

NOTICARIO

REUNIONES Y CONGRESOS CELEBRADOS

83 CONGRESO DE LA AOCS Y 21 DE LA ISF

Del 11 al 14 de mayo se ha celebrado en Toronto (Canadá) la reunión conjunta de la American Oil Chemists' Society (AOCS) y la International Society of Fat Research (ISF), que correspondía al 83 Congreso de la AOCS y el 21 de la ISF. Al mismo asistieron unas 2.000 personas y se presentaron unas 450 comunicaciones. Estas fueron agrupadas en las secciones siguientes:

– *Química y bioquímica de lípidos*: Química de grasas; oxidación de ácidos grasos w-3 (I y II); ácidos grasos *trans* en nutrición; óxidos de colesterol (I y II); papel de la grasa, fibra y proteína de la dieta en el cáncer; nutrición/bioquímica (I, II, III y IV); antioxidantes en el futuro (I y II).

– *Análisis*: Generalidades; técnicas analíticas químicas; nuevos desarrollos en técnicas acopladas; determinación de la composición en ácidos grasos (I, II y III); métodos biofísicos para evaluar el procesado térmico de alimentos (I y II).

– *Grasas y aceites*: Aceite de oliva; generalidades del flavor; flavor y estabilidad de aceites alterados genéticamente; manteca de cacao; lípidos de la leche; composición y estructura de los triglicéridos de la mantequilla, composición y estructura de mantequillas modificadas, y composición y función de las mantequillas; modificación de aceite de semillas: bioquímica y genética de la biosíntesis lipídica (I y II); perspectivas, oportunidades e impacto, y formas, significados y consecuencias.

– *Semillas*: Generalidades del procesado: extracción y tecnología del refinado; proteínas de la canola; procesado de la canola (I, II y III); últimos avances en la química, la tecnología y los aspectos nutricionales del aceite de palma; aceite de ricino; identificación varietal y preservación de las oleaginosas.

– *Biotecnología*: Lipasas; biocatálisis; recientes desarrollos en la química de las lipasas (I y II).

– *Detergentes*: Surfactantes/detergentes (I y II); tecnología general: nuevas enzimas en detergentes; propiedades reológicas y derivados oleoquímicos.

– *Medio ambiente*: Problemas medio ambientales; regulaciones medio ambientales internacionales que afectan a las grasas y los aceites.

– *Nuevas tendencias*: Economía de las nuevas tecnologías; nuevas tendencias en etiquetado de alimentos;

mercado de grasas y aceites semillas oleaginosas; respuestas empresariales a las regulaciones.

Los resúmenes de las comunicaciones presentadas se encuentran recogidos en el número 4 del INFORM, páginas 478-554.

El Instituto de la Grasa presentó 3 comunicaciones: "Refining of edible oils: a comparative study of steam and nitrogen as stripping gas" de M.C. Dobarganes, M.V. Ruiz-Méndez, M.C. Pérez-Camino y G. Márquez-Ruiz; "Color changes in relation to fluorescence development and new compounds formation in the reaction between E-4, 5-epoxy-E-2-heptenal and lysine" de F.J. Hidalgo, R. Zamora y E. Vioque; "Reaction of E-4, 5-epoxy-E-2-heptenal with amines and amino acids" de R. Zamora, F.J. Hidalgo y E. Vioque. Estuvieron en Canadá, asistiendo a las conferencias y presentando las diversas comunicaciones Dr. M.C. Dobarganes, M.V. Ruiz-Méndez, Dr. Hidalgo y Dr. Zamora.

Como todos los años se concedieron los diversos premios que la AOCS otorga a científicos que han hecho contribuciones importantes en aspectos relacionados con los lípidos. Los dos más conocidos, el premio Stephen S. Chang y el premio Supelco-AOCS recayeron este año en los profesores Earl G. Hammond, de la Universidad de Iowa, y Al L. Tappel, de la Universidad de California, respectivamente. El Prof. Hammond y su equipo en un estudio de más de 20 años han logrado producir diversas variedades de soja con composiciones de ácidos grasos alterados que incluyen variedades con bajo linolénico, bajo palmítico, alto palmítico y alto oleico. Por su parte, el Prof. Tappel recibió su premio por la labor que ha desarrollado a lo largo de los 40 años que lleva investigando en los aspectos químicos y bioquímicos de los lípidos y particularmente en los mecanismos de la peroxidación lipídica.

