

NOTICARIO

PROXIMOS CONGRESOS Y REUNIONES

FOOD AUTHENTICITY 96 *Methods for the measurement of food authenticity and adulteration*

1-3 September 1996, University of East Anglia, Norwich, UK

Aims and scope of the meeting

There is an increasing interest in the determination of food authenticity and the detection of adulteration. This interest exists throughout the food chain and affects the consumer, the retailer, the manufacturer and producer.

This conference will provide an up-to-date overview of techniques which can be used to determine food authenticity and adulteration. These techniques will include the latest instrumental, biological and chemical developments as well as the advanced computational and statistical methods used for the evaluation of the extensive data they produce.

The conference will also attempt to highlight the importance of this research in a European and national context. The philosophy of analytical approaches will be critically examined and information will be provided to assist non-specialists in the interpretation of the complex data analyses.

These issues will be addressed through a programme of plenary sessions and contributed papers and posters.

Programme

Saturday 31 August

Advance Registration.

Sunday 1 September 1996

Registration.
Tour of Norwich.
Buffet lunch in LCR.

Legislation and related issues

Xabier Goenaga - EU DG XII.
Claire Boville - Food Labelling / Standards Division, MAFF.
Roger Evans - Reading Scientific Services Ltd.
Andy Moynihan - Trading Standards Officer.

Kate Kemsley - Institute of Food Research.
Michele Lees - Eurofins.

Sherry reception and tour of Sainsbury Gallery.
Conference Dinner-Sainsbury Center.

Monday 2 September 1996

Biological Methods Session

Overview: Ian Lumley - LGC.

Lunch

Instrumental Methods Session

Overview: John Dennis - MAFF, CSL.

Tea and tours of Institute of Food Research and MAFF CSL, Pay bar, poster session, live music.

Tuesday 3 September

Chemical Methods Session

Overview: Ramón Aparicio.

Lunch and close of meeting.

Offers of Posters

Posters will be considered up to two weeks before the conference. The final decision on posters will be made by the Scientific Committee. Potential authors of posters are invited to provide a brief abstract (150 words).

Organising Committee

P. S. Belton, Institute of Food Research; M. J. Dennis, CSL Food Science Laboratory; G. R. Fenwick, RSC-FCG/IFR; J. Jones, SCI-FCIG; H. Phipps, Institute of Food Research; M. Saltmarsh, Four Square Foods; R. H. Wilson, Institute of Food Research.

Scientific Committee

M. J. Dennis, CSL Food Science Laboratory (Chair), E. Anklam, Joint Research Centre, Ispra; R. Aparicio, Instituto de la Grasa, Sevilla; G. Downey, National Food Centre, Dublin; M. Lees, Eurofins, Nantes, C. Scotter, CCFRA; R. H. Wilson, Institute of Food Research

Address for correspondence

Food Authenticity'96
Institute of Food Research
Norwich Research Park, Colney
Norwich NR4 7UA. UK
Tel. 44 (0) 16 03 25 50 00
Fax 44 (0) 16 03 25 51 68

**51 th ANNUAL CONGRESS OF THE GERMAN
SOCIETY FOR FAT SCIENCE (DGF)
Innovation by combination: Fats-Carbohydrates-
Proteins**

**Maritim-Hotel Congress Center
Bremen, Germany, October 6-8, 1996**

Scientific Committee

H. Eierdanz, Düsseldorf (Chairman); M. Arens, Münster; E. Heidenreich, Braunschweig; S. Molnar, Göttingen; F. Spener, Münster; H. Hilpert, Hamburg; I. Witte, Hamburg; K. Aitzetmüller, Münster; K. Hill, Düsseldorf; E.-W. Münch, Mannheim; B. Rüstow, Berlín; W. Friedt, Gießen; R. D. Schmid, Stuttgart

Congress

The Congress will cover developments, products and innovations resulting from the combination of Fats with other renewable resources like Carbohydrates and Proteins. The scientific programme consists of

- Plenary lectures given by invited speakers (introduction to four main topics)
- Parallel lectures on four main topics:
 1. Synthesis of combination products: chemical and biological processes.
 2. Fats and lipophilic vitamins: Tocopherols in Oilseeds and their relevance for nutrition.
 3. Analysis and biodegradation of products based on renewable resources.
 4. Innovation by modification of physical properties.
- Posters
- Exhibition of instruments, software and literature.

Call for Papers

You are invited to submit an abstract for an oral presentation or a poster describing original research in any of the above areas. Please mark if you agree to present a poster, if an oral presentation is not possible.

Exhibition

An exhibition of instruments, software and literature will take place in the Congress-Center from October 6 to 8, 1996.

Prospective exhibitors are kindly requested to contact the organizers for information and details on available space.

