

NOTICARIO

PRÓXIMOS CONGRESOS Y REUNIONES

ENZYMES IN LIPID MODIFICATION

March 26-28, 2003
University of Greifswald
Germany

1st Joint Symposium of the Working Group "Biotransformation" of the VAAM and the German Society of Fat Science (DGF).

Aims

- To bring together researchers active in the area of enzymatic lipid modification
- To provide a platform to exchange recent achievements in this area covering basic research as well as aspects related to process development / up-scaling using isolated enzymes and whole cell systems.

Local Organizer:

Uwe Bernscheuer, Greifswald University, Greifswald, Germany

Co-Organizers:

Christoph Syldatk, Stuttgart University, Stuttgart, Germany

Andreas Schmid, ETH Zürich, Zürich, Switzerland

Oliver May, Degussa AG, Hanau, Germany

Bernhard Hauer, BASF AG, Ludwigshafen, Germany

Günther Daum, Technical University Graz, Graz, Austria

Ivo Feußner, Göttingen University, Göttingen, Germany

Confirmed Speakers:

Jun Ogawa, Kyoto University, Kyoto, Japan

Patrick Adlercreutz, Lund University, Lund, Sweden

Maarten Egmond, Utrecht University, Utrecht, Netherlands

Alexander Steinbüchel, Münster University, Münster, Germany

Geoffrey Hills, Degussa AG, Hanau, Germany

Jürgen Pleiss, Stuttgart University, Stuttgart, Germany

Ulrich Schwaneberg, Private University Bremen, Bremen, Germany

Christoph Syldatk, Stuttgart University, Stuttgart, Germany

Jürgen Eck, BRAIN AG, Zwingenberg, Germany

Tentative Program:

We, 26.03. – Welcome Reception

Th, 27.03. – Hydrolases in Lipid Modification (e.g., Lipases, Phospholipases)

– Oxygenases (e.g., Monooxygenases, Lipoxygenases)

– Poster session

– Conference Dinner

Fr, 28.03. – Whole Cell Systems (e.g., Microorganisms producing special fats / oils)

– Engineering Aspects (e.g., Process development, Up-scaling)

Please submit abstracts for lectures and poster presentations at the conference webpage

<http://www.dgfett.de/meetings/greifswald>

Information:

Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft (DGF)

P.O. Box 90 04 40

D-60444 Frankfurt/Main

Germany

Phone: +49 69 7917 533, Fax: +49 69 7917 564

E-mail: amoneit@dgfett.de <http://www.dgfett.de>

33 JORNADAS ANUALES DEL CED

26,27 y 28 de Marzo 2003

Puçol, Valencia, España

ACTO INAUGURAL

El Acto Inaugural de las 33 Jornadas Anuales del CED tendrá lugar en el Salón Montepicayo, del Hotel Monte Picayo, de Puçol – Valencia, el miércoles, día 26 de marzo del 2003, a las 18.30 h.

– Salutación del Presidente del CED.

– Alocuciones de diversas personalidades de los Gobiernos Central y Autonómico.

– Conferencia Plenaria Inaugural.

CONFERENCIAS PLENARIAS

Miércoles, 26 de marzo: ¿Es sostenible el desarrollo sostenible?. M. TOHARIA, Director del Museo de las Ciencias Príncipe Felipe. Valencia, España.

Jueves, 27 de marzo: Overview of the new European Legislation and its impact on the surfactants companies. M. LABBERTON, Director General AISE, Bruselas, Bélgica.

COMUNICACIONES ACEPTADAS

– *European Chemical Policy (the REACH System) and the new detergents regulation.*

