

NOTICIARIO

PROXIMOS CONGRESOS Y REUNIONES

6th INTERNATIONAL CONGRESS ON ENGINEERING AND FOOD

Makuhari Messe, Chiba, Japan
May 23 - 27, 1993

Promoted by International Association for Engineering and Food.

Sponsored by The Society of Chemical Engineers, Japan; Japan Society for Bioscience, Biotechnology and Agrochemistry; and The Japan Society for Food Science and Technology.

Food Engineering has been leading the way for rapidly developing modern food processing. The ICEF6, the sixth Congress in a series, again provides a forum, for the first time in Asia, for presentation of new research results and exchange of ideas, and offers a possibility of initiating programs of cooperation in the field of food engineering. The 4th International Conference on Fouling and Cleaning, ICFC4, also joins ICEF6. Japanese food engineers are pleased to host their colleagues from all over the world on the occasion of the 6th International Congress on Engineering and Food in Chiba in 1993.

Scientific Program

The scientific program will include plenary lectures, oral presentations, and posters. Subjects concern the entire field of Food Engineering. Main topics will be:

1. Physical and Physicochemical Properties of Food.
2. Mechanical Processings of Food.
3. Thermal and Mass Transfer Operations of Food.
4. Phase Change Operations.
5. Concentration and Dehydration Processes.
6. Reaction Kinetics in Food Processing.
7. Fermentation Processes.
8. Bioreactors Using Enzymes and Cells.
9. Separation and Purification Processes.
10. Membrane Processes.
11. Pasteurization and Sterilization Processes.
12. Aseptic Processes.
13. Packaging Science and Technology.
14. Fouling and Cleaning (joint with ICFC4).

15. Processing under Unusual Conditions (Super High Pressure Process, Extrusion Cooking, and Supercritical Fluid Extraction).
16. Transportation and Preservation of Food.
17. Sensors, Process Control, and Factory Automation.
18. Innovation in Equipment Design and Plant Operation.
19. Effective Utilization of Food Resources and Energy.
20. Environmental Problems in the Food Industry.
21. Innovation in Traditional Food Processing.
22. Physiological Functionality of Food from Engineering Viewpoints.
23. Others.

Exhibition

The Japan Food Machinery Manufacturers' Association will also organize The International Food Machinery Exhibition at Makuhari Messe, May 25-28, 1993.

Excursions

Technical excursions will be scheduled on May 28, 1993.

Correspondence

The correspondence concerning the Congress should be addressed to the Program Chairman.

Prof. Ryuichi Matsuno, Program Chairman
6th International Congress on Engineering and Food
Department of Food Science and Technology,
Faculty of Agriculture,
Kyoto University
Sakyo-ku, Kyoto 606-01.
JAPAN

IX CONGRESO NACIONAL DE QUIMICA. QUIMICA AGRICOLA Y ALIMENTARIA 3

Organizado por la Asociación Nacional de Químicos de España (ANQUE), tendrá lugar durante los días 26 al 29 de septiembre de 1993 en Sevilla.

Presentación

Esta es la tercera ocasión que la Ciudad de Sevilla acoge un Congreso Nacional de Química y la cuarta en que la Asociación de Químicos de España dedica monográficamente su contenido a temas relacionados con la Agricultura y la Alimentación, en la confianza de que, como en las anteriores ediciones, los profesionales le dispensarán una excelente acogida.

Este Congreso abarca toda la problemática del Sector Agroalimentario, desde las características de los suelos hasta los aspectos relativos al consumo, para proporcionar una visión de conjunto y que constituya una buena oportunidad de encuentro de cuantos desarrollan su labor en este campo de tanta importancia en la economía española. Está dirigido a todos los científicos, técnicos y empresarios que dedican su actividad en los sectores Agrícolas y de la Alimentación.

Programa científico

El Congreso constará de Conferencias, Mesas Redondas y Sesiones de presentación de comunicaciones científicas, tanto en forma oral como en carteles (posters) que se publicarán en las correspondientes Actas.

Secciones

Sin carácter limitativo, se establecen las siguientes Secciones:

1. El suelo: fertilidad y fertilizantes.
2. La planta: aspectos bioquímicos y fisiológicos.
3. Protección vegetal.
4. Subproductos y residuos.
5. Métodos analíticos y control de calidad.
6. El agua en la agricultura y en la industria alimentaria.
7. Composición de alimentos y sus modificaciones.

8. Tecnología e industrialización de alimentos.
9. Nutrición, toxicología e higiene alimentaria.

Para una información más detallada dirigirse a:
IX Congreso Nacional de Química.
Asociación Nacional de Químicos.
Avda. Carrero Blanco, 22-1.º C
41011 - Sevilla
Tel./Fax.: (95) 445 20 80.

