

# NOTICIARIO

## REUNIONES Y CONGRESOS CELEBRADOS

### 82 REUNION ANUAL Y EXPOSICION DE LA AOCS

Durante los días 12 al 15 de mayo de 1991 se ha celebrado en el hotel Chicago Marriot, Chicago (Illinois) la 82 Reunión Anual y exposición de la AOCS.

De alto nivel científico, ha contado con unas 400 comunicaciones orales o carteles y más de 1.000 participantes.

En la sección de Grasas y Frituras, la Dra. M. C. Dobarganes, del Instituto de la Grasa, expuso la comunicación oral titulada:

"Lipid changes during the frying of fatty foods", de los autores G. Márquez Ruiz, M. C. Pérez-Camino, M. V. Ruiz y M.C. Dobarganes.

Los resúmenes de las comunicaciones están recogidos en *INFORM Vol.2/ Number 4/ April 1991*, revista sobre noticias internacionales en grasas aceites y materias relacionadas, publicada por la American Oil Chemists' Society.

### EXPOLIVA 91

Del 3 al 9 de junio de 1991 se ha celebrado en Jaén, Expoliva 91, Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines. El Simposio Científico-Técnico tuvo lugar durante los días 5 al 7.

El día 5 fue la inauguración del mismo seguido por una conferencia titulada "Historia, costumbre y tradiciones en el mundo del olivar y del aceite de oliva".

El día 6 de junio hubo dos ponencias tituladas:

– "Situación social, económica y estructural del olivar y del aceite de oliva. Proyección a nivel mundial en el consumo y la oferta".

– "Interrelación entre extractores de orujo y los productores de aceite de oliva. Situación actual y perspectivas".

La segunda de las cuales estuvo presidida por el Dr. D. José Alba Mendoza, investigador científico del Instituto de la Grasa. Este mismo día, se celebró a las 12,30 de la mañana la reunión del jurado de expertos para dar los premios a la calidad del aceite de oliva virgen; la Dra. Dña. Francisca Gutiérrez Rosales, investigadora del C.S.I.C., actuó como miembro del jurado.

El día 7 hubo una ponencia titulada "Informática y sistemas expertos en el olivar y la producción del aceite" y dos mesas redondas. La intervención del Instituto en esta jornada corrió a cargo de la Dra. Dña. M. Carmen Dobarganes presidiendo la ponencia y del Dr. D. Ramón Aparicio con una interesante comunicación titulada "Caracterización de aceites de oliva vírgenes andaluces".

## PROXIMOS CONGRESOS Y REUNIONES

### IV JORNADAS DE APLICACIONES INDUSTRIALES DE LAS ENZIMAS

Durante los días 27 y 28 de noviembre de 1991, tendrán lugar las "IV Jornadas de Aplicaciones Industriales de las Enzimas" 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 Presidente de Barcelona.

El contenido de las Jornadas incluye: presentaciones de los más importantes fabricantes de enzimas sobre sus nuevos productos y aplicaciones. Por otra parte destacados investigadores europeos, tanto de la Universidad como de la Industria, presentarán conferencias sobre aplicaciones presentes y futuras de las enzimas que harán referencia a las siguientes temáticas generales: panificación (por parte del T.N.O., Holanda), cerveza (Carlsberg Laboratory, Dinamarca), vinificación, ingeniería de proteínas (I.Q.S. España), estudios de mercado (bio-Europe, Francia), síntesis enzimática (Universidad de Murcia, España), inmovilización (Universidad Complutense de Madrid, España), perspectivas legales en el marco de la CEE (AMFEP, Holanda).

El objetivo de estas Jornadas es establecer un punto de encuentro para profesionales relacionados con el mundo de las enzimas.

Para más información contactar con:

Asociación de Químicos del IQS

C/. Instituto Químico de Sarriá, s/n.

08017 BARCELONA

Telf. (93) 203 89 00

Fax. (93) 205 62 66

## 15º SIMEI

La decimoquinta edición del Salón Internacional de Maquinarias para la enología y el embotellado (15º SIMEI 1991) tendrá lugar desde el 13 hasta el 17 de noviembre 1991 en el recinto de la Feria de Milán (Italia).

El SIMEI, máximo escaparate internacional, es la más grande exhibición del mundo, rigurosamente especializada, que presenta contemporáneamente todos los tipos de maquinarias y equipos para la enología y todos los tipos de maquinarias e instalaciones para el embotellado de las bebidas (vino, cerveza, licores, aguardientes, vinagre, zumos, alcohol, aceite, aguas minerales, bebidas con gas, etc.).

