

NOTICIAS

PRÓXIMOS CONGRESOS Y REUNIONES

OILS AND INTERNATIONAL CONGRESS 2002 OFIC 2002 RESEARCH AND TECHNOLOGIES FOR COMPETITIVE EDGE IN THE OILS AND FATS INDUSTRY

7-10 October 2002
Putra World Trade Centre
Kuala Lumpur, Malaysia

The theme of the Oils and Fats International Congress 2002, or OFIC 2002, is "Research and Technology for Competitive Edge in the Oils and Fats Industry". The emphasis of OFIC 2002 is thus on research and technology that can be used or applied to convert oils and fats into useful products and materials.

Oils and fats have long been used for food applications. They form an essential part of the human diet. Recent research on nutrition has resulted in a better understanding on the roles of oils and fats in human nutrition. With the new knowledge, we can then focus our research on developing oils and fats that will provide the best nutritional benefit to mankind. Research on functional foods and micro nutrients have also lent importance to the roles of oils and fats in human nutrition.

Equally important is the non-food applications of oils and fats. Increasingly, oleochemicals derived from oils and fats are being used in products traditionally derived from petrochemicals. Products derived from oleochemicals have many advantages over those from petrochemicals. These products, being derived from natural oils and fats, are far more degradable and cause less pollution. They are also derived from renewable resources, thus ensuring a constant supply. Current research and development have also resulted in many new applications of oleochemicals.

OFIC 2002 will discuss the latest technology and information on oils and fats science and commerce. Participants will be able to learn, and exchange information and ideas on the current development in the applications of research findings and the ensuing technologies. The emphasis on applicable research and technology will further develop the oils and fats industry into a major industrial sector that will serve to spur the economic development of nations.

OFIC 2002 will comprise the following:

Four Modules on: Agriculture, Biotechnology and Novel Oil Crops (ABNO)
Science, Technology and Environmental Aspects (STEA)
Oils and Fats in Human Nutrition (OFHN)
Global Oils and Fats Business (GOFB)
and World Congress on Oleochemicals 2002 (WCO 2002)
and International Oils and Fats Technology Exposition 2002 (OFTEX 2002)

OFIC 2002 is designed for those involved in the oils and fats industry including the following:

- Planters and plantation managers
- Millers and processors
- Refiners and end-product producers
- Quality assurance personnel and process engineers
- R & D personnel
- Scientists and technologists
- Traders, investors and financiers
- Economists and policy makers

OFIC 2002 is specially targeted to discuss the latest development in the following areas:

- Oils and fats production
- New technologies, processes and applications
- Oils and fats prices, markets and trade

Those who are interested to receive further informations:

OFIC 2002 Secretariat c/o MOSTA
Room 1,2nd Floor, Bangunan Sultan Salahuddin Abdul Aziz Shah, 16, Jalan Utara, 46200 Petaling Jaya, Malaysia
Tel.: 603 7957 8930, Fax: 603 7954 1644/7954 6440
e-mail: malsci@tm.net.my
Website: www.mosta.org.my (Contact persons: Ms Lau Wai Yoo / Ms Susan Liau)

III SIMPOSIO INTERNACIONAL SOBRE LA FLORA SILVESTRE EN ZONAS ARIDAS

9-11 de Octubre del 2002
Hermosillo, Sonora, México

La División de Ciencias Biológicas y de la Salud de la Universidad de Sonora, a través del Departamento de Investigaciones Científicas y Tecnológicas (DICTUS) y de su Academia de Recursos Naturales Terrestres; invitan a la Comunidad Científica Nacio-

nal e Internacional, profesores, estudiantes y profesionales interesados, a participar en el análisis de la problemática sobre el conocimiento, conservación, utilización y aprovechamiento de la flora silvestre de zonas áridas.

Objetivos:

- Exponer los avances en las investigaciones sobre la flora de las zonas áridas.
- Identificar áreas importantes de investigación en zonas áridas.
- Propiciar la comunicación entre profesores, investigadores, productores, comerciantes, profesionales, estudiantes y demás personas interesadas, que conduzca a conocer la problemática de la flora de zonas áridas y sus posibles soluciones.
- Definir estrategias para impulsar la investigación científica y tecnológica en productos y subproductos provenientes de fuente vegetal no convencional.
- Promover e incrementar la vinculación de la investigación con el sector productivo y oficial.
- Promover la formación de la Asociación Internacional de Investigadores en Recursos Naturales Terrestres.

