

NOTICIARIO

REUNIONES Y CONGRESOS CELEBRADOS

32 CONFERENCIA INTERNACIONAL SOBRE BIOQUIMICA DE LIPIDOS

Durante los días 18 al 21 de septiembre de 1991 se ha celebrado en el Aula Magna de la Facultad de Ciencias, Campus Fuentenueva, Granada, la 32 Conferencia Internacional sobre Bioquímica de Lípidos.

Los temas tratados en ella fueron los siguientes:

1. Ácidos grasos poliinsaturados de las series n-3: papeles biológicos y metabólicos.
2. Síntesis y secreción de lipoproteínas en el intestino.
3. La ruta del oxisterol y sus implicaciones biológicas.

Por parte del Instituto de la Grasa se presentó la comunicación titulada:

–Effect of cholesterol supplemented to diets containing marine fish oil or olive oil on rat liver microsomal membrane properties.

F. J. G. Muriana, V. Ruiz-Gutiérrez y C. M. Vázquez.

y los pósters:

–Capillary column gas chromatography for the determination of the fatty acid composition of human adipose tissue in patients with ischemic stroke and myocardial infarction.

J. Villar, V. Ruiz-Gutiérrez, E. Montero y J. L. Ríos.

–Characterization of the total lipid and fatty acid composition of rat caecal mucosa: effect of intestinal resection.

V. Ruiz-Gutiérrez, C. M. Vázquez y F. J. Quintero.

La alta calidad científica y elevado nivel de participación desarrollado en esta Conferencia hacen de ella un lugar de encuentro indispensable para todas aquellas personas que trabajan en el campo de la bioquímica de lípidos.

PROXIMOS CONGRESOS Y REUNIONES

TECNOALIMENTARIA 93

Tecnoalimentaria, el Salón Internacional de la Industria Alimentaria cambiará sus fechas de celebración, de marzo a octubre de 1993. Este cambio pretende conseguir una mayor coordinación en el calendario de ferias internacionales, con el objetivo de hacer más eficaces las acciones de promoción de los sectores participantes.

Las últimas estimaciones de Prosema, la entidad organizadora del certamen, indican que en la próxima edición participarán 1.300 empresas expositoras, procedentes de un total de 30 países. El espacio neto utilizado para esta edición alcanza los 42.000 metros cuadrados, con 675 stands que, previsiblemente serán visitados por unos 45.000 profesionales de los distintos sectores de producción alimentaria.

Tecnoalimentaria se estructura en diez áreas de exposición, agrupando una oferta que, anteriormente, se presentaba dispersa y dando respuesta al empuje de nuevos sectores industriales:

Cárnica. En ella se exhibirán equipos y suministros para el procesado de la carne y el pescado. La gran progresión del sector hace preveer un aumento espectacular de su oferta.

Tecnoconser. Muestra de las principales novedades en equipos y suministros para la industria conservera.

Liqma. Los visitantes podrán ver equipos y suministros para el procesado de fluidos alimentarios.

Tecnograin. Será la muestra de equipos y suministros para el procesado del grano y sus derivados.

Rawmat. Dará cabida al sector de los ingredientes, aditivos y materias para la industria alimentaria.

Tecnial. Este área se consolida como el gran sector de servicios, equipos y suministros para la industria alimentaria. Cubrirá por primera vez ne-

cesidades tan importantes como las tecnologías limpias, los servicios a la calidad y la seguridad e higiene en el trabajo. En consonancia con la magnitud del sector, TecniaI estará dividido en cuatro subsectores:

1. Procesos: Tecnología y suministros de aplicación general.
2. TecnoGreen: Tecnologías limpias y gestión de residuos industriales.
3. Higseg: Seguridad e higiene.
4. Serlab: Servicios de consultoría, ingeniería y laboratorios.

Discomer. Bajo esta nueva denominación se encuentra lo que antes se conocía por EQUIPAL-División alimentaria y que, seguirá incluyendo la oferta de equipamiento comercial alimentario, servicios de logística, almacenaje, transporte interno y distribución.

