

El uso del cobre en hospitales previene las infecciones hospitalarias

Un nuevo estudio, realizado en EEUU, pone de manifiesto la eficacia del cobre para prevenir las infecciones nosocomiales. El uso de este material con efectivas propiedades antimicrobianas en superficies, barandillas, grifos y otros elementos de mobiliario interior, se está extendiendo en los hospitales de EEUU y Europa.

[Leer más](#)



Exosex SPTab para el control de polillas

COMERCIAL QUÍMICA MASSÓ S.A. ha lanzado al mercado nacional Exosex® SPTab, un sistema que emplea feromonas mediante auto-confusión para controlar las polillas en los productos almacenados. Los análisis de los datos recopilados muestran una reducción media del 75,5% en la presión de la plaga en todos los ensayos realizados, sobre todo a nivel europeo, donde el sistema lleva ya varios años implantado.

[Leer más](#)



El cangrejo invasor chino llega a los rios españoles

El cangrejo chino Eriocheir viene a sumarse a otras especies invasoras, como el cangrejo rojo o el mejillón cebra, en las aguas de nuestro país. Además de daños económicos, que causa al atascar cañerías y sistemas de refrigeración, el cangrejo invasor chino tiene relevancia para la salud humana, ya que actúa como vector del parásito *Duela pulmonar* (*Paragonimus westermani*).

[Leer más](#)



Hygienalia+Pulire: Feria de la Limpieza e Higiene Profesional

Valencia reunirá en una feria la mayor y más variada oferta de productos y servicios para el sector de la limpieza e higiene profesional en la Península Ibérica: Hygienalia+Pulire. Desde higieneambiental.com les informamos de la posibilidad de participar en este Salón como empresas de los sectores de Control de Plagas, Higiene Ambiental y Desinfección.

[Leer más](#)



Jornada: Detección, control y eliminación de biofilms en la industria alimentaria

La empresa especializada en higiene alimentaria ITRAM HIGIENE, conjuntamente con AZTI-TECNALIA, organizan esta jornada técnica, que profundizará en los problemas tecnológicos y de salud pública que supone la presencia de biofilms en la industria alimentaria y en cómo eliminarlos. El evento tendrá lugar el próximo 25 de enero 2012 en Bizcaia.

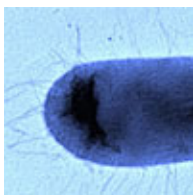
[Leer más](#)



La Legionella construye un habitat propicio en el interior de las células sanas

La bacteria Legionella es capaz de camuflarse en el interior de las células sanas y causar enfermedad manipulando un proceso celular natural, que le permite construirse, dentro de la célula infectada, un espacio donde reproducirse. Científicos de la Universidad de Purdue muestran una nueva faceta de este patógeno presente en el agua y que puede producir legionelosis y fiebre de Pontiac.

[Leer más](#)



Mecanismos que confieren virulencia a bacterias tipo E.coli

Un estudio realizado por el Institut de Recerca Biomèdica (IRB Barcelona) aporta nuevos datos sobre los mecanismos que confieren virulencia a cepas patógenas de bacterias como Escherichia coli, causante de la infección alimentaria detectada este mayo en Alemania. Una proteína, llamada Ler, activa los genes responsables de la virulencia que las bacterias emplean para infectar células humanas.

[Leer más](#)



Nanocápsulas que liberan de forma controlada sustancias activas antimicrobianas

El proyecto NANOCONTAINERS, coordinado por el Instituto de Tecnología Cerámica (ITC) de Castellón, tiene como objetivo desarrollar nanocápsulas inorgánicas capaces de liberar de forma controlada sustancias activas con propiedades biocidas o antimicrobianas, entre otras, para su aplicación en diversos sectores industriales.

[Leer más](#)



10th Fumigants & Pheromones International Conference

La 10a edición de la conferencia internacional Fumigants & Pheromones tendrá lugar en Indianapolis (EEUU) bajo el lema "Control de plagas en todo el mundo". El evento ofrecerá nuevas aplicaciones en control de plagas, con talleres prácticos, y una serie de conferencias con una perspectiva internacional sobre como proteger alimentos, granos, estructuras o la madera frente a las plagas.

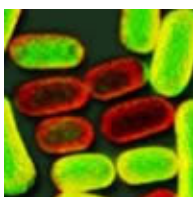
[Leer más](#)



Micotoxinas T-2 y HT-2 en alimentos y piensos

La Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) ha publicado un informe sobre la repercusión para la salud humana y animal de la presencia de las micotoxinas T-2 y HT-2 en alimentos y piensos. Estos contaminantes, presentes especialmente en granos y alimentos a base de cereales, estan producidos por varias especies de hongos filamentosos Fusarium.

[Leer más](#)



La Salmonella crea clones con diferentes funciones para optimizar su capacidad de infección

Un mecanismo inusual de regulación, que controla la opción de tener o no flagelos para nadar, en bacterias de Salmonella genéticamente idénticas, afecta también a la capacidad de la bacteria para causar infección. Un estudio de la Universidad de Washington ha profundizado en cómo ser igual genéticamente pero diferir en apariencia y función es útil para estas bacterias origen de toxiinfecciones alimentarias.

[Leer más](#)



Regulación de rodenticidas anticoagulantes de segunda generación en la UE

El futuro uso de rodenticidas anticoagulantes de segunda generación en los estados Miembros sigue en un proceso de deliberación, entre el riesgo que implica su uso y la necesidad de utilizarlos. Un documento elaborado por la Dirección General de Medio Ambiente de la UE incluye 4 propuestas para unificar a nivel de los Estados Miembros el uso de productos que contengan estas sustancias.

[Leer más](#)