



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

Patente 28 de sept, 2017

Disclosed are a fruit and vegetable juice rich in SOD and a processing method therefor, wherein the method comprises subjecting the fruit and vegetable juice to ultra-high pressure processing, the pressure is 100-800 MPa, and the time is 1-30 mins. After the processing in the present

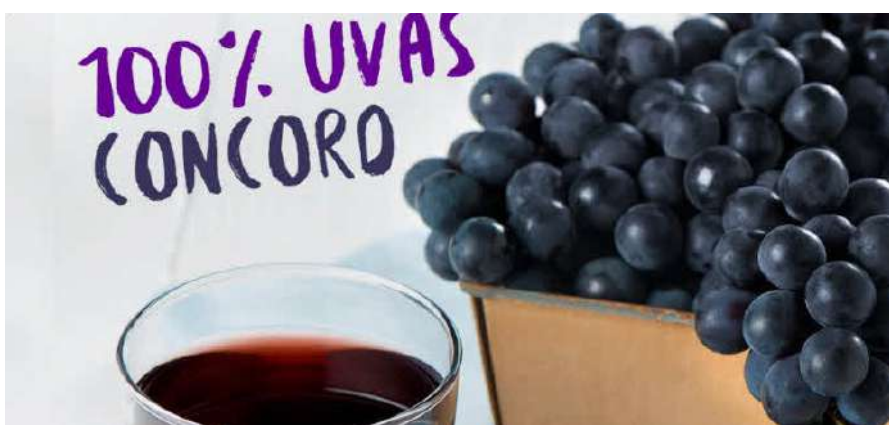
[LEER MÁS →](#)

EL BUEN SABOR CON LOS INGREDIENTES DE LA UVA CONCORD DE WETCH

Noticia 29 de sept, 2017

Los ingredientes de Welch captan el audaz y delicioso sabor de la uva Concord y entregan polifenoles. Los ingredientes de una Concord ofrecen una forma natural y efectiva de mejorar la nutrición y el sabor de sus futuras innovaciones, incluso si contienen ingredientes de bienestar con sabores desafiantes.

[LEER MÁS →](#)



ESPAÑA: LANZAN EN EL MERCADO NUEVOS JUGOS CON TECNOLOGÍA DE ALTA PRESIÓN EN FRÍO

Noticia 29 de sept, 2017

Coldpress, la marca pionera de zumos de Altas Presiones en Frío (HPP - High Pressure Processing), llega a España de la mano de Carrefour.

[LEER MÁS →](#)



ESPAÑA: PROGRAMA PROMUEVE EL CONSUMO DE JUGO DE FRUTAS EN LOS CONSUMIDORES DE ESPAÑA

Noticia 29 de sept, 2017

En los últimos años, muchos de los datos científicos que hay sobre el zumo de fruta y sus beneficios para la salud han sido tergiversados u omitidos del debate sobre la salud, lo que ha creado confusión entre los consumidores y profesionales del sector de la salud.

[LEER MÁS →](#)



LOS FABRICANTES ESPAÑOLES DE ZUMOS SE ABREN PASO EN NUEVOS MERCADOS

Mercado 26 de sept, 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 →](#)



EL DISEÑO DE CASQUILLO OFRECE UNA BEBIDA PROBIÓTICA

Noticia 28 de sept, 2017

La primera línea de bebidas probióticas "mix-to-drink", estable en las estanterías, utiliza un concepto innovador que se basa en la tecnología de soldadura por giro Branson de Emerson para un diseño de tapa que dispensa probióticos con sólo pulsar un botón.

[LEER MÁS →](#)



TETRA PACK INVIERTE 30 MILLONES DE EUROS EN NUEVA TECNOLOGÍA EN SU EMPLAZAMIENTO EN TEXAS

Proveedor 27 de sept, 2017

Tetra Pak invertirá 30 millones de euros en actualizaciones de fábricas en su emplazamiento en Denton, Texas, ya que pretende satisfacer las necesidades cambiantes de sus clientes en Estados Unidos y Canadá.

[LEER MÁS →](#)



DELAMERE DAIRY PRESENTA GAMA DE ALMENDRAS, FRUTAS Y VERDURAS

Noticia 21 de sept, 2017

Delamere Dairy ha lanzado Nutty Drink en el Reino Unido, una gama de bebidas de almendras con frutas y verduras añadidas para los veganos.

[LEER MÁS →](#)



EMBALAJE PARA LA EDAD DE ORO

Mercado 23 de sept, 2017

Con casi una cuarta parte de la población de 50 años o más, los propietarios de marcas que deseen apelar a este grupo demográfico deben abordar las necesidades de envasado específico de los consumidores envejecidos, manteniendo la base del consumidor más amplia en mente.

[LEER MÁS →](#)



EMPAQUES: LA INNOVACIÓN DETRÁS DEL PACKAGING

Noticia 21 de sept, 2017

El empaque permite frescura e inocuidad en los alimentos para protegerlos de factores extraños como la contaminación, además de permitir su traslado y almacenamiento conservando las características propias del producto.

[LEER MÁS →](#)

LAS EMPRESAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ESTANDARIZARÁN LAS ETIQUETAS DE FECHA AL 2020

Noticia 20 de sept, 2017

Las mayores compañías de alimentos y bebidas del mundo se han comprometido a estandarizar las etiquetas de fechas de alimentos en todo el mundo para 2020.

[LEER MÁS →](#)



KRAFT HEINZ PRESENTA CUATRO BEBIDAS DE FRUTAS SIN AZÚCAR AÑADIDO

Noticia 18 de sept, 2017

Kraft Heinz ha añadido cuatro líneas de productos a su gama Capri Sun, elaborada con ingredientes totalmente naturales y sin azúcar añadido: Refrescos de Frutas Solares Capri, Capri Sun Organic, Capri Sun 100% Jugo y Capri Sun Fruit & Veggie Blends.

[LEER MÁS →](#)

CAMBIO DE LAS PROPIEDADES REOLÓGICAS DEL JUGO DE MANGO POR HOMOGENEIZACIÓN DE ALTA PRESIÓN

Publ. Científica 01 de sept, 2017

The effect of high pressure homogenization (HPH) on pH, total soluble solid, color, particle size distribution (PSD), microstructure, ζ-potential, water soluble pectin, apparent viscosity, thixotropy, dynamic rheological characteristics of mango juice were investigated in this study.

[LEER MÁS →](#)



COMUNICACIÓN QUÍMICA DE LA MANZANA, JUGO Y ORUJO, Y LA CORRELACIÓN ENTRE CONTENIDO FENÓLICO, ACTIVIDAD ENZIMÁTICA Y EL PARDEAMIENTO

Publ. Científica 01 de sept, 2017

Primary and secondary metabolites were evaluated in apple fruit, juice and pomace of resistant and leading European apple cultivars. The primary goal was to study the chemical composition of apple fruit fractions in correlation with their enzymatic browning.

[LEER MÁS →](#)

CARACTERIZACIÓN DE LA COMPOSICIÓN DE LOS FLAVONOIDES Y LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE TOTAL DEL JUGO DE DIFERENTES VARIETADES DE CÍTRICOS DE LA REGIÓN DE WESTERN CAPE

Publ. Científica 09 de sept, 2017

Four citrus varieties, clementine mandarin, satsuma mandarin, navel orange and Valencia orange, grown in the Western Cape of South Africa, were evaluated in terms of their total polyphenol content (TPC), total flavonoid content (TFC), major phenolic compounds and total antioxidant capacity (TAC) of the juice, taking into account seasonal variation (2011, 2012 and 2014).

[LEER MÁS →](#)