- RODEYNS, A.M. (Deputy Secretary-General of AISE.- Brussels, BELGICA).
- *HERA an initiative from industry to response to the European Chemical policy.* MANCEL, C. (Chairman of the HERA Steering Committee of AISE.- Brussels, BELGICA).
 - *AISE charter for sustainable development. an initiative of the detergents industry to response to the new European environmental policy.* FONTANARI, G. (Vice-Leader of Communication Advisory Group of the Management Committee of AISE.- Brussels, BELGICA).
 - *Application of the HLD concept to the characterization of cosmetic oils and polyglycerol ester surfactans.* CHAILLOUX, N., NARDELLO-RATAJ, V., SALAGER, J.L., AUBRY, J.M. (USTL, LCOM, Equipe "Oxydation et Formulation" UMR CNRS 8009.- Villeneuve d'Ascq, FRANCIA).
 - *Geles transparentes biocompatibles: optimización de formulaciones cosméticas.* COMELLES, F., SANCHEZ-LEAL, J. (Dpto. Tecnología Tensioactivos IIQAB-CSIC.- Barcelona, ESPAÑA).
 - *Skin cell damage prevention by peroxydinitrite scavenging.* GARCIA-ANTON, J.M. (Lipotec, S.A.- Gavà, Barcelona, ESPAÑA).
 - *New cosmetic application concepts of vegetal actives.* MARTINEZ, S., BUCHWALD-WERNER, S. (Cognis Iberia, S.L.- Barcelona, ESPAÑA).
 - *A look at Quats & new surfactants for hair conditioner.* NOGUES, B., CASTAN, P., SISCART, N. (Kao Chemicals Europe.- Barberà del Vallès, ESPAÑA).
 - *Estudio de la interacción de tensioactivos iónicos por bioluminiscencia. Aplicación al análisis microbiológico de cosméticos.* LERANOZ, S., ORÚS, P., GARCÉS, C., CASADÓ, F. (Colomer Beauty and Professional Products, S.L.- Barcelona, ESPAÑA).
 - *Biodegradación anaerobia de homólogos del LAS.* FERRER, J., LÓPEZ, I., MORENO, A., BERNA, J.L. (PETRESA.- Madrid, ESPAÑA).
 - *Toxicidad del alquilbenceno sulfonato sódico lineal (LAS) sobre microalgas marinas.* PERALES, J.A., MANZANO, M.A., GARRIDO, M.C., NEBOT, E., SALES, D., QUIROGA, J.M. (Univ. Cádiz, Fac. Ciencias del Mar y Medioambientales, Area de Tecnol. del Medio Ambiente.- Puerto Real, Cádiz, ESPAÑA).
 - *New results on odor absorption with zinc ricinoleate.* BÖHMER, T., MÜLLER, F., PEGGAU, J. (Degussa AG.- Essen, ALEMANIA).
 - *Surfactants based on novel oxo alcohols.* SCHOENKAES, U., BROCK, M., GORONYANE, B., GROTHE, R., MAHARAJ, S., MATHESON, L. (Sasol Germany GmbH.- Marl, ALEMANIA).
 - *External validation of Silicone technologies for fabric care.* SOONTJENS, D., VAN ROY, B., HÉNAULT, B., ELMS, R. (Dow Corning Europe / Dow Corning Corporation.- Seneffe / Midland (MI), BELGICA /EE.UU.).
 - *Response surface methodology as an approach to optimization of a dishwashing detergent.* AHMED ZAÏD, T., BENSARI, L., BENMAZA, K., CHITOUR, C.E., CANSELIER, J.P. (E.N. Politechnique, Dept. Génie Chimique / ENSIACET, Lab. de Génie Chimique.- Algiers /Toulouse, ARGELIA /FRANCIA).
 - *Oxyethylation of fatty acid methyl esters. Kinetics and modeling.* ALEJSKI, K., BIALOWAS, E., HRECZUCH, W., TRATHNIGG, B., SZYMANOWSKI, J. (Inst. of Chem. Tech. Engineering, Poznan University of Technology / "Blachownia" Inst. of Heavy Organic Synthesis / Karl-Franz University.- Poznan / Kedzierzyn-Kozle /Graz, POLONIA /AUSTRIA).
 - *Static and dynamic surface tension of aqueous solutions containing oxyethylated rape seed methyl esters synthesized at various temperatures.* BIALOWAS, E., SZYMANOWSKI, J. (Inst. of Chem. Tech. Engineering, Poznan University of Technology.- Poznan, POLONIA).
 - *Multi-step removal of phenol from aqueous solutions by adsorptive micellar flocculation.* AZZOPARDI, B.J., TALENS-ALESSON, F.I. (School of Chemical, Environmental and Mining Engineering.- Nottingham, REINO UNIDO).
 - *Multiphase flow and mass transfer in falling film reactors: the role of gas superficial velocity as operational design parameter.* TALENS-ALESSON, F.I. (SCHEME, University of Nottingham.- Nottingham, REINO UNIDO).
 - *Efecto de la temperatura en la biodegradación aerobia de tensioactivos aniónicos y no iónicos.* PRATS, D., VARÓ, P., RODRÍGUEZ, M., SANZ, E., VALLEJO, D., LÓPEZ, C., SOTO, R., OTERO, C. (Univ. Alicante, Dept. Ingeniería Química.- Alicante, ESPAÑA).
 - *Enzymes – a way to increase the efficiency of the detergents and protect the environment.* FLORESCU, S., LECA, M., GOLGOJAN, A., STOICA, G. (University of Bucharest, Physical Chem. Dept. / Soda Products Works.- Bucharest /Rm. Vâlcea, RUMANIA).
 - *The aromatic bleach activators: the bleaching performance and the rate of perhydrolysis.* NOMURA, Y., KUBOZONO, T., HORIBE, M., SUSUKI, K., MIZUSHIMA, N., YAMAMOTO, N., KOMIYAMA, M. (Lion Corp: Material Science Res. Center and Household Res. Labs. n. 2 / Res. Center for Adv. Sci. and Technol. The Univ. of Tokyo.- Tokyo, JAPON).
 - *Comportamiento de los inhibidores de transferencia de colorante en el lavado de*

- tejidos de poliéster.* CARRIÓN, F.J., ESPINOSA, E. (INTEXTER (UPC), Terrasa, ESPAÑA).
- *Preparation of Moroccan Argan oil emulsions using synthetic surfactants.* HAJJAJI, N., JAZOULI, T., RHATTAS, K., SANCHEZ, M.C., MADIEDO, J.M. (Univ. Ibn Tofail, Lab. Organic Synthesis and Reactivity / Univ. of Huelva, Lab. of Rheology.- Kénitra / Huelva, MARRUECOS / ESPAÑA).
 - *Synthesis of new triazole bolaamphiphiles and study of their effect on iron corrosion in 1M HCL solution.* HAJJAJI, N., CHEBASE, D., JAZOULI, T., DERMAJ, A., SRHIRI, A., RICO, I., LATTES, A. (Univ. Ibn Tofail, Lab. Organic Synthesis and Reactivity / Univ. Paul Sabatier, Lab. of IMRCP, UA 470 CNRS.- Kénitra / Toulouse, MARRUECOS / FRANCIA).
 - *Thermodynamic analysis of protein denaturation by ionic detergents.* DURCHSCHLAG, H., TIEFENBACH, K.-J., BAYERSDORFER, F. (Inst. of Biophysics and Physical Biochem., Univ. of Regensburg.- Regensburg, ALEMANIA).
 - *Some aspects concerning the purifying of crude glycerine obtained as by-product in the process of making biodiesel.* STEPAN, E., SERBAN, S., STANCIU, I. (ICECHIM, Institute of Chemical Research.- Bucharest, RUMANIA).
 - *Productos de naturaleza zeolítica (PNZs) utilizables en formulaciones detergentes.* RODRIGUEZ FERNANDEZ, P., LOPEZ ALCALÁ, J.M., PEREZ SANCHEZ, J., LOPEZ RUIZ, J. (Grupo Zeolitas, Univ. de Cádiz.- Puerto Real, ESPAÑA).
 - *Chemical determinations of vegetable oils composition.* DEHELEAN, C., DRAGOMIRESCU, A., SZABADAI, Z. (Dept. of Dermatopharmacy and Cosmetology, Fac. of Pharmacy / Dept. of Drug Analysis, Fac. of Pharmacy. Timisoara, RUMANIA).
 - *Vegetable oils as new sources of surfactans and their role in cream properties.* DEHELEAN, C., DRAGOMIRESCU, A., HEGHES, A. (Dept. of Dermatopharmacy and Cosmetology, Fac. of Pharmacy / Dept. of Pharmaceutical Technology, Fac. of Pharmacy.- Timisoara, RUMANIA).
 - *Tensioactives optimal combinations in argan oil multiple emulsions.* DRAGOMIRESCU, A.O., DEHELEAN, C.A. (Dept. of Dermatopharmacy and Cosmetology, Fac. of Pharmacy, Univ. of Medicine.- Timisoara, RUMANIA).
 - *A new anticellulitic formula based on carnitine.* DRAGOMIRESCU, A.O., DEHELEAN, C.A. (Dept. of Dermatopharmacy and Cosmetology, Fac. of Pharmacy, Univ. of Medicine.- Timisoara, RUMANIA).
 - *Skin care properties of glycerin polyoxyethylene esters.* CASTAN, P., GONZALEZ, X. (Kao Chemicals Europe.- Barberà del Vallès, ESPAÑA).
 - *Gestión de la cadena de suministro (últimas tendencias tecnológicas) en el sector de los Detergentes, Perfumerías y Cosmética.* SAIGI, K., TISSERA, G. (IECISA / Toolsgroup.- Barcelona, ESPAÑA).
- Para más información:
 Comité Español de la Detergencia, Tensioactivos y Afines
 Jordi Girona, 18-26.- 08034 Barcelona.
 Tel: 932 040 212 y 934 006 100 – Fax: 932 805 300 y 932 045 904
 e-mail: ced@cid.csic.es www.csic.cid.es/ced
- ### SALICAL 2003 Y TECNOSALICAL 2003
- La VII Edición de SALICAL, Salón Internacional de los Productos Alimentarios, Vinos y Bebidas con Indicación de Calidad y Alimentos Ecológicos y la IV de TECNOSALICAL, Salón Internacional de Procesos, Maquinaria, Equipos y Servicios para Productos Alimentarios, Vinos y Bebidas con Indicación de Calidad, tendrá lugar el próximo mes de marzo. Durante los días 26 al 29 de marzo de 2003, se volverá a reunir en La Rioja la "Gran Class" de la alimentación.
- Desde 1991, se han desarrollado en Logroño, La Rioja, dos salones dedicados a los productos alimentarios amparados por Denominación de Origen, DOP, Indicación Geográfica, IGP, o Especialidad Tradicional Garantizada, IGP. Marcas de Calidad en tramite de solicitud de registro y Alimentos Gourmet Tradicionales con Notoriedad Histórica.
- A ellos se incorpora en la presente edición un espacio diferenciado dedicado a los alimentos de Producción Agraria Ecológica "Agricultura Ecológica – Sistema de Control CE". Este sector cuenta con un gran potencial de futuro y responde al modelo de economía de desarrollo regional endógeno (Modelo Europeo de Sector Agroalimentario), defendida por los SALICAL desde 1991, un año antes de la creación en Bruselas del Modelo de Protección DOP, IGP, ETG.
- Los Salones están organizados por el Gobierno de La Rioja, a través de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural y la Agencia de Desarrollo Económico de La Rioja (ADER), y la Cámara de Comercio e Industria de la Rioja. La coordinación de los mismos corre a cargo de Grupo Made.

