

NOTICARIO

REUNIONES Y CONGRESOS CELEBRADOS

EUROALIMENTACION ' 93

EUROALIMENTACION ' 93 (Salón de la Alimentación, Dietética, Restauración y Equipamiento) se celebró en la Feria Internacional de Bilbao, durante los días 16 al 21 de febrero, y contó con la presencia de un total de 680 empresas expositoras repartidas en 231 stands.

A este certamen dedicado al sector alimentario, asistieron pabellones oficiales de las comunidades autónomas de Navarra, La Rioja, Murcia, Extremadura, Castilla-León, Asturias, Aragón, Canarias y Euskadi, así como la Diputación Regional de Cuenca. Al mismo tiempo estuvieron presentes empresas privadas procedentes de esas mismas comunidades y de otras como Madrid, Cantabria, Castilla-La Mancha, Cataluña, Valencia y Andalucía así como de Francia.

En esta quinta edición del certamen EUROALIMENTACION' 93 estuvieron representados los sectores de materias primas, ingredientes, maquinaria y acondicionamiento industrial, productos de consumo, dietética, microbiótica, equipamiento comercial, servicios alimentarios, empresas de distribución, grandes consumidores y "non food", así como el sector de pastelería.

Conjuntamente a la celebración del Salón de la Alimentación, Dietética, Restauración y Equipamiento, se organizó una nueva edición del "Concurso de Vinos EUROALIMENTACION", que ofreció a todas las empresas del sector vitivinícola participantes la posibilidad de presentar sus productos entre los profesionales del concurso de cata de vinos.

Asimismo, se convocó la II edición del "Concurso Internacional de quesos", que estuvo abierto a todos los expositores y empresas presentes en EUROALIMENTACION' 93.

XIII CURSO DE AUTOMÁTICA EN LA INDUSTRIA

Del 31 de mayo al 4 de junio de 1993, se impartió en Isla Cristina (Huelva) el XIII Curso de Automática en la Industria, que como en anteriores ediciones estuvo organizado por la Asociación Española de Informática y Automática. Participaron también como organizadores de estos Cursos el Instituto de Automática Industrial del C.S.I.C. y el depto. de Informática y Automática de la U.N.E.D. en colaboración con la Mancomunidad de Isla Antilla (Huelva).

Los objetivos básicos que se consiguieron en estos cursos fueron:

a) Servir como instrumento de reciclaje y perfeccionamiento de los profesionales que desarrollan su actividad en el campo de la Automática Industrial tanto en los aspectos de formación básica como en los de simple información sobre los cambios tecnológicos que se producen en esta disciplina.

b) La elección de un lugar tranquilo que propiciara las relaciones entre colectivos del mundo de la Universidad y la Investigación, de una parte, y de la actividad industrial, por otra, dando lugar al mejor conocimiento y a la profundización en los problemas que ambas partes tienen.

c) La temática de los cursos se eligió cuidadosamente, teniendo en cuenta a las personas a las que fue dirigido. Además se tendió a mostrar la aplicabilidad práctica de las técnicas que se expusieron y su incidencia en el mundo industrial.

CURSOS IMPARTIDOS:

1. **Sistemas conocidos de forma imprecisa: descripción cualitativa y control con lógica borrosa.** (Prof. Dra. M^a Teresa de Pedro y Prof. Dr. Ricardo García Rosa, Instituto de Automática Industrial).

Contenido:

- Conjuntos borrosos y variables borrosas.
- Operaciones con conjuntos borrosos.
- Proposiciones relaciones y reglas borrosas.
- Inferencia borrosa.
- Control borroso.
- Aplicaciones.

2. **Detección y Diagnóstico de fallos basados en modelos.** (Prof. Dra. Pastora Vega Cruz, Dpto. Ingeniería de Sistemas y automática, Universidad de Valladolid).

Contenido:

- Introducción a la Detección y Diagnóstico de fallos.
- Revisión de algunos métodos probabilísticos: (GLR), (SPRT), etc.
- Estudio de métodos basados en la identificación de parámetros en tiempo real: Métodos para la detección rápida de cambios abruptos en los parámetros, Métodos para la identificación directa de parámetros físicos del proceso, etc.
- Detección y Diagnóstico en la industria de procesos. Ejemplos de aplicación.

3. **Fundamentos de control robusto.** (Prof. Dr. Sebastián Dormido Bencomo, Dpto. Informática y Automática, UNED; Prof. Dr. Jesús M. de la Cruz García, Dpto. Informática y Automática, Univ. Complutense de Madrid).

Contenido:

- Introducción al problema de control robusto.
- Teoría de síntesis de sistemas de control robusto utilizando la teoría de la realimentación cualitativa de Horowitz.
- Método de control robusto H_∞ .
- Método de análisis y síntesis del valor singular estructurado (método μ).
- Teorema de Kharatinov y estabilidad robusta.

III SIMPOSIO NACIONAL SOBRE MADURACION Y POSTRECOLECCION DE FRUTAS Y HORTALIZAS

El III Simposio Nacional sobre Maduración y Postrecolección de Frutos y Hortalizas, se celebró durante los días 3 y 4 de Junio de 1993 en la Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola del Cortijo de Cuarto de Sevilla, bajo el título "La calidad de frutos y hortalizas". Este Simposio fue organizado conjuntamente por la Sociedad Española de Fisiología Vegetal, la Sociedad Española de Ciencias Hortícolas y el Instituto de la Grasa y sus Derivados (C.S.I.C.) de Sevilla.

El comité organizador de las sesiones estuvo compuesto por:

- Presidente: Dr. Miguel A. Albi Romero (Instituto de la Grasa, C.S.I.C., Sevilla).
- Secretaria: Dra. Francisca Gutiérrez Rosales (Instituto de la Grasa, C.S.I.C., Sevilla).
- Vocales: Dr. Miguel Vendrell Melich (C.I.D., C.S.I.C., Barcelona); Dra. Inmaculada Recasens Guinjuán (E.T.S.I.A., U.P.C., Lérida); Dr. Jesús Chamarro Lapuerta (I.A.T.A., C.S.I.C., Valencia).

