

NOTICIARIO

PROXIMOS CONGRESOS Y REUNIONES

EDIBLE OIL'05

Salón Internacional de Aceites y Grasas Comestibles
Sevilla 21-23 Septiembre 2005

EDIBLE OIL es la primera plataforma comercial internacional de compra/venta de aceites y grasas «en origen», abierto a todas aquellas empresas que producen, procesan, embalan y/o comercializan aceites y/o grasas comestibles para consumo o uso industrial.

OBJETIVOS Los objetivos de EDIBLE OIL se centran en las necesidades de cambio que reclama el sector de los aceites y grasas comestibles en relación al producto. Principalmente, en sus hábitos de producción y comercialización.

Sus principales objetivos son:

- *Potenciar* las ventas directas en mercados existentes, tanto en mercados nacionales como internacionales.
- *Fomentar* las ventas directas en mercados emergentes que todavía están por desarrollar y conquistar.
- *Transmitir* conocimientos y nuevas culturas comerciales.
- *Comunicación* e interrelación entre los diferentes campos de interés del sector de los aceites y grasas.

EDIBLE OIL se convierte en una cita obligada para cualquier empresa, persona o institución vinculada al mundo de los aceites y las grasas.

Los sectores representados son los siguientes.

- Materias Primas
- Aceites de origen vegetal
- Grasas de origen animal
- Otros aceites y grasas
- Procesamiento
- Transformados
- Química oleícola
- Ciencia
- Vigilancia y control de calidad

Organización:

PROMOTOR:

SURVEY Marketing + Consulting GMBH & Co.
KG

En España:
Secretaría EDIBLE OIL
C/. Noguera, 9

17300 BLANES (Girona) España
Tel.: +34 902 364 149 – Fax: +34 972 355 314
http: www.edibleoil.net – E-mail: info@edibleoil.net

Ventas nacionales
CATALCONSULT, S.L.
C/. Jaime, 13 – 3ª
14900 LUCENA (Córdoba) España
Tel.: +34 902 181 122
Fax: +34 957 515 571
E-mail: ventas@edibleoil.net

Ventas internacionales
BAKEN Events S.L.
C/. Noguera, 9
17300 BLANES (Girona) España
Tel.: +34 902 364 149
Fax: +34 972 355 314
E-mail: sales@edibleoil.net

OTROS CONGRESOS

Eurolipids, International Trade Fair for Fats & Oils and related Technologies. 2-4, November, 2005, Frankfurt.

The number of exhibitors is growing continuously, 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!

26th ISF World Congress, 25-28 September 2005, Prague, Czech Republic
Call for papers:
<http://www.isfnet.org/congress/call.htm>

OTRAS NOTICIAS

CALENTAMIENTO ELECTROMAGNÉTICO DE ALIMENTOS

FFE 638/03/PYME/ 86

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.

Las técnicas de calentamiento electromagnético se han adoptado, y aplicado con éxito, al tratamiento térmico de diversos alimentos vegetales, tales como cereales, semillas y hierbas, mejorando su calidad, contribuyendo a la prolongación de su vida útil y aumentando su valor añadido. Estas técnicas consisten en el calentamiento por microondas (MW) o por radiofrecuencia (RF) y se aplican después de la recolección o antes de su congelación/almacenamiento.

Los principales resultados obtenidos en este proyecto europeo, que ha sido llevado a cabo durante tres años, se pueden resumir como sigue:

- En la inactivación parcial de alfa-amilasas en trigo sin gluten, el daño es posible, dependiendo del contenido inicial de agua. Los mejores resultados se obtuvieron interrumpiendo el calentamiento y enfriando a continuación (golpe de calor).
- Utilizando técnicas de calentamiento por MW se obtuvo con éxito arroz sancochado, mejorándose su calidad y disminuyendo el consumo de energía y el tiempo de elaboración.
- Mediante un proceso combinado utilizando la germinación de guisantes, técnicas de calentamiento por MW y convencional, se consiguió mejorar la calidad de guisantes amarillos.
- Mediante choques de calor por calentamiento con MW, se redujeron los conteos microbianos hasta log. 3 en hierbas, con una disminución muy pequeña del valor de volátiles.
- El calentamiento por RF de soja hizo que disminuyeran los valores de tripsina en un 16-23 %.
- El tratamiento de las semillas de mostaza por calentamiento RF disminuyó los conteos microbianos por debajo de 4 CFU/g.
- Se desarrollaron nuevos métodos para medir las propiedades dieléctricas de alimentos.
- Se construyó una planta piloto con una capacidad de 250 kg/h, utilizando calentamiento RF (generador de 40 kW y potencia de salida de 27,12 MHz) para tratar semillas de mostaza, con el fin de inactivar la enzima mirosinasa.

Proyecto nº: IC 1597 1001

Coordinador del proyecto: Mr. Steven James, University of Bristol, Food Refrigeration and Process Engineering Research Centre, Churchill Building, Langford, REINO UNIDO. **Tel:** +44(0)117 9289269; **Fax:** +44(0)117 9289314; **E-mail:** steven.james@bristol.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 23 00; Fax: 91/549 36 27;

E-mail: jespinosa@if.csic.es

ALIMENTOS MÁS SEGUROS Y MICROBIOLOGÍA PREDICTIVA

FFE 639/03/PYME 87

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.