Temario:

Los trabajos del Simposio se desarrollarán atendiendo la siguiente temática:

1. *Taxonomía y Etnobotánica.*
Flora del desierto.
Etnoecología.
2. *Ecología y Conservación.*
Interacción planta-animal.
Ecofisiología vegetal.
Biología de la conservación.
Ecología y cambio global.
Restauración ecológica.
3. *Fitoquímica de Especies Silvestres.*
Estudios químicos y bioquímicos de plantas del desierto.
Oleaginosas, leguminosas y cereales no convencionales.
Plantas medicinales, alimenticias e industriales.
Alimentos no convencionales.
4. *Agronomía de Plantas de Zonas Aridas.*
Domesticación.
Reforestación.
Prácticas culturales y de propagación.
Estudios de factibilidad económica.
Aprovechamiento de comunidades vegetales silvestres.

Nota: La presentación de trabajos será en las modalidades de exposición oral y cartel.

La sede del Simposio será en el Centro de las Artes de la Universidad de Sonora (Rosales y Luis Donald Colosio).

Para más información dirigirse a: DICTUS. Rosales y Niños Héroes, s/n. A.P. 1819 C.P. 83000 Hermosillo, Sonora, México. Tel.: 01(6622) 12-19-95; Fax: 01(6622)12-32-71.

NFIF 2003

NEW FUNCTIONAL INGREDIENTS AND FOODS

9-11, April 2003, Copenhagen, Denmark

The pace of development of new food products is increasing at an unprecedented speed. The spending-power of the European households is higher than ever before, and at the same time the average consumer spends less time preparing his/her own food, instead relying more heavily on semi-and ready-made meals. This opens up multiple opportunities for the food industry to launch new and more processed products making it more difficult for the consumer and authorities to evaluate the composition and quality of daily meals. In all these matters, ingredients are the key factor and functional ingredients and foods and also development of new packaging materials. GMO, GMM and functional food are examples of the new "tricks of the trade", and though they open up for a multitude of potentially beneficial developments in foodstuffs, they also pose a serious risk in relation to traceability, transparency and consumer confidence.

Food ingredients will become increasingly important both in relation to eating quality and to nutritive value. A future challenge will be to establish relationships between molecular structure and functional properties in food also with the perspective of design of new ingredients. Such new ingredients, typically derived from food material, will allow new types of products to be developed based on controlled release of nutrients and flavour compounds. Novel types of food will be of interest for several groups of the population such as infants, the elderly, athletes, and speciality foods needed for future space expeditions. The conference will focus on the material science behind these challenges. One focus will be on the conflict between convenience and freshness and how the natural sciences behind food technology may be adapted to improve the eating quality of the convenience food. At the conference, leading scientists will present scientific results which may help to refocus food science and technology and to use results from new sciences and other fields such as material science in order to improve nutritive value and the eating quality of processed foods.

PLENARY SPEAKERS

Perspectives on the scientific problems associated with introducing functional materials into foods. Dr. Douglas Dalgleish, University of Guelph (Canadá)

Industrial perspectives and application of new developments in functional ingredients and foods. Vice President Hans Elbaek Petersen, Danisco Cultor (Denmark)

Consumers' views and wishes for new functional ingredients and foods. Prof. Hans van Trijp, Wageningen University (The Netherlands)

Future challenges and coordination on risk assessment related to public regulation of food. Vice Director Hans Peter Jensen, Institute of Food Safety and Nutrition (Denmark)

The challenges of clinical research for assessment of new functional ingredients and foods. Prof. Bernad Beaufrère, INRA (France)

Quality aspects including safety and convenience. Dr. Anne Constable, Nestlé Research Centre (Switzerland)

Future developments in foods – collaboration in European research. Liam Breslin, DG12, European Commission (Belgium)

Relationship between scientific and legislative aspects of new functional ingredients and foods. Dr. Gerard Pascal, INRA (France)