Una de las principales mejoras y novedades de la presente edición ha sido la creación y puesta en marcha de los Comités Organizadores, compuestos de expositores y compradores en respuesta a sus solicitudes de participación activa. Sus miembros son expositores y compradores de Salical, Tecnosalical y las Comunidades Autónomas participantes. Todos ellos asesoran y realizan recomendaciones a la organización ayudando a profesionalizar más los salones y satisfacer las necesidades comerciales de cada participante. Algunos temas en los que ya se está trabajando son: selección de compradores españoles y europeos a invitar, acciones promocionales a realizar, contenidos del V Encuentro Europeo de DOP, IGP, etc.

SALICAL 2003 se presenta como una acción comercial directa para los expositores participantes. Un año más se ha puesto en marcha el Plan de Búsqueda de Agentes Comerciales y Representantes para todas aquellas empresas que lo deseen. Así mismo contará con la presencia de numerosos colectivos profesionales como la Asociación de Comerciantes Especializados en Vino, ANCEV, Clubes de Chefs, Directores de Compra de cadenas de alimentación, etc.

ECOSALICAL 2003 nace como una plataforma para este tipo de productos que cada día cuentan con mayor aceptación por parte de los consumidores. Además, es un sector con una clara vocación internacional que interesa en gran medida a los compradores europeos.

La agricultura ecológica se ha convertido de hecho en uno de los sectores agrarios más dinámicos dentro de la Unión Europea. Entre 1993 y 1998, dicho sector creció anualmente alrededor de un 25% y se estima que, desde 1998, su crecimiento se ha cifrado en un 30% anual.

En este contexto, los agricultores, productores, Consejos, agrupaciones, consumidores e instancias políticas han mostrado un renovado interés por la promoción y expansión de la agricultura ecológica, apoyando a las empresas en su participación como expositores.

TECNOSALICAL 2003 es la respuesta tecnológica fácil y sectorizada por procesos orientados a pymes y microempresas, que constituyen el 95 por ciento del sector de la alimentación de calidad. Un empresario puede visitar de forma ordenada cada proceso de elaboración de un producto de forma similar a como lo tiene distribuido en su propia empresa. Y además, los Directores Técnicos de cada proceso (enólogos, técnicos en conservas, lactólogos, etc.) también están presente en el salón con stand propio y colaboran con la organización en su puesta en marcha, organización y en las jornadas técnicas paralelas.

Por último, ya se está trabajando en los contenidos del V Encuentro Europeo de DOP, IGP, ETG, Seguridad, Trazabilidad y Calidad Alimentaria,

que se desarrolla de forma paralela a los Salones. En él se darán cita investigadores, legisladores, tenólogos, técnicos de las diferentes administraciones, etc. y se analizarán las cuestiones principales que afectan al sector y su compleja situación actual, entre las que siguen destacando los abusos e imitaciones de los nombres de productos, vinos y bebidas amparados y protegidos por el Sistema Europeo: DOP, IGP, ETG, Eco....

Para más información:

Gabinete de Comunicación

Salical Ecosalical Tecnosalical

TN: 941 24 85 00

e-mail: prensasalical@camararioja.com salical@grupomade.com

tecnicosalical@grupomade.com

Web: www.salical.es

SALICAL 2003

Coordinación Grupo Made

C. Aragón, 154 – 1º - 1ª

08011 Barcelona

Tf.: 93 3237494 – Fax: 93 4538423

e-mail: salical@grupomade.com

9º SALON DE LA ALIMENTACION

9 - 13 de Marzo 2003

Valladolid

Alimentaria Castilla y León estructura su oferta en torno a cinco salones monográficos en los que participan los más importantes distribuidores y fabricantes de los distintos sectores del ámbito de la alimentación. La novena edición de Alimentaria Castilla y León se celebrará en la Feria de Valladolid del 9 al 13 de marzo de 2003.

