

NOTICARIO

REUNIONES Y CONGRESOS CELEBRADOS

REUNION DE LOS PARTICIPANTES DEL PROGRAMA FLAIR CT91 - 0046

Durante los días treinta de septiembre y primero de octubre tuvo lugar en Vlaardingen (Holanda) la segunda reunión de los participantes en el Proyecto Flair CT91-0046, "A STUDY OF SENSORY AND NUTRITIONAL QUALITY OF VIRGIN OLIVE OIL IN RELATION TO VARIETY, RIPENESS AND EXTRACTION TECHNOLOGY". Asistieron representantes de España (Instituto de la Grasa), Grecia (Elourgiki), Holanda (Unilever), Italia (Universidad de Milano y Biagini FSD) y Reino Unido (Campdem Food & Drink Research Association). Por parte española asistieron los Drs. Aparicio y Gutiérrez Rosales.

En la primera jornada, se analizaron los resultados obtenidos, por cada uno de los participantes, sobre los sistemas de extracción, evaluación sensorial y composición química de las muestras de aceite de las variedades Picual y Arbequina (España), Coroneiki y Tzunnati (Grecia) y Moraiolo y Frantoio (Italia).

Se analizaron las posibilidades de estandarizar o optimizar los procesos de extracción, en función de los resultados del análisis sensorial, haciéndose constar la dificultad real de encontrar un estándar que mejorará las características de calidad de cualquier aceite extraído por centrifugación. Gran parte de esta jornada se dedicó a la discusión de la interrelación entre los diferentes tipos de paneles intervinientes: analítico, consumidores y preferencia.

El último día se dedicó a las conclusiones y perspectivas de trabajo para el siguiente año. En el aspecto de los sistemas de extracción no se tomó una resolución sobre la dicotomía estandarización-optimización, al no existir posiciones coincidentes. En cambio, se decidió estudiar, mediante métodos estadísticos, la posible interrelación entre paneles analíticos y de consumidores -usuales consumidores y no consumidores de aceite de oliva virgen- y, por otra, normalizar, en diferentes idiomas, los nombres de los atributos de los paneles. En el aspecto estadístico se mantuvo la idea de analizar la influencia de la variedad y el grado de madurez en la calidad del aceite de oliva, obviando la influencia de los sistemas de extracción hasta tanto no se evidenciará que el número

de muestras en el proyecto permitiría alcanzar resultados fiables.

Una parte de la jornada se dedicó a visitar algunos de los laboratorios de la empresa Unilever, relativos a microscopía electrónica, resonancia magnética nuclear y las instalaciones del panel de catadores.

EURO FOOD CHEM VI

Durante los días 22-26 de septiembre de 1991 tuvo lugar en Hamburgo (Alemania) el Congreso Internacional EURO FOOD CHEM VI. Destacable fue el número de asistentes que superó con creces los de los EURO FOOD precedentes.

Las Conferencias plenarias trataban sobre: Calidad: Factores que influyen en la percepción de los consumidores y el papel de la legislación. Control: Medidas de seguridad en la manufactura de alimentos. Requerimientos para un control oficial efectivo. Cualificación: Expertos en control de alimentos. El papel de los controladores...etc. Laboratorios competentes.

Por otra parte los posters se ajustaban a las siguientes materias:

- Aspectos generales control y calidad de los alimentos.
- Procesamiento de alimentos y uso de aditivos.
- Investigaciones básicas sobre componentes de los alimentos crudos y procesados.
- Métodos analíticos e investigaciones sobre control de alimentos.
- Contaminación de alimentos: Métodos analíticos y resultados.
- Nutrición.

El Instituto de la Grasa y sus Derivados participó con 5 posters cuyos autores y títulos se dan a continuación:

PB9: Analytical methods applied to the study of neutral sugars from the olive cell wall, por: A. Heredia, R. Jiménez y J. Fernández Bolaños.

PB10: Environmental impact and quality of the table olive prepared with or without lactic fermentation, por B. Gandúl, A.H. Sánchez, L. Gallardo, L. Rejano y M. I. Mínguez.

PD34: Lipid oxidation in fats and fatty foods. Quantitative determination of oxidized triglycerides, por M. C. Pérez-Camino, G. Márquez-Ruíz, M. V. Ruíz-Méndez y M. C. Dobarganes.

PD42: Relationship between flavour descriptors and final evaluation of analytical panels in virgin olive oil, por R. Aparicio, F. Gutiérrez, J. Rodríguez y S. Perdiguero.