En definitiva, un congreso muy interesante, en el que se han abordado todos los temas de actualidad en la química y bioquímica de los lípidos. El próximo tendrá lugar en Anaheim, California, del 25 al 29 de abril de 1993 y será conjunto con la Sociedad Japonesa de Química de Grasas.

V COLOQUIO INTERNACIONAL SOBRE ACIDOS GRASOS MONOINSATURADOS

Patrocinado por el Consejo Oleícola Internacional y por la Comisión de las Comunidades Europeas, se ha

celebrado durante los días 17 y 18 de febrero de 1992, en el Colegio Real de Médicos, de Londres, el V Coloquio Internacional sobre Ácidos Grasos Monoinsaturados.

El coloquio, presidido por los Profesores Francisco Grande Covián y Scott M. Grundy, trató los siguientes temas:

- Antioxidantes y aterosclerosis, por Ken Jialal.
- La modificación oxidativa de las lipoproteínas de baja densidad y de la aterosclerosis, por David Leake.
- Comparación de los efectos de los ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados sobre la modificación de las LDL, por Elliot M. Berry.
- La actualidad en materia de investigación sobre los monoinsaturados, por Antonio Pagnan.
- Reducción de la susceptibilidad de las LDL a la oxidación por dietas ricas en oleatos, por Peter Reaven.
- Efectos de los ácidos grasos monoinsaturados sobre la modificación oxidativa de las LDL, por Andrea Bonanome.
- Regulación de la actividad de los receptores de las LDL por determinados ácidos grasos, por John Dietschy.
- Interacción de los lípidos de la dieta y del colesterol en la regulación de la transcripción de los receptores de las LDL hepáticas, por Geodfrey Getz.
- Influencia de la dieta sobre el recambio de las apolipoproteínas HDL en el hombre, por Elliot Brinton.
- Efectos metabólicos de una reducción lipídica de la dieta, por Bárbara Howard.
- Mecanismos de respuesta de la dieta, por Antero Kesaniemi.
- ¿Tienen los ácidos grasos mono y poliinsaturados los mismos efectos sobre las lipoproteínas séricas en el hombre?, por Ronald Mensink.
- Efectos de los diferentes ácidos grasos saturados sobre los niveles de colesterol sérico, por Scott M. Grundy.
- Efectos de los ácidos grasos monoinsaturados sobre la composición y fluidez de las HDL 3 y su función en el transporte en sentido inverso del colesterol, por Rosa Sola, J.L. Richard y Bernard Jacotot.
- Efectos del enriquecimiento progresivo de la dieta en ácidos grasos monoinsaturados sobre los ácidos grasos séricos, los lípidos, las apoproteínas y las partículas lipoproteínicas en sujetos normolipidémicos, por Bernadette Delplanque, J.L. Richard y Bernard Jacotot.
- Efectos de los ácidos grasos monoinsaturados sobre factores de riesgo cardiovascular distintos de los lípidos sanguíneos, por Mario Mancini.
- Hiperlipoproteinemia de tipo III en una familia heterocigota causada por una apolipoproteína E poco frecuente (APO E 1): efectos de los ácidos grasos monoinsaturados de la dieta sobre las lipoproteínas plasmáticas, por Miguel Pocovi.

PROXIMOS CONGRESOS Y REUNIONES

APLICACION DE LOS CUERPOS GRASOS EN COSMETICA, HIGIENE CORPORAL Y FARMACIA

La Asociación Francesa para el Estudio de los Cuerpos Grasos (AFECG) ha encargado a la Unidad de Nutrición Celular y Metabólica (J. BEZARD) de la Universidad de Bourgogne (DIJON) organizar las dos jornadas CHEVREUL 1992, que tendrán lugar durante los días 26 y 27 de noviembre de 1992.

Estas se desarrollarán en la Facultad de Ciencia "Gabriel", 6, Boulevard Gabriel, Anfiteatro Pasteur.

La organización material de la Reunión se hará en colaboración con la Unidad de Nutrición Lipídica de l'I.N.R.A. (A. GRANDGIRARD) y el Departamento de Nutrición de l'ENS.BANA (H. CARLIER).