Conference Office

German Society for Fat Science
F. Amoneit
P.O. Box 90 04 40. D-60444 Frankfurt am Main
Phone (49) 69-7917-533. Fax (49) 69-7917-564

IPA 96

**del 21 al 25 de octubre de 1996
París-Porte de Versailles**

A seis meses de su inauguración IPA/GIA-MATIC-SIEL 96 se confirma como el salón líder en Europa del sector de los equipos y procesos para la industria de alimentación: el 70% de los expositores ya ha confirmado su participación y ya está reservado el 80% de la superficie. Acudirán todos los grandes grupos del sector. El 85% de las empresas inscritas ya participaron en anteriores ediciones, pero numerosos nuevos expositores buscan diversificar su oferta.

La internacionalización del salón es obvia ya que: el 45% de los expositores son extranjeros procedentes de Alemania, Austria, Bélgica, Dinamarca, España, Gran Bretaña, Italia, Países Bajos, Suecia, Suiza, Japón, Estados Unidos, etc. Además habrá grandes pabellones nacionales: España, Estados Unidos, Gran Bretaña... y, por primera vez, un pabellón de empresas alemanas.

En total, 1.300 empresas presentarán la oferta completa de equipos, procesos y servicios para todas las industrias de alimentación, organizada en cuatro zonas: tres zonas sectoriales y la zona multi-sectorial.

El desarrollo de la zona multi-sectorial

En un medio en el que las industrias tienden a diversificarse, los fabricantes siguen esta misma tendencia y proponen materiales y procesos cada vez más complementarios y polivalentes. Creada en 1994 para satisfacer esta demanda, la zona multi-sectorial está conociendo un éxito notorio en 1996, más marcado para IPA/GIA e IPA/SIEL y menos para IPA/MATIC, ya que los productos cárnicos y del mar conservan su identidad sectorial.

La zona multi-sectorial presentará los procesos y servicios aplicables a todas las industrias de alimentación así como las nuevas tecnologías para la fábrica del mañana en sectores tales como: la higiene, el control, el dominio y regulación de la fabricación, la inteligencia artificial, la automatización de la producción, el tratamiento de aguas y, en general, todo lo que permite prevenir la seguridad de la producción y la conservación del medio ambiente.

Dos novedades

- *El área «Ingeniería de Procesos»*

Plataforma de la innovación tecnológica, IPA/GIA-MATIC-SIEL 96 confirma el desarrollo de la parte «transferencia de tecnologías» entre las industrias de alimentación y las otras. Dentro de la zona multi-sectorial, este área ilustrará algunas aplicaciones concre-

tas de transferencias entre el sector de alimentación y otros tales como la farmacia, la cosmética, la química fina o la utilización no alimentaria de productos agrícolas...

– «Los Espacios de Desarrollo de Productos»

IPA/GIA-MATIC-SIEL 96 destacará la oferta de ingredientes funcionales relativos a los procesos reagrupándolos en estos espacios que estarán repartidos por MATIC y SIEL. Los ingredientes de «productos acabados» estarán en el SIAL.

La plataforma de la información y de la innovación

Los «Challenges IPA de l'Innovation» –Los Trofeos IPA/SIEL

Este concurso internacional reservado a los expositores de IPA 96, distinguirá las innovaciones punteras que marcarán la industria de alimentación de mañana. Se reparten en las seis grandes categorías siguientes, dentro de las cuales se podrán entregar varios «Challenges»:

- Equipos o procesos en estado de desarrollo.
- Ingeniería de los procesos alimentarios.
- Innovación en los sectores de alimentación.
- Equipamientos generales, ingeniería, asesoramiento.
- Comercio especializado: carnicerías, charcuterías, «traiteurs», pescaderías.
- Comunicación y marketing técnico.

Las animaciones del salón

- Los *Encuentros Internacionales* de las consultorías y de la ingeniería del sector de alimentación / ADEPTA.
- La acogida de las delegaciones de industriales extranjeros gracias al *Espacio de Acogida Internacional* organizado por la ADEPTA y a la Operación *EUROPALIA 96*, que consistirá en encuentros entre Europeos y Latino-Americanos (70 empresas latino-americanas).

Para cualquier información complementaria les rogamos se dirijan a:

C.E.P.
1, rue du Parc
92593 Levallois Perret Cedex
Francia
Tel. (19-34-1) 49 68 52 14
Fax 47 37 74 56
o a:
PROMOSALONS
Diego de León, 44
28006 Madrid (España)
Tel. 564 31 54
Fax 411 66 99

SIAL 1996

Los protagonistas y observadores del mercado agroalimentario de todo el mundo coinciden en atribuir al SIAL la categoría de acontecimiento de referencia. Este volverá a ser el caso de la 17 edición, que tendrá lugar del domingo 20 al jueves 24 de octubre de 1996 en el Parque de Exposiciones de París-Nord Villepinte.

Los expositores

¿El SIAL 96? un salón que se renueva: el 15% de los expositores ya inscritos vienen por primera vez. Un salón en perfecta sintonía con su mercado, al que acuden tanto los gigantes de la alimentación (Eridania Beghin Say, Nestlé o Besiner, por no citar a otros) como empresas cuya vocación exportadora acaba de nacer o está creciendo.