La contaminación de alimentos por patógenos todavía está aumentando en Europa a pesar de la mejora general de la higiene y el control. Más del 60 % de las intoxicaciones se deben al consumo de carne, pescado frutas y ensaladas en malas condiciones. Los patógenos contaminantes se encuentran principalmente en la superficie de los alimentos. Por tanto, el control de la pasterización de la superficie es de suma importancia.

En un proyecto, financiado por la UE, se está trabajando para desarrollar modelos adecuados para reducir la carga microbiana durante la pasterización de la superficie de los alimentos. El objetivo principal es mejorar la seguridad de los alimentos mediante un mejor control del tratamiento térmico, en particular utilizando el procedimiento Alta Temperatura- Corto Tiempo (High Temperature-Short Time, HTST), ciclos de calentamiento y enfriamiento, pero también en procesos de calentamiento lento. Se consiguió alcanzar el objetivo propuesto mediante modelos más exactos de muerte microbiana como respuesta al proceso.

Los resultados más importantes obtenidos, después del primer año de vigencia del proyecto, han sido:

- Construcción de un equipo exacto y muy flexible, capaz de calentar o enfriar los alimentos entre 5° y 120°C, tanto en ambientes húmedos como secos. Los ciclos de temperatura son reproducibles en una horquilla de más o menos 2°C y la exactitud de las mediciones de temperatura de la superficie de los alimentos es superior a 1°C.
- Introducción de un "gen luminoso" en los ensayos con patógenos, que hace que éstos brillen (bioluminiscencia) solamente cuando están vivos. De esta forma, los científicos pueden medir rápidamente el efecto de los ciclos térmicos cuando pierden el brillo, lo que significa que el tratamiento es efectivo.

- Establecimiento de modelos de transmisión de calor y muerte microbiana. Estos modelos serán verificados con los datos obtenidos con aparatos desarrollados en el proyecto y combinados, con el fin de crear un modelo para predecir el efecto de los cambios de temperatura sobre la superficie de los alimentos en relación con la muerte microbiana.

Proyecto nº : QLK1-2001-01415 (BUGDEATH)

Coordinador del proyecto: Ms. Judith Evans, University of Bristol, Food Refrigeration and Process Engineering Research Centre, Churchill Building, Langford, North Somerset, BS40 5DU Bristol, REINO UNIDO. **Tel:** +44(0)117 9289300; **Fax:** +44(0)117 9289314; **E-mail:** J.A.Evans@bristol.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 23 00; Fax: 91/549 36 27;
E-mail: jespinosa@if.csic.es

SABORES A PESCADO EN LAS GRASAS

FFE 641/03/PS 86

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 profesionales de la salud de los países europeos recomiendan consumir cantidades abundantes de frutas y hortalizas, así como el consumo de pescados grasos para que la dieta sea equilibrada y saludable. Sin embargo, el deterioro de las grasas (lípidos), que están presentes de forma natural en especies de pescado y determinados alimentos vegetales, produce la aparición de olores indeseables y una mala apariencia. Este hecho puede hacer que disminuya la aceptabilidad de estos productos e influir en los consumidores en el

momento de efectuar la compra de alimentos. En un proyecto, financiado por la UE, se está actualmente investigando sobre los mecanismos que dan lugar a este deterioro.

Los pescados grasos, tales como caballa, sardina y salmón, son importantes en la dieta, dada su riqueza en ácidos grasos poliinsaturados n-3 (n-3 PUFA). Se piensa que estos ácidos grasos son beneficiosos para la salud, en términos de reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares. También pueden encontrarse pequeñas cantidades de estos ácidos grasos en alimentos vegetales, tales como los guisantes y las espinacas. Los PUFA que contienen estos alimentos son proclives a la oxidación de lípidos, lo que lleva consigo el desarrollo de sabores y olores poco atractivos y cambios en su apariencia y textura.

EL objetivo del proyecto, por tanto, ha sido incrementar el conocimiento sobre el proceso de deterioro y contribuir a la formulación de estrategias para mejorar la estabilidad, y consiguientemente mantener la calidad, de los ácidos grasos, así como aumentar el consumo de pescados grasos y vegetales, y de esta forma corregir las deficiencias de la dieta en estos productos.

En el proyecto se utilizaron tres tipos de alimentos, caballa, espinacas y guisantes, y fue posible identificar la velocidad nominal límite por pasos en el proceso de deterioro del guisante y espinacas, y el catalizador oxidativo en caballa. Los conocimientos adquiridos en este proyecto facilitarán trabajos futuros en esta área.

Referencia del proyecto: FAIR-CT97-3228

Persona de contacto: Ms. Christine Davies, Unilever Research Colworth, Colworth House, Sharnbrook, Bedford MK44 1LQ; REINO UNIDO. **Tel:** +44 1234 222725; **Fax:** +44 1234 222881; **E-mail:** Chrissie.Davies@unilever.com

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 23 00; Fax: 91/549 36 27;
E-mail: jespinosa@if.csic.es