

NOTICIARIO

REUNIONES Y CONGRESOS CELEBRADOS

EL III SALÓN INTERNACIONAL OLEÍCOLA SIO'94

Consolida su Internacionalidad

Del 24 al 28 de mayo se ha realizado el III Salón Internacional Oleícola -SIO'94-, conjuntamente con el III Fórum Internacional del Aceite, que se inició el día 24, con unas jornadas técnicas, y del 25 al 27 con los temas más concretos del Fórum.

Ochenta expositores de todo el mundo, ocuparon tres salas del pabellón de Ferias, con un total de 3000 metros cuadrados de exposición. El Salón, que disponía de un presupuesto para su realización de 30 millones de pesetas, recibió la visita de más de 4000 profesionales de los diferentes sectores que estaban representados, además de la visita, durante el día 28, de 1000 visitantes de público en general.

SIO'94 es el único certamen europeo dedicado al mundo de los aceites y las materias grasas en general. Está considerada una Feria internacional, no tan sólo porque los expositores y conferenciantes que asisten al Salón o al Fórum son de todas partes del mundo, sino también porque se ha confirmado la asistencia de diferentes visitantes de Malasia, Méjico, Canadá y diferentes países de la Unión Europea. Sin duda, Reus se ha convertido durante estos cinco días en el punto de encuentro de todo el mundo Oleícola.

El certamen abarca todos los aspectos relativos al aceite de oliva, aceites vegetales e industria auxiliar. En él se dieron a conocer la maquinaria, la tecnología, los servicios, los productores de aceite, las asociaciones y las instituciones que inciden en el sector.

Premios SIO'94

Como en años anteriores, FIRA DE REUS instituye un premio SIO al Mérito Oleícola. Asimismo, establece un accésit: Mención Especial al Mérito Oleícola Catalán. El jurado los otorgó a:

1. Premio al Mérito Oleícola Internacional a: **CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL** por los méritos conseguidos en la defensa y control de la calidad y pureza del mercado oleícola y su desarrollo internacional.
2. Mención Especial al Mérito Oleícola Catalán a: **JUAN BALLESTER ROSES SUCESORES, S. A.**,

por su trayectoria en el mundo oleícola catalán e internacional, por su antigüedad y otros logros conseguidos.

Miembros del comité organizador de SIO'94

Sr. Antoni Cuffí
CONSULTING-INGENIERÍA IPB
Sr. Antoni Vallverdú
CARGILL ESPAÑA, S. A.
Sr. Antonio Artacho
OLEÍCOLA "EL TEJAR", S. A.
Sr. Delfin Duch
DELFIN DUCH, S. A.
Sr. Engelbert Borrás
COMPALSA
Sr. Enric Anguera
CONSELL COMARCAL DEL PRIORAT
Sr. Felip Ramos
TRANSPORTS RAMOS
Sr. Ferran Huguet
UNIÓ AGRARIA COOPERATIVA, S. C. L.
Sr. Ismael Boj
COMERCIAL PANISELLO, S. A.
Sr. Jaume Aragall
TREMESA
Sr. Jaume Dalmau
FIRA DE REUS
Sr. Joan Papaseit
ESTABLIMENTS FELIX GASULL, S. A.
Sr. Joan Segura
C. R. D. O. BORGES BLANQUES
Sr. Joaquim Brofau
I. R. T. A.- CENTRE MAS BOVÉ
Sr. Jose Pont
INDUSTRIAS PONT, S. A.
Sr. Josep Blanch
BLANCH CONSTRUCCIONES MECANICAS
Sr. Josep Catá
FED. CATALANA D'OLIS COMESTIBLES
Sr. Josep Llevat
CONSELL COMARCAL DEL BAIX CAMP
Sr. Josep Rosal
ROSAL, S. A.
Sr. Manel Blas
FRATELLI GIANAZZA, S. P. A.
Sr. Ramón Flix
AGROLES
Sr. Ramón Lletjós
CAP DEL SERVEI D'AGRICULTURA
Sr. Salvador Perelló
C. R. D. O. SIURANA
Sr. Salvador Salrà
INTERAGRO

Resultado encuesta expositores

De un total de 50 encuestas respondidas por parte de los expositores, se desprenden las siguientes conclusiones:

1. El expositor hace una valoración muy positiva referente a las relaciones mantenidas con la organización:

- Contactos anteriores y posteriores a la contratación.
- Relaciones con el personal.
- Montaje y desmontaje de stands.
- Protocolo.

2. Respecto al tema de los servicios que Feria de Reus ponía a disposición de los expositores, se puede detectar que en general los distintos servicios utilizados han sido considerados buenos.

- Complementos de stand
- Mobiliario
- Jardinería
- Suministro eléctrico complementario
- Agua y desagües
- Teléfono
- Rotulación complementaria
- Azafatas
- Catálogo Oficial
- Invitación-pase profesional
- Parking expositores

3. Los objetivos que persigue el expositor en el momento que decide participar en SIO han sido por orden de preferencia: (cabe destacar que los expositores han escogido más de una opción y los porcentajes así lo reflejan).

-Dar a conocer sus productos.	58,13%
-Contactar con compradores de la zona	37,2%
-Vender sus productos.	32,5%
-Mejorar la imagen.	25,58%
-Motivar a la red de ventas.	11,6%
-Buscar representantes.	4,6%

4. La opinión generalizada sobre los horarios del Salón mayoritariamente opinan que son adecuados, con una ligera tendencia a poco adecuados. La duración del mismo opinan primordialmente que es entre normal y larga.

5. Cuando se preguntaba por el medio a través del cual se habían enterado que se realizaba el Salón, la respuesta ha sido:

-Información directa de SIO	56,43%
-Carta de Feria de Reus	20,51%
-A través de un cliente	17,94%
-Publicidad en Prensa	5,12%

6. En cuanto al volumen de negocio inducido que ha supuesto esta nueva edición de SIO ha sido de 400 millones de pesetas. Cabe considerar que en este movimiento económico se tiene en cuenta los gastos ocasionados por stand, personal, desplazamientos, contactos profesionales, operaciones comerciales,

encargos, transporte, operaciones financieras, publicidad, material de promoción, etc.

7. Por lo que se refiere a la participación de los expositores en una próxima edición del Salón Internacional Oleícola, estos han respondido que:

-SI	60%
-NO	6%
-NS/NC	34%

PRÓXIMOS CONGRESOS Y REUNIONES

EUROALIMENTACIÓN'95

Del 21 al 26 de febrero de 1995, la Feria Internacional de Bilbao será sede de la sexta edición de **EUROALIMENTACIÓN**, Salón de Alimentación, Dietética, Restauración y Equipamiento, que pretende, una vez más, convertirse en el punto de encuentro de la oferta y la demanda, en el centro de promoción del mayor número posible de productos de los sectores antes mencionados.

EUROALIMENTACIÓN'95 cuenta con la asistencia, como expositores, con pabellones oficiales, de la mayor parte de las comunidades autónomas, así como las principales empresas y distribuidores españoles y de otros países de la Unión Europea.

Contará asimismo, con la presencia de empresas de sectores de materias primas, ingredientes, maquinaria y acondicionamiento industrial, productos de consumo, dietética, macrobiótica, equipamiento comercial, servicios alimentarios, empresas de distribución, grandes consumidores y "non food".