Labelling aspects and traceability of new functional ingredients and foods. Dr. Dominique Taeymans, CIAA (Belgium)

Food Labelling legislation in the EU and consumers information. Dr. Hildegard Przyrembel, Federal Institute for Health Protection of consumers, and Veterinary Medicine (Germany)

CONFERENCE SESSIONS

- Functional and specialized carbohydrates
- Pre- and probiotics
- New lipids: structure and function
- Enzymes and bioactive peptides
- New use of "old" proteins
- Antioxidants – food protection and health
- Flavour and nutrients – controlled release
- Future foods for extreme conditions
- The challenge of convenience and freshness
- Traceability and risk assessment
- Brokerage Event (see overleaf for more details)

For more information:

Gill Heaton
NFIF2003 Conference Secretariat
Hillside Cottages
Wheatley Road, Islip, Oxford OX5 2TF, UK
Tel.: +44(0)1865 373625 – Fax: +44(0)1865 375855
e-mail: nfib2003@heaton-connexion.co.uk - Web:
www.nfib2003.com

94TH AOCS ANNUAL MEETING & EXPO

4-7, May 2003
Kansas City, Missouri, USA

The AOCS Annual Meeting & Expo is the most prominent event for the world's leading professionals in vegetable oils, fats, soaps, surfactants, detergents, and related fields. What makes the Annual Meeting & Expo the leading conferences in the industry? Significant and wide-ranging technical sessions—Over 500 oral presenters in more than 60 sessions, in addition to 150 poster presenters, will be presenting the latest research and industry advances. Delegate attendance—More than 1,800 conference and exhibit delegates from all over the world attended the last Annual Meeting & Expo in Montreal. This year, we expect to draw even a larger, more diverse group of delegates enabling you to network with the industry's most distinguished scientific and business leaders. Business opportunities—Delegates visit the Expo Hall to network with over 125 industry suppliers from around the world, allowing them to stay current with business trends and predictions.

Preliminary Technical Program

Analytical

CLA Human Nutrition I
CLA Human Nutrition II w/Health & Nutrition
Oxidative Analysis I w/Lipid Oxidation and Health & Nutrition
Oxidative Analysis II w/Lipid Oxidation and Health & Nutrition
Trans Analysis for Food Labelling
Speciality Fats/Designer Fats w/Specialty Oil Applications
Adulteration of Fats
General Analytical

Biotechnology

Biocatalysis I
Biocatalysis II
Plant and Microbial lipid Metabolism
General Biotechnology
Nonfood Industrial Products w/Industrial Oil Products

Safety and Regulatory Issues of Biotech Production w/Protein and Co-Products

Edible Applications Technology

Crystallization I
Crystallization II . Confectionery . Bakery
Functional Foods I w/Protein and Co-Products
Functional Foods II w/Protein and Co-Products
Frying Fats w/Lipid Oxidation & Quality
Phospholipids in Foods w/Phospholipids

Emulsifier Applications w/Food Structure & Functionality Forum
Aquaculture w/Feed Microscopy

Feed Microscopy

- Biosecurity Awareness and Food Animal Production
- Forensic Microscopy
- Aquaculture w/Edible Applications Technology

Food Structure and Functionality Forum

- Colloidal and Interfacial Sciences I
- Colloidal and Interfacial Sciences II
- Agricultural Applications
- Ingredients and Food Processing
- New Methods and Techniques for Food Structure and Functionality Analysis

Health and Nutrition

- General Health & Nutrition
- Lipids in Health and Clinical Applications (i.e., CLA) w/Analytical
- Recommended Intakes of Dietary Lipids
- Lipid Oxidation & Oxidative Stress *in vivo* w/Analytical and Lipid Oxidation & Quality
- Lipid Oxidation & Oxidative Stress *in vivo* w/Analytical and Lipid Oxidation & Quality
- Nutritional Properties of Dietary

Industrial Oil Products

- Industrial Uses of Alternative Crops
- Polymers and Coatings
- Lubricants
- Oleochemicals
- Alternative Fuels w/Processing
- Bio-Diesel (RFS)
- General Industrial Oil Products

