

¡TE PONEMOS AL DÍA!

ESTA SEMANA:

¡Apunta en tu calendario!



- JUN 7**: Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos
- JUN 7-9**: XIII Workshop de SEMiPyP
- JUN 8**: Día Mundial de los Océanos
- JUN 10-11**: IV Jornada CODINMA

NOTICIAS

EL PESCADO YA SE VENDE UN 2,4% MÁS QUE ANTES DE LA PANDEMIA

Los productos del mar, como el salmón, han experimentado una subida de mercado desde el 2020

Con el confinamiento, la venta de pescado se disparó en un 15%, representando un 11,3% de los gastos en alimentación por parte de las familias, quedando establecido que el principal motivo de consumo es el placer.

También se ha notificado que desde la pandemia la venta en supermercados ha experimentado una ligera subida, mientras que la venta en pescaderías ha descendido.



[PINCHA AQUÍ](#)

Publica: 01/06/2022
Fuente: economista.es

INVESTIGADORAS DE LA UNIVERSIDAD DE ALICANTE OBTIENEN UN MATERIAL PLÁSTICO MEDIANTE LA REUTILIZACIÓN DE RESIDUOS DE PIÑA

Con el fin de aumentar la vida útil de alimentos frescos y reducir el desperdicio alimentario se ha generado un material plástico, que al ser una fuente de compuestos antioxidantes previenen el deterioro de los alimentos. Además, también se podrían incorporar compuestos potenciadores del aroma procedentes de los residuos de piña que mejorarían la experiencia sensorial del consumidor.



[PINCHA AQUÍ](#)

Publica: 08/04/2022
Fuente: web.ua.es

VERDURA DE LA SEMANA

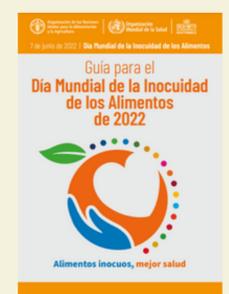
Canónigos



Conoce más sobre los canónigos en nuestro VIERNES DE VERDURAS ¡Búscanos en redes sociales!

RECOMENDACIÓN DE LECTURA

Guía para el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos de 2022



[PINCHA AQUÍ](#)

¿Sabías que...?

La **acuicultura** es la **clave** para un **futuro sostenible**. Constituye un paso fundamental en la transición ecológica global. Su bajo impacto con el entorno contribuye al mantenimiento del ecosistema, siendo una actividad esencial para el sustento de ríos y mares, además permite el crecimiento de las especies en su hábitat sin explotarlo.

¡Toma nota!

Un **Informe** de la **Unión de Consumidores de Galicia** establece que la mayoría de consumidores asocian un elevado contenido en grasa, azúcares y sal en alimentos y bebidas con efectos perjudiciales para la salud.

Además, también afirman que valorarían positivamente que se indicase el contenido en el frontal de los envases, y que poseen interés en conocer la composición y la calidad del alimento a través de un sistema de etiquetado nutricional frontal que revele principalmente el contenido de nutrientes, para ayudar a la toma de decisiones en la compra.

[PINCHA AQUÍ](#)

