

NOTICARIO

REUNIONES Y CONGRESOS CELEBRADOS

35 JORNADAS ANUALES DEL COMITÉ ESPAÑOL DE LA DETERGENCIA, TENSIOACTIVOS Y AFINES

El Comité Español de la Detergencia, Tensioactivos y Afines (CED) celebró los días 6 y 7 de abril en Barcelona sus 35 Jornadas Anuales, un encuentro único donde más de 200 congresistas estuvieron presentes y unos 40 autores presentaron sus trabajos, dirigidos a las empresas o centros universitarios y de investigación que trabajan en el campo de la Detergencia y la Cosmética.

Estas jornadas son el foro ideal para reunir diversos sectores de la industria y debatir sobre temas de actualidad e innovación relacionados con la detergencia.

Desarrollo de las Jornadas

El acto inaugural estuvo presidido por D. Francisco Belil, presidente de FEIQUE, y asistieron varias autoridades políticas y académicas, como D. Luís Calvo, Coordinador Institucional del Consejo Superior de Investigaciones Científicas en Catalunya, el Prof. José Costa López, Decano del Colegio Oficial de Químicos de Catalunya, D. Crisanto las Heras, del Ministerio de Industria y Comercio, y representantes de otros colectivos empresariales del sector.

El Director de Transferencia de Tecnología del *Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA)*, Dr. Joan Juli Bonet, pronunció la conferencia inaugural bajo el título «El factor humano en la transferencia de tecnología».

El programa estuvo compuesto por trabajos de cariz científico-técnico, aunque también se incluyó una serie de ponencias de carácter general, como la conferencia plenaria del día 7, «La competitividad de las organizaciones en el mundo actual», a cargo del Prof. Josep María Fons-Boronat, gran conocedor del tema y reconocido especialista en economía y management.

La organización cubre todos los intereses de las empresas del sector, y no sólo los científico-técnicos de tipo general, que tuvieron su representación con una serie de conferencias en el campo de la cosmética, de la físico-química, de la detergencia y de la biodegradabilidad de los tensioactivos, sino que, además cabe destacar un grupo de trabajos específicos que trataron sobre las posibilidades alternati-

vas a los tensioactivos y a los coadyuvantes cuestionados por su repercusión medioambiental.

Todas las propuestas de presentación de trabajos habían sido previamente seleccionadas por un Comité Científico, compuesto por técnicos de empresas, investigadores del CSIC y catedráticos de la Universidad de Barcelona.

La importante asistencia ha confirmado el ámbito internacional de estas Jornadas anuales, con más del 35% de conferenciantes extranjeros.

EL CED

El Comité Español de la Detergencia, Tensioactivos y Afines, es una entidad independiente, sin ánimo de lucro, formada por Asociaciones Nacionales y empresas de los sectores industriales afines a la Detergencia, la Cosmética, las materias primas tensioactivas y otras relacionadas.

El CED trabaja para difundir los conocimientos de la especialidad mediante la organización de Congresos, Jornadas Técnicas y Seminarios, asesora a las entidades oficiales que lo soliciten en el área científico-técnica del sector, emite informes técnicos y presta servicios a las empresas, a través del CSIC. También mantiene relaciones fluidas con instituciones de intereses similares, tanto del país como del exterior (AENOR, AISE, CESIO,...).

Las Jornadas Anuales son un Congreso de alcance y prestigio internacional, que se vienen celebrando anualmente desde 1970. En la actualidad es el único evento de estas características que tiene lugar en Europa con una periodicidad anual.

PROXIMOS CONGRESOS Y REUNIONES

EUROLIPIDS International Trade Fair for Fats & Oils and Related Technologies

November 2-4, 2005
Frankfurt / Germany
Frankfurt Exhibition Grounds

Why is Eurolipids so important?

- For the first time, an international forum is being created in Europe where the entire value

chain of the fats and oils industry will be displayed.

- *Eurolipids* – being a trade fair – is a platform for business to business communication, as well as for scientific institutions etc. who may present their research work to international fats and oils specialists.
- A scientific supporting programme will communicate professional knowledge to an international audience.
- Eurolipids is being organised on a professional level by Messe Frankfurt Ausstellungen GmbH, in close cooperation with the European Federation for the Science and Technology of Lipids (Euro Fed Lipid).

