

Noticias y Novedades

Estos son algunos resúmenes de las noticias más recientes del sistema informativo AlimentariaOnline.com.

Para leerlas por completo, entre al sitio web www.alimentariaonline.com, elija una palabra del título, escribala en el renglón que dice buscar y presione el botón. Después, elija el título que corresponda entre los mostrados mediante un click.

Alimentariaonline.com cuenta con más de 3,500 notas disponibles y se actualiza diariamente.

Animales Modificados Genéticamente ¿Productos Imprevistos?

Un obstáculo que dificulta la producción de animales transgénicos es que sus ciclos reproductivos son mucho más prolongados que los cultivos alimentarios.



Análisis de las Campilobacterias

Las campilobacterias son la primera causa de una amplia gama de infecciones alimentarias en el mundo y es sorprendente lo poco conocidas que son.



La Huella de Carbono en los Alimentos: Fijación o Emisión de Gases de Efecto Invernadero

Indicar cuál es la huella de carbono en la etiqueta de alimentos es lo último en etiquetado en el Reino Unido.



Colorantes Ilegales para Alimentos

En las últimas revisiones, la UE prohibió el colorante red2g, colorante utilizado en la elaboración de hamburguesas y salchichas.



El Vino, la Cerveza y el Licor Aumentan por Igual el Riesgo de Cáncer de Mama

Tomar tres o más bebidas al día aumenta el riesgo de una mujer para el cáncer de mama en 30 por ciento. Y el tipo de alcohol consumido (vino, cerveza o licor) parece no importar, informan los investigadores.



Investigan Brote de E. coli Detectado en Verduras de Canadá

La empresa Dole Food retiró del mercado de Estados Unidos y de Canadá dos lotes de ensaladas frescas preparadas lechuga romana, tras encontrarse un brote de E coli.



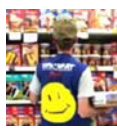
Comida y Cafeína en Uno

Lanzan en Japón plato instantáneo de fideos con contenido de cafeína equivalente a una taza de café.



Proveedores Mexicanos Centran Atención en Wal Mart

Proveedores de autoservicios mantienen hoy un mayor porcentaje de ventas en Wal-Mart respecto a lo que ellos mismos recomiendan tener con un solo cliente.



Desayuno de Bajo Índice de Carbohidratos Impacta el Riesgo de Obesidad en Niños

Un estudio, ha encontrado que a niños que se les dan desayunos con un bajo índice de carbohidratos tienden a reducir su ingesta diaria de energía teniendo un impacto significativo en el riesgo de obesidad.



Nueva Discusión sobre Diferencias Nutricionales de la Producción Ecológica

Un nuevo estudio estadounidense apunta que los tomates ecológicos son más nutritivos que los convencionales por su nivel más elevado de flavonoides.



Chihuahua Cultiva Transgénicos

Sin una ley que ampare el uso de transgénicos; productores de Chihuahua han sembrado 2 500 hectáreas de maíz transgénico.



Se Expande Taco Bell a México

Abren en Monterrey el primer restaurante Taco Bell de la empresa estadounidense Yum! Brands.



Los Colores de la Salud

La nueva tendencia es utilizar colores para indicar beneficios nutricionales específicos de los alimentos.



Frijoles Pintos Ayudan a Bajar el Colesterol

Destacan expertos que los frijoles se les considera un alimento muy accesible y barato para todos, rico en proteínas, fibra y minerales.



Prohíben el Uso de Sustancias Anabólicas en Ganado Bovino en México

Leyes mexicanas castigarán severamente el uso de anabólicos, usados para la engorda de ganado.



Alternativas Tecnológicas para la Codificación

Para la codificación y marcaje industrial existen una serie de alternativas tecnológicas donde el usuario puede escoger y adaptar la más conveniente a su producto.



La Chirimoya: Un Viagra Natural

Encuentran en la chirimoya un componente natural que activa la nitrososintasa; vasodilatador que favorece la excitación de forma natural, similar a los efectos provocados por el viagra.



Tendencia en Fortificación de Productos Lácteos

Los productos con valor añadido son los que impulsan el sector lácteo con un marcado aumento en la demanda de lo saludable y funcional.



Los Compuestos de los Alimentos Fritos Podrían Perjudicar al Corazón

Un estudio sugiere que los alimentos ricos en de glicosilación avanzada (PGA), como las hamburguesas, las papas fritas y otros alimentos grasosos cocinados a altas temperaturas, causan una disfunción breve pero significativa en la dilatación de los vasos sanguíneos.



Yogurt Gaseoso: ¿Sueno Bien o es un Fiasco?

Buscando hacer el yogurt más agradable al paladar de los preadolescentes, Yoplait aparece con un yogurt gaseoso en un tubo.



