

OTRAS NOTICIAS

H.P. KAUFMANN PRIZE FOR 2004

The German Society for Fat Science (Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft, DGF) announces the H.P. Kaufmann Prize for the year 2004.

The prize was instituted to commemorate the founder, long-time president and honorary president of the society who died in 1971. It is granted to, at most, two applicants for distinguished research in the fields of fat science and fat technology.

The H.P. Kaufmann Prize consists of a plaque, a document and a monetary award of 2500 Euro. An expert commission decides about the merit of the submitted work.

Invited applicants are young scientists who are not older than 35 years as of the application date. A dissertation or an original work (not older than two years, four copies) should be submitted as well as a curriculum vitae. The work may be submitted in German, English or French but must contain a summary in German (max. 3 printed pages). Only personal applications will be accepted. Research

already merited by other scientific awards cannot be considered. The deadline for submission is March 15, 2004. The prize be awarded during the 3rd Euro Fed Lipid Congress to be held September 5-8 2004 in Edinburgh/Scotland.

Please send applications to the following address:
An den Präsidenten der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft
Varrentrappstr. 40-42
D-60486 Frankfurt am Main, Germany

ALIMENTOS FUNCIONALES PARA DISMINUIR LAS ENFERMEDADES RELACIONADAS CON LA EDAD

FFE 531/02/PYME 51

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 alimentos a asociaciones de consumidores, profesionales de la salud y empresas de alimentos de veinticuatro países europeos.

Los antioxidantes alimentarios son el centro de una nueva colaboración entre científicos e industriales. Se cree que estos compuestos tienen efectos beneficiosos para la salud en relación con los procesos de envejecimiento y la prevención de enfermedades que afectan a personas de edad avanzada, tales como enfermedades cardiovasculares, cáncer, ceguera y enfermedades del sistema neurológico, incluida la demencia.

Hasta ahora, la mayoría de los efectos beneficiosos atribuidos a los antioxidantes alimentarios se basaban en estudios de observación realizados con humanos y en experimentos con animales. Los estudios de intervención con humanos no ponen de manifiesto, de forma consistente, beneficios por la utilización de suplementos de vitaminas antioxidantes. Existen muchos argumentos para explicar estos resultados que, con frecuencia, se relacionan con un mal diseño de los estudios de intervención o la utilización de individuos con un alto riesgo de padecer una determinada enfermedad o que presentan síntomas clínicos. Los biomarcadores utilizados son frecuentemente discutibles, tanto en cuanto a su relevancia como a los procesos de las enfermedades.

Se cree que las "Reactive Oxygen Species" (ROS) están implicadas en los procesos relacionados con la edad y en los procesos degenerativos. Los ROS se producen de forma natural en el cuerpo humano, pero una producción excesiva o no controlada puede deberse a factores medio ambientales, mientras que los antioxidantes alimentarios pueden limitar sus potenciales efectos perjudiciales.

Las actividades de este proyecto colaborativo de acción concertada de la UE se gestiona a través de Grupos de Trabajo que cubren tres temas específicos:

- Grupo de Trabajo 1, se encarga de los biomarcadores que pueden utilizarse para medir el daño oxidativo en lípidos, proteínas, ADN y carbohidratos.
- Grupo de Trabajo 2, investiga sobre los métodos más convenientes para medir la liberación a partir de la matriz del alimento, cantidad consumida, y distribución en tejidos y células de los antioxidantes alimentarios.
- Grupo de Trabajo 3, estudia el papel de los ROS en la expresión génica y la función mitocondrial y el papel de los antioxidantes alimentarios en la manipulación de estos procesos.

Este proyecto finalizará a finales de este año y Flair-Flow informará de las conclusiones y recomendaciones que de éstas se deriven. Aquellos que estén interesados pueden participar en la conferencia que se celebrará en Cambridge, Reino Unido, los días 25-28 de septiembre de 2002. También está programado un breve simposio, especialmente dirigido a las industrias europeas de alimentación y bebidas, a finales de año. Si desea más detalles de estos eventos, por favor, visite la página "web" del proyecto o contacte con el coordinador del mismo.