PREP-93

10th INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON PREPARTIVE CHROMATOGRAPHY

June 14 - 16, 1993
Arlington, Virginia, USA.

Chairman

Professor Georges Guiochon.
Oak Ridge National Laboratory and
University of Tennessee.

Symposium manager

Ms. Janet Cunningham.
Barr Enterprises
P.O. Box 279
Walkersville, MD 21793 USA.
Phone: (301) 898 3772.
Fax: (301) 898 5596.

SEND ABSTRACTS TO SYMPOSIUM MANAGER BY
DECEMBER 1, 1992.

(Abstracts received after December 1 will be
considered for poster presentation).

OTROS CONGRESOS Y REUNIONES

<i>Fecha</i>	<i>Lugar</i>	<i>Manifestación</i>	<i>Organizado por</i>
28-2 al 3-3 1993	París Porte Versailles	Salón Internacional de la Restauración Rápida	INFO-PROMOTIONS
19-10 al 23-10 1993	Toulouse Parc des Expositions	SITEF-Mercado Internacional de Tecnologías Avanzadas	Cámara de Comercio e Industria de Toulouse
7-12 al 10-12 1993	París-Nord Villepinte	LABORATOIRE - Salón del Laboratorio	Salon du Laboratoire.
Octubre 1994	París-Nord Villepinte	Salón Internacional de la Alimentación.	SIAL
Noviembre 1994	París-Nord Villepinte	Salón Internacional del Embalaje.	Salón del Embalaje

OTRAS NOTICIAS

TECNICAS DE MEJORA DE LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA

Dentro de su programa de cooperación técnica para 1992, el Consejo Oleícola Internacional, en colaboración con la Oficina Nacional del Aceite de Túnez, ha organizado en la capital tunecina, del 7 al 12 de diciembre de 1992, el quinto curso internacional sobre técnicas de mejora de la calidad del aceite de oliva destinado a los almazareros, a los responsables de la formación de jefes de almazara y de los servicios de extensión entre los oleicultores y el personal técnico de la almazara y, en la medida de las plazas disponibles, a los particulares interesados en el tema.

En el curso se impartirán consejos e información sobre la producción, recolección y almacenamiento de las aceitunas en condiciones idóneas y sobre su transformación para obtener un aceite de oliva virgen que responda a las características fisicoquímicas de calidad fijadas en la Norma comercial del COI.

La calidad, objetivo primordial de oleicultores, almazareros, industriales y comerciantes que desean defender los intereses del aceite de oliva frente a la competencia de otros aceites monoinsaturados, es también aspiración fundamental del Consejo Oleícola Internacional, que obra por su consecución, reconocimiento y rentabilidad.

LOS ASPECTOS SANITARIOS DE LA BIOTECNOLOGIA ALIMENTARIA (F-FE 14/91)

Resumen de un artículo preparado por un grupo de trabajo del programa European COST 91 bis sobre Procesamiento y Calidad de los Alimentos, y suministrado por **Flair-Flow Europe**.

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
Alfredo Cadenas Marín
Dpto. Estr. y Ec. Desarrollo
Universidad Autónoma de Madrid
Cantoblanco. 28049-MADRID
Tel. 91 - 3975245 Fax 91 - 3975161

Director del Proyecto F-FE

Dr. T. R. Gormley
The National Food Centre
Dunsinea, Dublín 15
IRLANDA
Tel. 383222 Fax 383684

La biotecnología puede definirse como la utilización de células o enzimas microbianas, animales o vegetales para sintetizar, desintegrar, transformar o mejorar materiales. Históricamente, el empleo aplicado de microorganismos en la producción de alimentos se remonta a los albores de la civilización. El horneado de pan con la ayuda de levaduras, la elaboración de la cerveza y la fermentación del zumo de uvas para convertirlo en vino, la elaboración del queso con la ayuda de bacterias, fueron tempranas aplicaciones de la biotecnología alimentaria. El reciente crecimiento de la ciencia de la genética ha ampliado enormemente las posibles aplicaciones de la biotecnología. Los importantes descubrimientos efectuados en los últimos tiempos tendentes a seleccionar y manipular material genético (técnicas de recombinación de ADN, fusiones de células, etc.) han despertado un interés sin precedentes en los usos industriales de los microorganismos vivos.