Lipid Oxidation and Quality

- Lipid Oxidation-Complex Systems
- Bioactives in Specialty Oils and Quality w/Specialty Oil applications
- Antioxidants
- Bioactive Ingredients
- Lipid Oxidation Analysis (food) w/Analytical and Health & Nutrition
- Lipid Oxidation Analysis (bio) w/Analytical and Health & Nutrition
- Frying Fats w/Edible Applications Technology
- General Lipid Oxidation and Quality

Phospholipids

- Phospholipids for Improving Bioavailability
- Phospholipids in Oxidation w/Lipid Oxidation & Quality
- General Phospholipids
- Phospholipids in Foods w/Edible Applications Technology

Processing

- Extraction
- Exhibitor Presentations
- Refining (steps to finished product) w/Specialty Oils
- New Technology/Hot Topics/Enhance Ability for Profit
- Bio-Diesel (RFS) w/Industrial Oil Products
- Environmental and Safety
- Iso-Hexane
- General Processing

Protein and Co-Products

- Industrial Uses of Protein and Co-Products w/Processing
- Proteins from Corn
- Functional Foods and Proteins w/Edible Applications Technology
- Functional Foods II w/Edible Applications Technology
- Biogenetics and Safety w/Biotechnology
- Safety & Regulatory Issues of Biotech Production w/Biotechnology
- Iso-Hexane w/Processing

Specialty Oil Applications

- Bioactives in Specialty Oils and Quality w/Lipid Oxidation
- Refining (steps to finished product) w/Processing
- Regulations and Specification
- Specialty Fats/Designer Fats w/Analytical
- Analytical Issues for Specialty Oils (structural lipids) w/Analytical
- Oils for Cosmetics

Surfactants and Detergents

- Polymers in Laundry
- Bleach Technology
- Surfactants for Personal Care
- General S&D

For more information visit www.aocs.org or contact:
AOCS Meetings and Exhibits
P.O. Box 3489
Champaign, IL 61826-3489 USA
Phone.: +1-217-359-2344 - Fax: +1-217-351-8091
e-mail: meetings@aocs.org

II CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

3,4,5 y 6 de Junio de 2003
Orihuela, Alicante

La Conferencia de Decanos y Directores de Escuelas que imparten la Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos tienen el placer de invitarle al "II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnolo-

gía de los Alimentos" que se celebrará en Orihuela (Alicante) los días 3,4,5 y 6 de junio de 2003.

El Congreso pretende ser un encuentro abierto entre investigadores, técnicos, centros de investigación e industria del sector agroalimentario mediante la exposición y discusión pública de trabajos de investigación, desarrollo tecnológico y su aplicación industrial.

El Congreso tratará distintos ámbitos, de la Ciencia y Tecnología de Alimentos en los cuales se abarcará distintas temáticas de actualidad tanto desde el punto de vista científico como tecnológico.

La Comunidad Valenciana y la Vega Baja, en particular, es un entorno idóneo para realizar este evento científico-técnico debido a la amplia implantación industrial y científica de nuestra Comunidad.

Comité Organizador

Presidente: Dr. Salvador Castillo García

Secretarios: Dr. José Angel Pérez Alvarez
Dr. Domingo Martínez Romero

Vocales: Dra. Estrella Sayas Barberá
Dr. Daniel Valero Garrido
Dr. Fernando Riquelme Ballesteros
Dr. Fernando Martínez Martínez
Dra. Julia de la Montaña Miguélez

Programa Científico

El programa científico técnico incluirá las sesiones siguientes:

1. Sesiones plenarias.
2. Sesiones específicas por áreas.
3. Sesiones de carteles.

En función de las necesidades de coordinación del Congreso, la Comisión Científica decidirá la distribución de las comunicaciones en las distintas sesiones.

Areas Temáticas

- Conservas vegetales
- Postrecolección
- Aceites y grasas
- Enología
- Biotecnología
- Envasado de alimentos
- Alimentos funcionales
- Ingeniería y tecnología
- Carne y productos cárnicos
- Productos de la pesca
- Desarrollos de nuevos productos
- Seguridad alimentaria
- Nutrición y dietética
- Control de calidad y análisis sensorial
- Comercialización y marketing
- Cereales panificación y confitería

Participación Comercial

En este Congreso se dispondrá de espacio para que las empresas presentes sus productos, directa-

mente o con el empleo de los medios de exposición más adecuados.