Proyecto n°: 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

LOS ALIMENTOS FERMENTADOS SON BUENOS PARA LA SALUD

FFE 535/02/ACE 49

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 alimentos a asociaciones de consumidores, profesionales de la salud y empresas de alimentos de veinticuatro países europeos.

Desde hace cientos de años, se ha considerado que el yogur y otros productos fermentados son buenos para la salud. En la actualidad, los investigadores están estudiando con más detalle los componentes y determinadas bacterias de estos productos. Los componentes pueden contribuir a controlar el peso y permitir que las personas intolerantes a la lactosa puedan consumir productos lácteos. También pueden utilizarse determinadas bacterias para aumentar el contenido de ácido fólico, vitamina del grupo B, en alimentos fermentados.

La UE ha financiado un nuevo proyecto con el objetivo de mejorar los beneficios potenciales para la salud de alimentos fermentados, tales como el yogur. Los investigadores que participan en este proyecto pretenden que los alimentos desarrollados mediante la producción o adición de componentes o la eliminación de aquellos que sean "perjudiciales" presentan unas mejores características. Con el fin de conseguir estas características nutraceúicas, se utilizarán microorganismos seguros para su uso alimentario, tales como bacterias ácido lácticas.

Los alimentos favorecedores de la salud o componentes de alimentos que van a ser objeto de este estudio en este proyecto, pueden clasificarse en cinco grupos:

- Producción de azúcares que aporten bajas o nulas calorías; para el desarrollo de alimentos bajos en calorías.
- Productos lácteos de bajo contenido en lactosa; para personas intolerantes a la lactosa.
- Productos a base de soja, "amigables para el estómago", para prevenir la flatulencia.
- Fibra dietética que actúa sobre el aumento de volumen de las heces.
- Producción de vitaminas, tales como ácido fólico y riboflavina (vitamina B2).

Los logros que se vayan consiguiendo en este proyecto pueden seguirse a través de la página "web". www.nutraceuticals.com

Proyecto nº: QLK1-2000-01376 (NUTRACELLS)

Coordinador del proyecto: Dr. Jeroen Hugenholtz, NIZO Food Research, P.O. Box 20,6710 BA Ede, PAÍSES BAJOS. Tel.: 31-318-65911; Fax: 31-318-650400; E-mail: hugebhol@nizo.nl; URL: www.nizo.com

Para más información pueden contactar con el Responsable de la Red Nacional Dr. Jesús Espinosa Mulas. Instituto del Frío (CSIC) Ciudad Universitaria, s/n. 28040 Madrid. Tel.: 91/5492300; Fax: 91/5493627; e-mail: jespinosa@if.csic.es

¿LE GUSTAN LOS ALIMENTOS RICOS EN GRASA?

FFE 536/02/AC 50

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 alimentos a asociaciones de consumidores, profesionales de la salud y empresas de alimentos de veinticuatro países europeos.

El principio es muy sencillo; si usted consume alimentos que le aportan más energía de la que gasta, ganará peso. Por el contrario, si lo que desea es perder peso, tendrá que gastar más energía de la que aportan los alimentos que consume. Sin embargo, en la práctica, perder peso no es sencillo. Al menos si lo que se pretende es que los resultados conseguidos se estabilicen con el paso del tiempo. Las materias grasas contienen más energía que el resto de los otros nutrientes y a muchas personas les gustan más los alimentos ricos en grasa que cualquier otro tipo de alimento.

Dentro de poco tiempo, se tendrá un mejor conocimiento sobre el papel que desempeña la dieta en el desarrollo de la obesidad, ya que un grupo de investigadores europeos se han puesto a trabajar conjuntamente en un proyecto que se ha iniciado recientemente. Los investigadores tratarán ahora de determinar porqué algunos individuos prefieren una dieta con un alto contenido en grasas y otros en cambio no la prefieren, y como los antecedentes genéticos interactúan con las dietas para conferir susceptibilidad o resistencia a la obesidad.