Un salón cuya vocación internacional no deja de confirmarse, pues más del 50% de la superficie alquilada hasta la fecha lo está a extranjeros. Proceden de la Unión Europea, pero también de Brasil, Turquía, Irán o Egipto...

A la clausura de la edición 94 del SIAL, el 91% de los expositores se declararon satisfechos de las visitas recibidas. Y muchos de ellos vuelven. Es el caso del 85% de los inscritos hasta la fecha para la edición 96. Esta fidelidad es motivo de orgullo para el SIAL, pero también un formidable estímulo que motiva a sus equipos para seguir haciéndolo cada vez mejor.

Vuelven las bebidas

Vinos, licores, sidras, cervezas, zumos, bebidas sin alcohol, aguas minerales: procedentes de todo el mundo, todas las bebidas se vuelven a encontrar en el SIAL 96 para crear una fuerte sinergia con los demás sectores agro-alimentarios y motivar la llegada de clientelas complementarias.

Los sectores del 96

PAI (Productos Alimentarios Intermedios)-Productos lácteos y huevos-Aves y caza fresca-Frutas y verduras frescas, horticultura-Charcutería y salazones-Conservas-Productos congelados, helados-Productos ultramarinos-Carne y casquería fresca-Pescados y mariscos-Dulces, bollería y panadería fina-Platos preparados-Alimentos para animales domésticos-Productos dietéticos y alimentos infantiles-Vinos, licores, sidras, cervezas, zumos, bebidas refrescantes sin alcohol, aguas minerales.

Los visitantes

Acoger a más de 100.000 visitantes procedentes de 156 países supone ofrecer prestaciones de alta

calidad. Un solo ejemplo de innovación para el SIAL 96 es la instalación en todo el salón de terminales interactivos de orientación con pantalla táctil, para utilizar en «autoservicio».

Pero además, por supuesto, se han mantenido y reforzado los demás servicios, sobre todo los polos temáticos, que han conocido un éxito creciente desde su creación: el polo Restauración, el polo PAI, el polo Calidad y el Espacio Internacional de Nuevos Productos. Se ha puesto el máximo cuidado en la comodidad de la visita, con espacios especialmente preparados para las reuniones y el trabajo.

Los SIAL d'Or

Una empresa no puede presentarse a los SIAL d'Or. En efecto, no se trata de un concurso, sino de una selección hecha por los distribuidores de 21 países sobre los nuevos productos lanzados al mercado desde el anterior SIAL. Se eligen en función de su carácter auténticamente innovador y del éxito que tienen entre los consumidores (aumento de las ventas, comercialización eficaz, etc.). En cada país, la consulta está organizada por un periodista de la redacción de una de las grandes revistas agroalimentarias (en España: Distribución Actualidad), que primero sintetiza las recomendaciones hechas por los distribuidores y después defiende los productos de su país ante el jurado internacional. Recibir un SIAL d'Or es una oportunidad incomparable de la que cabe esperar todo: notoriedad, nuevas ventas, mercados de exportación...

Y también...

Simultáneamente al SIAL se celebrarán, del lunes 21 al viernes 25 de octubre de 1996 en París, en el parque de Exposiciones de la Porte de Versailles, tres salones internacionales de equipos y procesos agroalimentarios: GIAMATIC-SIEL, agrupados bajo el nombre de IPA, además de otro salón dedicado a equipamientos comerciales, EQUIPMAG.

Para cualquier información complementaria les rogamos se dirijan a:

- SIAL
39, rue de la Bienfaisance
75008 Paris
Tel. 42 89 46 87
Fax 42 89 46 94
o a
PROMOSALONS
Diego de León, 44
28006 Madrid
Tel. 564 31 54
Fax 411 66 99

EMBALLAGE 96

**del 12 al 16 de noviembre en París
Parque de Exposiciones de París-Nord Villepinte**

Hasta la fecha, 1.200 empresas han reservado su stand para EMBALLAGE 96, lo que representa un 75% de la superficie del salón. Si comparamos estos datos con los resultados obtenidos en la misma fecha en 1994:

- La participación extranjera crece un 20% y ya sobrepasa la superficie total de expositores extranjeros en la anterior edición (94). Este incremento es el resultado de una intensa campaña de promoción llevada a cabo en 50 países.
- La superficie de exposición estará ocupada en un 75% por expositores franceses y en un 25% por expositores internacionales.
- El sector «embalajes y continentes» estará muy bien representado, ya se ha reservado el 75% de su superficie.
- Ya han confirmado su presencia las empresas líderes de cada sector.

EMBALLAGE es el reflejo del mercado europeo del embalaje. Efectivamente, el mercado europeo de continentes, estimado en unos 500.000 millones de francos, descansa principalmente en la oferta de Francia, Alemania e Italia. Además de primeros productores, estos países también son los mayores consumidores.

Los sectores de agro-alimentación, farmacia y perfumería-cosmética absorben la mayoría de los mercados de materiales y de máquinas.