Para más información: Universidad Miguel Hernández (UMH). Escuela Politécnica Superior de Orihuela. Dpto. Tecnología Agroalimentaria. Ctra. Beniel, Km. 3,2. 03312 Orihuela (Alicante).

<http://2congresocyt.umh.es> -
e-mail: 2congresocyt@umh.es

PLANT OXYLIPINS

June 12-14, 2003
University of Göttingen
Germany

2nd Joint Symposium of the EU-Consortium on Natural Oxylipins and Defence in Ornamentals (NODO), Working Group on Non-Mammalian Eicosanoids and the German Society for Fat Science (DGF).

Tentative Program:

- Th, 12.06 – Welcome Reception
Fr, 13.06 – Oxylipins in Plant Defence Reactions
– Oxylipins in Plant Development
– Eicosanoids in Mosses, Algae and Fungi
Sa, 14.06 – Biochemistry in Oxylipin Formation

Please submit abstracts for lectures and poster presentations at the conference webpage
<http://www.dgfett.de/meetings/goettingen>

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>

11th INTERNATIONAL RAPESEED CONGRESS

TOWARD ENHANCED VALUE OF CRUCIFEROUS OILSEED CROPS BY OPTIMAL PRODUCTION AND USE OF THE HIGH QUALITY SEED COMPONENTS

6-10 July, 2003
The Royal Veterinary and Agricultural University
Copenhagen Denmark

SCIENTIFIC PROGRAMME:

The congress will consist of a scientific program, which will be divided into six main groups. Each of these groups will again be subdivided according to the goal defined by the title of the congress.

Economics, marked and policy constrains
Processing, storage and analytical aspects
Feed uses of oilseed products
Food and non-food uses of oilseed rape products
Plant breeding and genetics
Agronomics, production of seeds, crop and product protection

THE CONGRESS COVERS:

- Review papers by leading experts in the field covering the latest developments
- Key note lectures selected by the scientific committee from submitted proposals of papers.
- Contributed papers presented in poster sessions
- Poster sessions to stimulate intense applied and scientific exchange
- Workshop seminars presenting the latest developments in the area or theme for the workshop.
- Exhibition

WORKSHOPS:

Workshops are to be held each of the three days July 7-9, as indicated in the programme. The workshops will be run if a minimum number of participants have indicated that they wish to attend.

Monday

W1: Quality of rapeseed oil and its value for human nutrition and other applications.

W2: Storage and processing of rapeseed for production of high quality products

W3: Crop establishment and weeds in rapeseed

W4: Crop protection against fungi and other pest problems

Tuesday

W5: Rapeseed meal and protein products, their quality and value as feed

W6: Advantages and disadvantages of GMO's in rapeseed production

W7: Agronomics, production of seeds, crop and product protection

W8: Analytical methods of value for plant breeding and product quality control

Wednesday

W9: Opportunities for use of rapeseed products in agroindustries in food and non-food applications.

W10: Glucosinolates as plant and food protection agents and as anticancerogenic compounds.

W11: Plant breeding and genetics – opportunities for new cruciferous oilseed crops.

W12: Other please give proposal

FURTHER INFORMATION:

Final announcement with final program, registration fees and deadlines, social activities,

congress tours, hotel accommodations and general information will be distributed December 2002.

Up to the start of the congress, updated information on the conference can be found on.

www.kemi.kvl.dk/gcirc-congress

OTRAS NOTICIAS

NUTRACEÚTICOS. ÁCIDOS GRASOS DE CADENA LARGA Y FOLATO

FFE 481/02/AC 31

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 veinticuatro países europeos.

Existe evidencia de que los ácidos grasos poliinsaturados n-3 de cadena larga (n-3 LC-PUFA), presentes en pescado y aceites vegetales, pueden tener efectos beneficiosos en la salud cardiovascular (CV) y también desempeñan un papel importante en el desarrollo del cerebro, tejido nervioso y retina y en la función inmune. Se ha demostrado que el folato (una vitamina del grupo B) reduce el riesgo de la presencia de defectos en el conducto neural de niños recién nacidos. Puede también producirse un efecto sinérgico sobre la salud cardiovascular por la combinación de n-3 LC-PUFA y folato.