La celebración de las sesiones, ponencias, comunicaciones, etc., se desarrollaron como sigue:

Jueves, 3 de Junio

- Entrega de documentación y colocación de posters.
- Sesión de apertura y conferencia inaugural: **Pre- and post-harvest factors which affect fruit quality** (Dr. J. Streif. Universität Hohenheim. Bavendorf. Alemania).
- Visualización de posters.
- Mesa redonda: **Incidencia de los factores agronómicos** (Moderadora: I. Recasens G.).
- Ponencia: **Control de la calidad de los frutos cítricos y de hueso. Técnicas de cultivo** (M. Agustí F.; E.T.S.I. Agrónomos. Valencia).
- Discusión de las comunicaciones.
- Mesa Redonda: **Fisiología y bioquímica de la maduración y senescencia** (Moderador: M. Vendrell M.).

- Ponencia: **Interacción entre el proceso de maduración y la calidad de frutos y hortalizas** (F. Romajaro A.; C.E.B.A.S.; Murcia).
- Discusión de las comunicaciones.

Viernes, 4 de Junio

- Mesa Redonda: **Evaluación de la calidad** (Moderadora: F. Gutiérrez R.).
- Ponencia: **Concepto general de la calidad, necesidad de elaborar calidad total y su medición y evaluación en frutos y hortalizas** (I. Sánchez M.; Pascual Hnos.; Valencia).
- Discusión de las comunicaciones.
- Demostraciones técnicas de empresas.
- Mesa Redonda: **Tecnología post-recolección** (Moderador: J. Chamarro L.).
- Ponencia: **Puntos críticos de la tecnología de la conservación en fresco** (J. L. de la Plaza P.; Instituto del Frío; Madrid).
- Discusión de las comunicaciones.

El Simposio terminó con una visita técnica y turística, celebrándose después de la clausura un acto social para todos los participantes en el mismo.

PRÓXIMOS CONGRESOS Y REUNIONES

FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY SEMINARS SCHEDULED FOR FALL

Technomic Publishing Company, Program Division, will sponsor the following Food Science and Technology Seminars:

- **Lactic Acid Bacteria: Research Developments and Commercial Applications.** Sept. 30- Oct. 1, 1993; The Browne Palace; Denver, CO
- **Ultrafiltration in Food and Bioprocessing.** Oct. 13-14, 1993; Holiday Inn Crowne Plaza; Chicago, IL
- **Dairy Starter Cultures.** Oct. 21-22, 1993; Stouffer Concourse; St. Louis, MO
- **Fumigants and Food Storage: Science, Technology, Applications, and Regulatory Requirements.** Nov. 18-19, 1993; Dallas/Ft. Worth Airport Hotel; Dallas, TX

For detailed seminar agendas and registration information, please contact:

- Program Division
Technomic Publishing Company, Inc.
851 New Holland Avenue, Box 3535
Lancaster, PA 17604, U.S.A.
Tel.: 717-291-5609
Fax: 717-295-4583

NEW TRENDS IN LIPID AND LIPOPROTEIN ANALYSIS

(New International Symposium)

September 15-17, 1993

This new International Symposium is sponsored by American Oil Chemists' Society (AOCS) in cooperation with Institut National de la Recherche Agronomique (INRA) and Institut des Corps Gras. The Symposium will be held in September 15-17, 1993, at the Palais des Congrès in La Grande Motte, France.

This three-day Symposium –never before offered in Southern Europe– will address modern analytical methodology for the analysis of lipids and lipoproteins and other derived materials. The material will be practice oriented and the registrants will have the opportunity for interaction with speakers through questions, roundtables, and open classroom discussions. Registrants will return home ready to apply the knowledge they have gained from this course.

TECHNICAL PROGRAM:

Wednesday, September 15

- **History of Analytical Methodology** (F. Gunstone, University of St. Andrews, Scotland)
- **Extraction of Lipids for Analytical Purposes** (A. Castera, ITERG, Pessac-Bordeaux, France)
- **TLC of Lipids** (V.K.S. Shukla, International Food Science Center, Lystrup, Denmark)
- **Utilization of TLC/FID for Lipid Analyses** (J.-L. Sebedio, INRA, Dijon, France)
- **HPLC (normal phase, reverse-phase, detection methodology)** (V.K.S. Shukla, International Food Science Center, Lystrup, Denmark)
- **Lipid Class Separation Using HPLC** (W.W. Christie, The Scottish Crop Research Institute, Dundee, Scotland).
- **Silver Ion Chromatography** (W.W. Christie, The Scottish Crop Research Institute, Dundee, Scotland).
- **High-Performance Size-Exclusion Chromatography** (C. Dobarganes, Instituto de la Grasa y sus Derivados, Seville, Spain)
- **Stereospecific Analysis of Triglycerides** (W.W. Christie, The Scottish Crop Research Institute, Dundee, Scotland).
- **Preparative HPLC** (V.K.S. Shukla, International Food Science Center, Lystrup, Denmark)

Thursday, September 16

- **GLC: Choice and Optimization of Operating** (F. Mordret, ITERG, Pessac-Bordeaux, France)
- **GLC Applied to the Analysis of Fatty Acid**

Isomers (R. W. Wolff, University of Bordeaux, France).

- **Gas-Liquid Chromatography Coupled with Fourier Transform Infrared Spectroscopy** (J. L. Le Quere, INRA, Dijon, France)
- **Contribution of Grignard Reagents in the Analysis of Short Chain Fatty Acids** (M. Piña, IRHO, Montpellier, France)
- **GC-MS and GC-MS MS** (J. L. Le Quere, Dijon, France)
- **Utilization of Stable Isotopes in the Study of Lipid Metabolism** (B. Descomps, University of Montpellier, Faculty of Medicine, France)
- **Analysis of Lipoprotein by Ultracentrifugation** (M. Laplaud, INSERM, Hôpital de la Pitié, Paris, France)
- **Determination of Lipoproteins Size Distribution by Polyacrylamide Gel Electrophoresis** (L. Lagrost, Hôpital de Bocage, Dijon, France)
- **HPLC Applied to the Analysis of Lipoprotein** (P. J. Barter, Royal Adelaide Hospital, Adelaide, Australia)
- **Immunoaffinity Chromatography and Lipoprotein Analysis** (G. R. Castro, Institut Pasteur de Lille, France)
- **Trends in Lipoprotein Analysis** (P. Gambert, University of Dijon, Faculty of Medicine, France)