El Salón del vino y maquinaria para su elaboración, Vincal, es uno de los que experimenta mayor crecimiento en esta edición y representa el 26% de la superficie total. Entre los expositores de este sector figuran las más importantes bodegas de las denominaciones de origen de Ribera del Duero, Toro, Rueda, Cigales, El Bierzo y otras áreas de producción vitivinícola como Tierra de León y Los Arribes del Duero.

También Expocarn, el salón de las carnes, derivados y su tecnología, registra un sensible incremento en cuanto a la superficie ocupada y el número de empresas participantes. Sellos de calidad como los de Guijuelo, Carne de morucha, Ternera de Aliste, Merindades, Avila, Vacuno de Salamanca y Campa, de Palencia, entre otros, están presentes en Alimentaria Castilla y León.

Interdist, el Salón de los productos de gran consumo y su distribución, es el que cuenta con

mayor superficie de exposición. Aquí se incluyen desde los fabricantes y grandes compañías de distribución hasta organismos oficiales y empresas de los sectores que no están incluidos en los salones monográficos.

En Tecnoequip se presentan las últimas novedades en tecnología alimentaria y equipamiento para la hostelería. Las cifras de este salón se mantienen en niveles similares a las de la edición de 2001, cuando se registró un incremento de más de mil metros cuadrados en la superficie de exposición.

Lactexpo, el Salón de los productos lácteos y su tecnología, cuenta con la participación de empresas líderes, con capacidad para abastecer los mercados nacionales e internacionales.

La Institución Ferial de Castilla y León, como organizadora del certamen, trabaja para dar el mejor servicio a los expositores y visitantes profesionales, con el fin de que rentabilicen al máximo su participación en Alimentaria Castilla y León, facilitando los encuentros comerciales y favoreciendo las relaciones entre exportadores e importadores, en un espacio en el que se concentra la oferta más completa.

Para más información:

Institución Ferial de Castilla y León

Avda. Ramón Pradera, s/n.

47009 Valladolid

Tfno.: 983 429300 – Fax: 983 355935

E-mail: ferivalladolid@ferivalladolid.com

Web: www.ferivalladolid.com

XI SIMPOSIUM CIENTIFICO-TECNICO EXPOLIVA 2003

Jaén, 14 al 16 de Mayo de 2003

Los próximos días 14 al 17 de mayo se celebrará en Jaén la XI edición de EXPOLIVA, Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines.

Paralelamente a la misma, y durante los días 14 al 16, tendrá lugar, en el Pabellón de Congresos del Recinto Ferial, el Simposium Científico-Técnico en el que se someterán a debate los temas de mayor actualidad, así como los avances científicos relacionados con el sector.

Continuando con la estructura definida en pasadas ediciones, el XI Simposium se organiza en cuatro Foros de exposición y debate:

- Foro del Olivar y el Medio Ambiente
- Foro de la Tecnología Oleícola y la Calidad
- Foro Económico y Social
- Foro de la Salud y la Cultura del Aceite de Oliva

Las comunicaciones dirigidas a los diferentes Foros del Simposium Científico Técnico de EXPOLIVA 2003 podrán referirse a cualquiera de las

siguientes áreas de conocimiento que, con carácter genérico, estén relacionadas con el Olivar y el Aceite de Oliva.

FORO DEL OLIVAR Y EL MEDIO AMBIENTE

- Avances en las técnicas de cultivo: riego, fertilización, poda, manejo de suelos, etc.
- Desarrollo sostenible en el Olivar.
- Producción integrada y cultivo ecológico.
- Mejora vegetal y protección del cultivo.
- Mecanización del cultivo.
- Técnicas de recolección.
- Utilización de los subproductos de la industria oleícola.
- Sistemas de producción intensiva y tradicional.

FORO DE LA TECNOLOGIA OLEICOLA Y LA CALIDAD

- Nuevos métodos de caracterización de los aceites de oliva virgen.
- Factores de elaboración determinantes del rendimiento y calidad del aceite.
- Automatización y optimización de procesos.
- Aprovechamiento integral de los subproductos de la centrifugación de dos fases y depuración de los nuevos efluentes, para la reducción de su impacto ambiental.
- Desarrollo de nuevas tecnologías para el procesado de aceituna, obtención del aceite y conservación de la calidad.
- Valoración y normalización de la calidad.
- Avances en el diseño de industrias oleícolas.
- Sistemas de control de la producción y la calidad.

FORO ECONÓMICO Y SOCIAL

- Economía de las explotaciones de olivar y su futuro desarrollo.
- La promoción de los aceites vírgenes de calidad y los sistemas de información.
- Oferta y demanda.
- Estructura de la industria oleícola y las empresas relacionadas.
- Estrategias de marketing de los productos.
- Logística y distribución comercial.
- Gestión de empresas oleícolas.
- El comercio internacional de aceite de oliva. Factores para su desarrollo.
- Mercados en origen y destino.
- Mercados de opciones y futuros.
- Concentración de la oferta.
- Caracterización de la demanda.
- Sistemas de comercio electrónico.

FORO DE LA SALUD Y LA CULTURA DEL ACEITE DE OLIVA

- La prevención de enfermedades y el consumo de aceite de oliva.
- Nutrición y calidad de vida.

- Aspectos beneficiosos del consumo del aceite de oliva para la salud.
- Aspectos históricos del cultivo del olivar y de la industria del aceite de oliva: arte, sociología, ciencia y economía.
- Factores antropológicos del cultivo del olivar.
- La gastronomía mediterránea en base al aceite de oliva.

Selección de Comunicaciones

El Comité Científico del Simposium realizará una selección entre las comunicaciones presentadas. Aquéllas que sean admitidas formarán parte de las Actas del XI Simposium Científico-Técnico de EXPOLIVA 2003 para su posterior publicación y se emitirá el certificado correspondiente a favor de autor/es.

Comunicaciones en Panel

Las comunicaciones aceptadas podrán exponerse en paneles que la Organización del Simposium facilitará a los autores de las mismas.

La superficie del panel expositor destinada a cada comunicación no podrá superar el equivalente a 12 formatos DIN A4.

