

NOTICARIO

REUNIONES Y CONGRESOS CELEBRADOS

10ª EDICIÓN DE ALIMENTARIA CASTILLA Y LEÓN

La décima edición de Alimentaria Castilla y León, celebrada del 6 al 10 de marzo en la Feria de Valladolid, ha concluido tras recibir la visita de un importante número de compradores que se han entrevistado, y en muchos casos han cerrado acuerdos, con empresas expositoras de este Salón de la Alimentación.

Uno de los aspectos en los que se ha incidido desde la organización de la Feria ha sido en la presencia de **importadores** y en este sentido se han llevado a cabo **misiones comerciales** con varios países, en colaboración con la Cámara de Comercio, para acercar a los empresarios a posibles compradores. Han sido más de 40 los importadores que han acudido a Alimentaria Castilla y León para contactar con fabricantes y elaboradores de todo tipo de productos, desde vinos hasta lácteos, conservas, cárnicos, gran consumo, etc.

El número de visitantes de la feria se cifra en torno a los 40.000, de los cuales alrededor de 25.000 son compradores. Entre los colectivos profesionales acreditados figuran directivos de compras de grandes superficies, colectividades y caterings para instituciones y organismos, compañías de distribución, pequeñas y medianas empresas, restauración, equipamiento, etc. La procedencia abarca países como Suecia, Holanda, Portugal, Francia, Alemania, Dinamarca, Italia, Bélgica, Irlanda, Suiza, et. y la práctica totalidad de las comunidades autónomas españolas.

En esta décima edición, en la que han participado **1.124 expositores**, ha tenido un protagonismo destacado el sector de las producciones ecológicas, con un espacio propio y la presencia de alrededor de 150 empresas, los comités de agricultura ecológica de la mayoría de las comunidades autónomas españolas y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Según los expertos, el mercado ofrece magníficas expectativas para los productos amparados por el sello de calidad de la agricultura ecológica, ya que cada vez es mayor el interés del consumidor.

Entre las propuestas de la organización cabe destacar el I Gran Premio Técnico de Valladolid de Vinos, las catas didácticas de productos amparados

por sellos de calidad (vinos, carnes, legumbres), un escaparate específico divulgar los productos más novedosos, así como un interesante ciclo de conferencias científicas sobre las aportaciones a la industria alimentaria de las investigaciones del CSIC.

El CSIC presentó las últimas investigaciones en tecnología de los alimentos

La utilización de *microchips* para la detección de residuos en alimentos, la transformación de subproductos en compuestos bioactivos, o el desarrollo de un sistema de producción de carne de vacuno de alta calidad fueron algunos de los avances que expertos del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) presentaron en Alimentaria Castilla y León, en el ciclo de conferencias sobre las nuevas herramientas para la seguridad alimentaria, calidad, salud y alimentación y la agricultura ecológica, que se celebraron del 7 al 9 de marzo en la Feria.

Más de una decena de centros del CSIC localizados en distintas comunidades autónomas acercaron al sector productivo las investigaciones más punteras en el área de ciencia y tecnología de los alimentos.

PROXIMOS CONGRESOS Y REUNIONES

2nd EUROPEAN SYMPOSIUM ON PLANT LIPIDS UPSTREAM AND DOWNSTREAM ASPECTS OF PLANT LIPIDS

17-20 August 2005, Copenhagen, Denmark

We are pleased to invite you to attend the 2nd European Symposium on Plant Lipids organized by the European Federation for the Science and Technology of Lipids (Euro Fed Lipid). The symposium will be held in the City of Copenhagen, Denmark.

The scientific program will emphasize oral contributions by younger scientists, supplemented by those of senior scientists, all selected from submitted abstracts. These will be supplemented by two poster sessions.

Plenary lectures will allow glimpses into exciting areas of lipid research hitherto not included in plant

lipid meetings. A special section on the downstream uses of plant lipids is also planned. Given that the venue includes an outstanding canteen for lunches, the framework is in place to provide plant lipid researches an exciting two and a half days. We look forward to seeing you in Copenhagen.

On behalf of the Organizing Committee, Penny von Wettstein-Knowles

Topics of the Scientific Programme:

- Biosynthesis and regulation of plant lipids and their components
- Unveiling the mechanisms of plant lipid trafficking
- Metabolism of plant lipids
- Emerging plant lipid functions
- Industrial utilization of plant lipases
- Genetic engineering of plant lipids

The scientific program will include plenary lectures, oral presentations and posters.

