

NOTICARIO

REUNIONES Y CONGRESOS CELEBRADOS

IPA 2000

20 al 24 de Noviembre del 2000
Parque de Exposiciones de Paris-Nord Villepinte

Asociado con el Salón Internacional del Embalaje, IPA 2000-World food process exhibition cosechó un éxito internacional sin precedentes gracias a un aumento récord del 28% de los visitantes extranjeros. Con 1.038 expositores procedentes de todos los sectores alimentarios, IPA presentó una oferta global e internacional: un 45% de expositores extranjeros procedentes de 27 países entre los cuales cabe destacar: Alemania, Italia, Países Bajos, Estados Unidos, ...

De este modo, IPA 2000 (como también lo hizo EMBALLAGE 2000), confirmó su posición de acontecimiento líder mundial de la tecnología alimentaria.

La complementariedad perfecta entre IPA 2000 y EMBALLAGE 2000, que se celebraron por primera vez en las mismas fechas, se plasmó en las cifras: 25.000 visitantes comunes, de los cuales el 35% eran internacionales, pasaron de un salón al otro y pudieron descubrir todas las últimas tecnologías alimentarias del proceso al embalaje. En total los dos salones reunieron 168.371 visitantes y 3.880 expositores.

El Salón IPA también ha basado su éxito en animaciones de gran relevancia: El Foro Innovación e Investigación, el Village Medioambiente – Gestión del Agua y el nuevo Village Seguimiento de la Producción que cosecharon un gran éxito debido a la actualidad de los temas tratados. Destacó la presencia masiva en estos espacios claves de los industriales en las conferencias “cortas” que trataron de forma técnica, pragmática y concreta, los temas más candentes de la actualidad para las industrias agroalimentarias.

PRÓXIMA CITA EN IPA 2002

Del 18 al 22 de noviembre del 2002, Paris Nord Villepinte

Para cualquier información complementaria, póngase en contacto con:

IPA EXPOSIUM

1,Rue du Parc-92593 LEVALLOIS PERRET – FRANCIA

Tel.: 00 33 1 49 68 52 38 – Fax: 00 33 1 49 68 52 31

E-mail.: ipa@exposium.fr

PROMOSALONS ESPAÑA

Diego de León, 44 – 28006 MADRID
Tel.: 91 564 31 54 – Fax: 91 411 66 99
E-mail.: promosalons@promosalons.es

EMBALLAGE 2000

20 al 24 de Noviembre del 2000
Parque de Exposiciones de Paris-Nord Villepinte

EMBALLAGE 2000 confirmó su posición de mayor salón mundial del sector en el 2000. Los visitantes de esta edición fueron un 7,6% más numerosos que en 1998. El número de visitantes extranjeros aumentó un 26%. Representaron el 34% del total de visitantes frente al 29% de la edición anterior.

También hubo un 7% más de expositores este año (2.680). El 50% de ellos eran extranjeros y el 31% exponía por primera vez. En total fueron 1300 los expositores extranjeros procedentes de 41 países entre los que cabe destacar: Italia, Alemania, España, Gran Bretaña, Países Bajos, Estados Unidos... Los expositores internacionales procedían en un 46% del sector de la maquinaria para el embalaje y en un 39% del de envases y contenedores.

Al elegir la India como “país invitado de honor”, EMBALLAGE 2000 puso de manifiesto un mercado prometedor. El objetivo de esta invitación era desarrollar relaciones industriales entre profesionales Indios y Europeos del sector del embalaje y del proceso alimentario. El Sr. Sibal, Embajador de la India en Francia y los principales protagonistas del sector del embalaje indio estuvieron presentes. Tuvieron la oportunidad de establecer las bases para futuras colaboraciones comerciales con sus homólogos Europeos.

PACK.VISION 2000, consulta internacional en materia de diseño y envasado, permitió a los estudiantes hacer una presentación general de los retos que determinan la evolución del sector del embalaje para los próximos años. Los estudiantes presentaron “escenarios de consumo”, en los que el embalaje era el hilo conductor.