Además de la propia celebración del certamen **EUROALIMENTACIÓN'95**, la Feria Internacional de Bilbao organiza una nueva edición del Concurso de Vinos y de Quesos.

SALICAL 95

Durante los días 27 y 28 de abril de 1995, se celebrará en Logroño-La Rioja, el I Congreso Internacional de Tecnología y Calidad Alimentarias.

Presentación

Dada la importancia creciente que está tomando el problema de la presencia de residuos de plaguicidas en alimentos, y la constante preocupación de los consumidores y, como consecuencia de ello, de las empresas y de las Administraciones Públicas de los distintos países, se intentará dar a conocer la situación actual en materia de estos residuos, tratando aspectos agrícolas, químicos, tecnológicos, toxicológicos y legales, y promoviendo el encuentro de investigadores, científicos, técnicos, empresarios, funciona-

rios y políticos, todos ellos implicados en esta problemática actual.

El Comité Organizador del Congreso agradece el apoyo de todas las Instituciones y Entidades que hacen posible la celebración de este Congreso, así como la participación de los miembros de la comunidad científica agradeciéndoles su contribución al conocimiento y al progreso de la Ciencia y la Tecnología de los Alimentos.

Entidades convocantes

GOBIERNO DE LA RIOJA
 CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN
 CONSEJERÍA DE INDUSTRIA, TRABAJO
 Y COMERCIO
 CAMARA DE COMERCIO E INDUSTRIA
 DE LA RIOJA
 C.I.C.Y.T PLAN NACIONAL DE I+D
 ACTA-NAR
 UNIVERSIDAD DE LA RIOJA

Dirigido a:

Investigadores y Científicos de Centros Públicos
 y Privados.
 Tecnólogos de Alimentos.
 Profesores de Universidad.
 Empresarios e Industriales.
 Directores Técnicos y de Producción de Empresas.
 Responsables de Control de Calidad.
 Funcionarios que forman parte del Entorno del Sector.
 Administraciones Central, Autonómica y Local.
 Profesionales vinculados
 a la Industria Agroalimentaria.
 Responsables de la Gestión y Control
 de Medio Ambiente.
 Estudiantes de últimos cursos de carreras
 relacionadas con la Industria Agroalimentaria.
 Medios de Comunicación.

Programa científico

El Programa científico constará de:

1. Comunicaciones impartidas por figuras y profesionales reconocidos internacionalmente.

TÍTULO 1º "Discusión de diferentes metodologías analítica de residuos de pesticidas. Métodos rápidos y validez oficial de métodos".
 Ponente Invitado: Profesor Dr. Andersson, A. (National Food Administration, Suecia).

TÍTULO 2º "Problemas derivados de la presencia de residuos de pesticidas en alimentos. Peligrosidad, acumulación, riesgos y problemas de carcinogenicidad".
 Ponente Invitado: Profesor Dr. Cabras, P. (Universita Cagliari, Italia).

TÍTULO 3º "Degradación y persistencia de pesticidas. Efectos de los procesos tecnológicos".
 Ponente Invitado: Profesor Dr. Barcelo, D. (Dpto. Medio Ambiente, España).

2. Mesas redondas

MESA A. "Armonización de las Normas sobre Salud y Seguridad Alimentaria: Productos Fitosanitarios".

Invitados: Dr. Barros, C. (España), Dr. González (España), Dr. Lupien, J. R. (Italia), Dr. Herrman, D. J. L. (Suiza), Dr. Gilbert (Reino Unido).

MESA B. "Necesidades de investigación de la problemática del empleo de pesticidas en Agricultura. Alternativas al empleo de pesticidas".

Invitados: Dr. Coscollá, R. (España), Dr. Gamón, M. (España), Dr. Bompeix, D. G. (Francia), Dr. Bullock, D. J. W. (Reino Unido), Dr. Cooper, D. L. (USA).

3. Comunicaciones científicas presentadas en forma oral y en posters.

Se invita a los científicos, tecnólogos, empresarios y funcionarios a participar con trabajos que representen una novedad y sean de utilidad para la industria agroalimentaria.

Los autores interesados deberán enviar a la Secretaría Técnica del Congreso, antes del 1 de diciembre 1994, un texto resumido en inglés o español con un máximo de 250 palabras, que se someterá a la aceptación del comité científico.

Los resúmenes de los poster y trabajos aceptados por el comité científico serán publicados en el libro de resúmenes, que se entregará a los participantes al principio del congreso.

A posteriori se solicitará ampliación del trabajo para ser publicado, junto con las conferencias y el contenido de las mesas redondas en las actas del congreso. A tal fin la fecha tope de presentación de los textos completos será el 26 de abril de 1995.

El envío de los trabajos supone la aceptación de los criterios del comité científico, para la selección y posterior publicación.

Para mayor información pueden dirigirse a:

SECRETARIA
 I Congreso Internacional de Tecnología
 y Calidad Alimentarias.
 Gran Vía, 7-8º. 26002 Logroño, La Rioja.
 Tel. (941) 24 85 00
 Fax. (941) 23 99 65

OTRAS NOTICIAS

EURO ABSTRACTS

La Comunidad Europea respalda gran número de proyectos de investigación y desarrollo tecnológico en sus Estados Miembros. Los proyectos forman parte de una serie de programas marco en los que se definen las áreas de interés para emprender actividades de investigación.

Al margen de los programas marcos, las actividades científicas y técnicas de la Comunidad incluyen investigaciones sobre carbón y acero, temas relacionados con la salud, seguridad y medio ambiente, nuevas tecnologías de la energía, medidas de fomento de la innovación y de la transferencia tecnológica, y acciones destinadas a consolidar el mercado europeo de servicios informativos.

El resultado de estos programas de investigación es una amplísima gama de publicaciones, desde informes técnicos y resúmenes de los resultados de los proyectos de investigación hasta actas de conferencias, guías científicas y los últimos comentarios sobre áreas científicas o técnicas determinadas.

Euro Abstracts, revista mensual publicada por el Departamento de Difusión de Información Científica y Técnica de la DG (Dirección General) XIII, ofrece sumarios y datos bibliográficos de estas publicaciones en inglés y en el idioma de la publicación. Si la publicación está disponible en otros idiomas, el resumen se redacta en inglés, junto con una indicación de las versiones disponibles en otros idiomas.

Cada sumario contiene información sobre el título de la publicación, autores, datos sobre la organización o grupo de organizaciones responsables del proyecto y precio de la publicación correspondiente.

Se trata de una importante publicación dirigida al sector industrial, en el que las empresas precisan conocer nuevas tendencias e información sobre investigaciones que permitan el desarrollo de nuevos productos destinados a futuros mercados. Como parte de la importante información derivada de la investigación que respalda la Comunidad Europea, Euro Abstracts permite conocer cómodamente los trabajos en marcha para ampliar las fronteras tecnológicas en Europa.

Las publicaciones Euro Abstracts están disponibles mediante suscripción (al precio de 60 Ecus) o como ejemplares sueltos (5 Ecus cada uno) citando el número de catálogo CD-AB-93-007-EN-C, pudiéndose obtener directamente en la Office for Official Publications, 2 rue Mercier, L-2985, Luxemburgo.