La fecha límite de admisión de los originales en la sede de la Fundación del Olivar será el día 7 de mayo de 2003.

Para más información:

Fundación para la Promoción y el Desarrollo del Olivar y del Aceite de Oliva.

Paseo de la Estación, 25, Sexta Planta

23008 JAEN

Tfn.: 34 9 53274976 – Fax: 34 9 53276219

E-mail: expoliva@oliva.net - Web: www.expoliva.com

ALIMENTARIA MÉXICO 2003

3-6 de junio de 2003

Centro de Convenciones y Exposiciones las Américas (Banamex)

El planteamiento de Alimentaria México 2003 trasciende el mercado del consumo nacional para prestar una especial atención a las oportunidades de los productos alimentarios mexicanos más allá de sus fronteras.

Este giro internacionalizador quedará en Alimentaria en forma de pabellones internacionales –a seis meses de la feria está confirmada la presencia de 7 de estos pabellones institucionales– y de la participación de empresas extranjeras a título particular. Todo ello supone la participación confirmada de 12 países extranjeros: España, Brasil, Argentina, Alemania, Grecia, Canadá, Nueva Zelanda, Francia, Portugal, Ecuador, Italia y Perú.

Además del escenario ideal para establecer contacto con clientes actuales y potenciales, Alimentaria México es también sinónimo de innovación, investigación y divulgación.

La apuesta por la novedad llegará de la mano de Innoval, el mejor escaparate para las apuestas de futuro de las empresas mexicanas de alimentación. Además de ser un elemento de apoyo y promoción de marcas, Innoval es un foco de análisis de tendencias de la industria, tendencias que actualmente apuntan hacia una mayor facilidad de preparación, el empleo de aportes nutritivos y energéticos y la revalorización de productos tradicionales.

El *Proyecto Latinoamérica* vendrá a cubrir la demanda de contactos comerciales en profundidad, unos contactos que pretenden acercar las industrias de alimentación de Europa y América Latina de muy diversas formas: el Encuentro Institucional reunirá a las instituciones de ambos lados del océano interesadas en encontrar vías de entendimiento y cooperación comercial entre países, el Pabellón Centroamericano albergará los países de la zona con presencia en la feria, los Encuentros de Cooperación Empresarial harán posible la reunión de la oferta y la demanda en un foro personalizado y los Encuentros de Innovación Tecnológica supondrán el esfuerzo e incremento de los vínculos de las comunidades científicas de Latinoamérica y Europa.

La tercera edición de Alimentaria México llegará de la mano de un nuevo equipo organizativo, formado por Alimentaria Exhibitions en colaboración con E.J. Krause y con el apoyo del Consejo Nacional Agropecuario. Este equipo apuesta por dar un nuevo impulso al certamen, dotándolo –además de una amplia y novedosa oferta de actos paralelos– de nueve salones monográficos de productos que abarcan todo el aspecto de posibilidades y que harán de Alimentaria México el único certamen nacional de la alimentación en el que estará presente toda la oferta.

Contacto: J. Tomás González

Tel.: 934521800 - e-mail: prensa@alimentaria.com

I REUNIÓN CIENTÍFICA DE AROMAS

5,6 y 7 de junio de 2003

Museo del Vino del Castillo de Peñafiel, Valladolid

ORGANIZACIÓN

El seminario estará organizado por el Departamento de Física de la Materia Condensada de la Universidad de Valladolid.

Directores:

José Antonio de Saja (Dpto. Física de la Materia Condensada. Facultad de Ciencias UVA).

María Luz Rodríguez Méndez (Dpto. Química Inorgánica. E.T.S. Ingenieros Industriales UVA).

Comité Organizador:

José Antonio Fernández, Juan Ribas, Alberto Guadarrama, Alfonso Bernal, Teresa Hernando, Sonia Villanueva y Vicente Parra.

Programa, ponentes y comunicaciones.

La reunión científica se desarrollará en el Museo del Vino del Castillo de Peñafiel (Valladolid) (www.museodelvinodevalladolid.es), durante el mes de Junio de 2003 y consistirá en 10 charlas, todas ellas seguidas de un amplio coloquio.

La duración de la reunión será de tres días en las que se expondrán y debatirán diversos aspectos relacionados con los aromas. Además dos de las tardes se dedicarán a visitar el Museo de Peñafiel donde se realizará una cata dirigida, y una bodega representativa de la zona Ribera de Duero. Los ponentes procederán del ambiente universitario (aspectos fisiológicos, medidas de aromas) y del medio industrial, tanto vitivinícola (bodegas y estaciones enológicas) como oleícola (Instituto de la Grasa de Sevilla) y de la industria de perfumes (Puig, S.A.). Se ha pretendido contar con los mejores expertos nacionales en estas actividades.

Relación de conferencias:

- Día 5 de Junio, 9:00 h. Ponencia 1 (Coloquio) “Aspectos fisiológicos del olfato humano” por el Prof. Dr. Manuel Gayoso (Dpto. de Biología Celular e Histología. Universidad de Valladolid).
- Día 5 de Junio, 11:30 h. Ponencia 2 (Coloquio) “La química de los olores” por el Prof. Dr. Juan Ribas Bernat (Dpto. de Química Inorgánica. Universidad de Valladolid).
- Día 5 de Junio, 16:30 h. Ponencia 3 (Coloquio) “Técnicas tradicionales de caracterización de aromas: análisis químico y panel de expertos” por el Prof. Dr. Juan Cacho Palomar (Dpto. de Química Analítica. Universidad de Zaragoza)
- Día 5 de Junio, 18:00 h. Ponencia 4 (Coloquio) “Sistemas olfativos electrónicos” por el Prof. Dra. María Luz Rodríguez Méndez (Dpto. de Química Inorgánica. Universidad de Valladolid).
- Día 6 de Junio, 9:00 h. Ponencia 5 (Coloquio) “Aromas en perfumes I” por D. Rosendo Mateu (Puig, S.A.)
- Día 6 de Junio, 11:30 h. Ponencia 6 (Coloquio) “Aromas en perfumes II” por D. Rosendo Mateu (Puig, S.A.)
- Día 7 de Junio, 9:00 h. Ponencia 7 (Coloquio) “La importancia del olor en el aceite de oliva virgen” por el Prof. Dra. Francisca Gutiérrez (Instituto de la Grasa de Sevilla).
- Día 7 de Junio 11:30 h. Ponencia 8 (Coloquio) “Los compuestos aromáticos del vino” por D.

