



JUGO DE FRUTA Y VERDURAS RICO EN SOD Y SU MÉTODO PARA EL PROCESAMIENTO.

Noticia 15 de oct, 2017

Los jugos que elaboramos en casa son una fuente de vitaminas y minerales que benefician mucho a nuestra salud, y si sabemos cuáles elegir también nos pueden aportar cualidades cosméticas, como por ejemplo contribuir a mejorar el aspecto de nuestra piel.

[LEER MÁS →](#)

ZUMMO OBTIENE LA CERTIFICACIÓN DE PROYECTOS DE INNOVACIÓN POR EL SISTEMA DE EXPRIMIDO DE CÍTRICOS DE ALTA VELOCIDAD.

Proveedor 26 de oct, 2017

Zummo apuesta constantemente por la innovación y modernización de los sectores industriales. Por eso, trabaja en cada fase de la producción con procesos de Investigación, Desarrollo e Innovación. Cuenta con un sistema de exprimido vertical, único en el mundo porque corta la fruta en dos mitades y la exprime sin entrar en contacto con la corteza ni machacarla, evitando sus aceites y acidez ...

[LEER MÁS →](#)



PROCESO PARA OBTENER JUGO DE CASCARA DE FRUTA.

Patente 25 de oct, 2017

Se proporciona un proceso para obtener zumo de cáscara de fruta que comienza con la trituración de la cáscara de fruta en una solución acuosa a 30-60 grados Celsius con un molino que comprende una rejilla de trituración que se caracteriza por que tiene una abertura con forma circular desde 16 a 20 mm de diámetro y un área superficial 201 a 314 mm².

[LEER MÁS →](#)



LA INVESTIGACIÓN VINCULA LOS MANGOS CON UN MENOR RIESGO DE INFLAMACIÓN Y ENFERMEDAD CRÓNICA.

Noticia 24 de oct, 2017

¿Más mangos, menos problemas? La investigación continúa revelando que puede ser el caso. De acuerdo con una nueva revisión de la literatura científica, los mangos y los compuestos individuales que contienen pueden mitigar la posibilidad de enfermedades metabólicas y relacionadas con la inflamación.

[LEER MÁS →](#)



DINAMARCA: EMPRESAS DE JUGO CREAN INGREDIENTES SALUDABLES CON DESECHOS DE LAS PULPAS.

Noticia 25 de oct, 2017

La pulpa de fruta sobrante de la industria del jugo se está transformando en un ingrediente saludable y con valor agregado para cereales, bocadillos horneados y chocolate.

[LEER MÁS →](#)

JUGOS: EXPORTACIONES DE ESPAÑA CRECEN EN LOS MERCADOS DE EE.UU, CHINA, COREA DEL SUR Y JAPON.

Mercado 04 de oct, 2017

Las empresas españolas de zumos y néctares se abren paso en los mercados internacionales y logran excelentes resultados en los mercados extracomunitarios, especialmente en Estados Unidos, China, Japón y Corea del Sur.

[LEER MÁS →](#)

FUERTE ALZA EN PRECIO INTERNACIONAL DEL JUGO DE NARANJA.

Mercado 05 de oct, 2017

El precio internacional del jugo concentrado de naranja aumentó un 24% entre inicios de julio de este año y el 3 de octubre anterior, al pasar de \$1.25 por libra de sólidos a \$1.55. Productores del fruto en Costa Rica incluso consideran que el precio podría llegar a subir más en las próximas semanas.

[LEER MÁS →](#)



FOOD MATTERS LIVE. OBTÉN UNA REBANADA DE NUEVAS INNOVACIONES EN COMIDA Y BEBIDA.

Evento 31 de oct, 2017

Volviendo al ExCeL de Londres por cuarto año consecutivo los días 21 y 23 de noviembre, Food Matters Live reúne a un sector intersectorial de especialistas en alimentos con las innovaciones más novedosas y emocionantes de tres días.

[LEER MÁS →](#)



OCEAN SPRAY REVELA MEZCLAS DE JUGOS Y BEBIDAS DE ARÁNDANO PURO.

Noticia 16 de oct, 2017

La marca de jugo de arándano Ocean Spray ha agregado dos nuevas bebidas a su cartera de productos: mezclas orgánicas de jugo 100% y arándano puro (sin endulzar) jugo 100%.

[LEER MÁS →](#)



UNILEVER LANZA LA OFERTA DE TÉ VERDE MATCHA DE LA MARCA PURE LEAF.

Noticia 24 de oct, 2017

Los té de origen único están hechos de hojas cultivadas en estados certificados por Rainforest Alliance en el sur de Japón, y estarán disponibles en bolsitas preparadas y envueltas individualmente que los consumidores pueden preparar en casa. Hay dos variedades: matcha puro...

[LEER MÁS →](#)

AUSTRIA JUICE CREA BEBIDAS DE LUJO.

Noticia 16 de oct, 2017

Austria Juice ha presentado sus nuevos productos de limonada dirigidos a consumidores adultos. Los conceptos que se ofrecen incluyen un ruibarbo de tomate puramente vegetal más una combinación de yuzu y salvia.

[LEER MÁS →](#)

AUSTRIA JUICE



INFLUENCIA DEL PROCESAMIENTO DEL JUGO DE FRUTA EN LA ESTABILIDAD ANTOCIANINA.

Publ. Científica 03 de oct, 2017

Las antocianinas son compuestos que determinan la calidad en frutos rojos y sus jugos correspondientes. El destino de las antocianinas durante la producción de jugos está determinado por un sin número de factores y todos estos deben tenerse en cuenta para optimizar los procesos de jugos.

[LEER MÁS →](#)

SUSTITUCIÓN DE AGUA O JUGO FRESCO POR JUGO EMBOTELLADO E INCIDENCIA DE DIABETES TIPO 2. ESTUDIO DE COHORTE SUN.

Publ. Científica 07 de oct, 2017

La relación entre el consumo de jugo y la diabetes tipo 2 (T2D) no se ha evidenciado ampliamente. Nuestros objetivos fueron evaluar prospectivamente las asociaciones con incidencia de T2D.

[LEER MÁS →](#)



ESPAÑA: EXPORTACIONES DE JUGO SE HAN TRIPlicADO EN 3 AÑOS A MERCADOS FUERA DE LA UNIÓN EUROPEA.

Mercado 30 de oct, 2017

Los fabricantes españoles de zumos y néctares se abren paso en nuevos mercados. Aunque el destino principal de sus exportaciones continúa siendo la Unión Europea, las empresas nacionales de este sector están logrando aumentar sus ventas en distintos mercados extracomunitarios, especialmente en los de Estados Unidos, China, Japón y Corea del Sur.

[LEER MÁS →](#)

ARÁNDANO ARGENTINO: MEJOR SABOR Y FUENTE DE EMPLEO PERMANENTE.

Noticia 13 de oct, 2017

Del 9 al 15 de octubre se celebró la Semana del Arándano, una iniciativa del Ministerio de Agroindustria de la Nación. El arándano ayuda a la prevención de enfermedades cardiovasculares y del tracto urinario, además de reducir el colesterol. Se puede comer directamente fresco, en ensaladas, o cuando ya se dejó unos días se pueden realizar preparaciones, jugos, mermeladas o congelarse.

[LEER MÁS →](#)