Se trata de grandes, medios y pequeños equipos para el embotellado, de maquinarias de cada tipo para la elaboración de las uvas y de los diferentes tratamientos del vino, de materiales para la confección y el embalaje de los líquidos embotellados, de equipos internos de empresas, de recipiente de cada tipo y dimensión, de coadyuvantes tecnológicos, etc., en la versión técnicamente más moderna y económicamente más ventajosa.

Este panorama de equipos tan completo y al día además de permitir la más vasta elección posible de aparatos aptos a mejorar la organización técnica y la productividad económica de las empresas, ofrece también una demostración práctica de los más recientes progresos cumplidos en todo el mundo en el campo de las tecnologías de las bebidas.

Además el SIMEI constituye una excepcional ocasión para establecer encuentros de negocios entre importadores, exportadores, agentes, representantes, proveedores de servicios, etc., operantes en el sector de las bebidas de todos los países del mundo. En el 15º SIMEI desde noviembre 1991 participan más de 500 empresas de 16 países, en un área cubierta de 45.000 mc., particularmente agradable y funcional, adjuntada de todos los servicios necesarios. En el SIMEI interviene de costumbre más de 35.000 visitantes calificados por lo menos de 66 países de los cinco continentes.

La superficie expositiva, que se está asignando a los expositores del 15º SIMEI, al final de marzo era superior al 20% respecto al período de 1989 y las previsiones indican un incremento de la superficie ocupada y del número de expositores.

Para cada información las personas interesadas pueden dirigirse a: SIMEI - Via S. Vittore al Teatro, 3 - 20123 Milan (Italia) - Tel. +39/2/801595 - Telex 313681 UIVINI - Fax +39/2/866226.

## II CONGRESO INTERNACIONAL DE QUIMICA DE LA ANQUE.

### CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS: INDUSTRIA ALIMENTARIA Y DISTRIBUCION

Organizado por la Asociación Nacional de Químicos de España (ANQUE), tendrá lugar durante los días 21, 22, y 23 de octubre de 1992 en Burgos, España.

La Asociación Nacional de Químicos de España invita a todos los Científicos y Técnicos que estén interesados en la Ciencia y Tecnología de los alimentos, la industria alimentaria, la distribución y sus sectores de apoyo.

El Congreso tratará sobre los siguientes temas: Industria Alimentaria, Distribución Comercial, Conservación y Proceso, Análisis y Gestión de Calidad, Nutrición y Dietética, Hábitos alimentarios, Envasado y empaquetado, Residuos, Derecho alimentario y Consumo.

El programa preliminar será enviado en octubre de 1991 a aquellas personas que lo soliciten.

Secretaría del Congreso:

II Congreso Internacional de Química de la ANQUE  
Asociación Nacional de Químicos de España  
C/. Lagasca, 85 - 28006 (Madrid) SPAIN.-  
Tel. 4310703 Fax 5765279.

## OTRAS NOTICIAS

### III PREMIO PARA LIBROS DE TECNOLOGIA ALIMENTARIA

A. MADRID VICENTE, EDICIONES convoca este tercer premio que se ajustará a las siguientes bases:

1.<sup>a</sup>-Se concederá un total de 2.400.000 pesetas a los libros seleccionados (1.200.000 pesetas para el primer libro seleccionado y dos premios de 600.000 pesetas para cada uno de los libros seleccionados en segundo lugar). Los libros se deben presentar o enviar a la dirección citada, antes del 30 de diciembre de 1991. Bastará enviar un original, si es posible acompañado del texto grabado en disquete de 3 1/2 ó 5 1/4 pulgadas de PC compatible.

2.<sup>a</sup>-El tema de los libros presentados debe versar sobre moderna tecnología alimentaria en general o sobre alguno de sus sectores (lácteo, cárnico, pesquero, conservero, enológico, cervezas, zumos, precocinados, aceites,

licores, café, cacao, chocolate, helados, panadería, pastelería, etc), así como libros de ingeniería alimentaria (filtración, ultrafiltración, ósmosis inversa, envasado, evaporación, secado, liofilización, pasterización, esterilización, prensado, bombeo, centrifugación, molido, etc). Los libros pueden venir redactados en español o inglés, debiendo ser inéditos y no estar comprometidos con otras editoriales.