El equipo de trabajo resumió las diferentes contribuciones de la biotecnología alimentaria clásica y moderna en relación con la salud humana y animal. Además de las ventajas tecnológicas —como la conservación, mejora de la aceptabilidad e inducción de sabores— la biotecnología alimentaria es responsable de numerosos efectos que promueven la salud. Entre ellos se incluye la predigestión de carbohidratos— que podría mejorar enormemente la tolerancia de ciertos alimentos, la eliminación de factores antinutricionales de los cereales y la soja, la síntesis de determinados nutrientes y la mejora del balance microbiano intestinal (probiótica). La mejor comprensión de estos aspectos ayudará a mejorar la situación nutricional de muchas personas, especialmente las residentes en aquellas regiones en las que existen deficiencias nutricionales. También los alimentos fermentados pueden tener propiedades terapéuticas, entre las que merecen mencionarse la reducción del suero de colesterol, la actividad antitumoral y los efectos sobre el sistema inmunológico. Además, se sabe que muchas bacterias empleadas en la fermentación producen bacteriocinas que pueden tener un efecto provechoso al inhibir el crecimiento de patógenos en los alimentos o en los intestinos. La biotecnología alimentaria también podría contribuir a la diversificación de productos con la introducción de productos y sabores novedosos.

Por otro lado, la biotecnología alimentaria encierra algunos peligros, como la posible formación de toxinas o aminos biogénicas debido a fermentaciones incorrectas. La introducción de cultivos de levaduras especialmente diseñadas u originadas en la ingeniería genética pueden contribuir a superar tales problemas.

(Autores: H. Huis in t'Veld, TNO, Holanda, y otros 4 más).

PREMIO STEPHEN S. CHANG **Llamada para nominaciones**

Propósito del Premio

El premio Stephen S. Chang está establecido para reconocer anualmente a científicos, tecnólogos o ingenieros que han realizado distinguidos y significativos logros en investigación básica, tanto por un mayor avance como por una acumulación de publicaciones. Los conocimientos producidos por la persona deberán haber sido utilizados por la industria para la mejora o desarrollo de productos alimenticios relacionados con los lípidos.

Patrocinadores

Fundación del ex Presidente de la AOCS Stephen S. Chang y su esposa, Lucy D. Chang.

Descripción del Premio

Consistirá en una estatua de jade chino de un caballo al galope, junto a un premio en metálico de aproximadamente 6.000 dólares.

Requisitos para los candidatos

El galardonado aceptará estar presente en la entrega del premio y dará una conferencia plenaria en una reunión anual de la AOCS.

El premio se dará independientemente del país de origen, el lugar de residencia, la raza, el color, el credo y el sexo.

Procedimiento para la nominación

La nominación debe incluir una carta de la persona que presenta la propuesta, describiendo los logros más significativos del nominado en investigación básica y como han sido éstos utilizados por las industrias para mejorar y desarrollar productos relacionados con los lípidos. La nominación incluirá al menos 3 cartas de apoyo e información biográfica del nominado, incluyendo currículum vitae y una lista de las publicaciones más relevantes del nominado.

Las nominaciones para el premio 1993 deberán enviarse antes del 15 de octubre de 1992.

Para información adicional contactar con:
Executive Director, American Oil Chemists' Society.
P.O. Box 3489, Champaign, IL 61826-3489, USA.

II PREMIO EUROPEO A-IQS SOBRE TECNOLOGIA ENZIMATICA

Durante el mes de noviembre de 1993, está prevista la entrega del II PREMIO EUROPEO A-IQS SOBRE TECNOLOGIA ENZIMATICA.

Este premio está organizado por la Asociación de Químicos del Instituto Químico de Sarriá y cuenta con la colaboración en el Jurado Evaluador de los trabajos, de representantes de las principales empresas europeas fabricantes de enzimas.

La convocatoria de éste premio, está dirigida a investigadores de Universidades, Centros Públicos y Empresas privadas.

Para una información más detallada, dirigirse a:
Asociación de Químicos del IQS.
Sra. Montse Lázaro
C/ Instituto Químico de Sarriá, s/n
08017 - Barcelona
Tel.: (93) 203 89 00 - Fax: (93) 205 62 66.

NOVEDADES TECNICAS

NUEVO INTEGRADOR DE HP QUE PUEDE SER UTILIZADO CON CUALQUIER INSTRUMENTO CROMATOGRAFICO

Hewlett-Packard presenta un nuevo integrador con el que incorporado a cualquier cromatógrafo de gases o de líquidos se pueden obtener grandes prestaciones en cuanto a manejo de datos, a un precio muy asequible. El HP 3395 es el decimoséptimo integrador HP aparecido desde el lanzamiento del primer modelo en 1969.