Los 6 temas propuestos a los estudiantes correspondían a las tendencias de consumo. Los 30 proyectos estaban puestos en escena en verdaderos decorados de teatro y “utilizados” en situaciones de vida cotidiana por actores profesionales. Este acontecimiento suscitó el interés de los visitantes,

los industriales y de los diseñadores industriales presentes en el Salón.

PRÓXIMA CITA EN EMBALLAGE 2002

Del 18 al 22 de noviembre del 2002

Para cualquier información complementaria y la organización de su viaje, póngase en contacto con: EMBALLAGE-EXPOSIUM

1, Rue du Parc-92593 LEVALLOIS PERRET – FRANCIA

Tel.: 00 33 1 49 68 54 40 – Fax: 00 33 1 49 68 54 45

E-mail.: emballage@exposium.fr

PROMOSALONS ESPAÑA

Diego de León, 44 – 28006 MADRID

Tel.: 91 564 31 54 – Fax: 91 411 66 99

E-mail.: promosalons@promosalons.es

EUROALIMENTACIÓN'2001

17 al 20 de Febrero de 2001

Feria Internacional de Bilbao

Del 17 al 20 de Febrero, la institución ferial vasca abrió sus puertas a EUROALIMENTACIÓN'2001, 9º Salón de Alimentación y Dietética, donde se presentaron las últimas novedades y tendencias del sector, con especial atención a los productos selectos, de calidad y con label, representativos de las distintas regiones participantes.

EUROALIMENTACIÓN'2001 constituyó un importante punto de encuentro entre la oferta y la demanda para el mundo de la alimentación y la dietética. En su novena edición el Salón acogió la participación de empresas relacionadas con los sectores de equipamiento hostelero y distribución física, productos de consumo final, empresas de distribución, grandes consumidores, maquinaria y acondicionamiento, servicios a la industria y comercio alimentario, materias primas, ingredientes y aditivos, lo que garantizó un alto grado de representatividad. También estuvieron presentes organismos, instituciones y publicaciones especializadas.

La celebración conjunta de EUROALIMENTACIÓN y EUROHOSTELERÍA aumenta el atractivo de los salones como mercados de ventas. La reunión de profesionales y compradores de la gran distribución y del comercio, supermercados e hipermercados, mayoristas, agentes y distribuidores de productos alimenticios, relacionados con el mundo de la hostelería, la gastronomía y el catering en un mismo espacio permitió optimizar las estrategias comerciales, facilitando la oportunidad de negocio en todas las actividades vinculadas.

De este modo, EUROALIMENTACIÓN y EUROHOSTELERÍA conformaron un escaparate en el que los profesionales pudieron encontrar toda la oferta relativa al sector de la alimentación, dietética y

equipamiento de hostelería, con las últimas novedades desarrolladas en productos, procesos, materiales y nuevas tecnologías para equipamientos.

El programa se completó con cursos de cata, jornadas técnicas y conferencias, en las que participaron conocidos restauradores de talla mundial. Al igual que en ediciones anteriores, contó con el apoyo y participación de la Asociación de Empresarios de Hostelería de Bizkaia.

Para mayor información dirigirse a:

Apdo. 468 – 48080 BILBAO

Tel.: 34-94 428 54 00

Fax.: 34-94 442 42 22

<http://www.feriaint-bilbao.es>

E-mail.: fib@feriaint-bilbao.es

PRÓXIMOS CONGRESOS Y REUNIONES

XXXI JORNADAS ANUALES DEL CED SOBRE DETERGENCIA Y COSMÉTICA

28 al 30 de Marzo, 20001

Hotel Barceló Sants, Barcelona, España

ACTO INAUGURAL.