The exhibitors are:

- Producers of Raw Materials, Plant Breeders
- Producers and suppliers of vegetable and animal fats and oils
- Producers and suppliers of processing machinery, -technology and –techniques
- Producers and suppliers of fat and oil derivatives and end products for the:
 - Food industry
 - Feedstuff industry
 - Chemical industry
 - Cosmetic industry
 - Biodiesel market
- Manufacturer of Analytical equipment
- Associations / Organisations, Publishing houses, Agencies, Dietary consulting agencies, etc.
- Institutions and techniques with respect to basic science / analysis
- Institutions and proceedings with respect to surveillance and quality control
- Others

The Visitors are:

- Purchaser of raw materials
- Producers of fats and oils
- Purchaser of fats and oils
- Purchaser of oilcakes
- Purchaser and trader within the
- Foodstuff- and feedstuff industry
- Chemical industry
- Cosmetic industry
- Quantity buyer of edible oils
- Producer of fats and oil products
- Nutritionists, Dieticians
- Others

Supporting programme:

Current Market Trends and Future Prospects in the Oilseed- and Edible Oil Industry

Wednesday, 2 November 2005, 8:00 AM – 4:00 PM

Practical Short Course:

Organised by:

German Chemical Society (GDCh)
In co-operation with Euro Fed Lipid / Germany
For more information, please contact:
Tel.: +49(0)69/7917-291, e-mail: fb@gdch.de
Homepage: www.gdch.de

Chaired by:

Dr. Sefa Koseoglu,
Filtration and Membrane World LLC, USA

Edible Oil Refining & Processing

Thursday, 3 November 2005, 8:20AM – 5:00 PM
Practical Short Course

Organised by:

German Chemical Society (GDCh)
In co-operation with Euro Fed Lipid / Germany
For more information, please contact:
Tel.: +49(0)69/7917-291, e-mail: fb@gdch.de
Homepage: www.gdch.de

Chaired by:

Dr. Sefa Koseoglu,
President Extraction and Refining Program,
A Division of Filtration and Membrane World LLC,
USA

Olive Oil

Thursday, 3 November 2005, 9:30 AM – 12:30 PM

Deep-Frying

Thursday, 3 November 2005, 2:00 PM – 5:00 PM
Workshops

Organised by:

Euro Fed Lipid
For more information please contact:
Ms. Andrea Gab, Tel.: +49(0)69/791 73 55,
e-mail: gab@eurofedlipid.org
Homepage: www.eurofedlipid.org/courses

Chaired by:

Dr. Ch. Gertz
Chemisches Untersuchungsamt Hagen, Germany
For a detailed view of all topics and speakers, please have a look at: www.eurolipids.com

For non-profit organisations (scientific institutes, associations etc.) we offer a special stand hire package. For more information please contact:
Tel.: +49-611-951 66 28 or
e-mail: eurolipids@mfa.messefrankfurt.com

FITEC FITEC, el espacio I+D+i en EXPOQUIMIA

Del 14 al 18 de noviembre de 2005 en Fira de Barcelona

La octava edición de FITEC, el espacio I+D+i en certámenes feriales, organizado por la *Fundació Catalana per a la Recerca i la Innovació* (FCRI), se celebrará dentro de EXPOQUIMIA, Salón Internacional de la Química, en Fira de Barcelona, del 14 al 18 de Noviembre de 2005.

FITEC es una plataforma de transferencia tecnológica entre ciencia y empresa en las principales ferias españolas. En EXPOQUIMIA presentará diferentes proyectos científicos de interés para el sector químico procedentes de universidades y centros de investigación españoles. Dispondrá también de diversos puntos de información con la oferta científico-tecnológica de estas instituciones dirigida a la industria química.

El espacio FITEC contará con un stand de 300 m² que pondrá a disposición, de forma gratuita, de las universidades y centros de investigación que deseen mostrar sus servicios científico-técnicos y presentar nuevos proyectos de investigación de interés empresarial.

EXPOQUIMIA. Fira de Barcelona
Del 14 al 18 de noviembre de 2005
Gran Vía-Montjuïc 2.
Pabellón 2. Stand D760
C/. Botànica, 62
08908 L'Hospitalet de Llobregat

Secretaría técnica de FITEC:
Srta. Miriam Varela
Pº Lluís Companys, 23
08010 Barcelona
Tel.: 93 268 77 00
Fax: 93 319 32 57
e-mail: miriam.varela@fcr.es
www.fitec.org

OTRAS NOTICIAS

TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS

FFE 646/03/PYME 88

FLAIR-FLOW 4 es un proyecto cooperativo del programa Calidad de Vida de la Unión Europea. A través de una red, se difunden los resultados de los proyectos de investigación sobre los alimentos a asociaciones de consumidores, profesionales de la salud y empresas de alimentos de veinticuatro países europeos.