Este mismo perfil se encuentra en EMBALLAGE Francia, Italia y Alemania son los primeros países expositores (1.736 empresas de un total de 2.250) y el 48% de los visitantes procede de los sectores de agro-alimentación y cosmética.

Por primera vez, EMBALLAGE 96 reserva un área específica para los Pabellones Internacionales. Los visitantes podrán así, con la máxima comodidad, conocer la oferta de cada uno de los países representados. Ya están confirmadas ocho participaciones:

- ANAIP - España
- ENVASGRAF - España
- GOM Vlams-Brabant - Bélgica (Servicio Regional Flamenco del Desarrollo)
- Ministerio de la Región Valona - Bélgica
- Institute of Packaging - Reino Unido
- ICEP - Portugal (Oficina de Comercio y Turismo de Portugal)
- Irish Trade Board - Irlanda
- Pabellón USA - Estados Unidos

Próximamente se confirmará la presencia de otros Pabellones. Además, las organizaciones profesionales francesas también estarán ampliamente representadas con unos cien expositores:

SCIPAG EMBALCO (Asociación de Constructores de Maquinaria para las Industrias del Papel, del Cartón y de las Artes Gráficas para el Embalaje y el Acondicionamiento).— CAF (Asociación Nacional del Acondicionamiento a Destajo).— ATF (Asociación Técnica para el Desarrollo de la Flexografía).— FFC (Federación Francesa del Cartón).— Packaging Valley.— SIMMA (Asociación de las Industrias de Materiales de Manutención).

Quiriendo ser el Observatorio del sector del embalaje, EMBALLAGE 94 puso en marcha un instrumento de medición del «ánimo económico» de los actores de la profesión: el Barómetro EMBALLAGE.

Se ha vuelto a utilizar este Barómetro en 1996, con una encuesta telefónica realizada a 500 expositores franceses del salón. Los primeros resultados de esta encuesta indican las siguientes tendencias:

- Una ligera mejoría del volumen de negocios (un 62% manifiesta un alza de la facturación con respecto a 1994).
- Un optimismo moderado en cuanto a la evolución de la coyuntura en Francia: para el 45% hubo estancamiento en 1995.
- Mejor consideración de la coyuntura internacional: para el 43%, mejoró.
- Una constante: innovación y esfuerzo comercial siguen siendo las grandes prioridades para asegurar el desarrollo.

Para cualquier información complementaria les rogamos se dirijan a:

EMBALLAGE
1, rue du Parc
92593 Levallois Perret Cedex
Tel. 49 68 54 41
Fax 49 68 54 45

o a:

PROMOSALONS
Diego de León, 44
28006 Madrid
Tel. 564 31 54
Fax 411 66 99

THE 10th INTERNATIONAL FOOD AND DRINK EXHIBITION

IFE 97

IFE, la feria internacional de comida y bebida en el Reino Unido, vuelve al mes de febrero en su próxima edición de 1997. Tendrá lugar del 9 al 13 de febrero de 1997 en Londres. Este acontecimiento incluye la nueva demostración de Servicios Internacionales de Alimentación, donde se refleja el creciente número de proveedores que buscan dirigirse al sector de servicios de alimentación.

Nuevo en IFE 97 serán los sectores de productos dedicados a los Alimentos Especializados, Cerveza y Sidras, Vino y Licores e Ingredientes; también se han ampliado dos sectores de productos establecidos: Productos Lácteos y Queso, y Confeitería y Aperitivos. Estos sectores de productos especializados permiten a los ajetreados compradores potenciar su tiempo en la feria y ponerse en contacto con los proveedores pertinentes.

Los organizadores de IFE prestan especial atención a los informes procedentes del extranjero que indican que los proveedores ingleses generalmente están mal preparados para responder a las consultas de exportación. Se informará a los exhibidores sobre cómo tratar con las necesidades de los compradores extranjeros y establecer redes de distribución. Miles de compradores internacionales llegan a IFE en busca de productos congelados y refrigerados, donde los fabricantes ingleses están en cabeza; junto con alimentos y bebidas de particular interés. Los organizadores de la IFE también tienen la intención de poner en servicio servicios de conexión VIP para los compradores procedentes del extranjero, junto con un nuevo programa de desayunos con sesiones informativas.

CONFERENCE ON ENVIRONMENTAL ISSUES

The American Oil Chemists' Society will sponsor a conference on environmental issues in March 1997 in Brussels, Belgium. The conference will provide a forum for the exchange of ideas within the realm of environmental compliance in the areas of wastewater, air emissions and solid waste while focusing on establishing environmental standards on a global scale within the industries. Industry and environmental issues in each industry segment—oilseeds, oleochemicals and detergents—will be analyzed and discussed. An exhibit will be held in conjunction with this conference.

The general chairpersons of the conference are Michael J. Boyer, Applied Engineering and Science, Atlanta, Georgia, USA; and Hans Verbeek, Henkel KGaA, Dusseldorf, Germany.