Este proyecto, de cuatro años de duración, que comenzó en el año 2000, tiene como objetivo llevar a cabo una evaluación exhaustiva y en profundidad de los efectos beneficiosos e interacciones de los ácidos grasos poliinsaturados n-3 de cadena larga (n-3 LC-PUFA) y folato (5-metil-tetrahidrofolato, 5-MTHF) en la salud cardiovascular y el desarrollo infantil.

Se van a desarrollar bebidas, yogur, alimentos infantiles y preparados de nutrición maternal fortificados con n-3 LC-PUFA y/o 5-MTHF, de tal forma que el 12-25 % de las ingestas recomendadas serán proporcionadas por cada ración de estos alimentos. Los estudios que se realicen con mujeres embarazadas arrojarán luz sobre si pueden disminuirse los niveles de homocisteína en plasma durante el embarazo mediante 5-MTHF, y si este hecho mejora la ingesta de n-3 LC-PUFA de los niños que van a nacer. Para simplificar, cuanto menor es el nivel de homocisteína en plasma, menor es el riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares.

Se espera que la información que se obtenga a partir de este proyecto permitirá desarrollar varios alimentos funcionales enriquecidos con formas estables de estos compuestos. Los resultados y otros aspectos de este proyecto serán difundidos por la red Flair-Flow a medida que estén disponibles.

Proyecto nº : QLK1-1999-00888 (NUHEAL)

Coordinador del proyecto: Martin Steen Bothmann, BASF Heath & Nutrition A/S, Malmparken 5, DK-2750 Ballerup, DINAMARCA. Tel: +45 44 73 02 40; Fax: +45 44 73 01 05; E-mail: martin.bothmann@basf-bhn.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.: 91/549 23 00; Fax: 91/549 36 27; e-mail: jespinosa@if.csic.es

SEGURIDAD DE ALIMENTOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (ALIMENTOS GM)

FFE 476/02/PYME 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 nuevos procedimientos genéticos para transformar las células vivas (de plantas, microorganismos, animales, humanos) se han desarrollado durante la época de los años ochenta. Los primeros cultivos que se aprobaron e introdujeron (1996-1997) fueron la soja resistente a herbicidas, el maíz resistente al ataque de insectos y el tomate de maduración retardada. Desde entonces, la Comisión de la UE y los estados miembros se han puesto de acuerdo para aprobar un nuevo marco (Directiva de Nuevos Alimentos, Mayo 1977) y están ahora discutiendo sobre el etiquetado y la trazabilidad (que se espera que se aprueben en el año 2003). Desde la aprobación de la Directiva sobre Nuevos Alimentos, no se ha autorizado la experimentación en campo o la comercialización de ningún alimento GM en la UE.

Una cuestión importante ha sido, y lo sigue siendo, la seguridad de los organismos genéticamente modificados (OGM) para personas y animales, así como la seguridad medioambiental. Se ha argumentado que los requisitos de evaluación de la seguridad, que figuran en la Directiva de Nuevos Alimentos, requieren un gran esfuerzo de investigación en metodología, por ejemplo, métodos cuantitativos y cualitativos para la identificación de componentes GM en alimentos, riesgos medioambientales, seguridad alimentaria y toxicología. Debido a esto, se ha iniciado en este área una considerable actividad investigadora. En cuatro proyectos "Calidad de vida" se está trabajando, en la actualidad, sobre diversos aspectos de la seguridad:

- SAFOTEST (QLK1-1999-00651) cuyo objetivo es desarrollar y validar la metodología científica necesaria para evaluar la seguridad de ali-

mentos elaborados a partir de vegetales genéticamente modificados, de acuerdo con la Directiva de la UE;

- GMOCARE (QLK1-1999-00765) cuyo objetivo es desarrollar nuevas metodologías que sean suficientemente sensibles y específicas para evaluar los riesgos de perturbaciones metabólicas peligrosas no esperadas;
- GМОBILITY (QLK1-1999-01-00527) cuyo objetivo es desarrollar un método para evaluar el riesgo de transferencia horizontal de genes marcadores (la mayoría de ellos resistentes a los antibióticos) a las bacterias presentes en la cadena alimentaria (por ejemplo, cultivos iniciadores) o en el intestino humano;
- QPCRGMOFOOD (QLK1-1999-01301) cuyo objetivo es desarrollar ensayos fiables para la detección cualitativa y cuantitativa de modificaciones genéticas en alimentos.