Friday, September 17

- **Classical Chemical techniques for Fatty Acid Analysis** (J. -L. Sebedio, INRA, Dijon, France)
- **NMR of Fatty Acids and other Lipids** (F. Gunstone, University of St. Andrews, Scotland)
- **Some Improvements in Analytical Methodology of Contaminants (Solvents, Metallic Traces)** (F. Lacoste, ITERG, Pessac-Bordeaux, France)
- **A Quick Method for Cholesterol Filtration in Complex Media** (D. Pioch, IRHO, Montpellier, France)
- **Sensorial Assessment of Fats and Oils** (F. Mordret, ITERG, Pessac-Bordeaux, France)
- **Analysis of Tocopherols and Tocotrienols** (A. Crastes De Paulet, University of Montpellier, Faculty of Medicine, France)
- **Analysis of Sterol Oxide in Food** (L. A. Appelqvist, Swedish University of Agricultural Sciences, Uppsala, Sweden)
- **Analysis of Sterol Oxides in Biological Samples** (A. Crastes De Paulet, University of Montpellier, Faculty of Medicine, France)

For further information:

- AOCS Headquarters
Education/Meetings Department
P. O. Box 3489
Champaign, IL 61826-3489 USA
(Fax: 1 217 351 8091)
(Tel: 1 217 359 2344)

3rd WORLD CONFERENCE & EXHIBITION ON DETERGENTS: GLOBAL PERSPECTIVES

The 3rd World Conference and Exhibition on Detergents is sponsored by AOCS (American Oil Chemists' Society) in cooperation with the Soap & Detergent Association (SDA), the Association Internationale de la Savonnerie et de la Detergence (AIS) and the Japan Oil Chemists' Society. The conference will be held in September 26-30, 1993, at the La Maison des Congrès in Montreux Convention Center provides a state-of-the-art site for the technical program and exhibition.

The program for the 1993 World Conference and Exhibition will provide registrants with an overview of new developments and trends in technology worldwide in laundry, hard surface and personal cleaning products: an examination of the driving forces behind those trends and speculation on the opportunities that will exist in the industry in the 21st century.

Technical program:

MONDAY MORNING

Session 1

Global Business Trends (Chair: Dr. D. H. Scharer, Shell Chemical Co., Houston, Texas, USA).

- Opening Remarks.
- Keynote Address: Mr. A.G. Laffley, Group Vice President, Procter and Gamble, Co., Cincinnati, Ohio, USA. President-Laundry and Cleaning Products, Procter and Gamble USA and Category Executive for Procter and Gamble's Global Laundry Products and Fabric Conditioners.
- World Economic Outlook: Dr. P. Boumberger, Senior Vice President and Chief Economist, Union Bank of Switzerland, Zurich, Switzerland.

Session 2

Regional Environmental & Regulation Trends (Chairs: Prof. H. Verbeek, Henkel KGA, Düsseldorf, Germany; Dr. C.P. Mancel, Procter and Gamble Europe, Brussels, Belgium).

Introduction

- Europe: Speaker to be confirmed, Unilever, Port Sunlight, U.K.
- Americas: Dr. D. Wright, Colgate-Palmolive, New York, USA.
- Asia/Pacific: Dr. T. Yanagawa, Lion Corp., Kanagawa, Japan.

MONDAY AFTERNOON

Session 3

Regional Product Trends (Chairs: Dr. H. N. Moulden, Unilever Research, Port Sunlight, U.K.; Dr. O. Okumura, Lion-AZKO Co., Tokyo, Japan).

Introduction

- Asia/Pacific: Mr. F. Sai, Kao Corp., Wakayama, Japan.
- Americas: Mr. J. W. Leikhim, Procter and Gamble Worldwide, Cincinnati, Ohio, USA.

- Europe: Mr. J. Seidler, Henkel KGaA, Düsseldorf, Germany.

Session 4

Approach to Environmental & Health Assessment

(Chair: Dr. G. Pflug, Soap and Detergent Association, New York, USA).

Introduction

- Environmental Safety Assessment: Dr. P.A. Gilbert, Unilever Research, Port Sunlight, U.K.
- Human Health Safety Assessment: Dr. G. F. Gerberick, Procter and Gamble Worldwide, Cincinnati, Ohio USA.
- Life Cycle Analysis: Speaker to be confirmed.

TUESDAY MORNING

Session 5

Technology Developments in Laundry Products

(Chairs: Dr. K. Oba, Lion Corp., Tokyo, Japan; Mr. P. Sosis, Witco Corp., Oakland, New Jersey, USA).

Introduction

- Laundry Powders/Liquids-Americas: Dr. J. K. Grime, Procter and Gamble USA, Cincinnati, Ohio, USA.
- Laundry Powders/Liquids-Europe: Dr. A. E. Lee, Unilever Research, Port Sunlight, U.K.
- Laundry Powders/Liquids-Asia/Pacific: Mr. M. Tsumadori, Kao Corp., Wakayama, Japan.
- Laundry Bars/Pastes-Worldwide: Mr. S. Grey, Colgate-Palmolive, Piscataway, New Jersey, USA.
- Fabric Softeners-Worldwide: Dr. U. Sebold, Akzo, Düren, Germany.

WEDNESDAY MORNING

Session 6

Technology Developments in Other Cleaning Products Worldwide

(Chairs: Dr. A. Cahn, Arno Cahn Consulting Services Inc., Pearl River, New York, USA; Dr. D. Connor, Albright and Wilson, Warley, U.K.)

Introduction

- Hand Dish Liquids: Dr. H. Andree, Henkel KGaA, Düsseldorf, Germany.
- Hard Surface Cleaners: Dr. A. Somers, Colgate-Palmolive, Co., Milmort, Belgium.
- Machine Dish Detergents: Speaker to be confirmed.
- Personal Washing Products: Mr. K. Miyazawa, Shiseido Co., Yokohama, Japan.
- Industrial & Institutional Cleaners: Dr. W. D. Burch, Ecolab, St. Paul, Mn. USA.

Session 7

Trends in Surfactant Raw Material Sources

(Chairs: Mr. A.M. Raymond, Shell Chemical Co., Houston, Texas, USA; Dr. R. Tsushima, Kao Corp., Wakayama, Japan).

- Oleochemicals: Mr. H. Pattberg, Henkel KGaA, Düsseldorf, Germany.
- Petrochemicals: Mr. W.J.B. Vogel, Vista Chemical Co., Houston, Texas, USA.

WEDNESDAY AFTERNOON

Session 8

Trends in Ingredient Technology Worldwide I - Surfactants (Chairs: D. J.H. Collins, Procter and Gamble Worldwide, Cincinnati, Ohio, USA, D. U. Cuntze, Hoechst AG, Frankfurt-am-Main, Germany).