El programa provisional es el siguiente:

- M. Mazieres, Dermatología, Hospital Henri Mondor, Créteil.
Estructura de la Piel (título provisional).
- J.P. Blond, Facultad de Ciencias, Universidad de Bourgogne, Dijon.
Ácidos grasos esenciales y propiedades de la piel.
- J.P. Helme, Sociedad Bioextracción, Bougival.
Propiedades dermatológicas de los aceites ricos en ácido gamma-linolenico.
- L. Rochette, Facultad de Medicina, Universidad de Bourgogne, Dijon.
Radicales libres y protección cutánea.
- M. Carvin, Sociedad Espiral, Dijon.
Los lípidos de la superficie cutánea.
- J. Wepierre, Dermofarmacología, Facultad de Farmacia, Chatenay-Malabry.
Absorción percutánea.
- M. Puisieux, Facultad de Farmacia, Chatenay-Malabry.
Los liposomas (título provisional).
- D. Lorient, Ensba, Dijon.
Papel de las proteínas en la formación y la estabilización de las emulsiones.
- M. Vergnault, Sociedad Gattefossé, Lyon.
Aplicaciones Farmacéuticas de los excipientes grasos.
- A. Rancurel, Farmacias Laboratorios, Epernon.
Cuerpos grasos, formulaciones cosméticas y excipientes.
- M. Navarro, Sociedad Pierre Fabre, Castanet-Tolosan.
Jabones (título provisional).
- Señora Martini, Facultad de Farmacia, Lyon.
Espesamiento de las microemulsiones hidrófilas-lipófilas.

Propiedades físico-químicas y dermatológicas del aceite de Pastel (Isatis Tinctoria).

– H.J. Caupin, Sociedad Atochem, Versailles.

Aplicaciones cosmetológicas de los ácidos grasos con cadenas impares del aceite de Ricino (título provisional).

– Conferencia por M. Dutertre, Sociedad Industrial de los Oleaginosos-St. Laurent-Blangy.

Fabricación, Control y Características de las materias grasas refinadas, interesterificadas, esterificadas utilizadas en farmacia y cosmetología.

– Conferencia por M. Celades, Hispano Chemica. Barcelona. Medalla Chevreul 1992 (título a proveer).

Para más información pueden dirigirse a:

Secrétariat des Journées CHEVREUL:

Françoise Roussel
Unité de Nutrition Cellulaire et Métabolique
Université de Bourgogne.
B.P. 138, 21004 DIJON cedex.
Tel.: 80 39 63 10.
Fax: 80 39 50 69 (provisional).

IV JORNADAS TÉCNICAS DE PROCESOS FERMENTATIVOS

Durante los días 25 y 26 de noviembre de 1992, tendrán lugar las "IV Jornadas Técnicas de Procesos Fermentativos" que, organizadas por el Grupo Profesional de Bioquímica y Biotecnología de la Asociación de Químicos del Instituto Químico de Sarriá, se celebrarán en el Hotel Gallery de Barcelona.

El contenido de las Jornadas consta de presentaciones de destacados profesionales de la Industria, así como de reconocidos investigadores de la Universidad y Centros de Investigación.

Los temas tratados incluirán: estrategias para el seguimiento de los procesos fermentativos, la vinificación como proceso fermentativo de actividad biológica múltiple, técnicas de control inteligente en el control de procesos fermentativos, medio ambiente y aprovechamiento de subproductos en la industria de fermentación, bacterias lácticas en los sectores cárnico y láctico, tendencias en el lanzamiento de productos en el sector farmacéutico, últimos desarrollos en fermentaciones con levaduras vínicas y de panificación, aspectos legales: legislación sobre productos y procesos en el sector de la Biotecnología, incentivos económicos para la investigación en el área de la biotecnología, estrategias en la ingeniería de higiene en la industria de fermentación y técnicas de separación aplicadas al sector.

Para más información, contactar con:

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

LIBRE CIRCULACION Y CALIDAD DE LOS PRODUCTOS AGROALIMENTICIOS EN EUROPA

Es éste el título de la Conferencia y Debates organizados por el Club de Bruxelles para el día 9 de octubre de 1992.

Esta importante Conferencia – Debate, que se verá complementada por un estudio muy profundizado del tema, constituirá una ocasión única para todos aquellos que se preocupan por garantizar la calidad de la alimentación en Europa y preservar así cierta calidad de vida, de encontrarse para discutir juntos de los métodos más eficaces que pueden adoptarse para lograrlo.