Forum I and D, en este espacio de encuentro, las empresas interesadas en cubrir sus necesidades de Información y Desarrollo, I + D, tendrán la oportunidad de contactar y discutir sus problemas con centros y firmas especializados en innovación y desarrollo tecnológico.

Otra novedad importante en la próxima edición de Tecnoalimentaria consiste en que la oferta internacional estará distribuida en los diferentes sectores, con lo que se facilitará el contacto directo con la oferta especializada.

Paralelamente a la feria, la organización de Tecnoalimentaria esta trabajando en la puesta en marcha de foros internacionales de intercambio industrial dirigidos a promover la cooperación industrial entre países en vías de desarrollo y posibles socios de otros países. Por el momento se están elaborando dos proyectos concretos: el Forum Latinoamérica-Comunidad Europea y el Forum Argelia-Comunidad Europea.

Coincidiendo con las fechas de Tecnoalimentaria, se celebrará también en Barcelona, el **IV Congreso Mundial de Tecnología de los Alimentos**, que será otro marco idóneo para el intercambio de los últimos adelantos tecnológicos en el terreno de la alimentación.

ALIMENTARIA 92

El Salón Internacional para la Alimentación, Alimentaria 92, abrirá sus puertas del 7 al 12 de marzo de 1992 en Barcelona. La novena edición del certamen ocupa la totalidad del recinto ferial de Barcelona, 78.000 m² netos, con la presencia de 2.500 expositores de setenta países.

Alimentaria seguirá manteniendo la estructura de siete salones sectoriales (Intercarn, Interlact, Mundidulce, Congelexpo, Expoconser, Expobebidas y Gran Consumo) además de las áreas específicas dedicadas a la Distribución Alimentaria, los servicios generales para la industria, y los pabellones oficiales extranjeros, división que supone una de las características innovadoras que introdujo la organización –Prosema– en pasadas ediciones.

Alimentaria forma parte, junto con Anuga (Colonia) y Sial (París), de la cumbre de certámenes feriales del sector de la alimentación en el mundo. En esta edición, la feria se presenta como el primer test del nuevo sistema de comercio mundial alimentario antes de la puesta en marcha del Mercado Unico Europeo de 1993.

Los operadores del comercio internacional consideran que Alimentaria es un salón altamente eficaz, tanto en lo que se refiere a la presencia de firmas y productos multinacionales como a la posibilidad de realizar intercambios o conocer productos y empresas no tradicionales en los mercados mundiales. En esta línea, cabe destacar la presencia de la mayor oferta europea –esencialmente comunitaria–, española, americana y de los países de Africa, Caribe y Pacífico (ACP).

Alimentaria servirá de marco a la presentación de un documento inédito sobre los derechos alimentarios del hombre, en el que están trabajando alrededor de 42 organizaciones mundiales, privadas y oficiales, y decenas de personalidades de gran prestigio. La Declaración de Barcelona sobre los derechos alimentarios del hombre, parte de un extenso análisis en siete áreas de debate acerca de los recursos alimentarios del planeta; la demografía y el hábitat; la producción de alimentos; el consumo alimentario; los límites de nuestra despensa; los modelos agroalimentarios, y la seguridad alimentaria. Todo ello constituirá un documento al que califican las personas y estamentos implicados como audaz y contundente, realizado desde una posición de libertad y que no pretende ser vinculante para las empresas o los Estados, sino únicamente orientativo.

Para mayor información pueden dirigirse a:

- FERIA BARCELONA: Avda. Reina M.^a Cristina. 08004 Barcelona
Tel. (93) 423 31 01. Teléx 50458 FOIMB-E.
Fax (93) 423 86 51
- PROSEMA: Ronda Universidad, 14, 4.^a. 08007 Barcelona
Tel. (93) 301 72 86. Teléx. 97359 PSMA E.
Fax (93) 301 89 98

OTRAS NOTICIAS

NUEVAS DEFINICIONES DE LOS ACEITES DE OLIVA VIRGENES

En virtud de la facultad que le otorga el Convenio Internacional del Aceite de Oliva y de las Aceitunas de Mesa, 1986, el Consejo Oleícola Internacional, en su 64^a reunión, decidió por unanimidad modificar las definiciones de los aceites de oliva vírgenes, quedando enmendado el artículo 26 del mencionado Convenio de la siguiente forma:

Denominaciones y definiciones de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de aceituna.

