

NOTICIARIO

REUNIONES Y CONGRESOS CELEBRADOS

88 TH AOCS ANNUAL MEETING & EXPO WASHINGTON STATE CONVENTION & TRADE CENTER

**Seattle, Washington
May 11-14, 1997**

A four day meeting was held in Seattle, Washington, May 11-14, 1997; the Washington State Convention & Trade Center served as headquarters. There were over 2,100 registrants from over 40 countries, and 580 papers and posters were presented.

The program features speakers from around the world, allowing an opportunity for international interaction among professionals working in all areas of the fats and oils industry. Three days of technical sessions were included in this meeting. Technical sessions were held in the following areas: Analysis of Natural Antioxidants; Utilization of Vegetable Oils for Nonfood Uses; Functionality of Bioengineered Oils; Infant Nutrition/TNP; Odor Analysis Methodology; Olfactory Methods and Applications; Phosphatidylserine; Automation in Solvent Extraction Plants and Refineries; Paradigm for Successful Utilization of Renewable Resources; New Washing Machines; and Ratite Oils.

Exhibitor sessions were also presented. These sessions provided an opportunity for attendees to hear lectures of a scientific, technological or commercial nature from exhibiting companies. Thirty-nine papers were presented in sessions covering the areas of Fats and Oils Processing/Refining Equipment, Processing Chemicals / Additives / Ingredients, Analytical Techniques / Instrumentation and Surfactants / Detergents / Soaps / Oleochemicals.

An industry wide exposition, which featured over 125 exhibiting companies, was also held during the week. The expo showcased the latest advances in technologies including processing equipment, instrumentation, engineering, environmental services, ingredients and chemicals.

Sporting events held during the meeting included the 13th Annual Fat People's Fun Run and Walk. The

7th Annual Jim Lyon Golf Classic was a special highlight with over 70 golfers.

There was also a spouse/guest program offered on daily basis which included a Welcome Reception and Tour on Sunday and allowed participants to either explore Seattle on their own or register for daily tours, including Beautiful Waterfront Homes, the Boeing Plant, and Historic Port Townsend.

Further information can be obtained by contacting the Meetings & Exhibits Department, P.O. Box 3489, Champaign, IL 61826-3489, USA.

Fax: 1-217-351-8091; Telephone: 1-217-359-2344; e-mail: meetings@aoacs.org.

THE OLIVE'S «WASTES»

**It will take place in Kalamata, Greece
from 6-8 November 1997, with the kind hospitality
of the Prefecture of Messinia and the Municipality
of Kalamata**

The Organisers: Harakopio University, Agricultural Microbiology Laboratory Agricultural University of Athens, European Commission Directorate General XI, National Agricultural Research Foundation Research Center of Kalamata.

Outline Schedule

Thursday 6 November

Theme 1: The future of olive tree cultivation. Economic significance. Main products and byproducts.

Theme 2: Solid and liquid wastes from olive oil mills, press cake extraction plants and processing of table olives. Management and disposal. Legislation and the reality of today.

Friday 7 November

Theme 3: Microbial valorisation of wastes. Integrated management of wastes in sustainable agro-ecosystems and in organic farming.

Saturday 8 November

Technical Tour: Olive oil mills, Processing and extraction plants in Messinia, Processing of table olives facilities, The Kalamata's bioremediation plant of oil mill wastes.

Information: M. Fragiskou, Agricultural Microbiology Laboratory, Agricultural University of Athens, Iera Odos 75, Votanicos 118 55, Athens-Greece. Tel: 00301-52 94 341, 52 94 354, Fax: 52 94 354. E-mail: cbalis@auadec.aua.ariadne-t.gr

I. Granika, Harokopio University, 70 El. Benizelou Str., 176 71, Athens-Greece. Tel: 00301- 9577 051-5, Fax: 9577 050 E-mail: haruniv@ath.forthnet.gr

FIAL'97

Del 6 al 9 de noviembre se celebra la novena edición de FIAL-Feria Ibérica de Alimentación; un certamen profesional encaminado a la promoción de la amplia variedad de productos de calidad que generan los ecosistemas extremeños, formando una completa y selecta exposición de productos: vino, jamones y embutidos, quesos, aceites, licores, frutas, dulces, conservas vegetales...