Los debates que serán interpretados simultáneamente en español, francés, inglés, alemán e italiano, abordarán las siguientes cuestiones:

- ¿Qué política de la calidad en el marco de la reforma de la política agrícola común?
- ¿Cómo proteger y fomentar las especificidades agrícolas? (Las denominaciones de origen, las indicaciones geográficas, las etiquetas).
- ¿Cómo armonizar las legislaciones nacionales y normalizar los productos agroalimenticios en el mercado único?
- ¿Pueden las reglas sanitarias, fitosanitarias y veterinarias constituir un obstáculo para la libre circulación de algunos productos?

Antes de la Conferencia, y redactado por el Club de Bruxelles, será enviado a todos los participantes un estudio de 180 páginas que contendrá los siguientes apartados:

I. LA LIBRE CIRCULACION DE LOS GENEROS ALIMENTICIOS.

- El peso de la Política Agrícola Común.
- Las grandes tendencias de la cadena alimentaria.
- El enfoque comunitario y la voluntad de armonizar.
- El asunto "Cassis de Dijon" y sus repercusiones.
- El impacto del mercado único y el precio de la no Europa.

II. LAS DISPOSICIONES LEGISLATIVAS.

1. La legislación alimentaria dentro de la Comunidad.
 - Etiquetaje, presentación y publicidad.
 - Materiales en contacto con los géneros alimenticios.
 - La directiva marco relativa a los aditivos.
 - La legislación específica para los colorantes, edulcorantes...
 - Alimentos nuevos e ingredientes.
2. Las disposiciones veterinarias.
 - El enfoque comunitario de los problemas veterinarios.
 - Reglas sanitarias para las carnes y los productos lácteos.
 - El caso específico de las hormonas.
3. Las reglas fitosanitarias.
 - Productos de protección para las plantas.
 - Residuos de pesticidas.

III. HACIA UNA ESTRATEGIA DE LA CALIDAD.

1. Definición de la calidad: ¿una ilusión?
 - La reforma de la PAC reactiva el debate.
 - Las reivindicaciones de los consumidores.
 - Proporcionar la información necesaria para elegir mejor.
 - Garantizar la higiene y seguridad.
2. Propuestas comunitarias para garantizar la calidad.
 - El papel de las materias primas y de la tecnología.
 - Los certificados de calidad específica.
 - La protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen.
 - Las certificaciones de especificidad de los géneros alimentarios.
3. Controles y seguridad del consumidor.
 - ¿Hacia una oficina europea de la calidad?
 - Reflexiones sobre una agencia europea de la alimentación.
4. Tecnologías e innovaciones.
 - Desarrollos tecnológicos con las miras puestas en la calidad.
 - Iniciativas comunitarias en materia de investigación y desarrollo.

Anexos.- Textos comunitarios oficiales.

Para mayor información pueden dirigirse a:

Club de Bruxelles.

10 rue du Collège St Michel, B-1150, Bruselas.

Tel.: (32.2) 771 98 90. Fax (32.2) 770 66 71

EUROALIMENTACION'93

Del 16 al 21 de febrero de 1993 se celebra en la Feria Internacional de Bilbao el 5.º Salón de la Alimenta-

ción, Dietética, Restauración y Equipamiento. Un Certamen ya avalado por los excelentes resultados de la anterior edición que, en una superficie de 13.227 m² reunió a 875 firmas expositoras distribuidas en 269 stands. Recibió 41.471 visitantes, de los cuales 26.406 fueron profesionales provenientes de todas las Comunidades Autónomas del Estado y del extranjero.

EUROALIMENTACION'93 cumple, una vez más, con sus objetivos de presentar al profesional las últimas novedades y servir de marco para el establecimiento de relaciones y contactos. Contará con la presencia de los siguientes sectores:

- Productos de consumo final.
- Equipamiento comercial y distribución física.
- Materias primas, ingredientes y aditivos.
- Maquinaria y acondicionamiento.
- Servicios a la industria y comercio alimentario.
- Empresas de distribución.
- Grandes consumidores.
- Non food.
- Organismos e Instituciones.
- Publicaciones.