Agricultores de Tamaulipas Demandan al Gobierno Federal Otorgue Permisos para el Cultivo Experimental de Maíz GMO

Agricultores de Tamaulipas demandan al Gobierno Federal otorgue permisos para el cultivo experimental de Maíz Genéticamente Modificado. Aplazar esta experimentación, podría provocar situaciones de siembras ilegales.



Alistan Reglamento de Transgénicos

Próximamente será publicado el reglamento para que entre en vigor la Ley de Bioseguridad y Organismos Genéticamente Modificados.



Científicos Presentan Mezcla para Pescado Rebozado Crujiente Bajo en Grasa

El equipo japonés utilizó una mezcla para rebozar con un contenido de humedad de 60 por ciento y halló que su freidura durante cinco minutos produjo una masa con menos contenido de grasa y textura más crujiente.



Frutas y Verduras No Reducen el Riesgo de Cáncer de Colon

Ingerir muchas frutas y verduras es bueno para la salud, no reduce el riesgo de cáncer de colon, pero pueden ayudar a mantener a raya enfermedades cardíacas y otros cánceres.



Nueva Tecnología de Microencapsulación de GAT Food Essentials

GAT Food Essentials (GAT) ha desarrollado una innovadora tecnología de microencapsulación para la estabilización de ingredientes activos lábiles – como los ácidos grasos poliinsaturados, antioxidantes y minerales - para la industria de los alimentos funcionales. Las microcápsulas producidas resisten además las operaciones de producción más comúnmente usadas.



Ferias y Eventos

ALIMENTARIA MERCOSUR 2007

Octubre 30 a Noviembre 1, 2007
Lugar: Buenos Aires, Argentina
<http://www.alimentariaexpo.com.ar>

FOOD INGREDIENTS EUROPE

Octubre 30 a Noviembre 1, 2007
Lugar: Londres, Inglaterra
<http://europe2007.fi-events.com>

SEGUNDA CONFERENCIA INTERNACIONAL SOBRE SEGURIDAD/CALIDAD DE ALIMENTOS

Noviembre 6 al 7, 2007
Lugar: South San Francisco Conference Center, EUA
www.foodhaccp.com

ANDINA-PACK 2007

Noviembre 6 al 9, 2007
Lugar: Bogotá, Colombia
www.andinapack.com

CONGRESO INTERNACIONAL SOBRE INOCUIDAD DE ALIMENTOS Y XXIV REUNIÓN NACIONAL DE MICROBIOLOGÍA, HIGIENE Y TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Noviembre 8 al 10, 2007
Lugar: Puerto Vallarta Jalisco, México.
Informes: torresvitela@gmail.com

CONGRESO IBEROAMERICANO DE LABORATORIOS

Noviembre 8 al 9, 2007
Lugar: Guadalajara, México
Sede: Hotel Fiesta Americana
Informes: cri@ema.org

KOSHERFEST 2007

Noviembre 12 al 13, 2007.
New York ; Estados Unidos.
www.kosherfest.com

KAPTA EXPO PROVEEDOR

Noviembre 13 al 15, 2007
Lugar: Cancún, México
<http://www.kapta.org>

EXPO COMIDA LATINA 2007

Noviembre 11 y 12, 2007
Lugar: New York, NY USA
<http://www.expo-comida-latina.com>

SALÓN INTERNACIONAL DE MÁQUINAS PARA ENOLOGÍA Y EMBOTELLADO 2007

Noviembre 13 al 17, 2007
Lugar: Milán, Italia
Sede: Fiera Milano
info@simei.it

VI AQUAMAR INTERNACIONAL

Noviembre 14 al 16, 2007
Lugar: Puerto de Veracruz, México
www.itboca.edu.mx

WORLD FOOD TECHNOLOGY AND INNOVATION FORUM 2007

Noviembre 20 al 21, 2007
Lugar: The Burlington, Irlanda
anne.shildrake@wtgevents.com

SEMINARIO EXPERTO EN TEQUILA

Enero 7 - 9; 2008
Lugar: Jalisco, México
www.tequilavinomezcal.com

WINE+ 2008

Enero 16 y 17, 2008
Lugar: Londres, Inglaterra
<http://www.wineplus.co.uk>

FRUIT LOGISTICA 2008

Febrero 7 al 9, 2008
Lugar: Berlín, Alemania
<http://www.fruitlogistica.com>

FERVINO 2008

Enero 29 a Febrero 1, 2008
Lugar: Valdepeñas, España
fervino@fervino.com

BIOFACH 2008

Febrero 21 al 24, 2008
Lugar: Nuremberg, Alemania
<http://www.biofach.com>