La calidad y seguridad de los alimentos se verá sustancialmente mejorada por la legislación de la Comisión Europea (178/2002) sobre trazabilidad, que entrará en vigor en Enero de 2005. El objetivo de

esta legislación es mejorar la calidad y seguridad de los alimentos, proteger a los consumidores de alegaciones e informaciones falsas y además promover un comercio legal. De esta forma, el nuevo sistema producirá el efecto de que a los consumidores se les suministre una información adecuada y precisa relativa a los alimentos.

Esta regulación requiere que todos los agentes que intervienen en la cadena de suministro de alimentos (agricultores, productores de piensos, industrias de alimentos, comerciantes detallistas, etc.) deban ser capaces de identificar el origen de todas las materias primas e ingredientes, así como a quienes venden sus productos. Las industrias de alimentos deben desarrollar y utilizar nuevos sistemas de identificación y procedimientos de tratamiento de datos y éstos deben integrarse en sus sistemas de control de calidad y de ARCP. Se han elaborado varias disposiciones sobre la trazabilidad de diversos productos específicos. Por ejemplo, carne, pescado y alimentos modificados genéticamente y otros más se están tramitando. Además, las organizaciones internacionales de normalización están trabajando intensamente en el desarrollo de las normas que deben utilizarse, tales como Codex y CEN.

Un grupo de 24 científicos europeos participa en un proyecto de Acción Concertada financiado por la UE, denominado *FoodTrace*, que tiene como objetivo diseñar un sistema operativo práctico para la trazabilidad de los alimentos y desarrollar las oportunas herramientas para planificar, modelizar, validar e implantar el sistema. En esta Acción Concertada se está trabajando específicamente en diferentes productos, tales como alimentos para animales de abasto, pescado, carne, pollo, cereales, productos lácteos, alimentos ecológicos, alimentos procesados, productos de confitería y pastelería, abastecimiento de supermercados, así como comercio nacional e internacional.

Los participantes en el proyecto se están enfrentando a varios problemas, en particular: cómo identificar electrónicamente los lotes; seleccionar los datos que deben/deberían incluirse; de que forma captar y almacenar los datos. En la página «web» del proyecto www.eufoodtrace.org/, las personas interesadas pueden obtener información sobre las conferencias del proyecto, seguir las reuniones de la red y leer los informes del proyecto.

Proyecto nº: QLK1-2001-02202 (FOODTRACE)

Coordinador de proyecto: Ian G. Smith, Automatic Identification Manufacturers (Europe) Ltd, The Old Vicarage, Haley Hill, HX 6DR Halifax, REINO UNIDO.

Tel: +44 1422 368368; Fax: +44 1422 355604;
E-mail: ian@aimglobal.org

Para más información puede contactar con el Responsable de la Red Nacional Dr. Jesús Espinosa

Mulas. Instituto del Frío (CSIC) Ciudad Universitaria, s/n. 28040 Madrid.

Tel.: 91/549 23 00 – Fax: 91/549 36 27
e-mail: [jespinosa@if.csic.es](mailto:jespিনosa@if.csic.es)

RASTREANDO LOS ALIMENTOS DESDE LA GRANJA A LA MESA

FFE 654/03/AC 90

FLAIR-FLOW 4 es un proyecto cooperativo del programa Calidad de Vida de la Unión Europea. A través de una red, se difunden los resultados de los proyectos de investigación sobre los alimentos a asociaciones de consumidores, profesionales de la salud y empresas de alimentos de veinticuatro países europeos.

Hoy en día, los consumidores demandan que les ofrezcan una plena confianza la seguridad, origen y calidad de los alimentos. En la UE se concede una gran importancia a la trazabilidad y la legislación entrará en vigor en Enero de 2005. El término trazabilidad, en la Legislación Alimentaria Europea, se define como: la capacidad de rastrear y seguir la pista de alimentos, piensos, animales de abasto o sustancias que se incorporen, o se tenga la intención de incorporar a los alimentos o piensos, a través de todas y cada una de las etapas de producción, elaboración y distribución.