Euro Abstracts está asimismo disponible como servicio on-line gratuito de "RTD Publications", al que se accede a través de CORDIS (Servicio Informativo de Investigación y Desarrollo Comunitarios) de la ECHO (European Commission Host Organisation).

Se puede obtener más información sobre "RTD Publications" a través del Servicio de Atención al Cliente de ECHO CORDIS, B. P. 2373, L-1023 Luxemburgo; teléfono: Int. +352 3498 1240, telefax: Int. +352 3498 1248.

RÖHM PUBLICA NUEVAMENTE UN INFORME SOBRE ENZIMAS

Al igual que cada año, también en 1993 Röhm GmbH publica un informe sobre enzimas.

El folleto, que consta de 20 páginas, contiene además de los artículos técnicos sobre los temas de la hidrólisis de proteínas y del tratamiento enzimático de los lodos activados también una entrevista actual con el jefe de la Tecnología de Enzimas de Röhm GmbH.

El artículo técnico "Hidrólisis enzimática del gluten de trigo para el mejoramiento de sus características funcionales" informa a los lectores sobre los productos

de la serie COROLASE para la modificación de proteínas. Utilizando como ejemplo el gluten de trigo se muestran las ventajas de la modificación enzimática de las proteínas.

"Ecológicamente adecuado y orientado hacia el futuro: el tratamiento enzimático de los lodos activados", es el título de otro artículo técnico. Ya que se genera cada vez más lodo activado mientras que las superficies disponibles para depositar residuos clasificados están escaseando, es una necesidad imperante que disminuyan las cantidades de lodo activado que tienen que desabastecerse. El tratamiento de los lodos activados con productos enzimáticos de la serie DEGOMMA y con floculantes poliméricos incrementa el contenido de sustancia seca de los lodos, reduciendo así la cantidad que hay que llevar a los depósitos.

La entrevista actual con el Jefe de la Tecnología de Enzimas de Röhm GmbH, Dr. Wolfgang Braun, proporciona una información interesante sobre las perspectivas del mercado de las enzimas.

Además de una información sinóptica sobre las distintas enzimas utilizadas en el tratamiento de la harina para molinería, para los fabricantes de productos para panificación y para la industria de productos horneados de larga duración, la revista contiene también el nuevo programa de suministro "Enzimas para la fabricación de bebidas".

El folleto se complementa con novedades del sector de las enzimas, como cambios en los tamaños de los embalajes, así como nuevo material informativo para los clientes y firmas interesadas.

El informe sobre enzimas se publica en alemán e inglés y puede solicitarse, sin cargo a:

Röhm GmbH
Departamento WPR
D-64275 Darmstadt

Para más información, contactar con:

Curtex S.A.
Mr Kun
Carretera del Medio 219
E-08907 Hospitalet-Barcelona
Tel. (3) 3352100
Fax. (3) 3352358

EL ACEITE DE OLIVA EN EL MERCADO ALEMÁN

Un mercado en crecimiento

Vida sana, alimentación equilibrada, soleados países mediterráneos, delicatessen... todas éstas son expresiones de moda en Alemania hoy en día. Parece que no podría haber un entorno más propicio para el aceite de oliva.

En este país se está viviendo desde hace unos años una lenta pero ininterrumpida transformación en las costumbres alimenticias. Las cifras de venta de productos agroalimentarios lo demuestran: disminución del consumo de grasas animales en favor de las grasas de origen vegetal. En estos últimos cinco años el volumen de ventas de aceites vegetales ha crecido un 32%.

Tal evolución en el sector de grasas comestibles ha llegado a presentar la siguiente situación en 1993: un volumen de mercado de más de 3500 millones de DM, de los cuales un 15% pertenece a aceites vegetales. Desde luego aún se trata de una cuota irrisoria que da buena fe de la peculiar costumbre culinaria germana, más basada en el consumo de grasas animales. Teniendo esto último en cuenta, las cifras han de interpretarse de por sí de bastante halagüeñas.

Principal beneficiario de estos cambios, lo es nuestro aceite de oliva, cuyo consumo ha crecido hasta abarcar un 13% del volumen total de aceites vegetales. En efecto las ventas de aceite de oliva muestran desde 1988 un lento pero constante crecimiento, paralelo al de los aceites vegetales. Así en 1993 se llegaron a vender 7100 millones de litros de aceite de oliva (69 millones de DM), frente a 2600 millones de litros en 1988.

También los datos de comercio exterior reflejan esta evolución: las importaciones de aceite de oliva han crecido sorprendentemente un 214% en tan solo cuatro años.

Analistas del mercado alemán siguen preguntándose las razones de estos cambios en los hábitos de consumo. El Instituto de investigación y análisis de mercados "macrom" de Colonia ha llevado a cabo un estudio de mercado sobre el aceite de oliva en Alemania, entrevistando para ello a los protagonistas del comercio en este sector.

Objetivos de las entrevistas fueron importadores alemanes, responsables de venta de conocidas cadenas de supermercados e hipermercados, así como tiendas de especialidades gastronómicas (delicatessen). La razón: conocer en definitiva el grado de aceptación del aceite de oliva por el consumidor alemán.

Por fin la dieta mediterránea

A lo largo del estudio ha quedado constatado por casi la totalidad del comercio que el aceite de oliva está de moda entre los consumidores alemanes. Vida sana y alimentación equilibrada constituyen tópicos, presentes hoy en cualquier economía familiar. De ello han dado buena cuenta multitud de marcas de comida dietética, alimentación baja en calorías o en colesterol. Los estantes que los supermercados dedican a estos productos son prueba de la conciencia que ha ido generando entre el público alemán. En este sentido la dieta mediterránea ha logrado ocupar la primera posición, y el aceite de oliva, entre otros productos del Sur, se ha convertido en sinónimo de comida sana.

Pero paralelamente a ello, ha jugado también un gran papel el hecho de que los países mediterráneos sean los preferidos por los alemanes para transcurrir las vacaciones. Con el paso de los años han ido tomando contacto con otras costumbres culinarias y estilos de vida. Se han sentido atraídos por ello y han querido más tarde emularlos en parte, una vez en casa durante el invierno. Ello ha sido un puente irrompible para los productores de aceite de oliva, llegando así este producto a estar presente en las casas alemanas.

A pesar de todo, los proveedores de aceite de oliva aún se preguntan si realmente el público alemán está preparado para disfrutar de este sabor tan característico. En su investigación, Macrom preguntó a los protagonistas del mercado si el aceite de oliva se corresponde con los gustos

de los consumidores. Si bien la respuesta fue mayoritariamente positiva, queda una gran parte que encuentra aún un sabor demasiado diferente y peculiar para paladares acostumbrados a sabores neutros como es el aceite de girasol o de colza, y en definitiva para poder hablar de éxito.

Olvidando por un momento la estadística, los minoristas alemanes dieron también su opinión sobre la evolución del consumo. A fin de cuentas son ellos los que verdaderamente conocen al consumidor alemán: lo que compran y lo que no. La gran mayoría (un 86%) admitió que el aceite de oliva está cada vez más presente en las cocinas alemanas. En este sentido fueron los propietarios de las tiendas de delicatessen, verdaderos expertos en el sector, los más optimistas.