Estos cuatro proyectos están además relacionados con ENTRANSFOOD, que es una red temática "Calidad de vida" con el propósito de evaluar y coordinar aspectos de la seguridad de alimentos transgénicos y crear una plataforma de comunicación para los productores de OMG, científicos, detallistas, autoridades con competencias en la regulación y control y asociaciones de consumidores.

Proyecto nº: QLK1-1999-01182 <http://www.entransfood.com>

Persona de contacto: Dr. Hans J. P. Marvin, Dissemination Officer of TRANSFOOD, RIKILT. P.O. Box 230, NL-6700 Ae Wageningen, PAÍSES BAJOS. Tel: +31 317 475543; E-mail: H.J.P.Marvin@RIKILT.DLO.NL

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.

Telf.: 91/549 23 00 – Fax: 91/549 36 27 – e-mail: jespinosa@if.csic.es

DESARROLLO FUTURO DE LA BIOTECNOLOGÍA EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO

FFE 475/02/PYME 31

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 moderna biotecnología es un término muy amplio que abarca la ingeniería genética, bioprocesado, anticuerpos monoclonales, ingeniería de proteínas, cultivo de tejidos y fusión protoplasmática. Pueden citarse como ejemplos de estas tecnologías

en el sector agroalimentario: la quimiosina recombinante para la producción de quesos, el puré de tomate elaborado a partir de tomate transgénico, soja modificada genéticamente resistente a los herbicidas, maíz resistente al ataque de insectos o la clonación de la oveja ("Dolly"). Debido a problemas éticos y a posible riesgos, la mayoría de los consumidores europeos no está de acuerdo con el desarrollo de la biotecnología aplicada a la producción de alimentos y, por el contrario, sí aceptan esta tecnología cuando se aplica en las áreas de medicina y medioambiente.

El objetivo de este proyecto FAIR, finalizado en 1998, consistió en analizar y prever el impacto de la biotecnología en el sector agroindustrial europeo, mediante un análisis Delphi. Se seleccionaron varios miles de expertos de cinco países: científicos, industriales, asociaciones de agricultores y ganaderos, agrupaciones de consumidores, administraciones públicas, etc. Se les solicitó que contestasen a 30 enunciados relacionados con el desarrollo tecnológico y a 41 relacionados con la aceptación, aspectos económicos, medio ambiente y salud. Los desarrollos futuros se dividieron en tres áreas: Aplicaciones industriales a los alimentos, Materias primas de origen vegetal y Materias primas de origen animal. Algunos ejemplos de los enunciados referidos al período, que abarcaba hasta el año 2007 (tiempo establecido), fueron:

Aplicaciones a la industria de alimentos

- Los microorganismos y enzimas modificados genéticamente son ampliamente utilizados en las industrias de alimentos.
- Los genomas de la mayoría de los microorganismos que intervienen en la producción de alimentos están completamente secuenciados.
- Se producen enzimas a partir de cultivos genéticamente modificados.

Materias primas de origen vegetal

- Diagnóstico de las enfermedades de las plantas mediante tecnología génica
- Producción de compuesto químicos especiales mediante el cultivo de células vegetales.
- Aplicación generalizada en agricultura de híbridos de plantas.
- Desarrollo de métodos para intercambiar propiedades poligénicas y plantas tolerantes a la sal.

Materias primas de origen animal

- Diagnóstico de enfermedades de animales utilizando tecnología génica
- Producción de ingredientes genéticamente modificados para piensos
- Clonación de la producción agrícola y propiedades monogénicas transformadas en la cría de peces

Proyecto nº: FAIR-CT95-0269

Coordinador del proyecto: Dr. Klaus Menrad, Frunhofer Institute for Systems and Innovation Research, Breslauer Str. 48, D-76139, Karlsruhe, ALEMANIA. Tel: +49-721-6809-262; Fax:+49-721-6809-176; E-mail: me@isi.fhg.de

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.
Telf.: 91/549 23 00 – Fax: 91/549 36 27 – e-mail: jespinosa@if.csic.es

ALIMENTOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (GM)-PERCEPCIÓN PÚBLICA

FFE 477/02/PYME 33

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.