Introduction

- Alkylbenzene Sulfonates: Speaker to be confirmed, Petresa, Madrid, Spain.
- Sulfonated Esters: Mr. T. Satsuki, Lion Corp., Tokyo, Japan.
- Ethylene Oxide Derived Surfactants: Speaker to be confirmed, Shell Chemicals, Chester, U.K.
- Sugar Derived Surfactants: Dr. B. Brancq, SEPPIC, Paris, France.
- Low Foaming Surfactants: Speaker to be confirmed, ICI, Wilton, U.K.
- Performance of Specialty Surfactants in Laundry and Household Cleaning Applications: Speaker to be confirmed, Witco Corp.

THURSDAY MORNING

Session 9

Trends in Ingredient Technology Worldwide II - Builders, Bleaches and Specialties (Chairs: Dr. P. Zini, Norso Haas S.A., Verneuil-en-Halette, France; Mr. O. de Clairmont-Tonnerre, Rhône Poulenc, Paris, France).

Introduction

- Builders: Speaker to be confirmed, Hoechst AG, Frankfurt-am-Main, Germany.
- Polymers: Dr. J. Perner, BASF A.G., Ludwigshafen, Germany.
- Hydrogen Peroxide Carriers: Dr. T. Lieser, Degussa, A.G., Hanau, Germany.
- Activators and Peracids: Dr. Jurges, Hoechst A.G.
- Hypochlorite Bleach: Dr. W.L. Smith, Clorox Co., Pleasanton, California, USA.
- Fluorescent Whitening Agents: Mr. G. Lee, Ciba-Geigy, Basel, Switzerland.

THURSDAY AFTERNOON

Session 10

Trends in Ingredient Technology Worldwide III - Enzymes (Chairs: D. Richardson, Colgate-Palmolive, Milmort, Herstal, Belgium; Dr. P. Dhaese, Slovay S.A. Brussels, Belgium).

Introduction

- Enzymes for Laundry Products: Speaker to be confirmed, Novo Nordisk, Bagsvaerd, Denmark.
- Enzymes for Dish and Household Cleaners: Speaker to be confirmed, International Biosynthetics, Delft, The Netherlands.

Session 11

Globalization of the Business (Chair: Dr. D. Scharer, Shell Chemical Co., Houston, Texas, USA).

Introduction

- Globalization of the Business: Speaker to be confirmed.

Additional information:

American Oil Chemists' Soc.
P.O. Box 3489
Champaign, IL 61826-3489 USA
Tel.: 217/359-2344
Fax: 217/351-8091

6TH SEMINAR OF THE EOQ FOOD SECTION
"Quality Assurance in the Food Industry according to ISO 9000 / EN 29000"

Budapest, Hungary, October 13-15, 1993

In co-operation with the Hungarian National Committee for European Organization for Quality (HNC for EOQ), the EOQ Food Section organises its 6th Seminar in Budapest, at the House of the Hungarian Technical and Scientific Societies (MTESZ), October 13-15, 1993.

The main topic of the seminar – "Quality Assurance in the Food Industry according to ISO 9000 / EN 29000" – is an actual task for the food companies in Europe and all over the world. Within the framework of the Seminar the following topics will be dealt with:

- ISO 9000 as a standard series for quality management systems.
- Possibilities and problems at the adaptation of ISO 9000 for food companies.
- ISO 9001 - Model for product development / raw material suppliers / production / marketing and distribution.
- ISO 9002 - Model for production.
- Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP).
- Training and education.
- Quality Manual.
- Quality audits.
- Certification and registration.
- Total Quality Management (TQM) and related quality systems.

These selected topics will be presented in the following 3 approaches:

- A) New development and trends in the field of several elements and models of ISO 9000 and the related quality systems (6 papers).
- B) Results and experiences of the application of the quality assurance systems according to ISO 9000 / EN 29000 on national level (5 reviews).
- C) Results and experiences of the application of the quality assurance systems according to ISO 9000 / EN 29000 at the food companies of several branches (e.g. meat, poultry, canning, deep-freezing, confectionery) (6 papers).

The final programs in English will be distributed to the registered participants not later than September 15, 1993. Until now well-known experts from the EEC, Germany, Hungary, the Netherlands, Switzerland and the United Kingdom have accepted the invitation of the EOQ Food Section as lecturers.

The 6th EOQ Food Seminar will be held in connection with the **10th HUNGARIAN FOOD QUALITY CONTROL CONFERENCE** on October 15, 1993 celebrating the World Nutrition Day and the Centenary of the Hungarian Official Food Control.

The main topics of the National Conference are the following:

- Harmonisation of the Hungarian food regulation with the EEC requirements.
- Methods of food inspection and control.
- New trends in food analysis.

Time-table for both Conferences:

6th EOQ Food Seminar

Wednesday, October 13, 1993

- 10:00 - 14:00.- Registration.
- 14:00 - 14:30.- Welcome and opening of the Seminar.
- 14:30 - 15:30.- Introductory lectures.
- 15:30 - 16:00.- Coffee break.
- 16:00 - 17:30.- Lectures.
- 19:30 - 21:00.- Welcoming cocktail.

Thursday, October 14, 1993

- 09:00 - 10:30.- Lectures.
- 10:30 - 11:00.- Coffee break.
- 11:00 - 12:30.- Lectures.
- 12:30 - 14:00.- Lunch.
- 14:00 - 15:30.- Lectures.
- 15:30 - 16:00.- Coffee break.
- 16:00 - 17:30.- Lectures.
- 17:30 - 18:00.- Closing remarks.
- 20:00 - 24:00.- Banquet at Hotel Gellért

Friday, October 15, 1993

Visiting food factories (according to a separate program), or

10th Hungarian Food Quality Control Conference

- 09:00 - 09:45.- Opening and festive speech by official speakers from the Hungarian Ministry of Agriculture.
- 09:45 - 10:30.- Official speaker from EEC, Brussels.
- 10:30 - 10:45.- Coffee break.
- 10:45 - 12:00.- 3 lectures on the main topics.
- 12:00 - 13:00.- Lunch.
- 13:00 - 16:00.- Lectures in 3 separate sessions to the main topics.
- 16:00 - 16:15.- Closing remarks.

During both Conferences product and instrument exhibition will be held around the conference hall. Only the National Conference will have a Poster Session, too.