A. **Aceite de oliva virgen:** aceite obtenido del fruto del olivo únicamente por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos en condiciones, especialmente térmicas, que no produzcan la alteración del aceite, que no haya tenido más tratamiento que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado, con exclusión de los aceites obtenidos por disolventes o por procedimientos de reesterificación y de toda mezcla con aceites de otra naturaleza. Se clasifica y denomina de la siguiente forma:

a) **Aceite de oliva virgen apto** para el consumo en la forma en que se obtiene¹.

1) Aceite de oliva virgen extra: aceite de oliva virgen cuya puntuación organoléptica es igual o superior a 6,5 y cuya acidez libre expresada en ácido oleico es como máximo de 1 gramo por 100 gramos.

2) Aceite de oliva virgen fino: aceite de oliva virgen cuya puntuación organoléptica es igual o superior a 5,5 y cuya acidez libre expresada en ácido oleico es como máximo de 1,5 gramos por 100 gramos.

3) Aceite de oliva virgen semifino (o Aceite de oliva virgen corriente): aceite de oliva virgen cuya puntuación organoléptica es igual o superior a 3,5 y cuya acidez libre expresada en ácido oleico es como máximo de 3,3 gramos por 100 gramos.

b) **Aceite de oliva virgen no apto** para el consumo en la forma en que se obtiene:

1) Aceite de oliva virgen lampante: aceite de oliva virgen cuya puntuación organoléptica es inferior a 3,5 y/o cuya acidez libre expresada en ácido oleico es superior a 3,3 gramos por 100 gramos.

B. **Aceite de oliva refinado:** aceite de oliva obtenido por refinado de aceites de oliva vírgenes.

C. **Aceite de oliva:** aceite constituido por una mezcla de aceite de oliva refinado y de aceite de oliva virgen².

D. **Aceite de orujo de aceituna crudo:** aceite obtenido por tratamiento de los orujos de aceituna por disolventes, con exclusión de los aceites obtenidos por procedimientos de esterificación y de toda mezcla con aceites de otra naturaleza, y destinado a posterior refinado para el consumo humano o a usos técnicos. Se clasifica y denomina de la siguiente forma:

a) **Aceite de orujo de aceituna refinado:** aceite destinado a usos comestibles obtenido por el refinado de aceite crudo de orujo de aceituna.

b) **Aceite de orujo de aceituna:** mezcla de aceite de orujo de aceituna refinado y de aceite de oliva virgen. Esta mezcla no podrá en ningún caso denominarse simplemente "aceite de oliva".

c) **Aceite de orujo de aceituna para usos técnicos:** todos los demás aceites crudos de orujo de aceituna.

¹ Para todos los aceites de oliva vírgenes aptos para el consumo en la forma en que se obtienen puede utilizarse igualmente el calificativo "natural".

² Los calificativos "puro" o "100% puro" pueden figurar en la etiqueta como especificación del producto.

A raíz de la decisión de modificar la definición de los aceites de oliva vírgenes, el Consejo Oleícola Internacional, en su 64.^a reunión, acordó enmendar en consecuencia la Norma comercial internacional aplicable a los aceites de oliva y a los aceites de orujo de aceituna adoptada en febrero de 1987.

La Norma comercial aplicable a los aceites de oliva y a los aceites de orujo de aceituna que recoge estas enmiendas figura en el documento COI/T. 15/NC n.º 1/Rev. 2, de 30 de mayo de 1991, que sustituye a la revisión n.º 1, de 19 de febrero de 1987.

La Secretaría Ejecutiva del COI tiene el texto de la nueva Norma a disposición de los interesados.