Fial continúa fiel a la filosofía de años anteriores, con dos objetivos primordiales:

- contribuir a la articulación y vertebración de la agroalimentación extremeña, cuyo principal exponente son las Denominaciones de Origen y Calidad;
- abrir canales de promoción y comercialización externa de nuestros productos, a través de la visita al certamen de misiones comerciales.

Como apoyo, y dentro de FIAL, asistimos a la tercera edición de HOSTEQ-Salón Profesional de Hostelería y Equipamiento de Extremadura, una iniciativa que complementa la oferta de FIAL y se dirige a un sector de visitante profesional común a ambos como es la hostelería y restauración (bares, cafeterías, restaurantes, establecimientos hoteleros).

Dentro del programa de actividades, y junto a las tradicionales Jornadas Gastronómicas de FIAL, el certamen acogerá reuniones sectoriales de profesionales y asociaciones de hostelería, turismo y restauración, así como de los Consejos Reguladores de las diferentes Denominaciones de Calidad.

Del mismo modo y durante la feria se celebrarán diferentes catas y actos promocionales de los diferentes productos presentes en la muestra.

Dentro de la campaña de captación de visitantes profesionales, FIAL cursa invitaciones a los jefes de compra de las principales centrales y cadenas de distribución de España y Portugal.

Una edición en suma de FIAL que se sustenta sobre tres pilares: promoción, profesionales y comercialización.

Para más información dirigirse a: FEVAL-Institución Ferial de Extremadura. Ctra. Medellín, s/n. - 06400 Don Benito (Badajoz). Teléf: 924-81 07 51, Fax: 924-81 07 52.

PROXIMOS CONGRESOS Y REUNIONES

WORLD CONFERENCE AND EXHIBITION ON PALM AND COCONUT OILS FOR THE 21st CENTURY: SOURCES, PROCESSING APPLICATIONS AND COMPETITION

**February 15-19, 1998
Bali, Indonesia**

The World Conference and Exhibition on Palm and Coconut Oils for the 21st Century will focus on the rapidly growing worldwide importance of palm, palm kernel, and coconut oils in the oleochemicals marketplace. The event is a follow-up to previous conferences: Oleochemicals: Into the 21st Century (1990) and World Conference and Exhibition on Lauric Oils: Sources, Processing, and Applications (1994). An industry-wide exhibition will provide the opportunity for attendees to meet with suppliers and discuss products and service for oleochemicals marketplace. This will be an ideal opportunity to develop new business, as South East Asia supplies 40% of the world's import requirements for fats and oils.

47TH OILSEED CONFERENCE

The 47th Oilseed Conference will be held March 8-10, 1998, at the Double Tree Hotel in New Orleans, Louisiana, USA., Sponsored by the American Oil Chemists' Society (AOCS), the National Cottonseed Products Association (NCPA), and the Southern Regional Research Center (SRRC) of the United States Department of Agriculture / Agricultural Research Service, this meeting will have «World Class Manufacturing: Optimizing Plant Operations for Maximum Profit» as its theme. The general chairperson for the conference is Robert C. Edmondson, Applied Engineering & Science, Atlanta, Georgia, USA; the technical chairperson is Walter E. Farr, Owensboro Grain Company, Owensboro, Kentucky, USA.

The program will consist of sessions on benchmarking; the USDA; and general issues, including measurement devices to ensure maximum profit. A tabletop exhibit by suppliers of products and services to the oilseed processing industry will be held in conjunction with the conference.

For more information about the 47th Oilseed Conference, contact: 47th Oilseed Conference, P. O. Box 3489, Champaign, IL 61826-3489 USA. Phone: 1-

217-359-2344; Fax: 1-217-351-8091. E-mail: meetings@aoacs.org.

89th AOCS ANNUAL MEETING & EXPO

**May 10-13, 1998
Chicago, Illinois**

The AOCS Annual Meeting & Expo continues to be the largest regularly held fats and oils meeting in the world with more than 500 papers presented on over 65 symposia topics. This forum regularly attracts international professionals working in fats, oils, surfactants, detergents, proteins, and related fields. Over 120 firms participate in the Expo which features advances in technologies, including instrumentation, ingredients and chemicals, processing systems and equipment, environmental services, consulting and testing services, and more.