Contact address before, during and after the Seminar:

EOQ Food Section, P.O. Box 393.
H - 1536 Budapest, Hungary
Tel.: +361 1565082
Fax: +361 1565082
Tlx: 224709 KÉKI

OTROS CONGRESOS Y REUNIONES

19-22 Septiembre, 1993, "2nd National Symposium on Planar Chromatography: Modern Thin-Layer Chromatography" se celebrará en el Sheraton Imperial Hotel and Convention Center en Research Triangle Park, North Carolina, USA. Se aceptan resúmenes para su consideración como posters. (Co-presidentes: Prof. Harold M. McNair y Prof. Colin F. Poole).

8-13 Mayo, 1994, "HPLC '94 - Eighteenth International Symposium on High Performance Liquid Chromatography" se celebrará en el Minneapolis Convention Center, en Minneapolis, Minnesota, USA. El programa incluye feria de muestras antes de la apertura oficial del encuentro, presentación y lectura de posters, sesiones de trabajo, exposiciones y stands de ventas. El plazo de presentación de trabajos, termina el 1 de octubre de 1993. (Organiza: Minnesota Chromatography Forum).

16-21 Junio, 1996, "HPLC '96 - Twentieth International Symposium on High Performance Liquid Chromatography" tendrá lugar en el San Francisco Marriott, en San Francisco, California, USA. (Patrocinado por la California Separation Science Society).

Contacto:

Mrs. Janet Cunningham,
Symposium Manager,
c/o Barr Enterprises,
P.O. Box 279,
Walkersville, Maryland 21793 USA
Tel.: 301-898-3772
Fax: 301-898-5596

OTRAS NOTICIAS

BUEN EJERCICIO DE "FUENTES CARDONA, S.A."

La compañía Fuentes Cardona, S.A., de capital cien por cien español, ha finalizado el ejercicio 92 con una cifra récord de ventas de 1.460 millones de pesetas. Esta cantidad supone un aumento de 524 millones de pesetas, con incremento de un 56% sobre el ejercicio anterior. Fuentes Cardona declara unos beneficios para este ejercicio de 239 millones de pesetas.

Fuentes Cardona, S.A. es la única compañía que fabrica y vende en España líneas completas para almazaras. Fundada en 1902, Fuentes Cardona ha aumentado sustancialmente su cuota de mercado con una innovación que le ha permitido dejar atrás al resto de la competencia.

Fuentes Cardona tiene su sede en Úbeda (Jaén) y emplea a 140 trabajadores, siendo sus principales clientes cooperativas y productoras de aceite de todo el territorio

nacional. Según la dirección, la espectacular mejora del ejercicio económico, se debe al éxito comercial de la "Línea continua Ecológica Fuentes-Westfalia", producto estrella que la compañía lanzó al mercado en 1992 tras varios años de experimentación y ajuste.

En Septiembre de 1992, se produjo un cambio accionario en la compañía con la entrada de un grupo de inversores y ejecutivos que a través de la sociedad Aldebarán, S.A. ostenta la mayoría del capital. El resto del capital permanece en manos de la familia Fuentes.

Desde aquella fecha, la compañía reforzó y reestructuró su equipo directivo, lo que ha dado como fruto la revolución de los procesos de producción de aceite, sin agua ni generación de alpechín, con una importante mejora en los rendimientos industriales y evitando a sus clientes vertidos residuales de 2.7 millones de m³ altamente contaminantes.

Fuentes Cardona, S.A. se posiciona así como la mayor empresa del sector en la provincia de Jaén y en España, con una situación tremendamente sólida que le permite aspirar al liderazgo mundial.

BERCY-EXPO. PRIMER CENTRO DE NEGOCIOS INTERNACIONAL DE LA ALIMENTACIÓN

BERCY-EXPO, primer "Centro Permanente Internacional de Negocios" o "Trade Mart" consagrado al sector de la alimentación, de una superficie de 92.000 m², abrirá sus puertas en Septiembre de 1993 en pleno centro del Barrio Internacional del Vino y de la Alimentación de París.

El objetivo principal que se han fijado los responsables de BERCY-EXPO es el incremento de la cifra de negocios de las compañías miembro de Bercy-Expo. Para ello, BERCY-EXPO está equipado con todos los servicios destinados a facilitar y acelerar las transacciones comerciales e institucionales exclusivamente profesionales de la alimentación, a escala mundial.

Además de los "locales vitrina" "show room" atribuidos permanentemente a cada una de las 1.000 empresas presentes, BERCY-EXPO contará con numerosas actividades y espacios, tales como exposiciones temporales, servicios y cocinas de demostración, salas de prensa, oficinas compartidas, salas de reuniones, correo, bancos, restaurantes, agencias de viaje, así como con un servicio de promoción, comunicación y publicidad, con un presupuesto de más de 30 millones de francos anuales, que se prevé haga venir compradores de todo el mundo y sea la clave del éxito de la ventas y por consiguiente de BERCY-EXPO.

Este Centro Internacional de Negocios asegura actuar como un acelerador estratégico para las empresas miembro, anulando las distancias que separan a los fabricantes de los compradores del comercio alimentario y la restauración. Todos los días 1.000 empresas, 5.000 marcas y 20.000 productos se darán cita en BERCY-EXPO para tratar y desarrollar juntos operaciones, para vender mejor y exportar más.

Para más información dirigirse a:

- BERCY-EXPO
Centre International Permanent de L'Alimentaire
Señor Louis Olarte
69 Quai de Grenelle
75015 París (Francia)
Tel.: 33/1/45 75 11 39
Fax: 33/1/45 75 65 04

CATÁLOGO DE NORMAS UNE 1993

Como cada año, AENOR publica el nuevo Catálogo de Normas UNE en el que aparecen las referencias de todas las normas UNE vigentes a fecha 1 de enero de 1993. Este año recoge un total de 8.996 referencias de normas clasificadas por los Comités Técnicos encargados de su elaboración.

El catálogo se presenta en dos tomos, que recogen la siguiente información:

TOMO 1

- Referencias de normas UNE vigentes indicando grupo de precio.
- Listado de normas revisadas y anuladas desde 1990 a 1992.
- Equivalencias entre normas internacionales ISO/CEI y normas UNE.
- Equivalencia entre normas europeas y normas UNE.

TOMO 2

- Recoge un total de 4.392 descriptores ordenados alfabéticamente, destinados a facilitar la búsqueda de las normas existentes.