Pero igualmente la estadística confirma que el consumo per cápita de aceite de oliva en Alemania ha crecido de 0,086 litros en 1987 a 0,2 litros en 1993. Estas cifras están aún lejos de aproximarse al consumo medio de países como España o Italia, que ronda los 10 litros por cabeza al año. Pero no hay que olvidar que el aceite vegetal más consumido en este país es el insípido aceite de girasol, seguido por el aceite de soja y el aceite de oliva. También el uso que se le da al aceite de oliva es diferente. El consumidor alemán lo prefiere como aliño en ensaladas y platos fríos en lugar de cocinar o freír con él. Una falta de información sobre las cualidades de este aceite: resiste altas temperaturas sin perder con ello su sabor y color. Así llegamos a otro de los grandes obstáculos a salvar por parte de los productores de aceite de oliva, pues se enfrentan a un público mal informado sobre el producto en sí, en lo referente a sus clases y a sus propiedades.

Ello es aún más grave en un mercado tan fragmentado como el sector de aceites vegetales en Alemania. Y con ello me refiero no sólo ya a las marcas existentes (hay alrededor de cincuenta marcas de aceite de oliva en Alemania) sino también a los tipos de aceite que se pueden adquirir (en un estante de aceites de cualquier supermercado se encuentra con toda facilidad aceites de muy diversos orígenes, girasol, soja, colza, maíz, almendra, avellana, cardo...).

Made in Italy?

Sin embargo los proveedores de aceite de oliva pueden darse por satisfechos, pues no hay que olvidar que tratan de vender un producto relativamente caro en un mercado enormemente fragmentado con hábitos de consumo diferentes.

Italia ha comprendido pronto las ventajas de su posición, como receptor de cientos de miles de turistas en sus playas y ciudades (al fin y al cabo se trata de consumidores). ¿Qué jefe de marketing de una empresa exportadora no quisiera verse en semejante situación, teniendo al futuro consumidor en su propio terreno, donde poderlo bombardear con toda una campaña publicitaria?. El resto lo experimentará el turista por sí mismo, al saborear los platos mediterráneos durante las vacaciones.

Los italianos han sabido además hacer que su gastronomía, universalmente conocida, sea una especie de embajada de los productos que luego pretende exportar. Así en cada pizzería en Alemania se vive realmente el ambiente italiano, con productos italianos adornando el

local. En muchos restaurantes españoles de la Cuenca del Ruhr se cocina mientras tanto con aceite de girasol. Italia conoce por otra parte de sobra la simpatía que tienen los consumidores alemanes hacia las salsas cremosas en las ensaladas, por lo que ha conseguido implantar la conocida vinagreta en la cocina germana. Un nuevo éxito italiano, crear una imagen del aceite de oliva como el perfecto aliño de moda (figura en todas las dietas "light"), vendiéndolo junto a una hoy muy conocida marca de vinagre italiano ("Balsámico").

Calidad sin publicidad = fracaso

Pero sobre todo los italianos han sabido lanzarse al exterior en un frente común, a través de consorcios y asociaciones de exportación. Una empresa por sí sola no tiene nada que hacer en un mercado como el alemán a no ser que sea muy grande o tenga mucha suerte. Pero si algunas pequeñas y medianas se unen y olvidan por un momento la competencia que existe entre ellas, pueden sufragar los gastos necesarios en marketing: estudio del mercado, análisis de las barreras, adopción de una estrategia eficaz, mantenimiento de una corriente exportadora.

Las numerosas cooperativas italianas han estado durante años vendiendo su aceite amparadas bajo una publicidad común: "producto de Italia". Con ello se ganaron el mercado. Hoy han pasado a una segunda fase de su estrategia, basada en la promoción de las distintas regiones en las que se origina el aceite.

Más competencia

El aceite de oliva tiene con toda seguridad un futuro muy prometedor en Alemania, asegura también la mayoría del comercio. Así ha de haberlo visto la casa "Maizena", distribuidora de la marca líder del mercado de aceites vegetales, "Mazola", ya que en abril de este mismo año decidió sacar al mercado alemán una botella de aceite de oliva bajo la misma marca techo. Para aventurarse en un mercado como el descrito, fragmentado, con otros hábitos de consumo y con gran falta de información sobre este "nuevo" producto, ya han de haberse estudiado sobradamente las expectativas de éxito. Los medios a utilizar: una campaña publicitaria agresiva con un acentuado énfasis en promoción en los puntos de venta. Y sobre todo un intento de informar al consumidor.

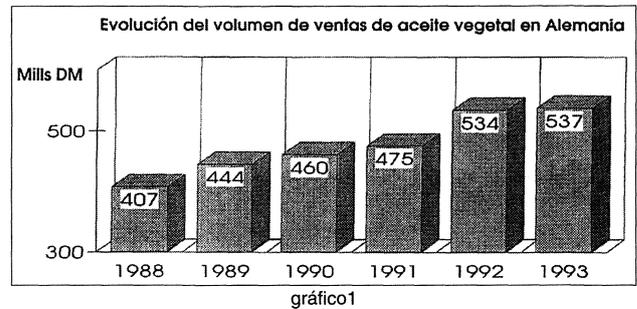
La estrategia de marketing llevada a cabo por "Mazola" puede ser tomada como el mejor ejemplo para tener éxito en el mercado alemán. De este modo ha tratado Macrom de averiguar la verdadera transcendencia de los distintos instrumentos de marketing, definiendo cuáles son los factores clave para llevar a cabo una campaña de exportación con éxito.

En su estudio de mercado sobre el aceite de oliva en Alemania, Macrom ha entrevistado a un número representativo del comercio alemán de productos agroalimentarios. Decisivo ha sido el juicio cualitativo de los comerciantes alemanes en la comparación entre el aceite de oliva proveniente de Italia y de España, ya que hemos tenido la oportunidad de oír su opinión sobre las ventajas y desventajas de España frente a Italia en este terreno, así como del grado de conocimiento y fama de ambos países.