The first day of the meeting will focus on economic and marketing issues as they relate to the environment, as well as global environmental regulatory issues. The second day will consist of morning technical lectures, including discussion of life cycle analysis; risk assessment—human health exposure and the environment; and a plenary lecture on ISO 14,000/TC 207, with afternoon sessions on industrial wastewater issues and by products utilization. Concurrent sessions on the third day will cover air emissions, packaging, manufacturing solid

waste issues and impacts of product pollutants on surface water or receiving waters.

Additional information about this meeting is available by contacting the AOCS Education Department, P.O. Box 3489, Champaign, IL 61826-3489 (Fax: 217-351-8091; Tel.: 217-359-2344).

9th INTERNATIONAL CONFERENCE ON SURFACE AND COLLOID SCIENCE

6-12 July, 1997. Sofia, Bulgaria

General Information

The International Conferences on Surface and Colloid Science are the greatest worldwide forums in this scientific field organized under the auspices of the International Association of Colloid and Interface Scientists (IACIS) every three years. Eight conferences have been successfully organized so far: Budapest, Hungary (1975), Puerto Rico (1976), Stockholm, Sweden (1979), Jerusalem, Israel (1981), Potsdam NY, USA (1985), Hakone, Japan (1988), Compiègne, France (1991), and Adelaide, Australia (1994).

The 9th ICSCS will be held from Sunday July 6 to Saturday July 12, 1997, at the National Palace of Culture—Congress Center in Sofia, Bulgaria. The conference will cover the most important and fast developing branches of surface and colloid science. It will gather scientists from both academic and industrial laboratories.

All details concerning registration fee, hotel accommodation and instruction for authors will be given in the second announcement.

Conference Topics

Electric Surface Phenomena, Monolayers & Multilayers, Nucleation Phenomena, Polymers at Interfaces, Self-Assembled Matter, Surface Modification, Surface Structures, Surface Thermodynamics, Surfactants at Interfaces, Thin Liquid Films, Wetting & Adhesion, Suspensions, Biosurfactants & Biomaterials, Colloids & Surfactants in Ecology, Colloids in Oil Production, Drug Delivery, Mineral Processing/Flotation, Aerocolloidal Systems, Concentrated Dispersions, Electro-Optical Phenomena, Emulsions, Foams, Gels, Microemulsions, Physico-Chemical Mechanics, Polymers in Solution, Surface Forces, Surfactants in Solution, Biomembranes, Colloid Aspects of Cell Functions, Colloids & Surfactants in Medicine, Colloids & Surfactants in Pharmacy & Cosmetics, Food Colloids.

Contact Address

– Organizing Committee of the 9th ICSCS
c/o Prof. Dotchi Exerowa
Institute of Physical Chemistry
Bulgarian Academy of Sciences
1113 Sofia
Bulgaria
Phone: (3592) 727 550 or 734 049
Fax: (3592) 720 038
Telex: 22729 ECHBAN BG
E-mail: icscs97@ipchp.virbus.bg

PRODUCTION AND APPLICATION OF CONFECTIONERY FATS

15-16 October 1996

This two-day conference is a sequel to the highly successful one-day conference on Fractional Crystallisation of Fats held in March 1994. It will be unique in bringing together specialists active in various branches of the confectionery field, covering the production and uses of cocoa butter, cocoa butter equivalents, replacers and substitutes. The conference will include reviews of the future of the industry on a global scale and will deal with the important and topical questions of health, nutrition and regulation as these apply to the industry's products.

The following speakers have agreed to contribute papers to the meeting: Mr. P.E. Hebblethwaite (Cadbury Limited, UK), Mr. J. Vingerhoets (International Cocoa Organisation, London), Dr. R.E. Timms (Britannia Food Ingredients Limited, UK), Mr. G. Kruyver (Karlshamn NV, The Netherlands), Mr. S. Goenka (Foods, Fats and Fertilizers Limited, India), Mr. Wong Soon (Atlanto Sdn Bhd), Dr. S. Moore (Unilever Research, UK), Mr. D. Cruickshank (Cadbury Limited, UK), Professor R. Hartel (University of Wisconsin, USA), Dr. P.R. Smith (Unilever Research, UK), Mr. B. Jeffreys (Unilever Research, UK), Mr. J. Birkett (Anglia Oils Limited, UK), Mr. E.W. Hammond (United Biscuits, UK), Mr. P. Clough (Karlshamn Limited, UK), Mr. G. Talbot (Loders Crocklaan Limited, UK), Mr. J.N. Young (Leatherhead Food RA, UK), Dr. M. Gurr (Consultant, UK), Mr. Y. Ebihara (VAMO-Fuji Specialities NV, Belgium).

Registration will begin at 09.45 on 15 October and the conference will end at approximately 16.00 on 16 October 1996. A conference dinner will be held at a nearby venue on the evening of the first day.

Further information:

– The Conference Department
Society of Chemical Industry
14/15 Belgrave Square London SW1X 8PS
Tel. 44(0) 171-235 3681
Fax 44(0) 171-235 7743

SIMEI 1997

La décimo séptima edición del SIMEI (Salón Internacional de Máquinas para Enología y Embotellado) se desarrollará en los pabellones de la Feria de Milán, a partir del viernes 21 hasta el martes 25 de noviembre de 1997.