Para mayor información contactar con:

Feria Internacional de Bilbao

Apto. 468 - 48080 BILBAO (España)

Tel.: (94) 441 54 00 - 441 75 00 - 441 67 00

Fax: (94) 442 42 22

FIAL 92

FIAL, la Feria Ibérica de Alimentación, que tendrá lugar del 5 al 8 de noviembre próximos en las instalaciones de FEVAL, Institución Ferial de Extremadura, es la respuesta a la demanda del pujante sector de la industria de la alimentación de este entorno geográfico que precisó de un certamen comercial monográfico y especializado, propio y diferenciado.

En FIAL, estarán presentes empresas productoras españolas y portuguesas de sectores tan variados como cárnicos, lácteos, aceites, productos vegetales, conservas, tecnología alimentaria, equipamiento comercial...; grandes empresas que mostrarán sus productos a un gran entorno de potenciales consumidores.

Para mayor información pueden dirigirse a:

FEVAL - Institución Ferial de Extremadura.

Ctra. Medellín, s/n. DON BENITO (Badajoz)

Tel.: (924) 81 07 51

OTRAS NOTICIAS

CLUB DE BRUXELLES

El Club de Bruxelles es el principal organizador de conferencias de Bruselas y está especializado en grandes acontecimientos relativos a asuntos económicos, políticos e industriales relacionados con Europa.

Se trata de una organización completamente independiente cuyas actividades comenzaron en 1985 para ofrecer una tribuna neutral en la que puedan debatirse abiertamente asuntos políticos. Sus conferencias están organizadas y dirigidas por destacados periodistas especializados en asuntos comunitarios e internacionales.

Las conferencias del Club de Bruxelles se han convertido en un rasgo esencial de la escena comunitaria. Entre otros, se han abordado los siguientes temas: el Mercado Unico Europeo; la televisión sin fronteras; la contaminación química; el futuro de la agricultura en la CEE; aceites y grasas; azúcar; bioetanol; transportes; aceites; biotecnología; medidas para el desarrollo de la pequeña y mediana empresa; cooperación económica Este-Oeste en Europa; la política del medio ambiente en Europa; los japoneses en Europa; la energía en Europa.

Algunos rasgos distintivos de las conferencias del Club de Bruxelles son los pormenorizados documentos de estudio remitidos previamente a los participantes y los resúmenes in situ de la conferencia en inglés y francés que son distribuidos pocas horas después de cada debate.

Los estudios de investigación del Club de Bruxelles proporcionan a los participantes un análisis detallado del sector objeto de debate. Tales informes son muy solicitados y ampliamente vendidos a usuarios especialistas.

Más información: 10 rue du Collège St Michel, B-1150 Bruselas.

Tel.: (32.2) 771 98 90. Fax: (32.2) 770 66 71

NOVEDADES TECNICAS

NUEVO CROMATOGRAFO DE FLUIDOS SUPERCRTICOS

Hewlett-Packard se introduce en el mercado de la cromatografía por fluidos supercríticos con un instrumento que amplía significativamente el rango de polaridad de los compuestos que se pueden analizar por esta técnica. El cromatógrafo de fluidos supercríticos ofrece una técnica alternativa de separación, que plantea un desafío a las técnicas de GC y HPLC. El nuevo instrumento permite a los

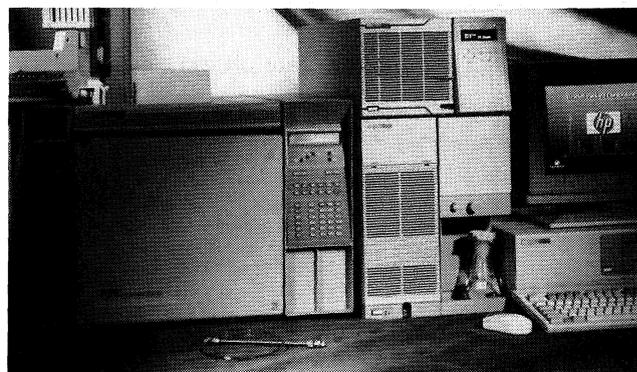
cromatografistas monitorizar mezclas complejas, que antes requerían el empleo de ambas técnicas de separación.

Proporciona también la necesaria reproducibilidad de resultados cromatográficos necesaria para utilizar la técnica de cromatografía de fluidos supercríticos en el laboratorio de investigación y desarrollo y en la rutina en las aplicaciones del laboratorio de la industria del petróleo, petroquímica, agroquímicas y aplicaciones farmacéuticas.