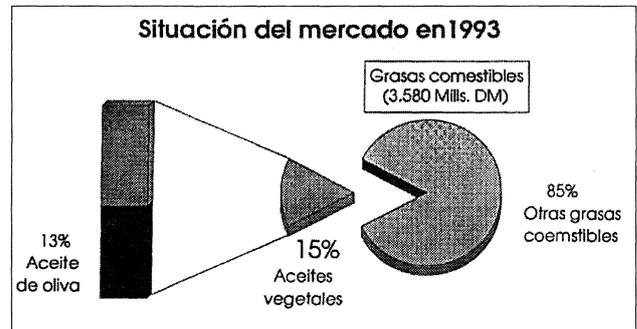
El estudio puede ser adquirido en la siguiente dirección:

Macrom GmbH
An der Krumbach 1
51503 Rösrath
Tel. 02205-8510
Fax. 02205-83471

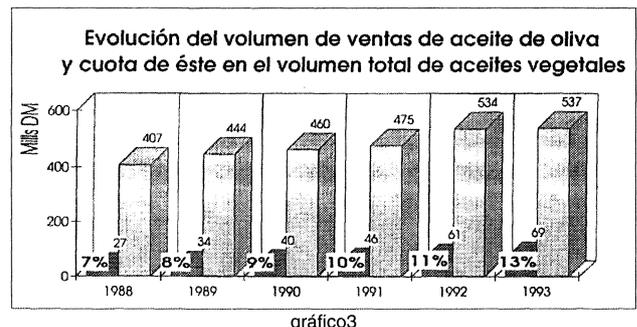
OPORTUNIDAD DE MERCADO. EL ACEITE DE OLIVA EN EL MERCADO ALEMÁN 1994



Fuente: Macrom 1994



Fuente: Macrom 1994



Fuente: Macrom 1994

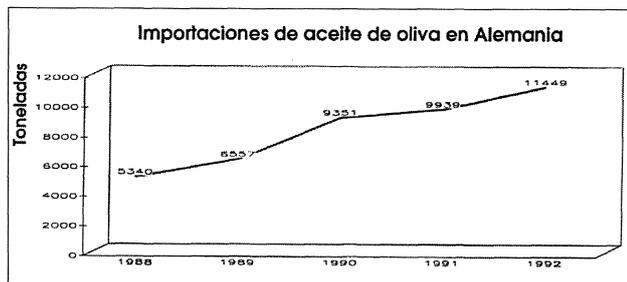


gráfico 4

Fuente: Instituto Nacional alemán de Estadística

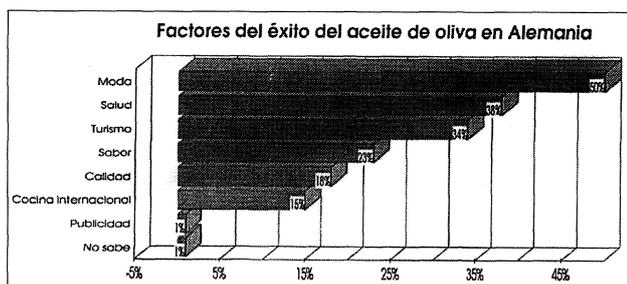


gráfico 5

En las entrevistas realizadas a los comerciantes alemanes (importadores de aceites, jefes de venta de cadenas de supermercados y tiendas de especialidades gastronómicas) se incidió en las ventajas e inconvenientes del aceite de oliva entre los consumidores alemanes

Fuente: Macrom 1994

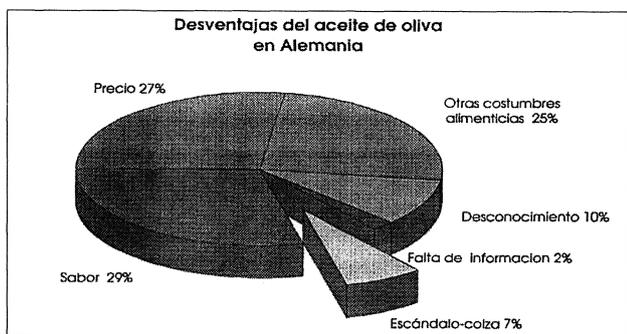


gráfico 6

Como muestra la gráfica 6, aún se recuerda en parte el escándalo originado por el envenenamiento del aceite de colza. Así llegó la noticia a otros países de Europa. El escándalo afectó a las ventas de aceite de oliva español en un momento clave de su exportación a Alemania

Fuente: Macrom 1994

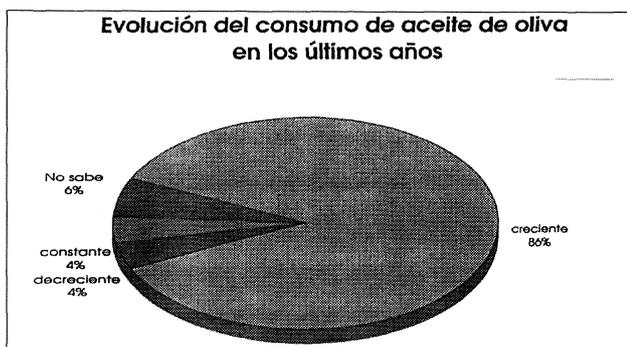


gráfico 7

Fuente: Macrom 1994

NOVEDADES TÉCNICAS

SAMARK SOFTWARE PARA WINDOWS

Dentro de su línea de productos de creación de etiquetas de códigos de barras, Samark, S.A., concesionario oficial de la firma SATO Corporation en España desde hace 15 años, anuncia la disponibilidad de la nueva versión para Windows de su software Samark Dynamic.

El programa de etiquetado Samark Dynamic es un nuevo software de diseño e impresión de etiquetas para windows que permite la creación de formatos propios. Samark Dynamic puede incluir textos, códigos de barras, líneas, cuadros, dibujos y logos y ha sido diseñado para operar en una amplia gama de sistemas informáticos que van desde los portátiles hasta los últimos ordenadores personales de mesa.

De fácil uso y gran potencia, la nueva versión windows de Samark Dynamic se presenta a un coste tres veces inferior a la anterior, gracias al considerable incremento de su número de licencias.

La nueva versión windows de este programa permite importar de manera sencilla y directa una gran cantidad de datos. Las etiquetas pueden incluir dibujos e imágenes escaneadas, diseñadas previamente con algunas de las varias aplicaciones existentes para ello, y combinarlas con textos. Otra de las características de esta nueva versión permite que las etiquetas puedan ser impresas desde el propio programa o ser salvadas en el disco para una posterior impresión. Asimismo, Samark Dynamic permite incorporar todos los códigos de barras estándar.

Con Samark Dynamic ya no hay límite para la creación y diseño de etiquetas Barcode. De fácil operatividad gracias a su versión windows, permite importar datos y gráficos y hacer que las etiquetas, además de recoger toda la información necesaria, adquieran un atractivo diseño.

Con la incorporación de ésta nueva versión del software para el etiquetado mediante código de barras, Samark sigue en su línea de constante renovación y actualización de sus productos. Este software forma parte de una amplia gama de productos que, pertenecientes a su división de códigos de barras, incluyen todo tipo de máquinas y accesorios necesarios para la creación e impresión de etiquetas. Así, Samark dispone de la serie de impresoras térmicas M32, M34 y M84; fabrica etiquetas para aplicaciones industriales o en puntos de venta; ofrece una variedad de complementos como tarjetas de memoria, baterías recargables, etc., además de prestar un servicio de asesoramiento al usuario.

Para más información póngase en contacto con:

SAMARK, S.A.
 Juan de Austria, 95-97
 08018 BARCELONA
 Tel. 93-300 64 64
 Fax. 93-300 18 26

SISTEMA DE DETECCION GC INTEGRADO PARA IDENTIFICACION FIABLE DE COMPUESTOS

Hewlett-Packard acaba de presentar el nuevo sistema HP GCD, un Sistema de Detección integrado para Cromatografía de Gases que proporciona a los químicos la información cualitativa estructural necesaria para identificar, fácilmente y con plena confianza, un amplio rango de compuestos químicos.

Los detectores GC de ionización de llama y otros detectores convencionales proporcionan información cuantitativa y cromatográfica. El nuevo sistema GCD HP proporciona una tercera dimensión de información estructural, un espectro de masas por impacto electrónico (EI).