Esta muestra mundial, rigurosamente especializada, ofrece la más grande y completa gama de equipos para la enología y de instalaciones automáticas para el embotellado y el confeccionamiento de todas las bebidas (vino, cerveza, agua, bebidas, aguardiente, licores, vinagres, zumos, aceite, etc.).

El SIMEI se ha transformado en una vidriera mundial a cuya participación no se puede renunciar para presentar las más modernas y sofisticadas innovaciones tecnológicas del sector, no sólo del vino, sino también de todas las bebidas (alcohólicas y no alcohólicas).

La décimo séptima edición del SIMEI (Salón Internacional de Máquinas para Enología y Embotellado) se anuncia de antemano muy interesante debido a las numerosas novedades que serán presentadas y por las cuales desde ahora están trabajando, con alta profesionalidad, todas las empresas que exponen para ofrecer un panorama completo y nuevo a los visitantes italianos y extranjeros.

En 1994 el 16º SIMEI ha tenido 557 empresas expositoras, de las cuales 120 son extranjeras en representación de 15 países y ha sido visitado por 39 mil personas del sector de las cuales 5.000 son extranjeros procedentes de 86 países.

Secretaría General:

- Via S. Vittore al Teatro, 3
20123 Milan (Italia)
Tel.: 39 (2) 80 15 95
Telefax: 39 (2) 86 62 26

OTRAS NOTICIAS

PREMIO NACIONAL DE PUBLICACIONES AGRARIAS

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, a través de la Secretaría Gral. Técnica, ha resuelto conceder el XXIV Premio Nacional de Publicaciones Agrarias, en la Modalidad de Ciencias Sociales, al trabajo «*La demanda de aceite de oliva virgen en el mercado español y las posibilidades de su crecimiento. Un enfoque de marketing estratégico*», cuyo autor es D. Manuel Parras Rosa, profesor titular de la Universidad de Jaén.

El trabajo premiado está basado en la encuesta nacional sobre el consumo del aceite de oliva en los hogares y sector de restauración, y el estudio subsiguiente encargados por la Fundación del Olivar al autor.

El jurado estuvo compuesto, entre otras personalidades del mundo de la investigación, por D. Ramón Tamames, D. Carlos Tió, D. José M.ª Sumpsi y D. Juan Velarde.

En el estudio se realiza un análisis detallado del comportamiento del consumidor en relación a la calidad percibida, centrándose especialmente en los aceites de oliva vírgenes como elemento de penetración en el mercado desde el punto de vista del sector productor.

MERCADOS DE FUTURO SOBRE EL ACEITE DE OLIVA

El pasado día 8 de noviembre ha tenido lugar la firma del Convenio para la realización del Estudio de viabilidad sobre la creación de un Mercado de Futuros sobre el Aceite de Oliva en Jaén.

El citado convenio, suscrito por la Consejera de Economía de la Junta de Andalucía, Magdalena Alvarez; el Presidente de la Fundación para la Promoción y el Desarrollo del Olivar y del Aceite de Oliva, Paulino Plata; y el Rector de la Universidad de Jaén, Luis Parras, es el punto de arranque de uno de los proyectos de mayor trascendencia que se han venido gestando en la provincia de Jaén en torno al aceite de oliva.

El proyecto de implantación del mercado, cuyo desarrollo se llevará a cabo por expertos en futuros sobre materias primas de las Universidades de Jaén, Madrid, Barcelona, Sevilla y Valencia, tiene fijada su conclusión para el mes de junio del año próximo.

Entre los diversos aspectos del mercado que se analizarán en el estudio de viabilidad, se encuentran:

- Zonas productoras de aceite de oliva.
- Zonas consumidoras de aceite de oliva.
- Distribución de la oferta del sector.
- Distribución de la demanda del sector.
- Canales de comercialización.
- Agentes de comercialización.
- Fórmulas contractuales vigentes.
- Número de operaciones.
- Precios de los distintos tipos de aceites de oliva.
- O.C.M. materias grasas en la U.E.
- Mercados de Futuros sobre materias primas agrarias en el mundo.
- Características de los posibles contratos de Futuros sobre el aceite de oliva.
- Organización del Mercado de Futuros sobre el aceite de oliva.
- Reglamentación.

- Trámites necesarios para la constitución.
- Fiscalidad del Mercado.
- Viabilidad técnica del proyecto.
- Viabilidad económico-financiera del proyecto.

Durante el acto celebrado en la Delegación de la Consejería de Economía y Hacienda de la Junta de Andalucía en Jaén, Magdalena Alvarez hizo especial referencia al hecho de que desde su origen se pensara en Jaén como sede del posible Mercado.

Por su parte, el Consejero de Agricultura, Paulino Plata, expresó su satisfacción por el comienzo de esta nueva andadura en el estudio de la racionalización y transparencia de las transacciones que puede suponer la implantación de un Mercado de Futuros sobre este producto.

