

NOTICARIO

OTRAS NOTICIAS

PRODUCTOS ANDALUCES A LA CONQUISTA DE ESPAÑA

La agroindustria andaluza facturará a finales del año una cifra superior a los 11.000 millones de euros, lo que le convierte en el sector industrial más importante de Andalucía (31% de la facturación de la industria andaluza) y la segunda agroindustria de España, tras la catalana. Este sector, que aglutina el 25% del empleo (ocupa a 60.000 personas), es el que más ha invertido en innovación y modernización, puesto que las agroindustrias han llevado a cabo más de 4.200 proyectos e iniciativas tecnológicas en los que se ha realizado una inversión global de 2.225 millones de euros en la última década. Estas cifras suponen el 33% del gasto en innovación acometido por la industria andaluza y el 20% de la inversión de la agroindustria española. Además, la agroindustria andaluza ha alcanzado el liderazgo nacional en 2003 en la producción y transformación de productos ecológicos y es pionera en la producción integrada.

Estos datos fueron dados a conocer por la directora general de Industrias y Promoción Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, Flora Pedraza, durante la presentación de la nueva campaña de promoción *Toda la calidad y el sabor de Andalucía*, que se desarrollará hasta el 16 de octubre en los 31 centros Hipercor existentes en el país.

Más de 150 empresas agroalimentarias andaluzas participan en esta nueva campaña del sello *Calidad Certificada*, en la que se promocionarán algunos de los 350 productos andaluces que ya cuentan con este distintivo de calidad que concede la Junta. Diversas asociaciones como la Asociación Empresarial de Calidad Agroalimentaria (LANDALUZ), la que engloba a los productos ecológicos (EPEA) o la asociación Doñana 21 colaboran de forma estrecha en la promoción y venta de estos productos.

Junto a esta campaña, también se realizará una nueva campaña de promoción del sello *Calidad Certificada* que, con el lema *En Andalucía tenemos mucha calidad*, se realizará en los principales medios de comunicación hasta el próximo 22 de octubre.

ENTEROCOCOS EN ALIMENTOS

FFE 593/03/PYME 71

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 enterococos presentes en los alimentos pueden contribuir a su "flavor" o actuar como probióticos, pero también pueden ser patógenos. En un proyecto Europeo se está investigando esta familia de bacterias y se han obtenido resultados interesantes.

Los enterococos se encuentran principalmente en alimentos no sometidos a tratamientos térmicos; en particular, en quesos producidos a partir de leche cruda (tales como Feta, Roquefort o Montasio), contribuyendo a su maduración y desarrollo del sabor. También desempeñan un importante papel en el sabor y aroma de alimentos, tales como salchichas o aceitunas. Algunas cepas pueden, asimismo, utilizarse como cultivos iniciadores para mejorar las características sensoriales, y como una cepa probiótica, incrementando los potenciales efectos saludables de los alimentos fermentados, como es el caso del yogur.

El objetivo principal del proyecto ha sido investigar la relación entre alimentos y aislados veterinarios y clínicos de enterococos, procedentes de diferentes regiones de Europa, para estudiar las propiedades funcionales y de seguridad de cepas seleccionadas.

Las tareas específicas que se llevaron a cabo, fueron:

1. Establecer una colección taxonómica y descripción de las características bioquímicas y tecnológicas de los enterococos.
2. Determinar sus efectos saludables y características de seguridad (tales como virulencia, producción de toxinas y resistencia a los antibióticos).
3. Estudiar su influencia sobre las características sensoriales de los quesos.

Algunos de los muchos resultados obtenidos fueron:

- Colección de 405 cepas, bien descritas, de enterococos.

- Caracterización de 145 de las cepas anteriores, incluyendo atributos tales como actividades proteolíticas y lipolíticas, desarrollo del "flavor" y producción de aminas biógenas.
- Pruebas discriminatorias, frente a 45 microorganismos indicadores, permitieron su clasificación en 8 categorías. Setenta y dos cepas (principalmente *E. faecium* y *E. faecalis*) fueron bacteriocinógenas y algunas de ellas pueden utilizarse en cultivos iniciadores para controlar patógenos tales como *Listeria* o *Clostridium*.
- Estudios preliminares sobre propiedades probióticas y aspectos de seguridad de los enterococos

Se ha establecido una Plataforma Industrial que se ocupa de los aspectos funcionales y de seguridad de estas bacterias en alimentos fermentados. Nuevos "partners" industriales serán bienvenidos a esta Plataforma. Para más información, por favor, contacte con ldvuyst@vub.ac.be (Luc De Vuyst) o kalatz@aia.gr (George Kalantzopoulos).