Plenary Speakers

Christian Raetz, Duke University

Ian Baldwin, Max-Planck Institute for Chemical Ecology

Submission of Abstracts

Please make use of the online submission system available at the congress

Webpage:

<http://www.eurofedlipid.org/meetings/copenhagen>

EUROLIPIDS, INTERNATIONAL TRADE FAIR FOR FATS & OILS AND RELATED TECHNOLOGIES

2-4 November 2005, Frankfurt

The number of exhibitors is growing rapidly; please make sure not to miss this unique event!

The trade fair is not only a forum for big companies, but also a perfect opportunity for institutes, publishing houses, learned associations and smaller enterprises to present their products, methods and services. Meet old and new customers in Frankfurt!

<http://www.eurolipids.de>

Current list of Exhibitors:

Amfilter B.V.

AOCS Press

Aquanova German Solubilisate Technologies (AGT) GmbH

ASG Analytik-Service GmbH

Campro Scientific GmbH

CIMBRIA SKET GmbH

Dallas Group

De Smet Group

Ebro Electronic GmbH & Co. KG

Euro Fed Lipid – European Federation for the Science and Technology of Lipids

EUROFINS Analytik GmbH Dr. Wiertz – Dipl. Chem.

Eggert – Dr. Jörissen GmbH

Grace GmbH & Co. KG

Henry Lamotte GmbH

Hyd Roq

ITERG – Institut des Corps Gras Centre Technique Industriel

Körting Hannover AG Bereich S

Krüss Optronik GmbH; A.

LFC Lochem BV

Nickelhütte Aue GmbH

ÖHMI Engineering GmbH

Procter & Gamble Chemicals

SGE GmbH (Germany)

Süd-Chemie AG

ThyssenKrupp Elastomertechnik GmbH Division

Edible Oil Technology

Tintometer Ltd.

Westfalia Separator Food Tec GmbH

Westfalia Separator Industry GmbH

Winkelhorst Trenntechnik GmbH

OTRAS NOTICIAS

ALIMENTOS MEDITERRÁNEOS SALUDABLES SOBRE EL MAPA

FFE 633/03/PS 84

FLAIR-FLOW 4 es un proyecto cooperativo del programa Calidad de Vida de la Unión Europea. A través de una red, se difunden los resultados de los proyectos de investigación sobre los alimentos a asociaciones de consumidores, profesionales de la salud y empresas de alimentos de veinticuatro países europeos.

En general, los países mediterráneos, como España y Grecia, consumen más frutas y hortalizas que otros países europeos, tales como Noruega, Bélgica o Polonia. Para profundizar en el conocimiento de los mecanismos que hacen que dieta y salud estén relacionadas, en un nuevo proyecto de investigación se están estudiando los efectos sobre la salud de alimentos “regionales” o “locales” de comunidades seleccionadas, pertenecientes al área mediterránea: Sur de Italia, Sur de España y Grecia.

La “dieta mediterránea” ha sido objeto de estudio durante un cierto número de años, lo que ha permitido mejorar el conocimiento de los mecanismos bioquímicos asociados a ciertos grupos de componentes presentes de forma natural en determinados alimentos, tales como flavonoides, que se encuentran en el té, cebollas y bayas, y ácidos grasos monoinsaturados, que se encuentran en el aceite de oliva. En contraposición, muy poco es lo que se sabe acerca del papel que desempeñan

los vegetales que se cultivan en determinadas regiones, alimentos cotidianos o habituales, y otros alimentos que se producen localmente, y su contribución a una dieta saludable y sostenible, basada en tradiciones regionales europeas.

El equipo de investigación evaluará variantes seleccionadas de la "dieta mediterránea" en las comunidades estudiadas. Serán objeto de estudio alimentos vegetales locales, hongos y productos derivados de las plantas, tales como extractos, que son subproductos dietéticos con una potencial acción antioxidante. La investigación contribuirá a desarrollar nuevos alimentos nutraceuticos con potenciales efectos beneficiosos para la salud.

Entre los objetivos específicos del proyecto figuran:

- Obtener un conocimiento básico de los productos de la dieta comúnmente utilizados en comunidades específicas mediterráneas como agentes promotores de la salud.
- Evaluar el impacto del consumo de plantas y comportamientos dietéticos en la prevención de enfermedades relacionadas con la edad.
- Investigar el potencial efecto neurofarmacológico y cardiovascular de extractos de plantas seleccionadas y plantas medicinales de menor importancia en modelos in vivo e in vitro.
- Desarrollar productos farmacéuticos a partir de plantas seleccionadas con un potencial efecto sobre enfermedades relacionadas con la edad, que pueden ser la base de nuevos nutraceuticos.

Los investigadores evaluarán más de 150 tipos de alimentos vegetales en el transcurso de la ejecución del proyecto.