En la actualidad, las transacciones sobre aceite de oliva virgen se realizan básicamente mediante contratos de dos tipos: Operaciones de pago al contado (cash) y operaciones a plazo (cash forward).

En las primeras, el pago y la entrega se realiza de forma inmediata en cualquier fecha posterior a la campaña de molturación. Normalmente, estas transacciones se efectúan para pequeñas partidas de aceite.

Las operaciones a plazo (cash forward), el contrato contempla el pago aplazado de la mercancía y las entregas sucesivas a lo largo del año. En consecuencia, el precio pactado se incrementa con los costes financieros correspondientes a los meses transcurridos entre la firma del contrato y la fecha del pago en efectivo. Este tipo de operaciones presentan la ventaja, respecto a las de contado, de que permiten planificar tanto a las almazaras como a los envasadores sus compras y ventas a lo largo del año.

Las operaciones a plazo suponen la mayor parte de las ventas de las almazaras en la actualidad.

Los contratos de futuros difieren de los contratos forward en que, siendo igualmente contratos entre dos partes, para entregar la mercancía y realizar el pago en un futuro; la cantidad, calidad, fecha y lugar de entrega están estandarizados. El precio es el único aspecto que queda por determinar, mediante negociación diaria en la Bolsa del Mercado.

A diferencia de los contratos de futuros, en los contratos a plazo, su negociación se realiza de forma privada, entre las partes exclusivamente, por lo que el comprador y el vendedor asumen riesgos, especialmente el riesgo derivado de que una parte del contrato haya negociado sin la capacidad financiera suficiente.

En relación a esto, al negociarse en una Bolsa organizada, los contratos de futuros presentan la ventaja de que, en todos los casos, el valor de la operación está garantizada por la misma entidad que gestiona el Mercado de Futuros. De tal forma, que la Cámara de Compensación del Mercado actúa como parte compradora ante los vendedores de contratos de futuros, y como parte vendedora frente a los compradores.

Para mayor información contactar con:

- Fundación para la Promoción y el Desarrollo del Olivar y del Aceite de Oliva.
Paseo de la Estación, 25, 6.ª planta.
23008 Jaén.
Tel. (953) 27 49 76
Fax 27 62 19

ACEITE DE OLIVA VIRGEN LOS HECHOS
F-FE 191/95
(Ver también F-FE 58/92)

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.

En este documento se hace referencia a la publicación de un libro de 81 páginas que recoge lo tratado en un simposio sobre los resultados de un proyecto FLAIR de tres años de duración sobre la Calidad Sensorial y Nutricional del Aceite de Oliva Virgen en relación con la variedad y grado de madurez de la aceituna y la tecnología de extracción. Este libro constituye una publicación especial de la revista «Grasas y Aceites», vol. 45, Fasc. 1-2 (1994) e incluye 11 trabajos y 5 presentaciones en poster que suministran información sobre la normativa de la UE, calidad del aceite de oliva, aptitud del consumidor, procedimientos de análisis sensorial, calidad nutricional, buenas prácticas de elaboración y composición del aceite de oliva. El libro incluye, asimismo, información de interés para el consumidor como la que se refiere a los datos sobre diferentes calidades del aceite de oliva (panel 1) y conocimiento y consumo de las marcas que se comercializan en el Reino Unido.

EXTRA VIRGEN

- sabor y flavor «perfectamente irreprochable»
- acidez inferior al 1%

VIRGEN

- sabor y flavor «perfectamente irreprochable»
- acidez inferior al 1,5%

CORRIENTE

- buen sabor y aceptable flavor
- acidez inferior al 3,3%

LAMPANTE

- sabor y/o flavor con defecto
- o
- acidez superior al 3,3%

Panel 1 «Standards» de aceite de oliva según I.O.O.C. 1985

Marca	La conoce (%)	La consume (%)
Filippo Berio	28%	20%
Napolina	84%	59%
Oberon	4%	2%
Dante	23%	12%
Roberto Rastrelli	5%	2%
Carbonell	9%	5%
Athena	5%	3%
Meridian	4%	3%
Bertolli	42%	12%
Mennuci	3%	2%
Tesco Own Label	73%	50%
Sainbury's Own	72%	46%
Waitrose Own Label	23%	9%
Marks and Spencer	58%	25%
Asda Own Label	18%	3%
Safeway Own Label	66%	40%
Other	14%	14%

Panel 2 Conocimiento y consumo de las marcas que se comercializan en el Reino Unido

Para más información contactar con:

- Dr. Prof. Claudio Peri
Cattedra di Industrie Alimentari I, DISTAM
Dipartimento di Scienze Technologie Alimentari
e Microbiologiche
Università degli Studi di Milano,
Vía G. Celonia 2, I-20133, Milán, Italia.
Tel. 39-2-2664317
Fax 39-2-706 02767

IMPORTANTE PARTICIPACION INDUSTRIAL EN EL PROGRAMA FAIR F-FE 193/95

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.