Este último modelo es ideal para cromatografistas que deseen un integrador de un sólo canal y no tengan necesidad de realizar control de instrumentos (el HP 3396 Serie II sí que ofrece las prestaciones de control y programación de los cromatógrafos Hewlett-Packard). El HP 3395 incluye entre otras las siguientes características:

- Sistema de archivo que permite el almacenamiento de datos y el re-análisis.
- Dibujo automático de la línea de base, para obtener una interpretación cromatográfica exacta.
- Procesado de lotes para el análisis automático de datos.
- Memoria protegida por batería.
- Auto-control para el procesado post-análisis.
- Conexión RS-232C para unión a un computador central.

El HP 3395 puede también suministrarse con el sistema HP Peak-96 y un paquete de software MS-DOS (R) que permite a los usuarios controlar y almacenar métodos y datos procedentes de hasta 4 integradores o un computador personal.

El integrador HP 3395 produce resultados rápidos, exactos, colaborando así a una mayor productividad del laboratorio. Proporciona gráficos cromatográficos a escala total y cuatro tipos de formatos: área %, normalización, patrón interno y externo. Genera informes completos que incluyen cantidades, tiempos de retención, tipos de

cálculo para o bien áreas o alturas de picos, parámetros de integración e información sobre la hora y la fecha.

Además, el HP 3395 tiene una serie de prestaciones avanzadas que superan las de la mayoría de integradores de su mismo nivel, existentes en el mercado. Estas prestaciones incluyen:

- 128 Kbytes de memoria aleatoria, lo que deja más espacio libre para almacenar datos sin tratar y métodos.
- Fácil conexión a cualquier instrumento cromatográfico, mediante cables de señal analógicos de tipo general.
- Manual de operación y Guía de referencia rápida que, paso a paso, permiten el aprendizaje del manejo del integrador.
- Calidad de impresión excelente, utilizando la tecnología de chorro de tinta.
- Se suministra con los cables necesarios, papel y cartucho de tinta, listo para usar.

Para más información, diríjase a:

Hewlett-Packard Española, S.A.
División de Instrumentación e Información Química.
Dpto. de Marketing.
Ctra. de La Coruña, km. 16,500.
28230 - Las Rozas (Madrid).
Tel.: (91) 626 15 42.

NUEVO SOFTWARE DE ANALISIS MULTICOMPONENTES CON EL SISTEMA DIODO ARRAY UV/VIS

El nuevo software para el Espectrofotómetro UV/Vis Diodo array HP 8452A incorpora unas prestaciones muy avanzadas en cuanto a automatización se refiere. Puede llevar a cabo tanto análisis de un único como de múltiples componentes así como estudios cinéticos multicelda.

El software bajo MS-DOS está preinstalado en todos los sistemas, siguiendo el propósito de Hewlett-Packard

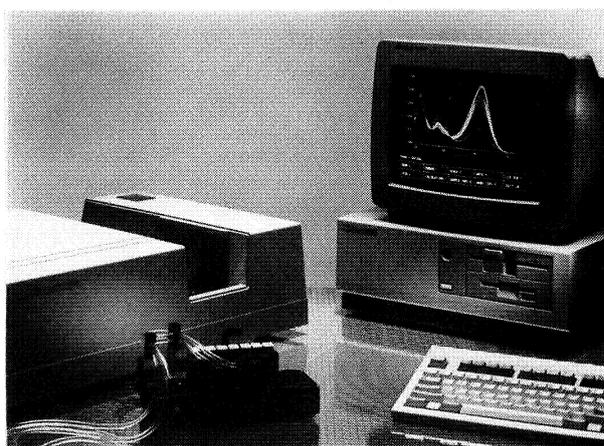
de proporcionar soluciones completas a los usuarios del HP 8452A. La solución estándar incluye el espectrofotómetro, un ordenador personal HP Vectra 386 (PC) con el nuevo software preinstalado y preconfigurado para el sistema y una impresora HP DeskJet.

También existe un sistema más potente, que incluye el HP Vectra 386S/26 PC y la impresora LaserJet IIIP.

HP ofrece a sus clientes la entrega e instalación rápida de estos sistemas, cuyos precios son realmente atractivos.

Para más información, diríjase a:

Hewlett-Packard Española, S.A.
División de Instrumentación e Información Química.
Dpto. de Marketing.
Ctra. de La Coruña, km. 16,500.
28230 - Las Rozas (Madrid).
Tel.: (91) 626 15 42.



Hewlett-Packard Company's HP 8452A spectrophotometer now offers multicomponent analysis on a low-cost MS-DOS platform. (PRANB400202).