PD45: Colour measure in red pepper (Paprika), por M. Jaren, J. Garrido y M. I. Mínguez.

Los trabajos presentados se recogen en dos volúmenes titulados: "Strategies for Food Quality Control and Analytical methods in Europe" cuyo ISBN es: 3-86022-004-7, y tienen 924 páginas.

III JORNADAS DE ESPECTROMETRÍA DE MASAS

Toledo, 4 y 5 de junio 1991

Por tercera vez la División de Instrumentación e Informática Química de Hewlett-Packard ha organizado unas Jornadas dedicadas a la Espectrometría de Masas. Tras los éxitos logrados en las pasadas ediciones, en las que contamos con nombres tan ilustres como el Prof. McLafferty en 1983 y con los Dres. M. Vestal, J. Henion y D. Games en 1985, a las III Jornadas de Espectrometría de Masas fueron invitados a participar como oradores algunos de los más prestigiosos especialistas en esta técnica dentro de nuestro país, las Dras. M. D. Herce y C. Rodríguez y los Dres. Gelpí, J. Sanz Perucha y G. Tojo.

Las III Jornadas de Espectrometría de Masas habían sido divididas en dos Sesiones bien diferenciadas.

Una, la Sesión del día 4 de junio, dedicada a todos los especialistas en Espectrometría de Masa que quisieran participar, usuarios o no de sistemas MS Hewlett-Packard, estuvo compuesta principalmente por un Ciclo de Conferencias.

El Programa de esta Sesión fue el siguiente:

Moderador: Dr. E. Gelpí.

"Espectros de Masa", por el Dr. G. Tojo, Director del Servicio General de Espectrometría de Masas, Universidad de Santiago de Compostela.

"Identificación de compuestos volátiles en alimentos por Espectrometría de Masas", por el Dr. J. Sanz Perucha, del Instituto de Química Orgánica, C.S.I.C.

"Espectrometría de Masas en Alimentación y Medio Ambiente", por la Dra. M. D. Herce, Jefe de Sesión de Metodología Física, Centro Nal. de Sanidad Ambiental, Instituto de Salud Carlos III.

"Aplicaciones actuales y futuras de la Espectrometría de Masas en el Control de Dopaje", por la Dra. C. Rodríguez, Directora del Laboratorio de Control de Dopaje, Consejo Superior de Deportes.

La Sesión del día 5 de junio tenía como propósito fundamental reunir a los usuarios de los sistemas MS de Hewlett-Packard, darles información respecto de los proyectos de futuro de nuestra Compañía en esta técnica y proporcionarles una serie de conocimientos prácticos que faciliten la operación diaria con el sistema MS y les permitan obtener un rendimiento óptimo de todas sus prestaciones.

El programa incluía:

Moderadora: Dra. C. Rodríguez.

"HP's future direction for GC/MS and LC/MS", por Mr. Randy Luffman, Product Manager de Espectrometría de Masas, Hewlett-Packard GmbH, Alemania.

"Consejos prácticos para la optimización del funcionamiento de los Sistemas MS", por C. Rodríguez, Ingeniero Especialista en Espectrometría de Masas, Hewlett-Packard Española.

Sesión de Posters.

Acto de fundación del Club de Usuarios de Espectrómetros de Masas Hewlett-Packard.

Coloquio.

Clausura de las Jornadas.

El objetivo para la creación del Club de Usuarios de Sistemas MS de Hewlett-Packard no es otro que permitir una intercomunicación más fluida y completa entre los usuarios de nuestros instrumentos MS, con lo que ello significa de intercambio de experiencias, solución de problemas comunes, etc.

Se decidió por mayoría que el Club de Usuarios tenga carácter bianual y Hewlett-Packard se comprometió a potenciar al máximo esta iniciativa. La idea de crear un Premio Hewlett-Packard de Investigación para el mejor trabajo presentado por un usuario de los Espectrómetros de Masas Hewlett-Packard fue acogida muy favorablemente por todos los asistentes, haciéndose, pues, pública su convocatoria y su dotación económica, 200.000, Ptas. e invitando a participar a todos los asistentes en la próxima edición de las Jornadas.

PROXIMOS CONGRESOS Y REUNIONES

ISRAEL FOOD WEEK '91

La octava semana de la alimentación israelí que iba a tener lugar durante los días 28 al 31 de enero de 1991 y tuvo que suspenderse debido a la guerra del Golfo, se celebrará del 20 al 23 de enero de 1992 en el Centro de Convenciones del Tel Aviv (Israel).