José Antonio Fernández Escudero (Estación Enológica de Castilla y León).

- Día 7 de Junio, 16:30 h. Ponencia 9 (Coloquio) “Influencia de diversos factores en la calidad aromática del vino (Insolación, poda, levadura, envejecimientos en barrica, etc.)” por el Prof. Dra. Rosario Salinas (Dpto. de Edafología y Química Agrícola. Universidad de Castilla La Mancha).
- Día 7 de Junio, 18:00 h. Ponencia 19 (Coloquio) “Los ritos del lujo” por D. Lorenzo Díaz (Periodista y Sociólogo).

Sesión de cata

Dirigida por Pascual Herrera. Director del Museo Provincial del Vino.

Para más información:

I Reunión Científica de Aromas

Tlf.: 983 423572 – Fax: 983 423192 – e-mail: aroma@fmc.uva.es

ENCUENTRO INTERNACIONAL PARA LOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS CON DENOMINACIÓN OFICIAL DE ORIGEN

Tendrá lugar en Burdeos, Aquitania, los días 26, 27 y 28 de mayo y será patrocinado por el INAO (Instituto francés para la denominación de origen).

Un encuentro inédito y ambicioso, que reunirá a los actores claves, políticos y económicos, del sector agroalimentario de origen en Europa.

El sector agroalimentario de origen: Una respuesta pertinente

En el momento en el que las cuestiones sobre el desarrollo sostenible, acerca de los ingresos del sector agrícola y de seguridad de la alimentación, ocupan cotidianamente un sitio importante en los campos político, económico y mediático, el sector agroalimentario de origen (Denominación de origen Controlada e Indicación Geográfica Protegida), parece ser cada vez más una respuesta pertinente a estas preocupaciones esenciales.

Debido a esto, a la Cámara Agrícola de Aquitania, junto con los agentes de la Federación de las Cooperativas Agrícolas y de las etapas de producción de Aquitania, le ha parecido necesario emprender una iniciativa fuerte en una región, cuyo rol es a partir de ahora preponderante en este dominio a nivel europeo e internacional, para:

- Valorizar los elementos de esta credibilidad a los ojos de los actores políticos y económicos así como de los consumidores.
- Sentar las bases para una promoción política en el plan europeo e internacional del sector Agroalimentario de origen como prueba de calidad y de seguridad alimentaria.

Una triple dimensión para este acontecimiento

- Una dimensión política que se apoya en los cimientos existentes de la denominación de origen, organizada desde hace cuatro años por la Cámara Agrícola de Aquitania en colaboración con el INAO, en el seno del Salón Regional Agrícola. Este encuentro debe permitir a los diferentes actores encontrarse y construir unas estrategias comunes sobre un desafío tan esencial como la protección internacional o la promoción de los productos agroalimentarios de origen.
- Una dimensión económica que se apoya sobre unos circuitos de visitas técnicas. Estos itinerarios permitirán guiar en el terreno a compradores y a prescriptores, nacionales e internacionales y sensibilizarse hacia los triunfos y pruebas de calidad y de seguridad del sector Agroalimentario de origen.
- Una dimensión de información a través de la organización de un escaparte de productos europeos con denominación oficial de origen. Esta primera edición complementará el marché des Terroirs (mercado Agrícola), los stands del gusto y los encuentros educativos e informativos para el público en general del Salón Regional Agrícola de la feria internacional de Burdeos.

OTROS CONGRESOS

2003

June 29 – July 2, 2003 - PREP-2003:

16th International Symposium, Exhibit and Workshops on Preparative/Process Chromatography, Ion Exchange, Adsorption/Desorption Processes & Related Separation Techniques. Westin St. Francis Hotel, San Francisco, CA, USA. Chairman: Dr. Georges Guiochon (www.prepsymposium.org)

November 9-12, 2003 – ISPPP-2003:

23rd International Symposium on the Separation of Proteins, Peptides, and Polynucleotides. Delray Beach/West Palm Beach, Florida. USA. Co-chairs: Dr. Joseph J. DeStefano and Dr. Mark Schure (www.isppp.org)

2004

May, 2004 – PREP-2003:

17th International Symposium, Exhibit and Workshops on Preparative/Process Chromatography, Ion Exchange, Adsorption/Desorption Processes &

Related Separation Technique. Chairman: Dr. Georges Guiochon (www.prepsymposium.org)

June 12 – 18, 2004 – HPLC-2004:

28th International Symposium & Exhibit on High Performance Liquid Phase Separations & Related Techniques. Philadelphia Convention Center, Philadelphia, Pennsylvania, USA. Chairman: Dr. Mark R. Schure (www.hplcsymposium.org)

July 11 –14, 2004 – CHIRALITY – 2004:

16th International Symposium on Chirality (ISCD). Kimmel Center for University Life at New York University, New York City, New York, USA. Chair: Prof. James Canary; Co-chairs: Prof. Nina Berova and Dr. Chris Welch (www.nyu.edu/chirality)

2005

May 8-11, 2005 – PREP-2005:

18th International Symposium, Exhibit and Workshops on Preparative/Process Chromatography, Ion Exchange, Adsorption/Desorption Processes & Related Separation Techniques. Loews Hotel, Philadelphia, PA, USA. Chairman: Dr. Georges Guiochon (www.prepsymposium.org)

For more information: BARR ENTERPRISES, Janet Cunningham, Symposia Manager (janetbarr@aol.com)

OTRAS NOTICIAS**NECROLÓGICA**

El pasado 9 de diciembre ha fallecido en Madrid, Ricarda Vázquez Ladrón, la primera mujer que entró a formar parte del personal investigador del Instituto de la Grasa.

Ricarda, nacida en Rillo de Gallo (Guadalajara), terminó en Sevilla su Licenciatura en Ciencias Químicas el año 1942. Después de trabajar varios años en laboratorios de organismos judiciales, ingresa el año 1948 en el entonces "Instituto Especial de la Grasa y sus Derivados", como Ayudante de su Sección de Química, por nombramiento del Consejo Técnico Administrativo de este Instituto. Posteriormente va subiendo de categoría hasta alcanzar la de Titulado Superior Especializado, que era la máxima establecida entonces por el Consejo Superior de Investigaciones Científicas para licenciados universitarios.