Los medios para conseguir una trazabilidad total todavía no se han determinado. *FoodTrace* es un proyecto Europeo de Acción Concertada que tiene como objetivo desarrollar un marco de trazabilidad para la totalidad de la cadena alimentaria, desde la granja a la mesa. En esta Acción Concertada se está tratando de encontrar un enfoque común para establecer un esquema, basado en un conjunto de principios sencillos, que aseguren una transmisión fluida y eficaz de la información en cada uno de los eslabones de la cadena alimentaria. Esto permitirá que las industrias de alimentos faciliten una precisa y adecuada información sobre los alimentos que producen, lo que transmitirá una mayor confianza a los consumidores.

El objetivo principal es construir este marco práctico para la trazabilidad de los alimentos y desarrollar los medios necesarios para planificar, modelizar, validar e implantar el sistema. Las directrices cubrirán todos los aspectos de la trazabilidad, teniendo presente que el bienestar de los consumidores es lo más importante. Se pretende que sean prácticas y que merezca la pena de ser aplicadas por las empresas y el comercio minorista. La forma en la que los agricultores y granjeros, procesadores y distribuidores realicen las operaciones a ellos encomendadas, en cada una de las etapas, tiene un efecto acumulativo en las condiciones en las que los alimentos lleguen a los consumidores.

El último propósito es contribuir a que los consumidores puedan disfrutar del suministro de una gran diversidad de alimentos, seguros y de alta calidad, y tener la garantía de que las industrias y los gobiernos son capaces de tomar decisiones rápidas para identificar y retirar de la cadena alimentaria los productos sospechosos de producir daños potenciales.

Proyecto nº: QLK1-2001-02202 (FOODTRACE)
<http://www.eufoodtrace.org>

Coordinador del proyecto: Ian G. Smith, Automatic Identification Manufacturers (Europe) Ltd, The Old Vicarage, Haley Hill, HX3 6DR Halifax, REINO UNIDO. Tel: +44 1422 368368; Fax: +44 1422 355604; E-mail: ian@aimglobal.org

Para más información puede contactar con el Responsable de la Red Nacional Dr. Jesús Espinosa Mulas. Instituto del Frío (CSIC) Ciudad Universitaria, s/n. 28040 Madrid.

Tel.: 91/549 23 00 – Fax: 91/549 36 27
e-mail: [jespinosa@if.csic.es](mailto:jespিনosa@if.csic.es)

MEJORA DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS EMULSIONADOS

FFE 656/03/PYME 92

FLAIR-FLOW 4 es un proyecto cooperativo del programa Calidad de Vida de la Unión Europea. A través de una red, se difunden los resultados de los proyectos de investigación sobre los alimentos a asociaciones de consumidores, profesionales de la salud y empresas de alimentos de veinticuatro países europeos.

Se está desarrollando una nueva tecnología para producir emulsiones de alimentos, mejorando la calidad de la emulsión y proporcionando a los fabricantes más oportunidades para diseñar las características de la emulsión, teniendo en cuenta la utilización final del producto: margarinas, salsas, productos lácteos fermentados o bebidas sin alcohol.

Es bien conocido que son diversos los factores que influyen en la calidad de una emulsión, tales como la viscosidad y características sensoriales. Así, el tipo de aceite, la temperatura, los emulsionantes, la relación aceite/agua, y el tamaño y forma de las gotículas son importantes.

El objetivo de este proyecto es desarrollar una nueva tecnología de emulsificación que mejore, en particular, la textura de los productos de bajo contenido en grasa mediante micromecanización en combinación con un flujo en continuo del proceso de elaboración. El principio de esta tecnología emergente es deformar, de manera inteligente, las gotículas de agua de forma esférica y conservar la nueva forma obtenida en la emulsión final.

La deformación de las gotículas de la fase acuosa se ha llevado a cabo exponiéndolas a fuerzas de arrastre en un flujo hiperbólico, mientras que, simul-

táneamente, su forma se determinaba introduciendo formación de gel de un biopolímero suspendido en la fase acuosa.

El flujo deformante de las gotículas se ha generado en un molino de cuatro rodillos (4-RM), con κ -carrageno como agente gelificante (conservación de la forma de las gotículas), goma de algarroba para modificar la viscosidad y diferentes iones para regular la fuerza del gel.