Referencia del proyecto: QLK1-2001-00173 (LOCAL FOOD-NUTRACEUTICALS)
<http://www.biozentrum.uni-frankfurt.de/Pharmakologie/EJU-Web/index.html>

Persona de contacto: Prof. Michael Heinrich, University of London, The School of Pharmacy, Center for Pharmacognosy and Phytotherapy, Brunswick Square, 29/39, WC1N 1AX London, REINO UNIDO.

Tel: +44 020 7753 5844;

Fax: +44 020 7753 5909;

E-mail:

michael.heinrich@ulsop.ac.uk; phyto@ams1.ulsop.ac.uk

Para más información puede contactar con el Responsable de la Red Nacional Dr. Jesús Espinosa Mulas. Instituto del Frío (CSIC) Ciudad Universitaria, s/n. 28040 Madrid.

Tel.: 91-549-2300 - Fax: 91-549-3627

E-mail: jespinosa@if.csic.es

PASAR LA PRUEBA DE LAS ALEGACIONES SOBRE SALUD

FFE 624/03/PS 81

FLAIR-FLOW 4 es un proyecto cooperativo del programa Calidad de Vida de la Unión Europea. A través de una red, se difunden los resultados de los proyectos de investigación sobre los alimentos a asociaciones de consumidores, profesionales de la salud y empresas de alimentos de veinticuatro países europeos.

¿Cómo podemos estar seguros de que las alegaciones que se hacen en los alimentos funcionales no son ciertas o se prestan a engaño?. El desarrollo de alimentos con efectos beneficiosos más allá de su valor nutritivo, denominados alimentos funcionales, han despertado un gran interés en los profesionales de la salud y sus pacientes.

Los profesionales de la salud deben confiar en los procesos científicos y reguladores que se utilizan para dar apoyo a los alimentos funcionales y que toda alegación que se refiera a sus efectos saludables esté basada en sólidos criterios científicos.

El concepto de alimentos funcionales y alegaciones relativas a sus efectos saludables, se estudió en un proyecto de Acción Concertada sobre Alimentos Funcionales en Europa ("Functional Foods in Europe", FUFLOSE), financiado por la DG XII de la UE, programa FAIR, y coordinada por ILSI Europa. El objetivo fue desarrollar y establecer una aproximación basada en criterios científicos para producir alimentos que favorezcan la salud y el bienestar ("British Journal of Nutrition 1999; suppl. 1; 1-27"). Se propusieron dos tipos de alegaciones "función mejorada" y "disminución del riesgo de enfermedad". FUFLOSE estableció que estas alegaciones únicamente serían válidas en el contexto de una dieta completa, deberían referirse a las cantidades de alimentos que se consumen habitualmente y basarse en estudios bien diseñados, utilizando marcadores identificados de manera adecuada, convenientemente caracterizados y validados.

PASSCLAIM es un proyecto de Acción Concertada, financiado en el V programa Marco de I+D de la UE y construido en base al trabajo desarrollado en FUFLOSE. Se ha estructurado en forma de una red de Grupos temáticos y un Grupo de Consenso, y sus objetivos son:

- Crear una herramienta para evaluar el soporte científico de las alegaciones sobre salud de los alimentos.
- Evaluar de forma crítica los esquemas existentes que determinan la justificación de las alegaciones.

- Seleccionar criterios para identificar los biomarcadores, validados y utilizados en estudios que exploran las relaciones entre dieta y salud.

Se acaban de publicar los primeros informes PASSCLAIM de consenso. Estos tratan de dieta y enfermedades cardiovasculares, salud de los huesos y osteoporosis, buena forma y estado físico, revisión de los códigos existentes y un borrador de un grupo de criterios provisionales para la comprobación de alegaciones relativas a la salud ("European Journal of Nutrition 2003; 42 suppl. 1; 1-119"). Los participantes en este proyecto están ahora estudiando la sensibilidad a la insulina y el riesgo de padecer diabetes, cánceres relacionados con la dieta, comportamiento mental y salud intestinal e inmunidad.

Proyecto nº: QLK1-2000-00086 (PASSCLAIM)
<http://europe.ilsa.org/passclaim/>

Coordinador del proyecto: Dr. Laura Contor, Internacional Life Sciences Institute- ILSI Europe, Avenue E. Mounier 83 bte 6, BE-1200 Brussels, Bélgica. Tel: +32 2 771 00 14; Fax: +32 2 762 00 44; E-mail: dpannemens@ilsieurope.be

Para más información puede contactar con el Responsable de la Red Nacional Dr. Jesús Espinosa Mulas. Instituto del Frío (CSIC) Ciudad Universitaria, s/n. 28040 Madrid.