El sistema HP GCD pone al alcance del cromatografista una alternativa para análisis rápidos frente al uso de servicios analíticos.

En química orgánica, donde se realiza la síntesis de productos químicos y farmacéuticos, el sistema HP GCD ayuda a acortar los ciclos de desarrollo de los productos. Los datos estructurales del compuesto proporcionan información sobre la síntesis orgánica, haciendo más fácil decidir si realizar otras síntesis y resolver su problemática. Los químicos, por tanto, dedicarán menos tiempo a explorar soluciones sin salida y más tiempo a desarrollar nuevos productos químicos.

El sistema HP GCD puede ser también de gran utilidad para los laboratorios de control/aseguramiento de la cali-

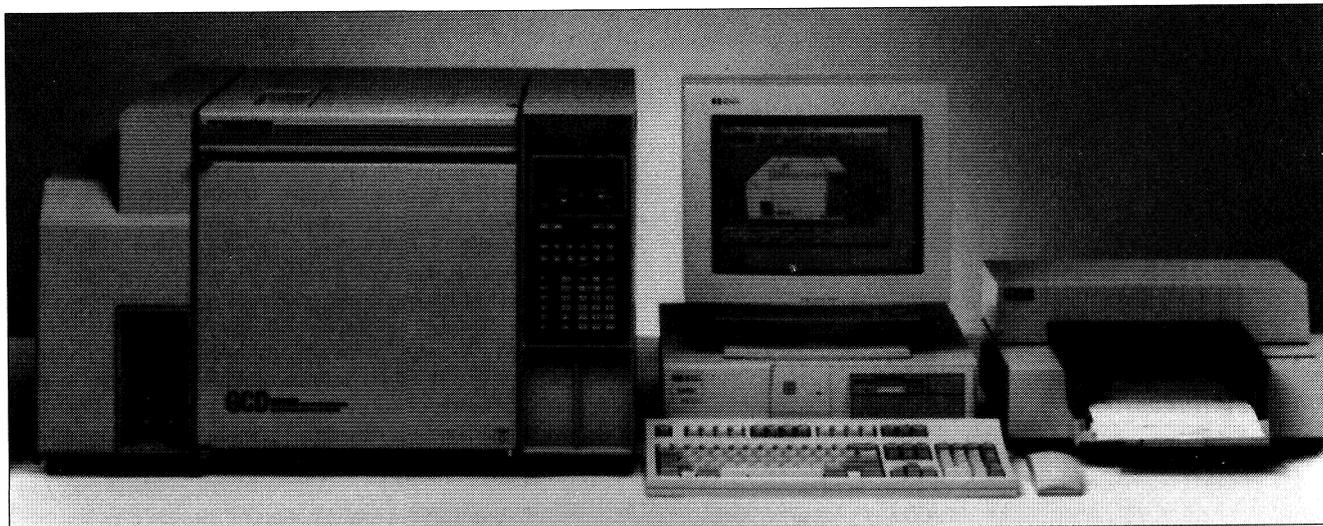
dad de compañías químicas y petroquímicas para detectar y caracterizar compuestos desconocidos en materiales sin tratar y en los productos finales. Los datos estructurales del compuesto pueden facilitar la caracterización definitiva de los materiales sin tratar y ayudar a resolver problemas del proceso de fabricación tales como la caracterización de compuestos desconocidos detectados en los productos.

Identificación de compuestos de confianza

El detector de ionización de electrones del sistema HP GCD (EID) genera información estructural en forma de un espectro de masas EI. Así como la abundancia y el tiempo de retención, este espectro de masas proporciona una tercera dimensión de los datos para cada pico del cromatograma. Como la mayoría de los compuestos poseen un único espectro de masas, el GCD puede identificar picos desconocidos sin necesidad de utilizar patrones. Los picos co-eluyentes y sus componentes pueden ser identificados sin utilizar otras columnas. No es necesario volver a inyectar los patrones cuando los tiempos de retención cambian.

Detección universal

El sistema HP GCD puede identificar la mayoría de los compuestos volátiles por debajo de 400°C y con un



peso molecular por debajo de las 425 unidades de masa atómica (uma).

Detección selectiva

Cuando se opera en modo SIM, el GCD se hace muy selectivo. En este modo, el GCD mide un pequeño número de masas preseleccionadas específicas para el compuesto que está siendo controlado.

Cuantificación de confianza

El sistema HP GCD permite obtener resultados cuantitativos con gran confianza, aún en el caso de mezclas no

resueltas, ya que cuantifica midiendo el área del pico de aquellos iones característicos del compuesto específico.

Fácil de manejar

El sistema HP GCD incorpora un software muy fácil de utilizar, con una interfase gráfica de usuario basada en Windows 3.1 de Microsoft (R), entrenamiento por ordenador y teclas de ayuda en línea con módulos que incorporan videos digitales. Junto con estas prestaciones, el tiempo de familiarización es más corto de forma que el químico pueda empezar a generar información útil en un breve espacio de tiempo después de la instalación del instrumento.

Interpretación de datos sencilla

Las prestaciones de revisión de datos del GCD simplifican la interpretación al automatizar las tareas de análisis de datos más comúnmente utilizadas.

Resultados procedentes del último análisis son cargados e integrados automáticamente y comprobada la pureza de los picos.

Las rutinas de búsqueda en librería identifican automáticamente los compuestos al comparar el espectro de masas con el espectro de referencia, bien en la librería del propio químico o en una librería comercial.

Auto-diagnósticos

Las rutinas de auto-diagnósticos aseguran al químico que el sistema HP GCD está funcionando correctamente. La automatización de los diagnósticos y del mantenimiento hacen que establecer e implementar protocolos para estas tareas resulte una tarea sencilla.

El EID se optimiza automáticamente de forma que el químico se libera de realizar manualmente esta tarea.

El GCD puede comprobar y verificar su rendimiento automáticamente. Si el químico elige llevar a cabo la verificación del sistema, el GCD optimizará el EID; comprueba las fugas de aire y agua; carga un método; avisa al químico para que inyecte la muestra de evaluación; analiza los resultados; imprime un informe; y, si es necesario, sugiere procedimientos de detección de problemas.

El instrumento cuenta las inyecciones y notifica al químico cuándo se necesita realizar el mantenimiento del inyector. Esto ahorra tiempo a la hora de seguir el calendario de mantenimiento de rutina.