El desarrollo de plásticos biodegradables e insecticidas no tóxicos, el estudio del metabolismo de ácidos grasos poliinsaturados para prevenir enfermedades cardiovasculares o el cáncer, el desarrollo de vacunas comestibles a partir de cereales. Estos son algunos ejemplos de los 42 proyectos de investigación seleccionados en la primera convocatoria del Programa de I+D de la Unión Europea «Agricultura e Investigación Pesquera» (FAIR) que cuentan con una financiación de 42 millones de ECU por parte de la Comisión de la EU.

Siguiendo las nuevas directrices de la política comunitaria de investigación, FAIR potencia la cooperación investigación/industria para contribuir al desarrollo

de nuevos mercados, productos y procesos en los sectores agrícola, forestal, pequero y acuicultura. Esto explica la importante participación industrial en estos proyectos. De los 265 «partners», 70 son empresas que participan en 31 proyectos y financian aproximadamente el 50 por ciento del coste real de los proyectos. Estas empresas son PyMES y también grandes compañías. En la primera convocatoria del Programa FAIR se han seleccionado quince proyectos relativos a alimentos, cuyos títulos abreviados se citan a continuación:

- Utilización óptima de antioxidantes naturales en alimentos (0158)
- Ingredientes que contienen n-3 PUFAs (0085)
- Efecto de la presencia del cobre en la cadena alimentaria sobre la salud humana (0813)
- Ácidos grasos trans en las poblaciones europeas (0594)
- Fenoles y taninos dietéticos vs salud humana (0653)
- Política de calidad y comportamiento humano (0046)
- Harinosidad de frutas (0302)
- Selección/aceptación de alimentos para la promoción de la salud (0574)
- Etileno vs maduración controlada de frutas y hortalizas (0225)
- Vacunas orales y diagnósticos a partir de plantas (0720)
- Evaluación de la diversidad del aceite de oliva (0689)
- Metabolismo de nitrógeno y carbohidratos para ingeniería de legumbres (0066)
- Valor nutricional y funcional de la proteína de guisante (0193)
- Resistencia de colonización contra *Clostridium difficile* y *perfringens* (0433)
- Ciencia de alimentos funcionales en Europa (0572)

Para más información contactar con:

- Mr. L. Breslin
Commission of the European Union
Directorate General for Science,
Research and Development, Agroindustrial Research (DG XII-E-2, 2/26)
8 Square de Meeus, Brussels, Bélgica
Tel. 32-2-295 04 77
Fax 32-2-296 43 22

DESARROLLO DE UN NUEVO EQUIPO DE ALTAS PRESIONES PARA EL TRATAMIENTO DE ALIMENTOS F-FE 194/96

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.

El tratamiento de alimentos por altas presiones es una tecnología emergente de un considerable potencial. Sin embargo, todavía existen lagunas de conocimiento sobre los efectos de la presión en los alimentos y sus constituyentes, así como la necesidad del desarrollo de equipos y procesos. Un componente del proyecto AAIR relativo al tratamiento de alimentos por altas presiones es el desarrollo de nuevas máquinas de altas presiones, sobre lo que se facilitan, a continuación, algunos detalles.

Se ha finalizado el desarrollo de equipos de altas presiones semicontinuos y se han probado haciéndoles funcionar en 2.000 ciclos. Se ha examinado la facilidad de limpieza de una unidad de 4 litros (300 MPa) y se han identificado los puntos críticos. El procedimiento óptimo de limpieza consiste en un detergente suave a 50°C y los puntos críticos, en relación con la limpieza, controlados por contaminación microbiana, incluyen el tanque de alimentación, pistón, cierre superior y conductos.

Los ensayos piloto indican que los productos líquidos como leche y vino pueden tratarse de forma eficaz, mientras que los líquidos que contienen pulpa o partículas pueden afectar de forma negativa a las válvulas del prototipo.

Una evaluación económica de este sistema semicontinuo pone de manifiesto que su coste es un 25% menor si se compara con un sistema discontinuo (coste del proceso 0,067 ECU/l. para un equipo de 1.000 l/h.). Un análisis de costes en el caso de un sistema discontinuo del sistema fuelle arroja un coste de 0,039 ECU/l. (500 MPa, 2 minutos de permanencia, 4.000 l/h.) y de 0,036 ECU/l. (400 MPa, 4,5 minutos de permanencia, 400 l/h.).

En un estudio de viabilidad de los sistemas industriales de altas presiones para alimentos a granel se identificaron cuatro ideas de las que, en la actualidad, se puede sacar provecho: sistema multiplicador de presión (intensificador); sistema membrana; pistón libre flotante, sistema fuelle. Además se ha realizado una revisión exhaustiva del diseño de equipos actuales de altas presiones.

Para más información contactar con:

- Prof. D. Knorr
Berlín University of Technology, Department of Food Technology
Konigin-Luise Strasse 22.
D-14195 Berlín, Alemania
Tel. 49-30-314- 712 50
Fax 49-30-832-7663