Ciencias de la Vida en la Sociedad Europea (CVSE) es un proyecto colaborativo que ha reunido a investigadores en sociología pertenecientes a 16 países Europeos, Canadá y Estados Unidos de América. La investigación consiste en conocer como los responsables políticos, los medios de comunicación y los ciudadanos perciben la biotecnología. Este último aspecto se extrae de las encuestas sobre biotecnología del Eurobarómetro, complementadas con entrevistas individuales y a grupos, realizadas en ocho países de Europa. Algunas de las conclusiones más interesantes de este estudio han sido:

- *Actitudes frente a las aplicaciones médicas y agroindustriales:* Mientras que las biotecnologías médicas cuentan con un amplio apoyo, las aplicaciones agroindustriales son rechazadas en gran medida. A partir de 1996 existe una diferencia en la percepción pública, cada vez mayor, entre la biotecnología "roja" (médica) y "verde" (agroalimentaria). Los ciudadanos no están dispuestos a dar su apoyo a aquéllas aplicaciones cuyos beneficios no perciben con claridad. Sin embargo apoyan aquéllas aplicaciones que consideran útiles y moralmente aceptables y una parte de los ciudadanos estarían dispuestos a asumir los riesgos que pudieran existir. En estrecha relación con los niveles de apoyo está la creencia de que las biotecnologías "verdes" no son "naturales" y pueden abocar a consecuencias potencialmente catastróficas. Incluso entre los partidarios de las biotecnologías "verdes" estas preocupaciones son evidentes.

- *Diferencias a nivel nacional:* Los niveles de apoyo a las biotecnologías varían ampliamente de un país a otro. Entre los países más favorables figuran Finlandia, Países Bajos, Estados Unidos y Canadá, mientras que Grecia, Austria, Francia y Dinamarca son los países más críticos. Consideradas como un todo, las medicinas GM cuentan con el apoyo de todos los países. Por el contrario, la mayoría de éstos se oponen a los alimentos GM, excepto Finlandia, España, Canadá y Estados Unidos.
- *Preocupaciones comunes:* A los ciudadanos les preocupa las consecuencias que tendrán los alimentos GM en las generaciones futuras y la posibilidad de que existan "efectos retardados". La biotecnología se compara con un tren lanzado a gran velocidad, imposible de detener y con un destino desconocido, aprovisionando en combustible por la ciencia industrial, sin frenos e ignorando las señales de peligro de la opinión pública. Mientras los ciudadanos demandan una regulación efectiva y se preguntan si ésta es posible debido a la velocidad a la que se producen los desarrollos científicos y técnicos, manifiestan la necesidad de una normativa y cooperación a nivel internacional y la relativa ineeficacia de las instituciones demo-

cráticas, si se comparan con las empresas multinacionales.

- *Implicaciones:* Las nuevas disposiciones reguladoras (2001/18/CE) pueden considerarse, en parte, como una respuesta a las inquietudes de los ciudadanos. Si bien estas disposiciones pueden disipar las preocupaciones en lo que a regulación se refiere, parece improbable que la opinión pública cambie a una posición más propicia porque consideren que los alimentos GM proporcionan claros beneficios.

Para más detalles y publicaciones, visitar la página web del proyecto: <http://www.lse.ac.uk/lses>

Proyecto Nº : QLG7-CT-1999-00286

Persona de contacto: Prof. George Gaskell, Methodology Institute, London School of Economics, Houghton Street, WC2A 2AE, London, REINO UNIDO. Tel:+44 20 7955 7702; Fax: +44 20 7955 7005; E-mail: g.gaskell@lse.ac.uk ; URL: <http://www.lse.ac.uk/Depts/Methodology>

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.
Telf.: 91/549 23 00 – Fax: 91/549 36 27 – e-mail: jespinosa@if.csic.es