4th WORLD CONFERENCE ON DETERGENTS: STRATEGIES FOR THE 21st CENTURY

**October 4-9, 1998
Montreux, Switzerland**

This Conference and Exhibit will offer a worldwide review of new development and technology trends in laundry, hard surface and personal cleaning products; examination of the driving forces behind the trends; and discussion of opportunities for the industry beyond the year 2000. 40+ technical presentations are planned. The corresponding exhibition of supplies and services to the detergent industry will be an integral part of the Conference for attendees.

OTROS CONGRESOS

– **May 2-8, 1998.– HPLC'98: 22nd International Symposium & Exhibit on High Performance Liquid Phase Separations & Related Techniques** to be held at the Regal Waterfront Hotel in St. Louis, MO, USA. Professor Daniel Armstrong, Chairman. Contact: Janet Cunningham, Barr Enterprises, P.O. Box 279, Walkersville, MD 21793 USA. Tel. (301) 898-3772, Fax (301) 898-5596, e-mail Janetbarr@aol.com - Internet: <http://www.stlcdg.org/hplc98>.

– **May 31-Jun 3, 1998.– 1998 International Symposium, Exhibit & Workshops on Preparative**

Chromatography, Ion Exchange, and Adsorption/Desorption Processes and Related Techniques to be held at the Georgetown University Conference Center in Washington, DC, USA. Professor Georges Guiochon, Chairman. Contact: Janet Cunningham, Barr Enterprises, P.O. Box 279, Walkersville, MD 21793 USA. Tel. (301) 898-3772, Fax (301) 898-5596, e-mail Janetbarr@aol.com.

– **July 12-16, 1998.– SFC/SFE'98: 8th International Symposium & Exhibit on Supercritical Fluid Chromatography and Extraction** to be held at the Adam's Mark Hotel in St. Louis, MO, USA. Contact: Janet Cunningham, Barr Enterprises, P.O. Box 279, Walkersville, MD 21793 USA. Tel. (301) 898-3772, Fax (301) 898-5596, e-mail Janetbarr@aol.com.

– **June 25-30, 2000.– HPLC'2000: 24th International Symposium & Exhibit on High Performance Liquid Phase Separations & Related Techniques** to be held Seattle, WA, USA. Dr. Edward S. Yeung, Chairman. Contact: Janet Cunningham, Barr Enterprises, P.O. Box 279, Walkersville, MD 21793 USA. Tel. (301) 898-3772, Fax (301) 898-5596, e-mail Janetbarr@aol.com.

OTRAS NOTICIAS

CRITERIOS DE SEGURIDAD PARA ALIMENTOS MINIMAMENTE PROCESADOS

F-FE 248/97

Flair-Flow II is a co-operative project of the EU AAIR and VALUE programmes. It comprises a network (in 16 European countries) of circa 300 key people who disseminate food R & D results to the European food industry and to other end-users.

<i>Director de la Red Nacional</i>	<i>Director del Proyecto F-FE</i>
Dr. Jesús Espinosa Mulas	Dr. T.R. Gormley
Instituto del Frío	The National Food Centre
Ciudad Universitaria	Dunsinea, Dublín 15
28040 Madrid	Irlanda
Tel.: 544 56 07	Tel.: 38 32 22
Fax: 549 36 27	Fax: 38 36 64

El objetivo de la Acción Concertada de la UE «Armonización de los criterios de seguridad de alimentos mínimamente procesados» es suministrar una sólida base científica para el establecimiento de estándares y normas relativas a una producción y distribución seguras para los alimentos mínimamente procesados. Estos se definen como alimentos procesados con una temperatura al final de su elaboración comprendida entre 0-100°C y posteriormente almacenados y distribuidos a temperaturas de refrigeración; tienen una actividad de

agua superior al 0,85 y un pH superior a 4,5. En la actualidad, la producción de esta categoría de alimentos, y que presentan una alta facilidad de utilización, se está notablemente incrementando en los países miembros de la UE, aunque los criterios de seguridad para su producción están, en algunos casos, en desacuerdo con aspectos legislativos.

