocianinas y el proceso para su extracción, haciendo una provisión del uso de las antocianinas y el uso del maíz, sin generar rechazo en el proceso, para este propósito, las especies naturales que contienen antocianina son cruzadas con otros germoplasmas predefinidos, con las características adecuadas para hacer funcionar la matriz basal para recibir, depositada en la superficie, una piel con antocianinas fácilmente removibles de acuerdo a la consistencia diferente entre granos y piel.

 [ver más...](#)

### Composiciones antimicrobiales para ser utilizados en productos alimenticios

Publicada en Tecnologías asociadas a los alimentos, 11/25/2010.

El descubrimiento se relaciona con métodos para el tratamiento de alimentos aplicando una composición antimicrobial y procesar estos alimentos usando ciertos métodos seleccionados.

 [ver más...](#)

### Método para reducir el ácido graso saturado en la grasa de la leche, productos obtenidos y su aplicación

Publicada en Tecnologías asociadas a los alimentos, 11/25/2010.

El invento se relaciona con un método para reducir los ácidos grasos saturados en la grasa de la leche, una grasa que incluye un contenido reducido de ácido graso saturado, preferiblemente obtenido por medio de esta invención, como también la composición de dicha grasa.

 [ver más...](#)

# Alimentos

## Aparato y método para cortar vegetales

Publicada en CEVIPYME - Frutas y Hortalizas, 11/24/2010.

Un aparato para cortar vegetales incluye un bloque impulsor de cubos, tubos impulsores extendiéndose radialmente desde el bloque, y un montaje para cortar que rodea en forma de círculo a una parte del bloque. El bloque impulsor incluye un área para sostener papas y un orificio para recibir papas del área de espera. Los tubos impulsores tienen una apertura de entrada y otra de salida, y un largo longitudinal mayor a 5 pulgadas. El bloque se puede rotar en un eje central vertical y cada tubo se puede rotar en su propio eje longitudinal.

 [ver más...](#)

## Sistemas y métodos automáticos para corte y toma de muestras de lechuga romana y otros productos de la cosecha

Publicada en Tecnologías asociadas a los alimentos, 11/18/2010.

Un sistema transportador incluye una pluralidad de sujetadores que rotan alrededor de sistema transportador y de ensamblaje. En un lado del sistema, un cinturón transportador sincronizado provee un poyo para las partes de las plantas que se introducen ahí, en medio de los sujetadores. Mientras el sistema transportador se aleja del lado del campo, los sujetadores comienzan a apoyar totalmente las plantas. El transportador de ensamblaje lleva los sujetadores y a las plantas a través de una serie de hojas que cortan y que toman muestras.

 [ver más...](#)

## Microorganismos probióticos aislados de la leche de burro

Publicada en CEVIPYME - Lácteos, 11/12/2010.

La bacteria láctica probiótica del género de los lactobacilos, aislada de la leche de burro, como se revela a continuación, como también su uso en compuestos de alimentos y bebidas como los productos de leche fermentada.

 [ver más...](#)

## Alimentos

### Método de esterilización para productos alimenticios sellados y sistema de llenado

Publicada en CEVIPYME - Conservas, 11/12/2010.

Para proveer un método de esterilización de alimentos envasados que tiene un alto efecto en comida mixta de comida sólida/sopa y un sistema de llenado donde los procesos y aparatos pueden ser simplificados, un material de tapas de pre-sellado (PS), que ha sido cortada de manera que cubra la apertura de una taza llena con alimento sólido.

 [ver más...](#)

### Método de envasado para alimentos moldeados

Publicada en Tecnologías asociadas a los alimentos, 11/09/2010.

Un producto alimenticio líquido se introduce en la cavidad del molde y se le permite solidificarse para formar un producto sólido moldeado. Una tapa es colocada en la lámina para cerrar y empaquetar el producto dentro de la cavidad.

 [ver más...](#)