El HP SFC existe en dos versiones: con bomba sencilla o doble, la versión de bomba única se emplea donde las separaciones no necesitan cambios en la composición de la fase móvil. El sistema de bomba doble permite mezcla programada de la fase móvil en línea para así analizar compuestos más polares. Con esta opción se elimina la necesidad de varios tanques de mezclas de modificador/fluidos. Al sistema de bomba única se le puede añadir fácilmente la opción de doble bomba, en el caso de que fuese necesario al laboratorio.

Una bomba independiente para el modificador así como una amplia variedad de detectores, permiten ampliar el rango de polaridad de los analitos susceptibles de análisis por cromatografía de fluidos supercríticos. La bomba del modificador controla con precisión la composición del mismo, y en sistema de doble bomba, es capaz de cambiar la composición de la fase móvil del 0 al 100%.

El sistema proporciona detección simultánea en un único análisis cromatográfico empleando detectores en fase líquida y gaseosa. Los detectores de fase gaseosa, como el de ionización de llama, el de nitrógeno-fósforo (optimizados ambos para SFC) y el de captura de electrones, permiten detección universal y selectiva.



Hewlett-Packard Company's supercritical fluid chromatograph analyzes an extended polarity range of compounds. (PRAN4300206)

El detector de fase líquida es un detector ultravioleta de longitud de onda variable con célula de alta presión que proporciona alta selectividad y sensibilidad.

Además de extender el rango de analitos, el cromatógrafo de fluidos supercríticos de HP incrementa la flexibilidad y la capacidad del laboratorio. Un restrictor variable (dispositivo de retropresión totalmente programable) permite controlar independientemente flujo y presión para optimizar la cromatografía y obtener resultados reproducibles. Ha sido diseñado para ser empleado con una amplia variedad de columnas empaquetadas haciendo el sistema muy versátil. El diseño evita los problemas de mantenimiento planteados por los restrictores fijos.

El HP SFC se puede usar con un amplio rango de columnas capilares, de diámetro estrecho o estándar para HPLC, lo que proporciona una solución monoinstrumento para prácticamente todas las separaciones por cromatografía de fluidos supercríticos.

Características adicionales del sistema son: una bomba optimizada de fluidos supercríticos que elimina la necesidad de enfriado criogénico y baños de agua. La opción de un sensor de flujo de masa que permite confirmar con precisión y en línea, los flujos de los fluidos supercríticos y del modificador.

El cromatógrafo de fluidos supercríticos emplea una Chemstation HP con software basado en Windows de Microsoft (R), para controlar la operación del sistema, adquirir datos y crear informes. Un inyector automático opcional, con capacidad para 100 viales, que incrementa la productividad del laboratorio por estar optimizado para SFC, y ser de operación desatendida.

El HP SFC estará disponible en el mercado en julio de 1992 en EE.UU. y desde septiembre en Europa.

Para más información, diríjense a:

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

EL EXTRACTOR POR FLUIDOS SUPERCRITICOS HP 7680A INCORPORA UN INYECTOR AUTOMATICO DE MUESTRAS

Hewlett-Packard anuncia la incorporación al Extractor por Fluidos Supercríticos (SFE) de una importante presión, un inyector automático para hasta 8 muestras.

El Extractor por Fluidos Supercríticos HP 7680T, ha sido diseñado para simplificar la preparación de muestras sólidas y semi sólidas en las industrias química, farmacéutica, medioambiental, de aromas y alimentación, proporcionando capacidad de automatizar totalmente la preparación de muestras, desde la introducción de las mismas hasta su salida.

Con el HP 7680T se pueden preparar series de 8 muestras automáticamente, ahorrando así mucho tiempo e incrementando la productividad del laboratorio.

El sistema puede controlar desde un único ordenador personal dos Extractores HP 7680T, permitiendo así extraer hasta 16 muestras automáticamente. Cada muestra puede extraerse bajo condiciones distintas, automatizando así el desarrollo de métodos; o bajo el mismo método, para conseguir un alto rendimiento.

El HP 7680T es un instrumento controlado por una ChemStation HP basada en un ordenador personal. La ChemStation HP puede utilizarse también en el laboratorio como un ordenador multi-propósito, multi-tarea, para tratamiento de textos, hojas de cálculo, manejo de datos y tratamiento de datos cromatográficos.