Durante estos días, la industria de alimentos de Israel descubrirá un amplio abanico de productos y posibilidades de envasado a industriales, instituciones y mercados minoristas.

Para cualquier consulta pueden contactar con:

- Departamento Comercial de la Embajada de Israel.
C/. Velázquez, 150
28002 - Madrid.
Telf: (91) 411 13 57 - Fax: (91) 564 59 74.
ó
- Mr. Muli Flint, Director Food Department.
Israel Export Institute.
29 Hamered St. P.O.B. 50084.
Tel Aviv 61500, Israel.
Telf: 972-3-5142830 - Fax: 972-3-5142902.

SIO'92

Fira de Reus presenta la segunda edición del Salón Industrial Oleícola, SIO'92, que tendrá lugar del 12 al 16 de mayo de 1992 en el Palacio de Ferias y Congresos de Reus.

El éxito conseguido en el primer salón SIO'92, ha impulsado a organizar de nuevo este certamen, de carácter bienal, en el que se pretende reunir a todas aquellas entidades, empresas y personas que directa o indirectamente esten relacionadas con la industria oleícola en general.

El contenido del certamen es el siguiente:

- A) Industrias Oleícolas.
 - Productores de aceite, grasas y margarinas.
 - Cooperativas.
 - Consejos reguladores de Denominación de Origen.
 - Refinadores, envasadores y exportadores.
 - Industrias derivadas (ácidos grasos, glicerinas, jabones, detergentes, etc.).
- B) Maquinaria Básica.
 - Recogida del fruto y semillas.
 - Preparación y acondicionamiento.
 - Plantas para la molturación y/o extracción.
 - Plantas para la refinación y transformación de aceites y grasas (hidrogenación, saponificación, fraccionamiento, destilación de ácidos grasos, concentración, y destilación de glicerinas, fabricación de jabones y detergentes, etc.).
- C) Maquinaria y Productos Auxiliares.
 - Envase, empaquetado, etiquetado, etc.
 - Elementos de transportes para sólidos y líquidos.
 - Intercambiadores de calor.
 - Generadores de vapor y calor por fluido térmico.
 - Filtros.

- Instalaciones para laboratorio.
- Estaciones de pesaje, dosificación y control.
- Instalaciones para la prevención de incendios y para la depuración de aguas.
- Disolventes.
- Productos químicos auxiliares.
- Elementos filtrantes.
- D) Tecnología.
 - Nuevas tecnologías.
- E) Servicios.
 - Informática aplicada al sector.
 - Comunicaciones.
 - Transportes.
- F) Instituciones.
 - Entidades y organismos oficiales.
 - Asociaciones y federaciones.
- G) Prensa Especializada.
 - Revistas técnicas.

Paralelamente, se desarrollará el "II Fórum Internacional Oleícola", que tratará diferentes temas relacionados con el sector. Este Fórum contará con la presencia de prestigiosas personalidades especializadas en la producción, transformación o comercialización de las materias grasas.

Para mayor información pueden dirigirse a:

Fira de Reus.
Palacio de Ferias y Congresos.
Avda. Sant Jordi, s/n.
Apartado de Correos 501.
43280 - REUS.
Teléf.: 977/31 72 15 Fax: 977/31 63 59.

EXHIBICIÓN Y CONFERENCIA MUNDIAL SOBRE LA UTILIZACIÓN Y TECNOLOGÍA DE SEMILLAS OLEAGINOSAS.

La American Oil Chemists' Society (AOCS), en cooperación con grupos locales, patrocinará la exhibición y conferencia mundial sobre la utilización y tecnología de semillas oleaginosas que se celebrará en Pesti Vigadó, Budapest, Hungría, durante los días 13 al 18 de septiembre de 1992.

Esta conferencia mundial es la primera sobre la tecnología de semillas oleaginosas de carácter internacional en la Europa Central y del Este desde que comenzó el cambio a las economías libres de mercado. La conferencia discutirá aspectos de marketing, economías y estado de las industrias relacionadas con las semillas oleaginosas en la Europa Central y del Este, así como las últimas tecnologías de procesado.

Una parte importante de la conferencia será la exhibición que llevarán a cabo proveedores de la industria.

La exhibición presentará una exposición sobre diseños de planta, sistemas de procesados, etc.