Además, el catálogo incluye información acerca de los servicios de AENOR; los procesos de normalización y certificación y las publicaciones, tanto nacionales como extranjeras, editadas y distribuidas por AENOR.

El Catálogo de Normas UNE es una obra de consulta indispensable para empresarios, técnicos, investigadores, profesionales de la información, etc. que necesiten disponer de una información actualizada en materia de normalización.

Para mayor información comunicar con:

- AENOR
División Comercial
(Normas Nacionales)
Tel.: (91) 310 48 51
Fax: (91) 310 36 95

FALLECIMIENTO DEL PROFESOR JOHN E. KINSELLA

El pasado 2 de mayo falleció de un ataque al corazón el Profesor John E. Kinsella, durante muchos años Profesor

de Ciencias de Alimentos en la Universidad de Cornell y, en la actualidad, decano del "College" de Ciencias Agrícolas y Medioambientales de la Universidad de California en Davis. El Profesor Kinsella se licenció en 1961 en Ciencias Agrícolas y Naturales en su Irlanda natal y posteriormente se marchó a la Universidad Estatal de Pensilvania, donde realizó un máster en Biología en 1965 y recibió el título de doctor en Química de Alimentos en 1967. Ese mismo año entra a formar parte del profesorado del departamento de Ciencias de Alimentos de la Universidad de Cornell, donde es jefe de departamento en 1977-85, director asociado del Instituto de Ciencias de Alimentos en 1977-80, y director del Instituto en 1980-87. En 1990 aceptó el cargo de Decano del "College" de Ciencias Agrícolas y Medioambientales de la Universidad de California en Davis.

El Profesor Kinsella realizó importantes avances en el estudio de las propiedades fisicoquímicas de las proteínas alimenticias así como en el estudio de la bioquímica de lípidos, aplicando los resultados de su investigación a la mejora de la calidad de los alimentos y facilitando la formulación de nuevos productos. Realizó diversas patentes, publicó más de 500 artículos, escribió varios capítulos de libros y revisiones, fue autor de un libro y editor de otros dos, y recibió diversos premios, el último de los cuales fue el Stephen S. Chang que por su investigación en bioquímica de lípidos, recibió en la reunión anual de la AOCS que se celebró en Chicago en 1991. Para aquellos que tuvimos la suerte de conocerle y tratarle, y de trabajar bajo su dirección, no olvidaremos nunca su increíble capacidad de trabajo y su magnífico sentido del humor, y añoraremos siempre las cenas que compartimos en su casa junto a su familia, a la que desde aquí expresamos nuestro hondo pesar.

medio ambiente. El objetivo es producir una gama de enzimas oxidativas (oxidadas) para su aplicación en alimentos grasos.

Las enzimas deberán ser baratas y puras y se está estudiando su estructura, prestando especial atención a la glucosa oxidasa. Se utiliza la ingeniería de proteínas para determinar qué modificaciones de la estructura son necesarias para conseguir los cambios funcionales deseados.

Se han optimizado procesos fermentativos para la producción simultánea de glucosa oxidasa, superóxido dismutasa y catalasa a partir de cepas BTL de *Aspergillus niger* utilizando melazas como fuente de carbono. Se ha aislado el gen de *Aspergillus niger* que codifica la glucosa oxidasa a partir de cepas de hongos procedentes de Escocia y Grecia. Se ha visto que un proceso combinado de ultrafiltración, gel-filtración y cromatografía de enfoque daba resultados muy satisfactorios para purificar la glucosa oxidasa tanto extracelular (enriquecimiento 280 veces) como la ligada a la célula (enriquecimiento 26 veces). La purificación de la glucosa oxidasa y otras oxidadas ha permitido poder realizar sobre éstas una serie de ensayos y análisis, que actualmente se están llevando a cabo, como por ejemplo estabilidad térmica y al pH, especificidad del sustrato y estructura. Se está estudiando, obtenida a partir de *Saccharomyces cerevisiae*.

Para más información contactar con:

- Dr. C. Christiansen
Genetic Engineering Group,
Lundtoftevej 100,
Building 227,
2800 Lyngby, Dinamarca.
Tel.: 45.87.66.99
Fax: 45.93.28.88

(o con el Director de la Red Nacional).

ANTIOXIDANTES NATURALES (F-FE 89/93)

Flair-Flow es un proyecto cooperativo de FLAIR y VALUE para mejorar el flujo de información sobre calidad, tecnología y seguridad alimentaria, como también sobre la alimentación sana, para la industria alimentaria y los consumidores de los países de la CE y algunos países no pertenecientes a ella.

Director de la Red Nacional
Dr. Jesús Espinosa Mulas
Instituto del Frío
Ciudad Universitaria. 28080 Madrid.
Tel.: (91) 544 56 07
Fax: (91) 549 36 27

Director del Proyecto F-FE
Dr. T.R. Gormley
The National Food Center
Dunsinea, Dublin 15. Irlanda
Tel.: 38 32 22
Fax: 38 36 84

La oxidación es causa de pérdidas de calidad importantes en muchos alimentos. Los participantes en un proyecto a costes compartidos del programa FLAIR, 4 laboratorios de 3 países, están estudiando la posibilidad de reemplazar los antioxidantes químicos por otros naturales, lo que redundaría en beneficio de los consumidores y del

BACTERIAS ÁCIDO LÁCTICAS EN LAS INDUSTRIAS DE ALIMENTOS (F-FE 94/93)

Flair-Flow es un proyecto cooperativo de FLAIR y VALUE para mejorar el flujo de información sobre calidad, tecnología y seguridad alimentaria, como también sobre la alimentación sana, para la industria alimentaria y los consumidores de los países de la CE y algunos países no pertenecientes a ella.

Director de la Red Nacional
Dr. Jesús Espinosa Mulas
Instituto del Frío
Ciudad Universitaria. 28080 Madrid.
Tel.: (91) 544 56 07
Fax: (91) 549 36 27

Director del Proyecto F-FE
Dr. T.R. Gormley
The National Food Center
Dunsinea, Dublin 15. Irlanda
Tel.: 38 32 22
Fax: 38 36 84

La Comisión de la CE considera que la investigación sobre bacterias ácido-lácticas tiene importancia estratégica para la industria europea y ha aportado sustanciales recursos financieros para investigar en este área desde 1982 y continúa haciéndolo (programa BEP, BAP y BRID-

GE). La Comisión de la CE también financiará la explotación de los resultados de investigación a través del programa VALUE. Algunos aspectos y resultados relativos a las bacterias ácido-lácticas se citan a continuación:

- Desempeñan un papel esencial en la elaboración y maduración de alimentos y bebidas fermentados, como quesos, carnes, pan, vegetales, leches fermentadas y vinos. Del creciente número de bebidas y alimentos "funcionales" que han aparecido en el mercado (por ejemplo bio-yogures, alimentos probióticos, etc.) muchos se fabrican utilizando, en general, bacterias ácido-lácticas.