- 3.<sup>a</sup>—Se tendrá muy en cuenta que los libros sean fáciles de entender y que estén ilustrados con esquemas de procesos, fotos, tablas de composición, etc., así como su oportunidad, amplitud de miras y posibilidad de comercialización en uno o varios sectores alimentarios.
- 4.<sup>a</sup>—A este premio podrá presentarse cualquier persona, empresa o institución, sin limitación alguna.
- 5.<sup>a</sup>—El premio podrá quedar desierto o dividirse, si así lo estimase A. MADRID VICENTE, EDICIONES.
- 6.<sup>a</sup>—El jurado está compuesto por personal de A. MADRID VICENTE, EDICIONES, y de otras personas designadas por dicha editorial, y su fallo será inapelable, conociéndose el 15 de enero de 1992 por comunicación directa al autor o autores, aunque también se hará público a través de los medios de comunicación de todo el sector alimentario.
- 7.<sup>a</sup>—Los originales premiados quedarán en propiedad de A. MADRID VICENTE EDICIONES, para su edición, distribución y venta. Los originales no premiados será devueltos a sus autores.
- 8.<sup>a</sup>—Para más información pueden dirigirse a:  
A. MADRID VICENTE, EDICIONES  
C/. ALMANSA, 94. 28040 - MADRID.  
Teléfono 533 69 26 - Fax 553 02 86.

### NUEVA OBRA AMPLIA SOBRE ACEITE DE OLIVA

La American Oil Chemists' Society anuncia la salida de una nueva publicación profesional, **Aceite de Oliva**, del Dr. A.K. Kiritsakis of the School of Food Technology and Nutrition, Technological Educational Institution of Thessaloniki, Grecia.

En el prólogo de la obra el Dr. Anthony Kafatos escribe, "A pesar de que la ingeniería genética ha tenido éxito en la producción de otros aceites vegetales con una composición similar en ácidos grasos,

la singularidad del aceite de oliva es incuestionable. El libro sobre el aceite de oliva, del Dr. Kiritsakis, proporciona una oportunidad a los investigadores de obtener información real y detallada sobre la historia de la producción de aceite de oliva, sus propiedades, composición y efectos biológicos. La obra del Dr. Kiritsakis es enormemente necesaria y llenará un vacío en la literatura internacional. Una publicación sobre aceite de oliva donde se da una atención específica a sus efectos sobre los niveles de lipoproteínas en suero, en relación con las enfermedades cardiovasculares, y la prevención del cáncer, de enorme significado dentro del campo de la medicina preventiva".

### Contenido general

Prefacio

Capítulo 1.—Historia del olivo.

Capítulo 2.—Características botánicas del olivo.

Capítulo 3.—Aceituna - Formación del aceite de oliva.

Capítulo 4.—Química del aceite de oliva.

Capítulo 5.—Recolección y Almacenamiento de la aceituna.

Capítulo 6.—Extracción de aceite de oliva.

Capítulo 7.—Sistemas de extracción de aceite de oliva.

Capítulo 8.—Subproductos del procesado de aceite de oliva.

Capítulo 9.—Química y otros tratamientos del aceite de oliva.

Capítulo 10.—Almacenamiento de aceite de oliva.

Capítulo 11.—Envasado de aceite de oliva.

Capítulo 12.—Deterioración de aceite de oliva.

Capítulo 13.—Factores que afectan la calidad del aceite de oliva.

Capítulo 14.—Consejo Oleícola Internacional - Calidad del aceite de oliva.

Capítulo 15.—Adulteración del aceite de oliva.

Capítulo 16.—Determinaciones sobre test de adulteración del aceite de oliva.

Capítulo 17.—Efectos biológicos del aceite de oliva en la salud humana. Anthony Kafatos and George Comas.

Epílogo.— Necesidad de nuevas investigaciones.  
Índice

El libro de 202 páginas puede conseguirse en la AOCS al precio de 65.00 \$ para los no-miembros y 50.00 \$ para miembros.

Mandar la petición a:

Publication Orders

American Oil Chemists' Society

P. O. Box 3489

Champaign, IL 61826 - 3489 USA.

## NOVEDADES TECNICAS

### TECNOLOGIA PUNTA PRESENTADA EN EL HPLC'91

HPLC'91 el 15º Simposium Internacional de Cromatografía Líquida en Columna (Basilea 3-7 junio), ha sido la última edición de este fórum reconocido, hoy por hoy, como el más importante de investigaciones originales en este campo de la ciencia de la separación en continuo desarrollo.

El equipo estrella de la Compañía Hewlett-Packard en HPLC, el HP 1090 Serie II/M, ha sido diseñado para trabajar en las aplicaciones más avanzadas como desarrollo y prueba de nuevos métodos analíticos. Incorpora un detector diode array, con anchos de banda óptica variables y celdas de flujo diseñadas para mejorar la selectividad.