Proyecto nº: FAIR-CT97-3078 (ENTIP)
[Http://imol.vub.ac.be/IMDO/IMDO.htm](http://imol.vub.ac.be/IMDO/IMDO.htm)

Coordinador del Proyecto: Prof. Luc De Vuyst, Vrije Universiteit Brussel (VUB), Research Group of Industrial Microbiology, Fermentation Technology and Downstream Processing (IMDO), VUB, IMDO, Pleinlaan 2 – B 1050 Brussels, BELGICA.
 Tel: +32 2 629 32 45; Fax: +32 2 629 27 20;
 E-mail: ldvuyst@vub.ac.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

ACEITE DE OLIVA Y DAÑO OXIDATIVO

FFE 597/03/PS 72

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.

Voluntarios de la mayoría de los países de la UE están colaborando con grupos de investigación europeos para estudiar los efectos beneficiosos del aceite de oliva sobre la salud. De forma específica, en el proyecto EUROLIVE se evaluará el impacto de diferentes tipos de aceite de oliva y sus compuestos fenólicos antioxidantes sobre la carga oxidativa y el daño al ADN.

La dieta mediterránea, que habitualmente incorpora el aceite de oliva, se ha asociado a una disminución del riesgo de padecer cáncer y enfermedades cardiovasculares y neurodegenerativas. El efecto beneficioso de consumir aceite de oliva se ha relacionado con su alto contenido de ácidos grasos monoinsaturados (MUFA) y antioxidantes, tales como los compuestos bioactivos, vitamina E y beta-caroteno.

A 180 voluntarios sanos del Norte, Centro y Sur de Europa se les suministrará una "dosis" diaria de 25 ml de aceite de oliva refinado (sin compuestos fenólicos), aceite común (con bajo contenido fenólico) o aceite extra virgen (con alto contenido fenólico); 25 ml es aproximadamente la cantidad que se consume diariamente en los países mediterráneos.

La carga oxidativa provoca la oxidación de las lipoproteínas de baja densidad (LDL), que favorecen el desarrollo de la aterosclerosis.

Los objetivos del proyecto son:

- Comparar el impacto de estos aceites sobre el daño oxidativo y la composición de ácidos grasos LDL
- Investigar sobre la biodisponibilidad de los compuestos fenólicos del aceite de oliva en humanos
- Determinar la relación entre la ingesta de aceite de oliva y los enlaces de compuestos fenólicos al LDL
- Estudiar las diferencias en la peroxidación de lípidos y composición en ácidos grasos del LDL de hombres sanos de diferentes regiones de Europa
- Determinar si la adición o sustitución de MUFA en la dieta de los voluntarios del Centro y Norte de Europa da como resultado una composición más favorable en ácidos grasos LDL del plasma, después de tres meses consumiendo aceite de oliva.

Además, los investigadores del proyecto han preparado aceites de oliva para ser utilizados en el estudio y se ha llevado a cabo una experiencia a escala piloto sobre la biodisponibilidad de los compuestos fenólicos del aceite de oliva y se ha desarrollado un método para medir las concentraciones en plasma de los compuestos tirosoles e hidrotirosoles del aceite de oliva. La página "web" del proyecto se irá actualizando a medida que se vayan obteniendo nuevos resultados.

Referencia del proyecto: QLK1-2001-00287 (EUROLIVE) www.kepka.org/eurolive

Coordinador del proyecto: Dr. María Isabel Covas, Institut Municipal d'Investigació Mèdica, Lípids and Cardiovascular Epidemiology Research Unit, Doctor Aiguader 80, 08003 Barcelona, ESPAÑA.
 Tel: +34 93 2211009; Fax: +34 93 2213237;
 E-mail: mcovas@imim.es

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

RED AGROINDUSTRIAL DE RESIDUOS

FFE 610/03/PYME 76

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 utilización y reducción de residuos procedentes de industrias agrícolas y alimentarias puede ser un buen negocio. Una nueva red europea, denominada AWARENET, aborda esta temática en el caso de las principales industrias del sector: productos lácteos, cárnicos, pescados y productos agrícolas, incluyendo vegetales y vino.

La red está constituida por 32 miembros de 14 países europeos y trabaja sobre normativas, Mejoras Técnicas Disponibles (Best Available Techniques. BAT), mercado para subproductos mejorados y una nueva estrategia de I+D.

En el primer año de funcionamiento, la red ha publicado diversos informes, incluyendo una revisión de la legislación europea y nacional sobre medio ambiente, basada fundamentalmente en las siguientes Directivas: 90/667 sobre eliminación y procesamiento de residuos de origen animal, 91/271 sobre tratamiento de aguas residuales urbanas, 96/61 sobre control preventivo de la contaminación integrada y 99/31 sobre vertido de residuos, además de la Directiva sobre Residuos 75/442 y sus enmiendas 91/156. También se ha publicado un análisis de los flujos de residuos en el sector agroindustrial, e informes sobre las principales tecnologías y las actuales prácticas de gestión, así como de los subproductos más importantes que se obtienen a partir de residuos agrícolas y alimentarios.