El acto Inaugural de las XXXI Jornadas anuales del CED tendrá lugar en el Salón Barcelona A del hotel Barceló Sants, Pl. dels Països Catalans s/n, Barcelona, el miércoles día 28 de Marzo del 2001, a las 11:00h.

- Salutación del Presidente del CED.
- Alocuciones de diversas personalidades de los Gobiernos Central y Autonómico.
- Conferencia Plenaria Inaugural.

CONFERENCIAS PLENARIAS.

Miércoles, 28 de marzo: El nacimiento de las formas. WAGENSBERG, J. Director del "Museu de la Ciencia". Barcelona, ESPAÑA.

COMUNICACIONES ACEPTADAS.

- *Cationic and Anionic Surfactants for Household Products: How to make them compatible.* HENNING, J., MÜLLER, F., PEGGAU, J. (Goldschmidt Ag, TS EA HC. – Essen, ALEMANIA).
- *Dyeability of cotton pre-treated with cationic surfactants and dyed with reactive dyes.* PEGIADOU, S., ELEFTHERIADIS, I. (Univ. of Thessaloniki, lab. of organic Chem. Technology. – Thessaloniki, GRECIA).
- *New performance test for European ECO-Label Detergents.* SOMMER, U. (Bam, Federal Inst. for Materials Research and Testing. – Berlin, ALEMANIA).