Se han programado cuatro fases consecutivas para el desarrollo del proyecto:

– Fase 1: inventario

Investigación del estado actual de los criterios de seguridad para alimentos mínimamente procesados para darlos a conocer a las organizaciones legisladoras, sectoriales y de consumidores de los distintos países miembros de la UE. Redacción de un informe sobre código de buenas prácticas de fabricación, esquemas ARCEPC y legislación sobre vegetales frescos envasados («productos IV Gama»), y sobre alimentos cocinados térmicamente y refrigerados («productos V Gama»),

– Fase 2: fundamentos

Evaluación de la solidez de las bases científicas de los criterios de calidad y medidas. Se compararán los códigos de buenas prácticas y la legislación con los datos científicos más recientes.

– Fase 3: armonización

Elaboración de un documento directriz sobre criterios armonizados para la producción de alimentos seguros.

– Fase 4: ejecución

Redacción de un informe de cómo poner en práctica los criterios armonizados por medio de los códigos de buenas prácticas y la legislación en todos y cada uno de los países miembros. Se establecerá una relación de aquellos criterios que requieran un estudio más profundo.

Para más información contactar con:

Dr. T. Martens, ALMA University Restaurants,
Van Evenstraat 2C, B-3000 Leuven, Bélgica.
Tel: +32-16-323011; Fax: +32-16-323015
E-mail: toon.marten@alma.kuleuven.ac.be
Web site: <http://www.harmony.alma.be>

EVALUACIÓN DE LA SEGURIDAD DE ALIMENTOS TRANSGÉNICOS

F-FE 249/97

Flair-Flow II is a co-operative project of the EU AAIR and VALUE programmes. It comprises a network (in 16 European countries) of circa 300 key people who disseminate food R &

D results to the European food industry and to other end-users.

Director de la Red Nacional

Dr. Jesús Espinosa Mulas
Instituto del Frío
Ciudad Universitaria
28040 Madrid
Tel.: 544 56 07
Fax: 549 36 27

Director del Proyecto F-FE

Dr. T.R. Gormley
The National Food Centre
Dunsinea, Dublín 15
Irlanda
Tel.: 38 32 22
Fax: 38 36 64

Nuevos alimentos derivados de plantas genéticamente modificadas (GMO) se introducirán muy probablemente en el mercado y, por consiguiente, la evaluación de su seguridad está atrayendo la atención tanto de científicos como de consumidores. Un proyecto AAIR, en fase de ejecución y en el que participan cinco equipos de investigación pertenecientes a cuatro países europeos, está orientado al desarrollo de metodologías de ensayo para garantizar la seguridad de los alimentos y contribuir a la comercialización de plantas genéticamente modificadas y de los nuevos alimentos que se deriven de éstas.

Se pretende estudiar la toxicidad potencial (inmuno) de las proteínas de los nuevos alimentos y se están evaluando las alteraciones no intencionadas en el metabolismo de GMO con posibles implicaciones en la seguridad de los consumidores.

Se han modificado genéticamente tomates y coliflores como plantas «modelo» mediante la inserción de genes que codifican las proteínas insecticidas, es decir, estas proteínas actuarán como los insecticidas incorporados a las plantas. Se está evaluando la seguridad de estas GMO.

El trabajo científico consta de cuatro partes. En primer lugar, se está utilizando la electroforesis capilar para detectar diferencias en la modificación post-translación de las proteínas. En segundo lugar, la identificación genética por vía química permite medir la composición química global de las plantas transgénicas *versus* su control isogénico. En tercer lugar, se ha mejorado el modelo de rata denominada «Brown Norway» con el fin de caracterizar la alergenicidad de las proteínas de los nuevos alimentos modificados. Por último, se tiene la intención de utilizar sistemas de células intestinales, incluyendo células humanas, para estudiar el perfil toxicológico y biodisponibilidad de constituyentes complejos de plantas.

Para más información contactar con:

Dr. H. Noteborn, RIKILT DLO
Bornsesteeg 45, NL-6708 PD Wageningen
Países Bajos
Tel.: +31-317-475462; Fax: +31-317-417717