Ricarda perteneció primero a la Sección de Química y luego al Departamento del mismo nombre. En 1978 pasó a la Unidad Estructural de Investigación "Química, Microbiología y Tecnología de Aceitunas de Mesa y otros Productos Vegetales". Se jubiló en 1982.

En colaboración, entre otros, con los Profesores de Investigación Dres. José María Rodríguez de la Borbolla Alcalá, Rosalino de Castro Ramos y Rafael Gutiérrez González-Quijano, ha publicado 15 comunicaciones científicas sobre aceitunas de mesa; 11, sobre enranciamiento de grasas y 7 sobre grasas plásticas. También es autora de comunicaciones sobre refinación de grasas y sobre conservación de aceitunas de almazara.

Ricarda ha sido siempre muy querida y respetada por todos sus compañeros. Nacida en el límite entre Guadalajara y Teruel, reunía las mejores cualidades humanas de castellanos y aragoneses. Destacó por su delicadeza con todos, así como por su dedicación a los más desfavorecidos. Con frecuencia hacía colectas para socorrer a los huérfanos de un colegio de monjas, los que llamábamos "los niños de Ricarda".

Descanse en paz aquella sencilla y bondadosa mujer, de quien nunca oí decir un comentario desfavorable.

Carlos Gómez Herrera

EFFECTOS NO ADVERSOS DE ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS-TRANS

FFE 482/02/AC 32

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 ácidos grasos predominantes en nuestra dieta (sobre todo presentes en aceites vegetales y de pescado) son ácidos grasos "cis". Una molécula de ácido graso es "cis" cuando sus átomos de hidrógeno presentan una posición "normal" en el espacio. Cuando se altera esta disposición espacial "normal", la molécula se denomina "trans". Aunque esta diferencia en la estructura de una molécula es pequeña, tiene un gran impacto en la forma que el ácido graso funciona en el cuerpo. En años recientes, los ácidos grasos "trans" han sido causa de preocupación entre los nutricionistas debido a su posible papel en favorecer las enfermedades del corazón.

Ingerimos ácidos grasos *trans* principalmente a partir de alimentos que contienen grasas procesadas industrialmente. El proceso de endurecimiento químico (hidrogenación) es la etapa en la que se producen la mayoría de los ácidos grasos *trans*. Ejemplos de alimentos que contienen relativamente altas cantidades de estos compuestos son las margarinas y galletas.

Prácticamente todos los trabajos publicados se refieren a ácidos grasos monoinsaturados *trans*, principalmente porque éstos han sido más fáciles de

analizar que los poliinsaturados-*trans*. Sin embargo, los ácidos grasos poliinsaturados son componentes esenciales de nuestros sistemas biológicos puesto que ellos son los bloques de construcción de la membranas tisulares.

Los objetivos de un proyecto FAIR, ya finalizado, han sido investigar el metabolismo de los ácidos grasos poliinsaturados *trans* y determinar sus efectos sobre los factores de riesgo de las enfermedades coronarias. Científicos de Francia, Reino Unido y Países Bajos publicaron en el año 2000 un informe con los resultados de un ensayo dietético de intervención llevado a cabo con 88 saludables voluntarios varones europeos que fueron sometidos, o bien a una dieta baja en ácidos grasos poliinsaturados *trans* o bien a una dieta alta. Durante las 6 semanas que duró el ensayo, una relativamente alta ingesta de ácido poliinsaturado linoleico-alfa-*trans*, suministrada a través del consumo de aceite, margarina, queso, bollos y galletas, no produjo un incremento del riesgo de padecer enfermedades coronarias al favorecer la agregación de plaquetas y, por tanto, la coagulación de la sangre. En otro estudio, publicado por científicos franceses e ingleses en el año 2001, se deduce, de un ensayo realizado con 10 mujeres saludables, que los ácidos grasos poliinsaturados-*trans* son utilizados para la producción de energía al menos en la misma proporción que sus equivalentes *cis*.

Proyecto nº : FAIR-CT95-0594 (transPUFA)

Coordinador del proyecto: Prof. J.L. Sebedio, Institut National de la Recherche Agronomique, Unité de Nutrition Lipidique, Rue Sully 17, FR-21034 Dijon Cedex, FRANCIA: Tel: +33-38069-3123; Fax: +33-38069-3223; E-mail: sebedio@dijon.inra.fr

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: jespino@if.csic.es

GLUCOSINOLATOS Y SALUD

FFE 486/PYME 36

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.

Desde hace muchos años los glucosinolatos presentes en vegetales han sido objeto de un gran interés científico, tanto por problemas relacionados con la salud como por los beneficios saludables que de ellos se esperan. Los glucosinolatos se encuentran

fundamentalmente en vegetales del género Brassica (por ejemplo, repollo, coliflor, brécol, lombarda y coles de Bruselas) Se conocen más de 90 diferentes tipos de glucosinolatos. Pueden hidrolizarse y dar lugar a compuestos que, en los primeros estudios que se llevaron a cabo, se creyó que eran tóxicos y mutagénicos. Por esta razón, los agricultores desarrollaron y comercializaron variedades de colza de bajo contenido en glucosinolatos. Pero estos efectos han sido cuestionados y se han propuesto nuevas investigaciones focalizadas en los efectos beneficiosos de los glucosinolatos y de los productos de su degradación (GDPs). Estudios epidemiológicos han puesto de manifiesto los aspectos saludables de la ingesta de vegetales del género Brassica, como puede ser la disminución del riesgo de padecer cáncer de pulmón, estómago, recto y colon.

El objetivo de un proyecto FAIR, ya finalizado, ha sido estudiar el impacto sobre la salud de los glucosinolatos y GDPs, mediante estudios biológicos con animales y ensayos de intervención con humanos. Los resultados dan respuesta a las siguientes pregunta

1. *¿Los GDPs protegen contra el cáncer cuando se ingieren en las cantidades contenidas en la dieta normal que consumen los ciudadanos europeos?.* Sí, los GDPs tienen actividades bloqueantes que reducen los efectos cancerígenos de agentes medioambientales en modelos animales. Este efecto es debido a que potencian la actividad de detoxificación/arreglo de desperfectos de enzimas (GTS) que originan daños en el ADN. Asimismo, se encontró, en estudios de intervención realizados con humanos, que la actividad enzimática se potencia después de la ingesta de coles de Bruselas o lombarda. Además, los estudios con animales e *in vitro* han demostrado que los GDPs impiden la división de las células cancerígenas y aumentan la muerte controlada de células que contienen ADN deteriorado (apoptosis).