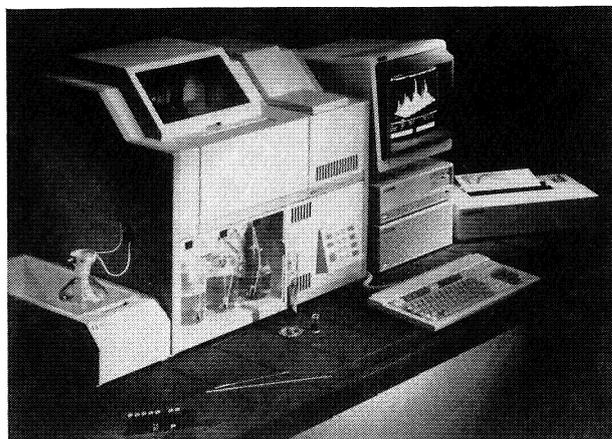
El sistema es controlado desde una estación de datos HP (Chemstation) con software foreground/background y de optimización de mezcla de disolvente. Acoplado con el sistema cuaternario de bombeo proporciona gran flexibilidad y muy alto rendimiento.

Obtener un alto rendimiento es una necesidad básica de la mayoría de las aplicaciones de control de calidad, y el sistema modular HP 1050 fue mostrado en una configuración típica para este tipo de trabajo. Controlado por un PC, está equipado con bomba cuaternaria, inyector automático de muestra compatible con lector de código de barras además con nuevas posibilidades de pretratamiento, calentador de columna y un detector de onda múltiple con celda de flujo a alta presión.

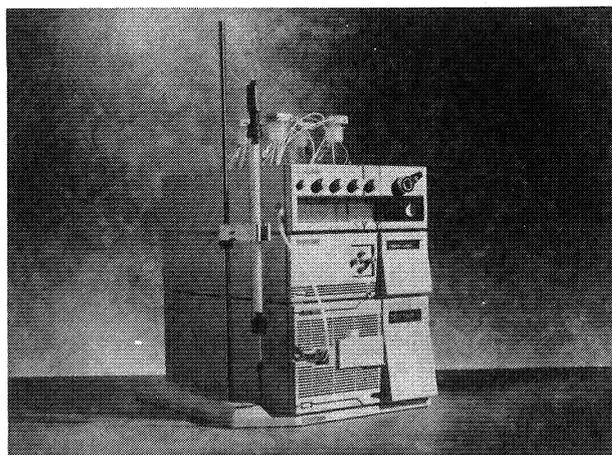
Del HPLC modular HP 1050 existe una versión con aleación de titanio que posibilita el trabajo con disolventes agresivos. Los HPLC 1050 Serie Ti, se usan normalmente en purificación de proteínas. Controlados por un HPLC Chemstation (DOS Series), el sistema incluye comportamiento de disolventes con válvula de inyección manual y un detector de onda múltiple.

El HP AminoQuant Serie II es un completo sistema de alto rendimiento para análisis de aminoácidos. Es capaz de encontrar todos los aminoácidos presentes en una proteína, pudiendo determinar cantidades de 5 picomoles mediante un detector de absorbancia UV de diode array, y de 150 femtomoles con un detector de fluorescencia.

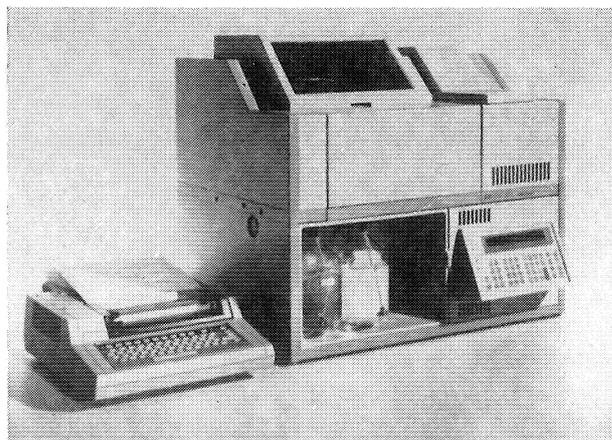
Además de los productos para HPLC mencionados antes, Hewlett-Packard fabrica detectores electroquímicos, de fluorescencia, de índice de refracción y diode array para HPLC que fueron expuestos en el Simposium junto con las columnas y accesorios biocompatibles para esta analítica.



The new HP 1090 Series II/M liquid chromatograph from Hewlett-Packard Company is designed to increase sensitivity and speed development of analytical methods. (PRANB400003)



The HP 1050 Ti Series HPLC modules from Hewlett-Packard Company uses titanium for high corrosion resistance and is suitable for separations requiring aggressive mobile phases, such as protein purification or ion chromatography. (PRANB400002)



The new HP AminoQuant Series II analyzer from Hewlett-Packard Company resolves all the amino acids found in proteins along with two internal standards. It is backed by a comprehensive guarantee on the results and now is available in a lower-priced version without a computer (shown above). HP AminoQuant Series II also is available with a computer controller. (PRANB400009)