



@fennutricion



@FENnutricion



@FENnutricion

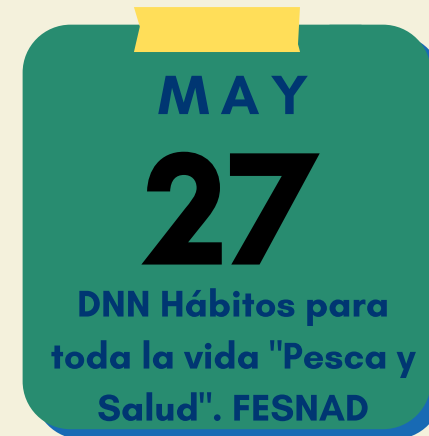


Fundación Española de la Nutrición

¡TE PONEMOS AL DÍA!

ESTA SEMANA:

¡Apunta en tu calendario!



NOTICIAS

¿QUÉ HAY QUE HACER PARA QUE EL CONSUMIDOR CONOZCA, COMPRE Y VALORE EL ACEITE DE OLIVA?

El consumidor debe comenzar a valorar el papel del aceite de oliva en la sostenibilidad medioambiental, social y económica del país.

Constituye la grasa vegetal más saludable que existe, y según los expertos en el sector es necesario fomentar su prestigio, promoción e imagen, a la vez que difundir sus beneficios, para acercar al consumidor y al producto.

Publica: 18/O5/2022

Fuente: mercacei.com



PINCHA AQUÍ

VERDURA DE LA SEMANA

Endibia



Conoce más sobre la endibia en nuestro VIERNES DE VERDURAS ¡Búscanos en redes sociales!

INVESTIGADORES DEL CSIC DESARROLLAN UN SALMOREJO PROBIÓTICO

Salmorejo como fuente de probióticos para intolerantes a la lactosa o personas con hipercolesterolemia

A las ventajas nutricionales que aporta el salmorejo, se le añadiría el efecto probiótico gracias a la presencia de *Lactiplantibacillus pentosus*. El producto resultante constituye una fuente de microorganismos beneficiosos para aquellos consumidores que no pueden adquirir probióticos de otros productos a causa de intolerancias o enfermedades.



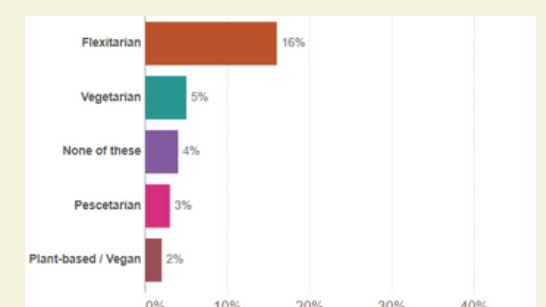
PINCHA AQUÍ

Publica: 11/O5/2022

Fuente: CSIC.es

RECOMENDACIÓN DE LECTURA

¿Qué porcentaje de personas dice que son vegetarianos, veganos y flexitarianos?



PINCHA AQUÍ

¿Sabías que...?

Para **conservar** los **alimentos** frente a la llegada del **calor** y reducir los riesgos de infección por *Salmonella* se requieren una serie de pautas:

Consumir los alimentos que procedan de proveedores de confianza, siendo muy importante mantener la cocina limpia y respetar la cadena de frío, y tener especial cuidado con el consumo y la conservación de ciertos alimentos como los huevos y las salsas.

PINCHA AQUÍ

¡Toma nota!

Según una última encuesta realizada en más de 10 países, uno de cada cuatro consumidores en el mundo se considera **flexitariano**, comprando cada vez más alternativas a la carne y lácteos a base de vegetales. Estos consumidores prestan mucha atención al envase y a las declaraciones nutricionales, siendo la clave fundamental el sabor y la textura del producto. Este tipo de alimentación es más habitual en gente joven, mostrando más interés por experiencias de sabor innovadoras en su alimentación diaria, cambiando más rápidamente sus preferencias dietéticas.

PINCHA AQUÍ