En este proyecto, los científicos investigarán el efecto de la nutrición en las primeras etapas de la vida sobre las preferencias dietéticas cuando se llega a la edad adulta, susceptibilidad a desarrollar obesidad y algunos factores metabólicos. Se estudiarán con detalle grupos de voluntarios que prefieren los alimentos ricos en grasa: ¿qué es lo que les hace distintos de los voluntarios a los que no les gustan los alimentos grasos?. Se diseñará una página "web" dirigida específicamente a personas no expertas, que facilitarán información sobre las relaciones básicas entre dieta, gasto energético y predisposición genética al desarrollo de la obesidad.

Proyecto nº: QLK1-2000-00515 (DIET AND OBESITY)

Coordinador del proyecto: Dr. J.G. Mercer, Molecular Neuroendocrinology Group, Aberdeen Centre for Energy Regulation and Obesity, Rowett Research Institute, Aberdeen, Scotland AB21 9SB, REINO UNIDO. Tel: (44)1224 716662; Fax: (44)1224 716653; E-mail: igm@rri.sari.ac.uk; URL: <http://www.rowett.ac.uk/divisions/appetite.html#2>
<http://www.abdn.ac.uk/acero/>

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: 91/5492300; Fax: 91/5493627;
e-mail: jespinoso@if.csic.es

JORNADAS EUROPEAS DE INNOVACIÓN

FFE 540/02/PYME 54

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 alimentos a asociaciones de consumidores, profesionales de la salud y empresas de alimentos de veinticuatro países europeos.

La Comisión de la UE, dentro del Programa de Calidad de Vida y Gestión de los recursos Vivos, acción Clave I sobre Alimentación, Nutrición y Salud, Está en estos momentos potenciando la innovación en el sector alimentario y la explotación de los nuevos resultados científicos por parte de las industrias de alimentos. Se trata de organizar 16-18 Jornadas sobre Innovación en Europa, poniendo el énfasis en importantes campos en los que se han obtenido resultados prometedores, por ejemplo alimentos funcionales y nutrición, control de calidad "on line" y trazabilidad, seguridad alimentaria, biotecnología y alimentos modificados genéticamente, alimentos que no produzcan alergias y nuevos procesos para la elaboración de alimentos.

En cada una de las Jornadas de Innovación, se presentarán y debatirán los nuevos hallazgos científicos y las oportunidades que ofrecen al mercado, en el idioma del país en el que se celebre la Jornada. Los organizadores pretenden estimular y apoyar la formación de nuevos grupos industriales

innovadores en la comercialización de los resultados científicos. En estos grupos se integrarán los científicos que hayan obtenido los resultados susceptibles de ser explotados.

La innovación y la explotación de nuevos resultados científicos no resulta fácil y requiere algo más de lo que se entiende por transferencia de tecnología. Una estrecha colaboración entre accionistas, industriales (en particular, representantes de PYME) y científicos integrados en grupos innovadores más reducidos, junto con un profundo análisis de mercado, pueden promover nuevos productos y procesos basados en descubrimientos científicos. Esto lo ha dicho el Dr. Achim Boenke de la Dirección General de Investigación de la Comisión de la UE en Bruselas.

Todas las industrias Europeas de alimentos e ingredientes alimentarios están invitadas a participar en estas Jornadas. La planificación, programas y fichas de inscripción de las Jornadas les serán facilitados por los organizadores de las mismas (Flair-Flow Europa) "web site" www.Flair-Flow.com

Contrato nº: QLK1-CT-2002-30137

Coordinador: Mr. Finn Holm, Food Group Denmark, Sciencepark Aarhus, Gustav Wieds Vej 10, 8000-Aarhus, DINAMARCA. Tel: +45 86 202000; Fax: +45 86 201222; E-mail: finnholm@foodgroup.dk

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: 91/5492300; Fax: 91/5493627;
e-mail: jespinoso@if.csic.es