MADRID, CAPITAL MUNDIAL DE LA NORMALIZACIÓN

Madrid ha sido desde el 30 de septiembre hasta el 12 de octubre, la **Capital Mundial de la Normalización**. En este efecto, ISO (Organización Internacional de Normalización) y CEI (Comisión Electrotécnica Internacional) las dos únicas organiza-

ciones internacionales dedicadas en exclusiva a la normalización (la primera se ocupa de todos los sectores, excepto del eléctrico-electrónico del que se ocupa la segunda), han celebrado en nuestra capital su Asamblea General y su Reunión General, respectivamente.

Además de estas reuniones, se han celebrado otras de carácter técnico dedicadas a los siguientes temas: aseguramiento de la calidad, plásticos, tecnología de la información, etc.

Asimismo, se celebraron dos **Secciones Abiertas** los días 9 y 10 de octubre. La primera de ellas dedicada al Aseguramiento de la Calidad en los años 90 que fue el marco de presentación del Foro Español del Aseguramiento de la Calidad. La segunda, celebrada el día 10, trató el tema del futuro de los organismos nacionales de normalización.

Coincidiendo prácticamente con el fin de estas Asambleas, se celebró como cada año el 14 de octubre, el **Día Mundial de la Normalización**.

NOVEDADES TECNICAS

NUEVO ROBOT PARA LABORATORIO QUE AUTOMATIZA LA PREPARACION DE MUESTRAS

Tras el éxito alcanzado en su lanzamiento en USA el pasado mes de septiembre, el nuevo sistema robotizado para laboratorio de Hewlett-Packard, denominado ORCA, acaba de ser presentado en el mercado europeo.

El HP ORCA, siglas de Optimized Robot for Chemical Analysis, es un sistema flexible diseñado para automatizar el proceso completo del análisis de muestras. Cumple con las exigencias de aquellos grupos dedicados al desarrollo de sistemas de automatización de laboratorio que buscan aumentar la productividad de las aplicaciones analíticas.

El nuevo sistema HP ORCA ha sido diseñado para proporcionar las ventajas de la automatiza-

ción al último elemento dentro del proceso analítico que quedaba por beneficiarse de tal ventaja: la preparación de las muestras.

El sistema HP ORCA que se compone de un brazo robot, unos accesorios y un software Windows de Microsoft (R), sirve para mover las muestras entre los diferentes instrumentos y periféricos del laboratorio, además de operar y analizar muestras complejas. Para asegurar su precisión y fiabilidad, incorpora tecnología digital, sus movimientos son armónicos y lleva codificadores ópticos.

El sistema puede encajar con toda facilidad en el banco de trabajo de cualquier laboratorio y su diseño antropomórfico permite un fácil acceso a un amplio rango de equipos de laboratorio, prácticamente cualquiera que sea su orientación. El brazo robot tiene seis grados de libertad y se mueve horizontalmente a lo largo de un rail de precisión de 1 ó 2 metros. Los "dedos" intercambiables del robot son económicos y proporcionan una amplia funcionalidad. El usuario puede "enseñar" al brazo robot cualquier movimiento específico desde el teclado del PC o a través de un cómodo "joystick".

El funcionamiento del robot y de los instrumentos analíticos utilizados en la operación se controlan a través de un HP Vectra o cualquier otro computador personal compatible IBM, utilizando el Software de Desarrollo de Métodos 2.0 (MSD 2.0).

Mediante la interfase gráfica Windows de Microsoft (R), el MDS 2.0 hace posible el rápido desarrollo de aplicaciones analíticas y es capaz de ejecutar múltiples procesos simultáneamente.

Para lograr más flexibilidad y mayor productividad, el MDS 2.0 permite realizar multi-tareas y transferir datos a y desde otras aplicaciones Windows, incluyendo el Word de Microsoft y la hoja de cálculo Excel.

El sistema HP ORCA puede trabajar con instrumentos y periféricos de muchos fabricantes: cualquier instrumento que pueda comunicarse con el HP Vectra o cualquier otro computador a través de las interfases estándar HP-IB, IEEE-488 o RS-232C, pueden ser incorporados al sistema robotizado HP ORCA.