- Se han aislado bacterias termófilas ácido-lácticas a partir de productos lácteos tradicionales de Grecia. Se ha creado una colección de cultivos de más de 130 cepas, se han seleccionado cepas con un interés industrial y se han caracterizado en base a sus relevantes propiedades, tanto desde el punto de vista biológico como tecnológico. Se ha determinado la compatibilidad de las cepas en mezclas de cultivos. La disponibilidad de esta fuente de cepas de bacterias ácido-lácticas será de gran utilidad para los tecnólogos que están trabajando en el desarrollo de nuevos productos lácteos.

- Se ha desarrollado un método rápido y automatizado para determinar "on line" las características de acidificación de cultivos puros y mezclas, basado en la medida de pH y cinética de la acidificación. El método está siendo validado a escala industrial y será muy útil a la industria láctea para la evaluación y control de los cultivos iniciadores. Existe la oportunidad de la comercialización de esta técnica.

Para más información contactar con:

- Dr. C. Gitzinger
Commission of the European Communities (DG XIII),
Jean Monnet Building,
C5/025, L-2920 Luxemburgo.
Tel.: + 352.43013.3887/3519
Fax: + 352.43013.4129

o con:

- Dr. S. O'Hara
BioResearch Ireland, EOLAS,
Glasnevin, Dublin 9,
Irlanda.
Tel.: 353-1-370177
Fax: 353-1-370176

NOVEDADES TÉCNICAS

MISTRAL: UN SISTEMA DE VENTILACION Y DE VACIADO DE SILOS DE FONDO PLANO

MISTRAL, puesto a punto, fabricado y comercializado por la sociedad francesa AGRO LORIN es una instalación de ventilación de aire que permite garantizar a la vez

la conservación de cereales y proleaginosos, y la evacuación de montones residuales en los silos de fondo plano, después del vaciado por gravedad.

Este sistema, constituido por mangas flexibles, se instala fácilmente en la mayoría de los silos de fondo plano, tanto nuevos como existentes, cualquiera que sea su forma (redonda, cuadrada, rectangular, hexagonal), en galería enterrada, semienterrada o en superestructura, de hormigón o metálicos, y de 35 a 40 metros de altura. Permite la ventilación de conservación de todo tipo de granos (trigo, cebada, avena, maíz, colza, girasol, guisantes, sorgo, arroz paddy, etc.) con una eficacia extrema. En efecto, las mangueras de ventilación, muy cercanas unas de otras, reparten de manera uniforme la difusión del aire en el fondo de la estructura con poca velocidad de ataque del grano.



Esta misma instalación, gracias a su sistema de aberturas y a las curvas del ventilador, garantiza el vaciado completo, después del flujo natural, del montón residual. Para esta operación, se deja pasar el aire sólo en algunas mangas con una orientación y una velocidad que arrastran los granos hasta el agujero de vaciado. Los caudales obtenidos pueden alcanzar de 60 a 150 toneladas/hora, según la potencia del ventilador, y los granos pueden ser llevados hasta una distancia de 15 a 20 metros. De esta manera es posible realizar el vaciado de edificios o estructuras de 30 metros de longitud o diámetro.

Las mangas MISTRAL se fijan fácilmente en el suelo con pernos y por consiguiente se desmontan sin dificultad. Gozan actualmente de varias referencias en Europa.

Contacto:

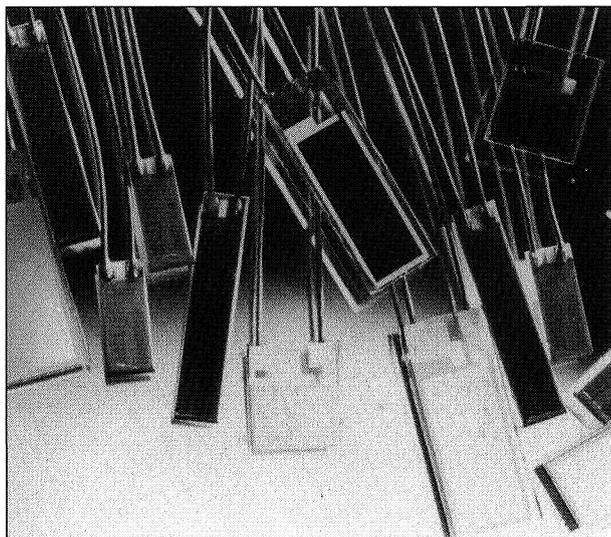
- AGRO LORIN
Z.I. BP
27130 VERNEUIL-SUR-AVRE
Tel.: 32 32 01 18
Fax: 32 32 15 92
Telex: 180 862 F
Sr. DEGROLARD

SENSORES DE TEMPERATURA Y HUMEDAD DE PELÍCULA FINA

La firma austriaca E+E ELEKTRONIK, fabricantes de película fina y cuyos principales productos son elementos sensores para la medición de temperatura y humedad ha designado a MICHAEL EDE MANAGEMENT (ESPAÑA), S.L. como sus representantes en España.

Los sensores de temperatura de E+E ELEKTRONIK están fabricados en molibdeno el cual tiene una excelente linealidad y un coeficiente de expansión termal que coincide exactamente con la de substrato de aluminio. Los valores específicos están determinados con precisión por los avanzados procesos de producción. Las capas de molibdeno están protegidas por capas de cuarzo y polímero coloreado para conseguir una estabilidad a largo plazo. Los sensores de temperatura se suministran acorde a la tolerancia de las normas DIN/IEC 751.

Los sensores de humedad HC500 y HC200 son elementos sensores capacitivos de película fina de alta tecnología. Las capas activas del sensor están depositadas en un substrato de cristal. La capa dieléctrica del polímero sensible está depositada centrífugamente sobre el electrodo metálico base y tapado con un electrodo superior que es permeable a la humedad. La constante dieléctrica del polímero varía con la cantidad de agua absorbida, correspondiendo a la humedad relativa.