- *Toxicidad aguda de 2-fenil isómeros del "LAS" frente a la Daphnia Magna. Correlación con la c.m.c.* LÓPEZ-SERRANO, I., MORENO, A. (PÉTREAS. – San Roque (Cádiz), ESPAÑA).
- *The most simple amphoteric: trimetil glycine and its applications in cosmetic products.* RIGANO, L., BONFIGLI, A., D'AGOSTINO, R., STUCCHI, P. (ISPE, SrL, Milano, ITALY).
- *How to formulate sprayable conditioning systems for hair care?.* AMELA, C., BOETTCHE, A., PRAT, E. (Cognis Iberia, S.L. – Barcelona, ESPAÑA).
- *Emulsion characterisation and emulsification processes. An overview.* CANSELIER, J.P., POUX, M., WILHELM, A. M., XUEREB, C. (ENSIGC, Lab. de Génie Chimique. – Toulouse, FRANCIA).
- *New developments in structure-CMC relationships for anionic surfactants.* ROBERT, D.W. (Unilever Research Port Sunlight Laboratory (UK). – Merseyside, REINO UNIDO).
- *Development of spectroscopic and viscosimetric screening methods to test the effects of detergents on globular proteins.* DURCHSLAG, H., FISCHER, A., TIEFENBACH, K. – J., JAE-NICKE, R. (Inst. of Biophysics and Physical Biochem., Univ. of Regensburg. – Regensburg, ALEMANIA).
- *Optimisation of aqueous cleaning compositions around near-tricritical points.* OLDENHOVE, L., BROZE, G. (Colgate-Palmolive R&D. – Liège, BELGICA).
- *Squamometry and corneometry: two complementary tools to investigate the interaction of surfactants with the stratum corneum.* PAYE, M. (Colgate-Palmolive R&D. – Liège, BELGICA).
- *The state of the art in the encapsulation of unstable raw materials.* GARCÍA-ANTÓN, J.M., BONILLA, A., PARENTE, A. (Lipotec, S.A.- L'Hospitalet (Barcelona), ESPAÑA).
- *Ingeniería genética. Una nueva herramienta para la obtención de ingredientes cosméticos.* ARMENGOL, R., BENAIGES, E., MAYORDOMO, L. (Provital, S.A. – Barcelona, ESPAÑA).
- *Modificación de la técnica de la bioluminiscencia en la determinación de niveles bajos de contaminación bacteriana en presencia de tensioactivos sulfatados.* LERANOZ, S., GARCÉS, C., CASADÓ, F. (The Colomer Group. – Barcelona, ESPAÑA).
- *La innovación, la vía para atraer al consumidor.* BARBA, Y. (Taylor Nelson Sofres.– St. Cugat Vallés, Barcelona, ESPAÑA).
- *Innovación en los mercados ante un nuevo consumidor.* PAU, G. (A.C. Nielsen. – Barcelona, ESPAÑA).
- *Synthesis of ethoxylated fatty acid methyl esters. Discussion of reaction pathway.* HRECUZUCH, W., SZYMANOWSKY, J. (Institute of heavy Organic Synthesis/Poznan University of Technology. – Kedzierzyn-Kozle/Poznan, POLONIA).
- *Pre-activated Hydrogen Peroxide/Activator Systems for Bleaching and Disinfection.* FOELLNER, B., BOHEN, J., KRUESSMANN, H. (WFK-Cleaning Technology Research Institute. – Krefeld, GERMANY).
- *Extracción de lanolina de lana mediante dióxido de carbono a presión y temperatura.* DOMÍNGUEZ, C., JOVER, E., BAYONA, J.M., ALZAGA, R., ERRA, P. (Depto. Tecnología Tensioactivos II-QAB, CSIC. – Barcelona, ESPAÑA).
- *Polymerization in highly concentrated O/W emulsions.* ESQUENA, J., SOLANS, C. (Depto. Tecnología Tensioactivos IIQAB, CSIC. – Barcelona, ESPAÑA).
- *Environmental risk assessment under HERA: challenges and solutions.* FOX, K. (Chair of HERA Task force. – Brussels, BELGICA).
- *Human health risk assessment under HERA: challenges and solutions.* HOLLAND, G., LALLY, C. (Co-Chair of HERA Task force. – Brussels, BELGICA).
- *Communication of HERA: Methods and responses.* LAROCHE, C. (Chair of HERA Communications Management Team. – Brussels, BELGICA).
- *Measurement of evaporation rates of liquids by a drop-on-fibre technique.* CARROLL, B.J. (Unilever Research Lab. – Merseyside, REINO UNIDO).
- *Thermodynamic study of the removal of olive oil from metal surfaces by biodegradable surfactants.* RAMOS-TEJADA, M.M., ONTIVEROS, A., DURAN, J.D.G., JURADO, E. (Univ. Granada-Depto. Física Aplicada/Univ. Jaén-Depto. Física Aplicada/Univ. Granada-Depto. Ingeniería Química. – Granada/Jaén, ESPAÑA).
- *Investigation of the Phase Behaviour of Laven-der Oil/Water/Surfactant.* AL-BAWAB, A. (University of Jordan, Chemistry Department. – Jordan, JORDANIA).
- *N-Glycidyl(ityl)amides. Synthesis and mesophasic properties.* RAMIZ, A., GOETHALS, G., MARTIN, P., VILLA, P., GODE, P. (Lab. de Chemie Org. et Cinét. De la Univ. de Picardie J. Verne. – Amiens, FRANCIA).
- *Glucosyl-pyrrolo[2,1-c][1,4]benzodiazepin-5, 11-diones. Synthesis and amphiphilic properties.* BOUHLAL, D., GODE, P., MASSOUI, M., VILLA, P., MARTIN, P., GOETHALS, G. (Lab. Chimie des Agroressources de la Univ. Ibn Tofail/Lab. de Chimie Org. et Cinét. de la Univ. de