Un distinguido comité internacional está desarrollando un programa técnico para orientar a investigadores y estudiosos de mercados en áreas relacionadas con la producción de semillas oleaginosas.

La conferencia explorará el estado actual de los mercados Europeos que están surgiendo y como hacer negocios con ellos. Seguirá también el ciclo de producción desde la semilla al producto acabado con especial énfasis en el envasado y servicios.

NOVEDADES TECNICAS

NUEVOS TRANSMISORES DE TURBIEDAD DE BTG

La medición y control precisos, en línea, de sólidos suspendidos y turbiedad en líquidos, ha generado una variedad de instrumentos que son ahora conocidos como los estándar para la medición de sólidos suspendidos y turbiedad en líquidos. De esta experiencia han surgido unos nuevos transmisores de turbiedad, las series MET y su línea de sensores especializados.

Características estándar de los MET.

El efecto óptico de partículas sólidas suspendidas en un líquido, es definido como turbiedad en las normas ISO 7027. EL MET-3000 fue desarrollado para la medición en línea de la turbiedad, dentro de una gama que abarca desde unos pocos ppm/FTU/NTU hasta 4.000 FTU/NTU.

Toda la operativa electrónica es comandada por menú y facilita una fácil programación, para establecer la gama de medición, alarmas y señales de salida, así como la calibración y visualización de los valores medidos, por medio de una pantalla digital. Las cubiertas de protección de la electrónica son según normas IP 65.

Todos los sensores funcionan por el principio de medición de la luz dispersada, tal como se define en la norma ISO 7027. Adicionalmente, se compensan para la luz ambiental, poseen un dispositivo de auto limpieza, o se compensan para ensuciamiento y/o envejecimiento. Señales aisladas, tanto de entrada como de salida, circuitos de alimentación y una señal estándar de 0/4-20 mA, forman parte de sus componentes estándar.

Características especiales.

El primer modelo de las series MET, fue el MET-3000. Este instrumento está diseñado para turbiedades bajas a medias. Existen dos versiones. Una para 0-200 FTU/NTU y programable para gamas de 0-10-20, 0-50, 0-100 y 0-200.

La segunda versión es para utilizar en gamas de 0-100, 0-200, 0-500 y 0-1000 FTU/NTU.

El segundo modelo es denominado MET-3010. Está diseñado para trabajar con tres tipos distintos de sensor, lo que permite una muy amplia gama de aplicaciones en agua, tratamiento de aguas residuales y procesos industriales, en los cuales la turbidez es un parámetro signficante. Una fácil programación, que permite la selección por el usuario de unidades y parámetro de medición, es el beneficio principal que se obtiene, al utilizar este modelo.

El sensor WP-302, con escobilla limpiadora, se utiliza para inmersión en depósitos, balsas y canales abiertos, o también puede insertarse en tuberías de proceso. Este sensor se utiliza principalmente en plantas de tratamiento de aguas residuales, tanto municipales como industriales.

El sensor WP-302HT, se ha fabricado para que pueda soportar temperaturas de proceso de hasta 100° C.

El tercer sensor desarrollado para el MET-3010, es el sensor de procesos PP-301. Está fabricado en acero inoxidable y soporta temperaturas desde 40 hasta 200° C y presiones desde 0,7 hasta 10 kg/cm². Este sensor trabaja de forma fiable en medios agresivos y puede insertarse en fermentadores y reactores.

El sistema MET-3001 permite la utilización simultánea de múltiples sensores.

Utilizando el módulo de extensión PE-301, el usuario puede conectar hasta ocho sensores a un módulo básico único. Los sensores pueden ser tipo WP o PP-301. Cada extensión es programable individualmente, desde el módulo base, para gamas de medición, valores límite, gama de salida y unidades de medición para cada uno de los sensores instalados.

Los parámetros para todas las extensiones, quedan almacenadas en una RAM, alimentada por batería, para seguridad y facilidad de programación.

Los principales beneficios en la utilización del sistema MET-3001, son la flexibilidad para comprobar o controlar los procesos multifase, dando al usuario mejor calidad de control, y ahorros considerables en costes de instalación y operación.

Unidad portátil.

El manejable MET-P es una unidad portátil, la cual es ideal para las comprobaciones periódicas en sitios determinados, en donde no se requiere una medición continua, o para confirmar los resultados de laboratorio, con fines de calibración. EL MET-P posee una gama de medición de 0-200 FTU/NTU, así como compensación automática de luz ambiental y supresión de disturbios eléctricos.