Tel.: 91-549-2300 - Fax: 91-549-3627
 E-mail: jespinosa@if.csic.es

INVESTIGADORES ESTUDIAN LOS ANTIOXIDANTES PRESENTES EN ALIMENTOS

FFE 623/03/PS 80

FLAIR-FLOW 4 es un proyecto cooperativo del programa Calidad de Vida de la Unión Europea. A través de una red, se difunden los resultados de los proyectos de investigación sobre los alimentos a asociaciones de consumidores, profesionales de la salud y empresas de alimentos de veinticuatro países europeos.

Los compuestos de la dieta con propiedades antioxidantes pueden regular múltiples procesos celulares fundamentales, tales como la proliferación celular y apoptosis, según los científicos que han participado en un proyecto de Acción Concertada, denominado EUROFEDA, financiado por la UE y que ha finalizado en fecha reciente. Este hecho tiene importantes implicaciones para poder comprender el desarrollo y prevención de importantes enfermedades.

Estudios epidemiológicos han puesto de manifiesto que las poblaciones que consumen dietas ricas en alimentos de origen vegetal tienen un menor riesgo de padecer enfermedades degenerativas. La atención de muchos investigadores se ha centrado, pues en aquellos componentes de los alimentos que tienen propiedades antioxidantes, por ejemplo, vitaminas E y C, β -caroteno y muchos fotoquímicos, tales como los flavonoides. Sin embargo, estudios de intervención no han evidenciado un beneficio consistente cuando se incrementa la ingesta de antioxidantes dietéticos.

- *Los daños que ocasionan los radicales libres a las membranas, proteínas y ADN de las células pueden ser la causa de enfermedades del corazón e infartos, cánceres y cataratas.*
- *Los sistemas antioxidantes de defensas protegen a las células de los efectos perjudiciales de los radicales libres.*
- *Se han obtenido resultados prometedores en estudios realizados con animales y estudios in Vitro, pero no existe una evidencia convincente del papel que juegan los antioxidantes, de acuerdo con los estudios epidemiológicos.*

Los participantes en Eurofeda formaron tres grupos de trabajo que tenían como objetivos comunes: identificar los biomarcadores más fiables del daño oxidativo, evaluar lo que se sabe acerca de la biodisponibilidad de los antioxidantes de la dieta y determinar el papel de éstos en minimizar el daño oxidativo y en la expresión génica. Los grupos revisaron la evidencia basada en trabajos recientes de investigación que relacionan los efectos funcionales de los antioxidantes a nivel molecular, celular y de todo el cuerpo con la salud y enfermedad de las personas. Identificaron temas fundamentales para futuras investigaciones multidisciplinarias y colaborativas. También han publicado la totalidad de los resultados de sus trabajos de revisión en "Molecular Aspects of Medicine, Volume 23, number 1/3". Las conclusiones principales fueron:

- Muchos de los estudios examinados sobre biomarcadores han utilizado ensayos que no tienen validez y/o poco sólidos, biomarcadores no específicos (un cambio en una molécula biológica o proceso metabólico) que tenían poca, o más bien ninguna, relevancia en relación con la enfermedad humana.
- Los estudios evidenciaron que muchos antioxidantes de la dieta pueden pasar del intestino a la corriente sanguínea y que, debido a esto, aumenta la capacidad antioxidante de la sangre, pero las implicaciones biológicas de este fenómeno no están claras.
- Con pocas excepciones, no se sabe hasta que punto los antioxidantes son posteriormente transportados a los tejidos corporales y metabolizados.

- La mayoría de los datos demuestran que los cambios en la expresión génica pueden ser modificados por antioxidantes que se obtuvieron de modelos animales y celulares, utilizando dosis irrelevantes desde el punto de vista nutricional. Por tanto, se desconoce la consistencia de tales datos.

Proyecto nº: QLK1-1999-00179 (EUROFEDA)

<http://www.ifrn.bbsrc.ac.uk/EUROFEDA/>

Coordinador del proyecto: Dr. Siân Astley, Institute of Food Research, Norwich Research Park, Colney, Norwich, NR4 7UA, REINO UNIDO.

Tel: +44 (0) 1603 255000;

Fax: +44(0)1603 507723;

E-mail: sian.astley@bbsrc.ac.uk

Para más información puede contactar con el Responsable de la Red Nacional Dr. Jesús Espinosa Mulas. Instituto del Frío (CSIC) Ciudad Universitaria, s/n. 28040 Madrid.

Tel.: 91-549-2300

Fax: 91-549-3627

E-mail: jespinosa@if.csic.es