- Picardie J. Verne. – Kénitra/Amiens, MARRUECOS/FRANCIA).
- *Biodegradación y toxicidad de tensioactivos no iónicos*. JURADO, E., BRAVO, V., FERNÁNDEZ, M., NÚÑEZ, J., LUZÓN, G., VARGAS, M. (Univ. Granada-Depto. Ing. Química. – Granada, ESPAÑA).
 - *Comportamiento de los suavizantes de amino y amonio polisiloxano aplicados al tejido de algodón aprestado. Parte I: Humectabilidad y tacto del tejido*. CARRION, F.J. (INTEXTER (UPC). – Terrassa, ESPAÑA).
 - *Glucosyl-1,4-benzodiazepin-2,5-diones. Synthesis and amphiphilic properties*. BOUHLAL, D., GODE, P., GOETHALS, G., MASSOUI, M., VILLA, P., MARTIN, P. (UFR Agroressources et Chimie Fine Univ. Ibn Tofail/Lab. Chimie Org. et Cinét. Univ. de Picardie – Kénitra/Amiens, MARRUECOS/FRANCIA).
 - *Sulfonation of undecylenic acid*. MENG, H.L., CANSELIER, J.P. (ENSIGC, Lab. de Génie Chimique. – Toulouse, FRANCIA).
 - *Solubilization of new benzimidazolone-sugar derivatives in diverse micellar solutions and microemulsions*. EL AMRANI, M., AZEMAR, N., LAKHRISSI, B., SOLANS, C., EL MIDAOU, A., GARCÍA-CELMA, M.J., COMELLES, F., MASSOUI, M., (UFR Agroressources et Chimie Fine Univ. Ibn Tofail/Depto. Tecnol. Tensioactivos IIQAB-CSIC. – Kénitra/ Barcelona, MARRUECOS/FRANCIA).
 - *Interfacial activity of ethoxylated fatty acid methyl esters*. MAKOWSKA, D., SZYMANOWSKI, J. (Poznan, POLONIA).
 - *Formation of inclusion complexes between an anthocyanin, cyaniding and beta-and/or gamma-cyclodextrins*. HAMMOURI, M.K. (Dept. of Chemical Sciences, Jordan Univ. of Science and Technology. – Irbid, JORDANIA).
 - *Kinetic aspects of mixed soil removal from hydrophile/hydrophobe textile substrate*. FLORESCU, S., LECA, M., GOLGOJAN, A., ZAHANAGIU, F., STAIUCU, T. (University of Bucharest, Physical Chem. Dept./Soda Products Works Govora/Univ. Polytechnica Bucharest. – Bucharest, RUMANÍA).
 - *Systematic studies on the preparation of nano-emulsions*. IZQUIERDO, P., ESQUENA, J., TADROS, T.F., DEDEREN, C., GARCÍA, M.M., AZEMAR, N., SOLANS, C. (Dpto. Farmacia y Tecnol. Farmacéutica. – Barcelona/Everberg, ESPAÑA/BÉLGICA).
 - *Estudio de la formación de microemulsiones y nano-emulsiones de fase externa oleosa (W/O)*. USON, N., GARCÍA, M.J., AZEMAR, N., SOLANS, C. (Depto. Tecnología Tensioactivos IIQAB, CSIC/Univ. Barcelona, Depto. Farmacia y Tecnol. Farmacéutica. – Barcelona, ESPAÑA).
 - *Relación entre comportamiento fásico y formación de nano emulsiones tipo (O/W) en el sistema agua/C₁₆E₈/Aceite de vaselina*. MORALES, D., GUTIÉRREZ, J.M., GARCÍA-CELMA, M.J., ESQUENA, J., AZEMAR, N., SOLANS, C. (Depto. Tecnología Tensioactivos IIQAB, CSIC/Depto. Ingeniería Qca. I Metalúrgia Univ. Barcelona/Depto. Farmacia y Tecnol. Farmacéutica Univ. Barcelona. – Barcelona, ESPAÑA).
 - *Wool treatment with commercial enzymatic formulations*. JOVANCIC, P., JOCIC, D., MOLINA, R., JULIÁ, M.R., ERRA, P. (Depto. Tecnología Tensioactivos IIQAB, CSIC/Text. Eng. Dept., Faculty of Technology and Metallurgy Univ. Belgrade. – Barcelona/Belgrade, ESPAÑA/YUGOSLAVIA).
 - *Some aspects concerning the selection criteria for surfactants in order to obtain modern pesticides formulating systems*. PISCUREANU, A., DOGARU, M., PREOTEASA, V., STANCIU, I. (Institute of Chemical Research/Oltchim, S.A. – Bucarest/Râmnicu Vâlcea, RUMANIA).
 - *Phase behaviour of sodium (3-dodecanoyloxy-2-hydroxy-propyl) succinate in a water/oil system and formulation of cubic phase*. JINFENG, ARAMAKI, K., OGAWA, A., KATSURAGI, T., KUNIEDA, H. (Yokohama Nat. University/Mitsubishi Chemical Co. – Yokohama, JAPÓN).
 - *Adsorption of surfactants at water-solid grease interface and consequences for detergency applications*. DURBUT, P., BROZE, G. (Colgate-Palmolive R&D. – Liège, BELGICA).
 - *Evaluación de la influencia de los tensioactivos secundarios en la inocuidad dermatológica de las formulaciones cosméticas destinadas a la higiene corporal y capilar*. BALAGUER, F., CASTAN, P., COLL, J., REIG, J.M^a, RECASENS, M., PRAT, A., PELEJERO, C. (Antonio Puig, S.A./Kao Chemicals Europe, S.L. – Barcelona/Barberá del Vallés, ESPAÑA).
 - *Soaps and Fe³⁺ as an alternative to SDS and Al³⁺ in Adsorptive Michelle Flocculation*. TALENS-ALESSON, F.I., HANKINS, N.P., AZZOPARDI, B.J. (School of Chemical, Environmental and Mining Engineering. – Nottingham, REINO UNIDO).
 - *Efecto del tensioactivo en la asociación de ibuprofen a sistemas poliméricos biodegradables*. RICART, M.D., GAMISANS, F., EGEEA, M.A., ESPINA, M., VALLS, O., GARCÍA, M.L. (Univ. de Barcelona, Facultat de Farmacia. – Barcelona, ESPAÑA).
 - *Estudio de la formación de microemulsiones para su aplicación en detergencia*. CARRETERO, L., GUTIÉRREZ, J.M., AZEMAR, N., SOLANS, C. (Depto. Tecnología Tensioactivos