Para más información, rogamos se ponga en contacto con:

BTG España S. A.

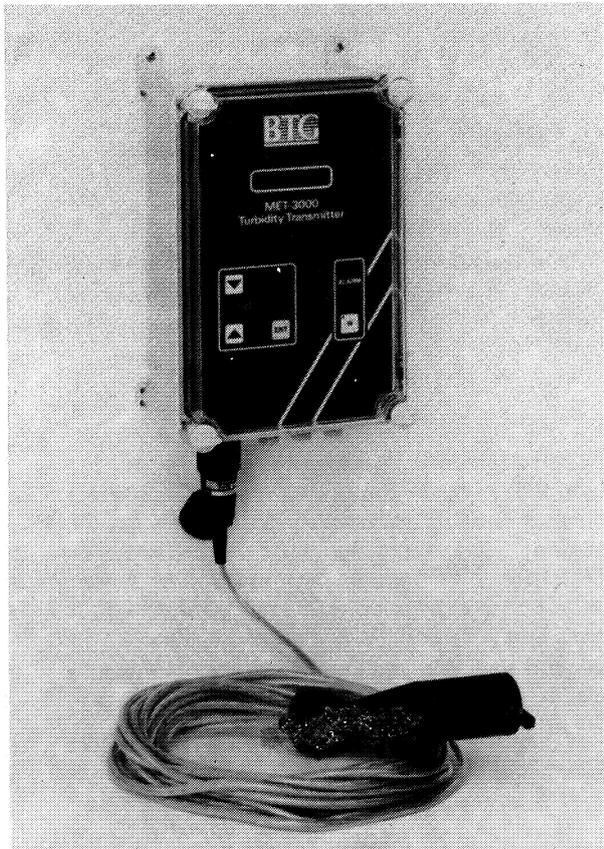
Calle Caballero, 79, 4a

08014 - BARCELONA

Tel: (93) 322 93 61

Telex: 51621

Telefax: (93) 4191232



MET-3000
Turbidity Transmitter

**HPLC HP 1090 SERIE II**

En los HPLC HP 1090, se han introducido una serie de significativas mejoras, con lo que estos instrumentos pasan a denominarse a partir de ahora HP 1090 Serie II.

Las mejoras introducidas en el HPLC HP 1090L Serie II simplifican su operación y aumentan su productividad. Todas las funciones son controladas a través del teclado que el instrumento lleva incorporado. En operación automática se puede realizar una calibración periódica con los patrones, lo que hace que el equipo resulte particularmente adecuado para aquellos laboratorios en los que se ha de analizar un gran volumen de muestras con métodos establecidos.

Las mejoras más importantes del HP 1090M Serie II han sido pensadas para aumentar la sensibilidad y agilizar el desarrollo de los métodos analíticos. La sensibilidad y selectividad del detector de diodos (DAD) han sido potenciadas y los usuarios pueden variar la anchura de las bandas ópticas en el sistema óptico del DAD para aumentar aún más la selectividad. En análisis de trazas se puede utilizar la celda de flujo con mayor longitud de paso para aumentar así la señal. Un nuevo software de automatización y un nuevo sistema de suministro de disolvente cuaternario aumentan la velocidad y la flexibilidad del HP 1090M Serie II cuando se están desarrollando y comprobando métodos.

La ChemStation HPLC (Serie Pascal) que controla el HP 1090M Serie II puede ahora ser conectada a través de una red local (LAN) con otros Sistemas de Automatización de Laboratorio (LIMS) o con otros computadores.

El software Foreground/Background permite al usuario trabajar interactivamente con datos cromatográficos y espectrales mientras el instrumento adquiere y controla, simultáneamente, los datos procedentes de otros análisis, lo que aumenta de forma significativa la productividad del laboratorio.

Ambos modelos, HP 1090L y HP 1090M Serie II han sido diseñados para lograr la máxima eficacia con las columnas de tamaño estándar y para cumplir con los requerimientos, tan estrictos, de la cromatografía de líquidos de baja dispersión. Las columnas de alta velocidad agilizan los análisis reduciendo su tiempo a un tercio del normal; la automatización aumenta aún más la productividad. Las columnas "microbore" mejoran las posibilidades de detección y reducen el consumo de disolventes hasta en un 80%.

Ambos modelos disponen de una gama completa de módulos de detección entre los que elegir, y que, alojados en un único equipo principal, están todos ellos basados en la ya probada tecnología de la Serie HP 1090.