

EMBALAJE INTELIGENTE QUE AGREGA VALOR REAL

Noticia 08 de sept, 2017

Cuando se ejecuta correctamente, el empaquetado inteligente puede extender la interacción de una marca con el consumidor, agregando valor real, pero la confianza debe establecerse primero.

LEER MÁS →

LA INNOVACIÓN COMPETITIVA AUMENTARÁ DRAMÁTICAMENTE EN LA ERA DE LA MANUFACTURA 4.0

Mercado 07 de sept, 2017

El énfasis en la innovación de la industria manufacturera avanzará hacia el desarrollo de nuevos servicios relacionados con productos, mejoras en la cadena de suministro y modelos de negocio innovadores para crear nuevas ventajas competitivas en los próximos cinco años.

LEER MÁS →



EUROMONITOR: 20 MEGA TENDENCIAS MÁS INFLUYENTES PARA DAR FORMA AL MUNDO EN 2030

Mercado 07 de sept, 2017

Euromonitor International ha identificado 20 de las megatendencias más influyentes para dar forma al mundo en 2030 con el análisis de las ocho de mayor impacto de alcance en las industrias y los consumidores en los próximos años.

LEER MÁS →

#TENDENCIAS

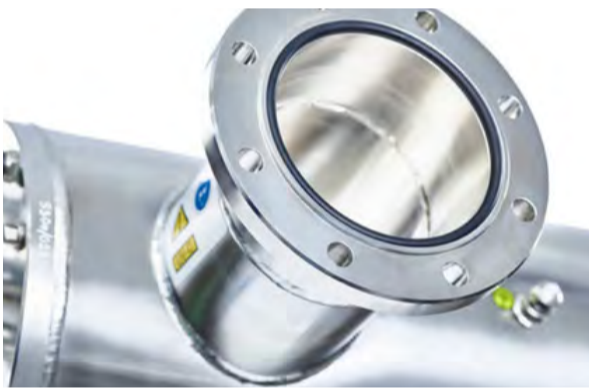


ITALIA PERTURBA A FABRICANTES CON ETIQUETAS DE ORIGEN PARA TOMATES

Noticia 06 de sept, 2017

Italia ha anunciado planes para introducir un etiquetado de origen obligatorio para los productos a base de tomate, evitando los procedimientos de la UE y suscitando temores por la unidad del mercado unico europeo.

LEER MÁS →

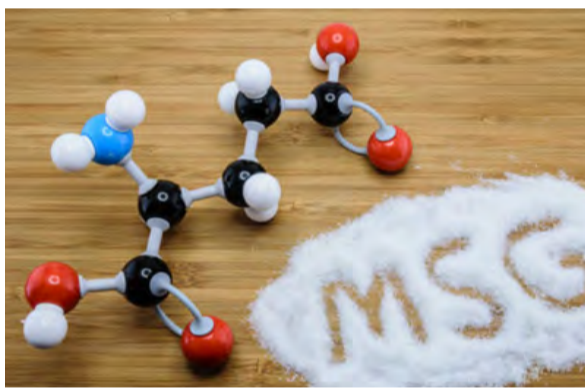


EL SISTEMA DE DESINFECCIÓN UV LIBRE DE QUÍMICOS PERMITE PROCESOS SENSIBLES

Proveedores 07 de sept, 2017

Xylem ha introducido un sistema de desinfección ultravioleta libre de químicos (UV) para procesos sensibles, como los que se encuentran en aplicaciones de alimentos y bebidas.

LEER MÁS →



ORGANISMO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DE LA UE: ADOPTAR NIVELES SEGUROS DE INGESTA DE GLUTAMATO

Noticia 29 de agos, 2017

El organismo científico europeo de inocuidad de los alimentos insta a la UE a que adopte los niveles de ingesta establecidos recientemente para los aditivos alimentarios con glutamato tras aumentar los temores sobre las tasas de consumo.

