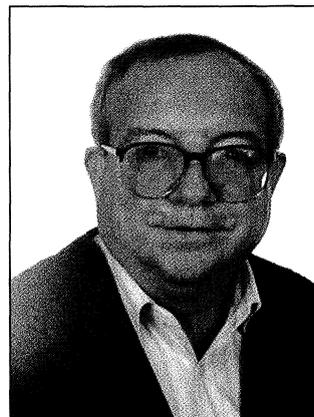


# Editorial



*Dr. Roberto Maestro Durán*

## IN MEMORIAM

El pasado 30 de enero falleció, a los 56 años de edad, el Dr. Roberto Maestro Durán, Investigador Científico del CSIC, perteneciente a la plantilla del Instituto de la Grasa desde 1968.

Licenciado (1962) y Doctor (1966) en Ciencias Químicas por la Universidad de Sevilla, desarrolló la mayor parte de su labor científica en el Instituto de la Grasa desde que fue aceptado como becario postdoctoral en 1967. Había destacado durante sus estudios de Licenciatura, iniciados en 1957, como uno de los alumnos más brillantes de su promoción. Se inició en la investigación científica, a partir de octubre de 1961, en el Departamento de Química Orgánica de la antigua Facultad de Ciencias de la Universidad de Sevilla, al comenzar los estudios del último curso de Licenciatura. Realizó durante ese curso el trabajo experimental de su Tesis de Licenciatura bajo la dirección del Prof. D. Francisco García González, de grato recuerdo, y del Dr. Antonio Gómez Sánchez, graduándose en 1962. Inmediatamente después comenzó su Tesis Doctoral, sobre una extensión de la reacción de aldosas con compuestos  $\beta$ -dicarbonílicos encaminada a la síntesis de nuevos derivados del furano, que fue dirigida por el mismo Prof. García González y por el Dr. José Manuel Fernández-Bolaños Vázquez, y que presentó en noviembre de 1966, obteniendo la calificación de sobresaliente "cum laude". Durante el desarrollo de su Tesis participó en las tareas docentes del mismo Departamento como Profesor Ayudante de Clases Prácticas de Química Orgánica (1962-64). Entre 1966 y 1968 fue Profesor Encargado de Química en la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Industriales de Sevilla.

Su labor científica ha quedado reflejada, en parte, en las páginas de esta revista, así como en otras también de reconocido prestigio internacional. Colaboró, desde su adscripción al Instituto de la Grasa, con el Prof. de Investigación Dr. Antonio Vázquez Roncero en temas del área de la Química de Alimentos. Los trabajos de este grupo sobre los componentes fenólicos de las aceitunas y la evolución de los mismos durante la elaboración de aceitunas de mesa o la extracción de aceite de oliva son clásicos. Asimismo, estudios sobre el papel antioxidante de los polifenoles en el aceite de oliva y en otros alimentos (harina de pimiento, melazas de caña de azúcar, vinazas, etc.). Desarrolló desde 1985, junto a otros investigadores del Instituto, diversos estudios sobre los aceites relacionados con el síndrome tóxico. Por otra parte, perteneció a equipos de investigación que desarrollaron diversos Proyectos subvencionados y contratos de investigación sobre temas relativos a la termoxidación de aceites y grasas, oscurecimiento de las proteínas de pescado, criterios de calidad del aceite de oliva virgen, interacción proteína-lípido (oxidado)-carbohidrato, efecto de aceites de girasol alto-oleico y oliva virgen sobre el metabolismo lipídico, obtención de lípidos de cerebro de ternero, aprovechamiento integral de los subproductos de las industrias del tomate y del pimiento (aceites de las semillas), depuración integral del alpechín, etc.

Además de su participación activa en congresos científicos nacionales e internacionales, hay que destacar su labor docente como Profesor de los Cursos de Alta Especialización en Grasas, de Cursos de Doctorado en las Facultades de Química y de Biología de Sevilla, de la asignatura «Aceites y Grasas Vegetales» en el programa para la obtención del Master en «Ciencia y Tecnología de Alimentos» de la Universidad Politécnica de Valencia, y de Cursos de Técnicos en Análisis y Control de Grasas Vegetales de la Escuela Politécnica de Linares.

En el aspecto personal y humano, el Dr. Maestro Durán tenía una serie de características que le hacían acreedor a un gran aprecio por parte de sus compañeros de trabajo de todos los niveles. De mente abierta y, por lo tanto, tolerante, sabía ejercer, sin embargo, su espíritu crítico, propio de un intelectual, cuando era necesario, siempre dentro de su estilo pacífico y tranquilo. Su amplísima cultura humanística se debía a su enorme afición, desde temprana edad, a la lectura, especialmente de los grandes autores españoles, y, más tarde, a los aspectos históricos de las Artes Plásticas, en particular de la Arquitectura antigua. Así, realizó viajes con el fin de conocer in situ los más recónditos monumentos del románico o muchos museos dentro y fuera de España, animado siempre por un permanente deseo de aprender. Sus inquietudes intelectuales se extendían también al campo de lo religioso, lo que le impulsó en los últimos años a seguir cursos de Teología. Otra faceta de su rica personalidad fue su espíritu solidario; así, dispuesto siempre a ayudar donde hiciera falta, venía colaborando, en sus horas libres, en la educación de niños de una barriada marginal, que se han quedado ahora sin su buen amigo. No se puede dejar de mencionar su finísimo sentido del humor, consecuencia de su gran rapidez mental y de su talento para ver siempre el lado amable de las cosas. Fuera de su ámbito de trabajo también gozaba del aprecio y simpatía de todos sus conocidos; sus amigos, en particular, siempre recordarán cómo se podía disfrutar de su amena e inteligente conversación salpicada de alusiones jocosas, cargadas a veces de fina ironía.

Desde aquí manifestamos públicamente a sus familiares, en especial a su esposa e hijos, nuestro sentimiento.

Él cumplió sobradamente aquello de «escribir un libro, tener un hijo (fue padre de tres) y plantar un árbol» (justamente el fin de semana antes de que nos dejara había plantado un nogal). Descanse en paz.