Durante el segundo año, la red ha estudiado los principales procesos de producción que ha dado lugar a residuos orgánicos mejorados, subproductos o co-productos y se han identificado los puntos críticos en todo proceso en el que se producen residuos sólidos o líquidos. También se han abordado, en paralelo, los aspectos económicos, y se han comparado los costes de la eliminación de residuos con los ingresos que se obtienen a partir de la implantación de diferentes procedimientos de trabajo.

En el "website": <http://www.eea.eionet.eu.int:8980/public/irc/enviowindows/awarenet/home> se

pueden encontrar más de 60 informes y documentos de referencia, relacionados con residuos agroalimentarios, publicados hasta la fecha. Unos pocos ejemplos pueden ser: Evaluación de riesgos de residuos de compostaje de carne y "catering", BAT en la industria láctea noruega; mejores prácticas para aguas residuales del tratamiento de pescado; Manual de la técnica de emisión para el procesamiento de frutas y hortalizas. Además, también pueden obtenerse copias electrónicas de las "newsletters" de la red y cualquier documento que se haya difundido. La red tiene la intención de publicar en diciembre de 2003 un libro blanco o manual práctico para la gestión de los residuos agroalimentarios en Europa.

Proyecto nº: GIRT-2000-05008 AWARENET

Coordinador del proyecto: Libe de las Fuentes, Centro Tecnológico GAIKER, Parque Tecnológico, Edificio 202, Zamudio, 48117 Bizkaia, España. Tel: +34 94 600 23 23; Fax: +34 94 600 23 24; e-mail: awarenwt@gaiker.es; URL: www.gaiker.es

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

CONTROL DE MICOTOXINAS EN ALIMENTOS

FFE 612/03/PYME 78

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 sistemas ARPC para el control de micotoxinas en la cadena alimentaria están disponibles en Internet. También se puede tener acceso a otras informaciones muy útiles sobre micotoxinas, tales como fichas sobre cada una de las micotoxinas más importantes, métodos de análisis, cursos de formación y evaluación de riesgos. Todas estas informaciones están siendo recopiladas por una red que se ha creado para este tema concreto, financiada por la Comisión de la UE. Las micotoxinas son compuestos tóxicos 'producidos por hongos que han contaminado los alimentos y se han desarrollado en ellos. Desde

*Más de 20 micotoxinas en alimentos par personas y animales, en particular Aflatoxinas (producidas por *Aspergillus parasitus* y *A. Flavus*), Ocratoxinas (producidas por *Penicillium verrucosum* y *Aspergillus ochraceus*) y también Zearalenona, Fumonisin y deoxinivalenol.*

tiempos antiguos, han ocasionado enfermedades y muertes a personas y animales de granja. Se estima que el 25 % de las cosechas, a escala mundial, están contaminadas por hongos que producen micotoxinas. La mayoría de éstas se encuentran en cereales, nueces, cacao y café, pero también en otros alimentos como vino, frutas deshidratadas y carne, en particular, cuando el contenido / actividad de agua y la temperatura están mal controlados.

El sistema ARCPC para controlar las micotoxinas, antes mencionado, puede encontrarse en el "website": <http://www.mycotoxins.org>. Fichas muy útiles sobre 12 micotoxinas, métodos analíticos y de descontaminación, legislación y otros temas relativos a micotoxinas pueden obtenerse en esta dirección de Internet. Además, se puede acceder a varios cursos de formación. El "website" también hace referencia al nuevo manual de la FAO sobre ARCPC para el control de micotoxinas, que puede obtenerse en ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/mycotoxin_manual.pdf. También Flair-Flow Europa ha editado

un documento de síntesis sobre este tema, basado en los resultados científicos obtenidos en los proyectos de investigación financiados por la Comisión de la UE. El acceso a este documento puede obtenerse en <http://www.flair-flow.com/industry-docs7mycotoxins.pdf>

Proyecto nº : QLK1-2000-01248 (EMAN)

Coordinador del proyecto: Richard Lawley, Leatherhead Food International Ltd., Randalls Road, Leatherhead, Surrey, KT22 7RY, REINO UNIDO. Tel: +44 (0) 1372 822271; Fax: +44 (0) 1372 822272; E-mail: eman@leatherheadfoof.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: 91-549-2300; Fax: 91-549-3627; e-mail: jespinosa@if.csic.es