El modelo HC500 es apropiado para aplicaciones de alto rendimiento. Su campo de trabajo es de 0 - 100% R.H. y su capacidad nominal 500 p.F.

El modelo HC200 es para aplicaciones volumétricas. Su campo de trabajo es de 10 - 95% R.H. y su capacidad nominal 200 p.F.

E+E ELEKTRONIK también fabrica varios tipos de transmisores con salidas analógicas o de frecuencia para la medición de humedad y temperatura. El transmisor se puede suministrar con o sin cápsula para montajes de pared o de conducto.

Para más información dirigirse a

– MICHAEL EDE MANAGEMENT (ESPAÑA), S. L.
c/ Homero, 63
08023 BARCELONA
Tel.: (93) 211 54 00
Fax: (93) 211 28 09

EL NUEVO DETECTOR DE DIODOS DE HEWLETT-PACKARD AMPLÍA LA SERIE HP1050 DE HPLC

Hewlett-Packard anuncia el lanzamiento del detector de diodos (DAD) de la Serie HP 1050 para cromatografía de líquidos, desarrollado en la División de Analítica de la Compañía, localizada en Waldbronn, Alemania. El nuevo detector puede adquirirse como un instrumento por separado o como parte de un sistema de cromatografía de líquidos de alto rendimiento (HPLC) HP Serie 1050.

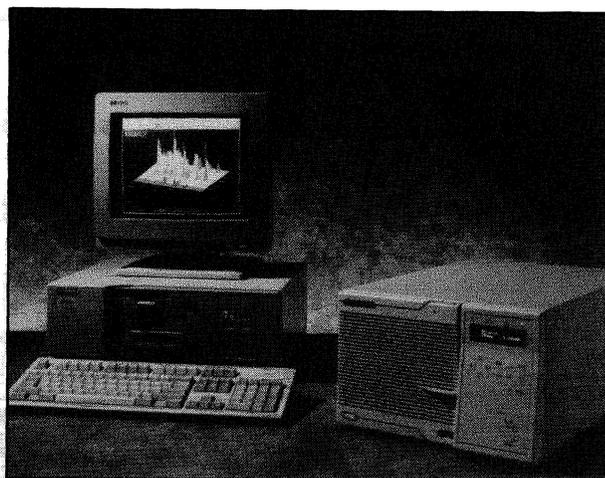
El HP 1050 ha sido diseñado para análisis de investigación y para trabajos de rutina sofisticados, utilizando librerías de espectros (1). El nuevo detector adquiere datos en tres dimensiones continuamente durante la elución de un pico: la tercera dimensión espectral proporciona al cromatografista más datos por unidad de tiempo para obtener así resultados más fiables.

En trabajos automatizados, el nuevo sistema de detección incorpora una ChemStation HPLC3D (Serie DOS), un controlador basado en un PC (normalmente un PC HP Vectra con un procesador 486) con una impresora HP Laserjet y software que corre bajo entorno Windows de Microsoft (R). Como un ejemplo de la fiabilidad de los resultados del sistema, el software de la ChemStation HPLC3D puede confirmar la pureza de un pico (2) a la vez que cuantificar la respuesta frente a patrones de calibración.

Los detectores de diodos han estado hasta ahora dedicados principalmente a trabajos de investigación o desarrollo de métodos. Con este nuevo detector, análisis de rutina, tales como control medioambiental, control de calidad de productos farmacéuticos y de otros productos manufacturados pueden sacar provecho de las ventajas que, en cuanto a automatización, ofrece el detector de diodos HP Serie 1050:

- * cualificación del pico, basada en relaciones de absorbancia de dos o más longitudes de onda adquiridas simultáneamente;
- * cálculos de la pureza del pico, basados en comparaciones de los espectros de absorbancia UV/Visible archivados durante la elución;
- * identificación del pico, basado en comparaciones espectrales con espectros de absorbancia UV/Visible procedentes de librerías de espectros; y
- * sistema óptico y microprocesadores auto-validación, basados en un filtro de óxido de holmio para calibra-

ción de la longitud de onda y un sistema de verificación electrónico para comprobar la transferencia de datos desde el detector al PC.



HP y la Tecnología de Diodos (3)

El nuevo detector es la más reciente innovación introducida en la tecnología que Hewlett-Packard introdujo por vez primera hace ya una década.

Los fotómetros de diodos son la base del espectrofotómetro UV/Visible HP 8452 y del sistema HPLC HP 1090 con detector de diodos integrado. El DAD HP Serie 1050 y la ChemStation HPLC3D pueden ser conectados a un

equipo ya existente de otra marca, para ampliar sus prestaciones y modernizar aquellos laboratorios que deseen introducir las técnicas 3-D en su operación.

- (1) **LIBRERIAS ESPECIALES.** Son utilizadas para comparar los espectros del pico con aquellos de patrones archivados electrónicamente, para obtener confirmación de los resultados cualitativos. Por ejemplo, los químicos de desarrollo pueden ver por pantalla productos naturales para buscar nuevas drogas; aquellos dedicados al análisis de agua pueden examinar muestras para buscar contaminantes específicos. Esta técnica es únicamente posible con detectores UV/Visible de diodos y puede ser automatizado sólo con un potente ordenador dado que deben barrerse rápidamente grandes cantidades de datos entre el final de un análisis y el comienzo del siguiente.
- (2) **IMPUREZA DEL PICO.** Si un analito ha sido separado con éxito en la columna, su pico será homogéneo. Cualquier desviación de la señal o espectro revela analitos co-eluyentes o impurezas. Esta prueba se denomina test de pureza del pico y es sólo posible utilizando detectores de longitud de onda múltiple.
- (3) **TECNOLOGIA DE DIODOS.** Una matriz de fotodiodos archiva la intensidad de la luz transmitida a todas las longitudes de onda entre los 190 a 600 nm, con un intervalo de adquisición de una décima de segundo. Se generan datos en 3-D de la muestra: absorbancia versus longitud de onda versus tiempo. En HPLC la técnica permite al analista seguir la elución de los analitos a múltiples longitudes de onda continuamente y archivar los espectros en cualquier punto de la separación sin detener el flujo de la fase móvil.

Para mayor información pueden dirigirse a:

- Hewlett-Packard Española, S. A.
Instrumentación e Informática Química.
Ctra. N-VI, Km. 16,500
28230 Las Rozas, MADRID.