Pueden conseguirse diferentes formas con el mismo tipo de flujo, mediante pequeños cambios en el proceso y con una reproductibilidad muy alta. La fijación de las características de las gotículas no sucede al mismo tiempo y en el mismo lugar y la forma final de las gotículas producidas podría clasificarse en tres clases, correlacionadas con su posición en el campo del flujo en el que las gotículas estaban fijadas. Los científicos también obtuvieron un mapa de las diferentes formas de gotículas.

Proyecto: QLK1-2000-01543 (STRUCTURE PROCESSING)

Coordinador del proyecto: Prof. Anne-Marie Hermansson, SIK-Institutet för Livsmedel och Bioteknik, Box 5401, 402 29 Göteborg, SUECIA. Tel: +46 31 3355643; E-mail: amh@sik.se ; lars.hamberg@sik.se

Para más información puede contactar con el Responsable de la Red Nacional Dr. Jesús Espinosa Mulas. Instituto del Frío (CSIC) Ciudad Universitaria, s/n. 28040 Madrid.

Tel.: 91/549 23 00 – Fax: 91/549 36 27
e-mail: jespino@if.csic.es

MEJORAR LA SALUD MEDIANTE LOS ALIMENTOS

FFE 658/03/PS 91

FLAIR-FLOW 4 es un proyecto cooperativo del programa Calidad de Vida de la Unión Europea. A través de una red, se difunden los resultados de los proyectos de investigación sobre los alimentos a asociaciones de consumidores, profesionales de la salud y empresas de alimentos de veinticuatro países europeos.

En un nuevo proyecto se están utilizando los conocimientos existentes sobre los potenciales efectos beneficiosos de las frutas y hortalizas para desarrollar alimentos que sean más ricos en compuestos antioxidantes

Los compuestos fenólicos y flavonoides están ampliamente distribuidos en los vegetales que forman parte de la dieta humana. Se piensa que algunos de estos compuestos pueden tener potenciales efectos protectores contra las enfermedades cardiovasculares y cánceres, que son las principales cau-

Los flavonoides están presentes de forma natural en una amplia gama de alimentos vegetales, frutas, bayas y bebidas como el té y el vino.

sas de muerte prematura en Europa. Los efectos protectores se supone que son parcialmente debidos a la actividad antioxidante de los compuestos fenólicos, pero poco es lo que se sabe, en la actualidad, acerca de las diferentes propiedades farmacocinéticas de los grupos individuales de flavonoides.

PROFOOD es un proyecto, financiado por la UE, cuyo objetivo es desarrollar procedimientos para incrementar el contenido de antioxidantes en los cultivos. El trabajo se centra en obtener plantas de tomate con un elevado contenido de flavonoides, aumentando de esta forma los potenciales efectos beneficiosos que se derivan de consumir tomates. Los investigadores también esperan aplicar la tecnología, que desarrollen con plantas de tomate para incrementar su contenido de antioxidantes, a otros cultivos, entre los que se incluyen los cereales.

Hasta la fecha, los equipos de investigación de PROFOOD han establecido las bases para mejorar el contenido de antioxidantes del fruto de la planta tomatera, y han encontrado que los tomates presentan una inesperada alta variación en el contenido de antioxidantes, lo que posibilita cultivar variedades de tomate con un alto contenido de compuestos antioxidantes.

Se espera que los resultados estén disponibles en el año 2004 y ahora se puede obtener información adicional sobre este proyecto visitando la página «web» o poniéndose en contacto con el coordinador del mismo.

Referencia del proyecto: QLK1-2001-01080 (PROFOOD)

<http://profood.ipk-gatersleben.de>

Coordinador del proyecto: Prof. Dr. Uwe Sonnewald; Institute of Plant Genetics and Crop Plant Research, Department of Molecular Cell Biology, Corrensstrasse 3, D-06466 Gatersleben, ALEMANIA.

Tel: +49 39482 5214; Fax: +49 39482 5515;
E-mail: sonnewald@ipk-gatersleben.de

Para más información puede contactar con el Responsable de la Red Nacional Dr. Jesús Espinosa Mulas. Instituto del Frío (CSIC) Ciudad Universitaria, s/n. 28040 Madrid.

Tel.: 91/549 23 00 – Fax: 91/549 36 27
e-mail: jespino@if.csic.es