LEER MÁS →

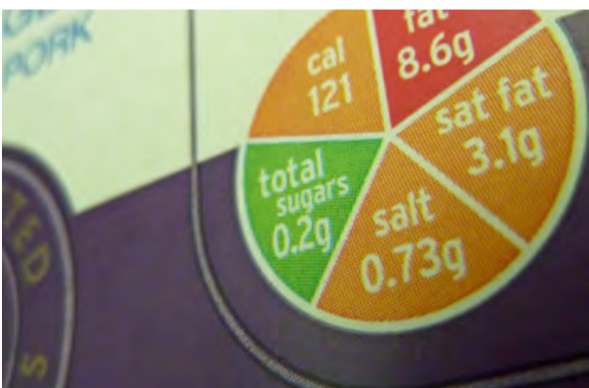


PREBIÓTICOS A BASE DE FRUTAS: ¿UNA ALTERNATIVA VIABLE PARA COMIDAS Y BEBIDAS PROBIÓTICAS?

Noticia 24 de agos, 2017

La pectina y la pulpa extraída de la fruta se convierte en un efectivo proveedor de probiótico alimentario, según revela la investigación, ya que demuestra propiedades que estimulan el crecimiento y la supervivencia del probiótico en el intestino.

LEER MÁS →



LA DENSIDAD DE NUTRIENTES EN LAS ETIQUETAS DE LOS ALIMENTOS PODRÍA IMPULSAR OPCIONES SALUDABLES

Noticia 21 de agos, 2017

Los investigadores han sugerido que la adición de índices de alimentos ricos en nutrientes a las etiquetas de los alimentos podría ayudar a los consumidores a tomar decisiones de compra más saludables.

LEER MÁS →



SISTEMA, MÉTODOS Y COMPOSICIONES RELACIONADOS CON EL USO DE PREPARACIONES DE BACTERIAS NO VIVAS PARA PROMOVER LA SEGURIDAD Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.

Patente 17 de agos, 2017

The present teachings disclose a process for producing a safe and preserved food. The process includes: (i) introducing a non-live-bacteria preparation on or in a food to produce an activated food, and the non-live-bacteria preparation results from fermentation of fermented bacteria, but ...

LEER MÁS →



FPA PUBLICA EL INFORME SOBRE LA SITUACIÓN DEL SECTOR DE ENVASES FLEXIBLES EN 2017

Noticia 15 de agos, 2017

En los últimos 10 años, la industria de envases flexibles de los Estados Unidos ha experimentado una tasa de crecimiento anual del 1.9%, con una tasa de crecimiento anual del 2.4% en 2016.

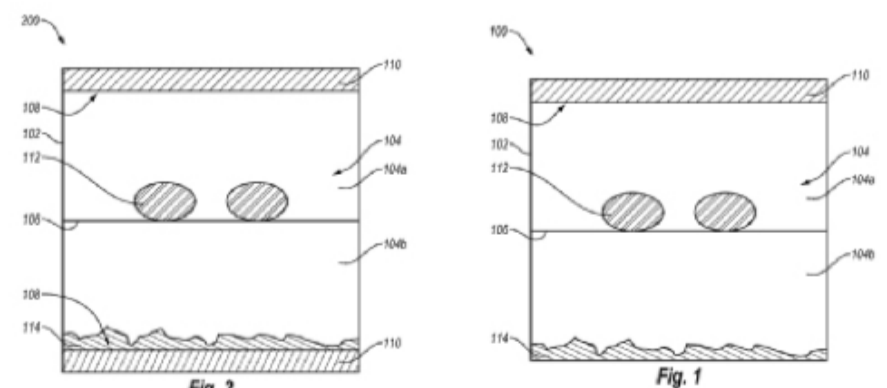
LEER MÁS →

LA CONSOLIDACIÓN DEL CORRUGADO CONTINUARÁ EN EL MERCADO

Noticia 11 de agos, 2017

Un nuevo informe prevé que la industria europea de corrugado fragmentado seguirá a los Estados Unidos a través de una trayectoria de consolidación e integración vertical, coincidiendo con procesos que se han llevado a cabo con otros materiales de embalaje mientras que otros dicen que el sector británico de corrugado ya ha pasado por tal periodo.

LEER MÁS →



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS CON BIOMASA

Patente 10 de agos, 2017

A food preservation system can include a gas (e.g., oxygen) permeable package having at least one oxygen permeable member defining a package chamber therein, and a silverized biomass in the package chamber of the oxygen permeable package.

LEER MÁS →

TECNOLOGÍAS INNOVADORAS PARA LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Publ. Científica 01 de agos, 2017

Several techniques have been developed during the 20th century in order to preserve foods. These innovative technologies vary in static pressure and embrace physical technologies (e.g., high hydrostatic pressure and high-pressure homogenization), electromagnetic technologies...

LEER MÁS →