Para mayor información, diríjense a:

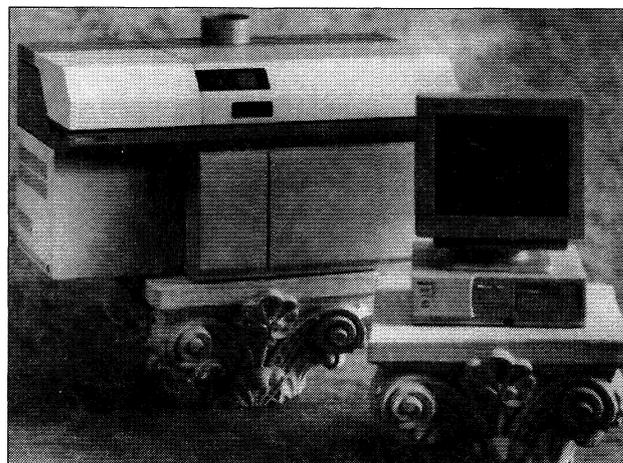
HEWLETT-PACKARD ESPAÑOLA, S. A.
Instrumentación e Informática Química
Carretera N-VI, Km. 16,500
28230 Las Rozas. Madrid

HEWLETT-PACKARD PRESENTA EL PRIMER ICP-MS DE SOBREMESA

El primer sistema ICP-MS de sobremesa HP 4500, ha sido presentado por Hewlett-Packard en la pasada edición de la Conferencia de Pittsburgh, y estará a la venta en Europa a últimos de 1994.

Hasta ahora, los químicos han tenido que conformarse con sistemas ICP-MS voluminosos, que a menudo requerían ser instalados en laboratorios especiales y su manejo debía ser realizado por operadores especializados. El nuevo instrumento de HP combina el gran rendimiento que los químicos necesitan, con la resistencia y la facilidad de uso necesarias para que la determinación de metales a niveles de trazas por ICP-MS pueda estar al alcance del laboratorio de rutina.

El nuevo ICP-MS HP 4500 combina las tecnologías de vanguardia de su interfase y su óptica de iones con un cuadrupolo hiperbólico para proporcionar un poder de detección sin comparación posible. El sistema de óptica



de iones Omega curva el haz de iones, permitiendo al cuadrupolo y al detector ser montados fuera del eje y reduciendo el fondo aleatorio a <2 cps a lo largo del rango de masas. Esta combinación de bajo fondo y cuadrupolo de alta transmisión hace que los límites de detección se sitúen en partes por trillón (ppt) e incluso por debajo de las ppt para la mayoría de los elementos.

Además, una interfase revolucionaria conocida como ShieldTorch elimina prácticamente muchas interferencias poliatómicas, permitiendo que el potasio, el calcio y el hierro pueda ser determinados a niveles de ppt, una determinación que antes no podía lograrse por los ICP-MS cuadrupolos.

Otras innovaciones del instrumento son: el generador compacto, de estado sólido, de radio frecuencia (RF) del cuadrupolo que opera a 3.0 MHz y que proporciona una sensibilidad de abundancia excelente; y un detector de dínodo con un sistema de adquisición de modo dual que proporciona ocho órdenes completas del rango dinámico lineal.

El ICP-MS HP 4500 incorpora un alto nivel de automatización y facilidad de uso que pueden eliminar la necesidad de un operador especializado. Se controla totalmente a través de un PC HP Vectra; una simple pulsación del ratón pone en funcionamiento el sistema y todos sus parámetros, incluyendo el vacío, la velocidad de toma de muestra, los flujos de los gases, la potencia ICP RF, las lentes de iones, el voltaje del cuadrupolo y del detector, son controlados por el software. Los motores por pasos ajustan la posición del plasma en tres planos y la autosintonización inteligente optimiza el sistema automáticamente.

El laboratorio no necesita tener condiciones especiales ya que el ICP-MS HP 4500 ha sido diseñado y fabricado para funcionar en laboratorios donde las condiciones no son a menudo las ideales. El instrumento ha sido sometido a pruebas de vibración intensa, golpes, tests de temperatura y humedad durante las fases de desarrollo y es lo suficientemente resistente como para mantener un rendimiento óptimo bajo condiciones extremas.

La ChemStation HP —un PC HP Vectra configurado con software de control del instrumento— está siendo utilizada por miles de químicos analíticos en todo el mundo. La ChemStation del ICP-MS HP 4500 combina la potencia y la flexibilidad con una facilidad de uso sin precedentes. El entorno Windows de Microsoft (R) reduce la curva

de aprendizaje del operador, con lo que se obtiene una rentabilidad máxima de la inversión realizada. Los nuevos operadores pueden acceder a la ayuda en línea desde cualquier parte del programa.

Las aplicaciones pueden correrse "off-line" durante la adquisición de la muestra, de forma que se puede mantener una productividad máxima. Los informes adaptados al usuario se generan muy fácilmente, ya que el sistema transfiere los datos directamente a la aplicación Excel de Microsoft, cargada en el sistema. Los gráficos y los análisis estadísticos de calidad proporcionan el control sobre el tratamiento de datos; un potente lenguaje de comandos macro permite a los usuarios adaptar a sus necesidades el software ICP-MS HP 4500. El sistema es compatible con los productos de conexión en red de la Chemlan de HP y forma parte del Laboratorio Unificado HP.

Para mayor información, diríjense a:

HEWLETT-PACKARD ESPAÑOLA, S. A.
Instrumentación e Informática Química
Carretera N-VI, Km. 16,500
28230 Las Rozas, Madrid.

NUEVA CHEMSTATION MULTITÉCNICA

Hewlett-Packard acaba de presentar un nuevo paquete de software basado en Windows de Microsoft con el que una única ChemStation puede ser utilizada para controlar múltiples técnicas, adquisición de datos, análisis y emisión de informes. El nuevo software proporciona un control completo, total automatización y tratamiento de datos de hasta cuatro instrumentos, incluyendo sistemas de cromatografía de gases, cromatografía de líquidos y electroforesis capilar. Se dispone de una opción de interfase A/D para la adquisición de datos procedentes de instrumentos no HP.

El software multitécnica de la ChemStation HP ha sido diseñado para mejorar la operación del laboratorio analítico a través de una mayor productividad y de mejores herramientas para el cumplimiento de las GLP.

Entre las prestaciones y las ventajas de la ChemStation podemos señalar las siguientes:

–**Manejo de datos de múltiples técnicas.** Los laboratorios pueden aumentar su productividad y ahorrar costos de entrenamiento utilizando el mismo paquete de software para adquirir y analizar datos procedentes de su GC, HPLC, CE de HP y sistemas A/D.

–**Automatización.** Los usuarios pueden automatizar sus sistemas para la programación pre y post análisis a secuenciado multimétodo, para cumplir con las necesidades específicas del análisis.

–**GLP.** El sistema presenta unas prestaciones muy completas para ayudar a los clientes a cumplir las GLP. Incluye características tales como validación de certificado de software, niveles de acceso de usuarios, libros registro de instrumento y secuencia, software de adecuación del sistema para todos los instrumentos HP soportados, informes estándar GLP y opción de

salvaguarda GLP que guarda los métodos y los datos juntos.

–**Flexibilidad en la emisión de informes.** El software proporciona un paquete de emisión de informes estándar muy versátil. Aquellos usuarios con requerimientos específicos pueden utilizar el generador de informes o pueden utilizar el DDE, Intercambio de Datos Dinámico (DDE) para exportar los datos a otros paquetes de Microsoft para la emisión de los informes.

–**Base de datos ChemStore.** Este paquete de software opcional es una potente extensión del software de la ChemStation para la organización del software y el almacenamiento de resultados. Los cuadros de control y los informes de muestras y estudios cruzados son estándar y potencian el ya versátil software de emisión de informes de la ChemStation.