2. *¿Son los GDPs seguros para el consumo humano?.* Sí. El consumo de vegetales del género Brassica no plantea riesgo genotóxico alguno para el hombre, si bien no pudo descartarse que el consumo de dosis extremadamente altas de algunos GDPs pudiera causar efectos adversos.

3. *¿Son los GDPs absorbidos y metabolizados?.* Sí, los GDPs hidrolizados previamente a su ingestión pueden ser absorbidos en el intestino delgado y los glucosinolatos no hidrolizados, la microflora del colon los hidroliza a GDPs y posteriormente son parcialmente absorbidos en el intestino grueso.

4. *¿Cómo influyen los procesos de tratamiento y preparación de vegetales del género Brassica?.* Las cantidades de glucosinolatos y GDPs dependen en gran medida de los procesos a que son sometidos (troceado, almacenamiento, cocción o tratamientos térmicos) y condiciones de almacenamiento.

Proyecto nº: FAIR-CT97-3029 (EFGLU)
http://www.ifrn.bbsrc.ac.uk./diet/Gittract_EFGLU.html

Coordinador del proyecto: Prof. Ian T. Johnson,
 Institute of Food Research, Norwich
 Research Park; Colney, Norwich, NR4 7UA, REÍNO
 UNIDO: Tel: +44 (0) 1603 255330;
 Fax: +44 (0) 1603 5077234; E-mail: ian.johnson@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 23 00; Fax: 91/549 36 27; e-mail: jespino-sa@if.csic.es

IMPLICACIONES DE LOS POLIFENOLES EN LA SALUD

FFE 490/02/AC 34

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.

Aproximadamente se producen en Europa 75.000 muertes al año debidas a cáncer de colon. Incluso una modesta disminución de esta cifra significaría un importante beneficio para la Unión Europea, tanto desde el punto de vista social como económico. Muchos estudios han puesto de manifiesto el efecto beneficioso de una dieta rica en alimentos vegetales naturales, que contienen **polifenoles**, para prevenir el cáncer de colon. Los polifenoles son compuestos beneficiosos que nos protegen de las reacciones perjudiciales que ocurren en las células humanas. Existen grandes diferencias en cuanto a las cantidades y tipos de polifenoles que se consumen en el Norte y Sur de Europa. La dieta mediterránea, rica en alimentos vegetales, se asocia a un menor riesgo de padecer este tipo de cáncer. Los vegetales, en especial cebollas, frutas y té verde son una buena fuente de polifenoles. En las flores, que aún siendo vegetales no son alimentos, estos compuestos son los responsables de la coloración de muchas de ellas, tales como fucsias, rosas y petunias. Pero sea precavido: ¡se recomienda consumir vegetales, no flores!

En el año 2000 comenzó un proyecto, de tres años de duración, denominado: "Implicaciones en la salud de antioxidantes naturales no nutrientes (polifenoles); biodisponibilidad y carcinogénesis de colon". En este proyecto cooperativo participan 13 instituciones pertenecientes a 6 países miembros de la UE.

Entre los logros que se esperan obtener pueden citarse: el estudio de la digestión de los polifenoles en el intestino humano y su efecto sobre la microflora intestinal. También se determinarán las dosis de polifenoles para optimizar la protección contra el cáncer de colon. Se espera que la información que se obtenga facilite un desarrollo más adecuado y seguro de nuevos alimentos de sabor agradable en los que los contenidos de polifenoles se hayan modificado.

Proyecto nº : QLK1-1999-00505 (PLYBIND)
<http://www.ifrn.bbsrc.ac.uk/Polybind/default.html>

Para más información contactar con: Dr. Christine Hill, POLYBIND Dissemination Officer, Diet, Health and Consumer Science Division, Institute of Food Research, Norwich Research Park, Colney, Norwich, Norfolk NR4 /UA, REINO UNIDO. Tel: +44 (0) 1603-255000; Fax: +44 (0) 1603-507723; E-mail: christine.hill@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 23 00 – Fax: 91/549 36 27 – e-mail: jespinoso@if.csic.es

ALIMENTOS SIN GRASA O DE BAJO CONTENIDO EN GRASA

FFE 496/02/PS 37

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 grasa de los alimentos mejora su palatabilidad confiriéndoles una textura más agradable y potenciando su sabor y olor, pero un excesivo consumo de materias grasas no es bueno para la salud. Potencialmente produce sobrepeso y obesidad y aumenta

el riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares (CVD).

En Europa, las actuales recomendaciones son que los lípidos suministren el 25-35 % de la energía total de la dieta para mantener una buena salud, siendo el 30 % el porcentaje óptimo, si bien en el caso de personas físicamente inactivas es preferible que esta cifra sea menor.

Se ha finalizado un proyecto, denominado BIOMIX, para dar respuesta a la necesidad de ofrecer a los consumidores alimentos con bajo contenido en grasa, o incluso contenido nulo, y que su consumo sea agradable.

El proyecto tenía como objetivo profundizar en el conocimiento y mejorar la calidad de alimentos con bajo o nulo contenido en grasa, producidos utilizando biopolímeros. Estos compuestos (que pueden estar constituidos por bloques de proteína o carbohidrato) se utilizan para reemplazar los aceites líquidos y sólidos del producto de que se trate, y de esta forma reducir la cantidad de grasa y, por tanto, de menos calorías (energía). Ejemplos de alimentos en los que se utilizan biopolímeros son el queso para untar y salsas para ensaladas.

Los científicos han investigado modelos de mezclas de biopolímeros y han profundizado en el conocimiento de la naturaleza de las partículas en estas mezclas. Los resultados de estos experimentos pueden abrir nuevas posibilidades para los alimentos de bajo contenido en grasa.

Proyecto nº : FAIR-CT97-3022 (BIOMIX)

Coordinador del proyecto: prof. Wim Agterof, Unilever Research, P.O. Box 114, 3130 AC Vlaardingen, PAÍSES BAJOS: Tel: (+31) 10-460.52.60; Fax: (+31) 10-460.50.25; E-mail: Wim.Agterof@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: jespinoso@if.csic.es