

Patentes

Registradas en el extranjero

Procedimiento para recuperar la peroxidasa de soja.– Mead Corporation.– Patente F (1992).– N° 2676449.

Separación de ácidos grasos libres de glicéridos.– Sokuhin Sangyo High Separation System Gijutsu Kenkyu Kumiai.– Patente J (1992).– N° 92126798.

Eliminación de hidrocarburos poliaromáticos de líquidos.– Laporte Industries Ltd.– Patente Mundial (1992).– N° 9206758.

Aceites de fritura de mejor resistencia a la oxidación que contienen aceite de sésamo extraído con solvente.– Patente Europa (1992).– N° 477825.

Nuevas materias grasas para untar.– Jaber A.– Patente F (1991).– N° 2673811.

Procedimiento de fabricación de un producto alimentario por ejemplo para animales y producto alimentario obtenido por este procedimiento.– Tierny J. B.– Patente F (1991).– N° 2676333.

Chocolate hipocalórico.– Roquette Freres.– Patente F (1991).– N° 2676164.

Composiciones acuosas de materias activas fitosanitarias que encierran sucroglicéridos.– Rhone Poulenc Chimie.– Patente F (1992).– N° 2675020.

Película de embalaje.– Polyconcept Sarl.– Patente F (1991).– N° 2675474.

Libros

(En esta sección publicaremos una reseña de aquellas obras de las que recibamos un ejemplar para nuestra biblioteca)

Varietades del olivo. Con especial referencia a Cataluña.– J. Tous Martí y A. Romero Aroca.– Editado por Fundación "La Caixa", Barcelona, 1993.– 172 páginas.– ISBN 84-7664-376-4.

El olivo constituye uno de los cultivos más antiguos y característicos de la cuenca del Mediterráneo, concentrando en esta zona aproximadamente el 90% de la superficie mundial dedicada al mismo (8.700.000 Ha). España es el principal productor (unas 2.000.000 Ha) y, dentro de ella, Andalucía y Extremadura representan alrededor del 75% del aceite de oliva conseguido. Sin embargo, Cataluña ocupa un lugar destacado en la obtención de aceites vírgenes de calidad y en ella se sitúan dos denominaciones de origen de las cuatro existentes en todo el Estado.

La superficie olivarera catalana es sólo de 115.327 Ha (5,5% del total español) y su producción de aceite es de 14.000-18.000 Tm. Ello implica no más del 2,7% de la producción final agraria de esta zona. No obstante, el cultivo del olivo y la obtención de aceite de oliva tienen una gran importancia social y económica en algunas comarcas de Cataluña. En consecuencia, la tipificación del material autóctono con el propósito de conocer sus características agronómicas e industriales para evaluar los olivares actuales es de gran trascendencia.

A partir de estos conocimientos se podrá plantear mejor cualquier intento de mejora o renovación del mismo. Este esfuerso se recoge en la obra que se comenta.

El volumen se basa en la memoria de la Tesis Doctoral de uno de los autores, por lo que mantiene la típica estructuración de ésta. Comienza por una recopilación bibliográfica (antecedentes históricos, situación en Cataluña, evaluación y selección del material vegetal y características deseables, parámetros de calidad de los aceites, etc.). En

la segunda parte se expone la metodología utilizada y en la tercera se pasa ya a comentar en detalle los resultados, describiéndose las variedades y analizándose las características generales de la población autóctona. De acuerdo con la investigación, se han identificado 65 denominaciones y 40 variedades distintas. En las mismas hay 4 cultivares principales (Arbequina, Merrut, Sevillanca y Empeltre), 6 secundarios, 8 difundidos y 22 locales.

El libro recoge excelentes láminas a todo color, que ilustran las características de algunas de ellas. Se ha encontrado que, en general, no se observan problemas durante el proceso industrial de extracción del aceite y dan rendimientos en torno al 43,06% (con respecto a la materia seca). Los aceites se pueden clasificar dentro del tipo "extra", siendo los índices de color de los aceites en la variedad "Arbequina" los preferidos. Asimismo han observado una considerable variabilidad en la composición de los aceites y en la estabilidad, con clara influencia varietal.

La consideración conjunta de algunos parámetros agronómicos (entre ellos fuerza de retención del fruto) y comerciales, permiten establecer criterios de selección de variedades y la orientación adecuada para futuros programas de mejora genética.

En conjunto, se aprecia una cuidadosa impresión y una presentación atractiva (portada, numerosas fotografías, etc.), que rápidamente captan la atención del lector.

Así pues, el volumen presenta una información y unos datos que permiten situar y evaluar el cultivo del olivo y la producción de aceite de oliva de Cataluña con total exactitud. Es un libro de gran interés para todas aquellas personas relacionadas con el sector oleícola.

A. Garrido Fernández