–**Estándares de la industria.** La ChemStation HP utiliza solamente formatos estándar, incluyendo AIA, ODBC y WMF, para mejorar la manejabilidad y la productividad con otros programas de laboratorio.

–**Conexión en red.** En aquellos laboratorios con múltiples ChemStations HP, el ChemLAN HP y el ChemServer Modelo 4910 proporcionan una solución de conexión en red escalable para mayor productividad y mejor cumplimiento de las regulaciones.

Existe la posibilidad de que los usuarios amplíen las ChemStations HPLC, GC, y CE ya existentes en su laboratorio. Los laboratorios pueden migrar sus datos y métodos al nuevo sistema y beneficiarse de las prestaciones de la nueva ChemStation.

Para mayor información, diríjense a:

HEWLETT-PACKARD ESPAÑOLA, S. A.
Instrumentación e Informática Química
Carretera N-VI, Km. 16,500
28230 Las Rozas, Madrid.

NUEVO SISTEMA SECUENCIADOR DE PROTEÍNAS

El nuevo Sistema de Secuenciado de Proteínas C-terminal HP G1009A consiste en un secuenciador químico C-terminal HP G1000A, un cromatógrafo de líquidos HP 1090, un ordenador personal HP Vectra 486/66 para control del instrumento y tratamiento de datos y el software, reactivos, disolventes y fungibles necesarios.

El sistema incorpora muchos avances en lo que se refiere a metodología química, en particular los siguientes:

–Un reactivo derivatizante aplicable a los 20 aminoácidos comunes, incluyendo la prolina.

–Un reactivo especial que libera el aminoácido tiohidantoína y genera un polipéptido acortado, listo para la nueva tanda de secuenciado;

–La unión no covalente de la muestra de proteínas a un soporte de reacción inerte;

–Un método HPLC potente para la identificación de los aminoácidos de la tiohidantoína.

Entre las ventajas inmediatas y las aplicaciones del nuevo sistema de secuenciado de proteínas C-terminal se incluyen:

- Confirmación de la secuencia C-terminal de proteínas nativas.
- Detección y caracterización del procesado de proteínas C-terminal.
- Identificación de las modificaciones post-transcripcionales y los puntos de escisión proteolítica.
- Provisión de información de la secuencia en muestras de proteínas bloqueadas en N-terminal.

Cómo funciona el Secuenciado de Proteínas C-terminal

Se aplica la muestra de proteína a la membrana de reacción Zitex y se la introduce en una columna del secuenciador, instalada en cualquiera de los cuatro módulos de columna del sistema G1009A, todos ellos controlados independientemente. El método químico es una reacción de acoplamiento y reacción de formación de cílicos del residuo de los aminoácidos del C-terminal utilizando difenilfosforoisotiocianatidato (DPP-ITC) y piridina, seguidos de una escisión de peptidyltiohidantoína con trimetilsilanolato. Se incorporan al método una serie de lavados y de fases de extracción con disolventes y ácidos orgánicos y acuosos.

El derivado aminoácido de la tiohidantoína liberado se extrae de la membrana a un recipiente de transferencia y es redisoluto en el disolvente de inyección HPLC. Los aminoácidos de la tiohidantoína se analizan utilizando una columna HPLC de fase reversa en el HP 1090. La detección cromatográfica y la cuantificación de los aminoácidos de la tiohidantoína se realizan de forma rutinaria utilizando un sistema automático de análisis de datos y un patrón de aminoácidos de tiohidantoína "on-line".

Para mayor información, diríjense a:
HEWLETT-PACKARD ESPAÑOLA, S. A.
Instrumentación e Informática Química
Carretera N-VI, Km. 16,500
28230 Las Rozas, Madrid.

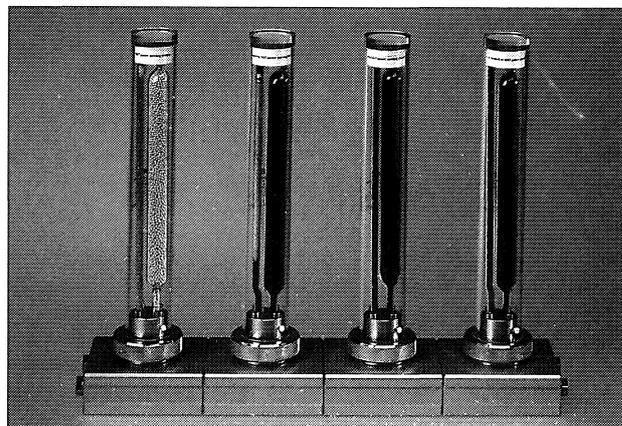
NUEVOS FILTROS DESECHABLES

Hewlett-Packard presenta un nuevo filtro de gases diseñado para aumentar el rendimiento de la cromatografía de gases, al eliminar las impurezas de los gases portador y del detector. El nuevo filtro, patentado, elimina la humedad, el oxígeno y los hidrocarburos, de forma eficaz y económica.

Los filtros de gases cromatográficos tradicionales no son desechables, después de la saturación, ni pueden volver a utilizarse. Los nuevos filtros de HP son totalmente de vidrio, lo que significa ahorro de dinero y conservación del medio ambiente.

Entre otras ventajas podemos señalar:

- Compatibilidad con muchas placas de base comúnmente utilizadas (HP dispone de una nueva placa de base de alta eficacia).
- Mayor resistencia a la contaminación (10 veces supe-



rior a los demás filtros existentes), lo que significa unas mejoras sustanciales en la calidad de los análisis.

El filtro ha sido sometido a pruebas exhaustivas en diferentes industrias de Europa, y los informes muestran unos resultados excelentes y un mayor rendimiento cromatográfico.

Para más información diríjense a su Distribuidor habitual de material fungible de la División de Instrumentación Química de Hewlett-Packard Española.

PANELES MULTIUSOS

Estos paneles multiusos de revestimiento interior y exterior, son fabricados por la multinacional británica CAPE BOARDS LIMITED, ahora con representación en España.

De su amplia variedad, destacan los paneles MASTERBOARD y MASTERCLAD que cuentan con unas características especiales de resistencia a la humedad. Son totalmente ignífugos, no se producen hongos ni rajaduras, no se pudren ni se descomponen, ni son afectados por insectos o roedores. Poseen una gran dureza y son perfectos como aislante térmico y acústico. Estas cualidades se han conseguido sin utilizar asbestos ni amiantos y sus materiales son inócuos para el ser humano.

Estas particularidades los hacen idóneos para el revestimiento interior de almacenes de alimentos, tanto particulares como industriales, pasillos, zonas frecuentemente sujetas a la humedad. Su utilización permite mantener un elevado nivel de higiene ya que no se ve afectado por los agentes químicos normales. El panel MASTERCLAD está especialmente tratado para resistir las condiciones ambientales más adversas. Este tipo de uso ha quedado refrendado en varias instalaciones como los Almacenes Harrods (UK), Bodegas Armagnac (F), etc.

Para ampliar cualquier tipo de información sobre el uso, manipulación, características y aplicación de estos paneles, pueden dirigirse a:

Linda Sanders
Directora de Comunicación
Dr. Marañón, s/n, local 6
28220 MAJADAHONDA. (MADRID)
Tel: 91/634 23 24
Fax: 91/634 57 87