

Boletín de noticias de IFFO Febrero de 2023



Editorial

Las plataformas precompetitivas han florecido durante la última década a medida que las empresas se han dado cuenta de lo poderosas que pueden ser las coaliciones de partes interesadas cuando quieren abordar en profundidad cuestiones relacionadas con el cambio climático, la seguridad alimentaria, la economía circular y muchas más. [...]

[Lea más](#)



Global
Roundtable
on marine
ingredients

2021-22 ANNUAL REPORT

Ya está disponible el Informe Anual de la Mesa Redonda Mundial

Descubra qué sucedió desde que se lanzó la Mesa Redonda Global sobre Ingredientes Marinos en octubre de 2021 (solo en inglés)

[Lea más](#)

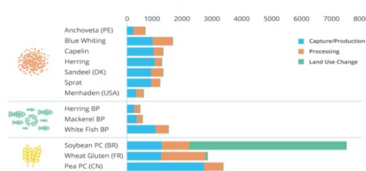


PFAS encontrado por Danish Food Institute en yemas de huevo orgánicas

En Dinamarca, el Instituto de Alimentos DTU llevó a cabo un examen técnico de las yemas de huevo orgánicas danesas y encontró contaminantes.

[Leer más en el Área de Miembros](#)

CARBON FOOTPRINT (KG CO₂ EQ. PER TONNE OF PRODUCT)



No se puede gestionar lo que no se puede medir

Las opciones sostenibles en alimentos balanceados y alimentos han llevado a la evolución de una variedad de métricas durante los últimos cuarenta años o más; sin embargo, el formato que ha obtenido más apoyo en las últimas décadas ha sido el del Análisis del Ciclo de Vida (LCA).

[Lea más](#)



El proyecto de mejoramiento de la pesquería de de pelágicos pequeños en Ecuador (FIP) reconocido por Premios Verdes

El proyecto compitió con 3.026 proyectos de 795 ciudades en 33 países y calificó como parte de la categoría de Conservación de Hábitats y Ecosistemas.

[Lea más](#)

Noticias de la industria

- [Fishfarming expert](#): Los fabricantes de piensos para salmón amenazan con boicotear la bacaladilla del Atlántico nororienta
- [TheFishSite](#): Las granjas certificadas por ASC reciben 24 meses para cumplir con los nuevos estándares de alimentos balanceados
- [MisPeces](#): La trazabilidad innovadora llega a la cadena de valor de los ingredientes marinos para su uso en la acuicultura y otros mercados
- [Phys.org](#): Avances digitales para aumentar la sostenibilidad de las pesquerías mundiales y preservar los ecosistemas marinos

- [FoodIngredientsFirst](#): Contaminante ambiental (PFAS) descubierto en yemas de huevo orgánicas en Dinamarca
- [MisPeces](#): China reducirá la inclusión de soja en alimentos balanceados y abre una alternativa a nuevas fuentes de proteína
- [Aqua](#): MarinTrust lanza públicamente una evaluación de pesquerías de especies múltiples
- [Seafoodsource](#): Rabobank: 2023 será un año récord para la producción mundial de camarón, mientras que la producción de salmón se normalizará
- [TheFishSite](#): Se espera que los precios de los ingredientes marinos se mantengan hasta 2023

Innovación e investigación

Harinas de pescado y su competencia

- En un [estudio](#) reciente se encontró evidencia de comunicación intestino-cerebro en la trucha arcoíris en respuesta a un extracto acuoso de harina de pescado y su fracción de aminoácidos libres.
- Según un [artículo](#), el nivel de inclusión de la proteína unicelular (*Methylococcus capsulatus*) de hasta un 10 % de la dieta total pudo sustituir hasta dos tercios de la harina de pescado sin efectos negativos en dietas alimentadas con dorada. La inclusión de la harina de insectos (mosca soldado negra) en la dieta solo pudo sustituir hasta un 5 % de la harina de pescado en la dieta sin efectos negativos. Ninguna de las dos nuevas proteínas influyó en los marcadores moleculares relacionados con la salud en el intestino de los peces.

Procesamiento y su desarrollo

- Un [estudio](#) tuvo como objetivo examinar la estabilidad en los alimentos balanceados cuando se les incorporó un extracto bioactivo producido por la fermentación de subproductos oleícolas y vitivinícolas. Las dietas se formularon con y sin los extractos bioactivos y se almacenaron a temperatura ambiente o 4 °C durante 4 meses. La suplementación con extractos bioactivos en la dieta aumentó la actividad antioxidante y el almacenamiento a 4 °C redujo la pérdida de actividad antioxidante. El presente estudio muestra que existe un claro potencial antioxidante en algunos compuestos bioactivos nuevos y naturales.

Calendario

- [27 February-1 March 2023: World Ocean Summit, Lisbon, Portugal](#)
- [7-9 March 2023: North Atlantic Seafood Forum, Bergen, Norway](#)
- [12-14 March 2023: Seafood Expo North America, Boston USA](#)
- [25-27 April 2023: Seafood Expo Global, Barcelona, Spain](#)
- [1-3 May 2023: IFFO's members Meeting, Madrid, Spain](#)
- [23-24 May 2023, Blue Food Innovation Summit, London, UK](#)
- 23-25 October 2023: IFFO Annual Conference - Cape Town, South Africa



This email was sent to {{contact.EMAIL}}
You have received this email because you registered on IFFO.

[Unsubscribe](#)