IIQAB, CSIC/Depto. Ingeniería Química i Metallúrgia, Univ. Barcelona. – Barcelona, ESPAÑA).

- *Physico-chemical and functional aspects of the interaction of glycosaminoglycans with phospholipid surfaces.* MORA, M., GUTIÉRREZ, M.E., MADARIAGA, M.A. de, CASADÓ, F.J. (Univ. de Barcelona, Dept. de Bioquímica i Biología Molecular/The Colomer Group. – Barcelona, ESPAÑA).

Para mayor 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

website: www.cid.csic.es/ced

EUROFOODCHEM XI

Biologically-active phytochemicals in food: analysis, metabolism, bioavailability and function

26-28 September 2001

Norwich Research Park, Norwich, UK

The Royal Society of Chemistry and the Food Chemistry Division of the Federation of European Chemical Societies are pleased to announce details of EUROFOODCHEM XI. The meeting will be held at the Norwich Research Park from Wednesday 26 September to lunchtime on Friday 28 September 2001 with participants arriving on the afternoon of Tuesday 25 September.

Eurofoodchem XI aims to bring together food chemists and researchers from other disciplines with representatives of industry, including SMEs, regulatory bodies and consumer organisations who have a common interest in:

- determining the nature, role and significance of phytochemicals in diets, whole foods and supplements
- exploiting the resulting commercial opportunities, thereby
- offering health benefits to the consumer

SCIENTIFIC PROGRAMME

The conference will extend over five half-day sessions and include plenary presentations, short oral presentations and posters. The conference will also provide a forum for participants to identify areas of shared interest, and initiate networks and plan submissions for national and European funding.

The plenary presentations will cover:

- Phytochemicals in food: The plants as Chemical Factory
- Phytochemicals: Significance for Health
- Analytical Methods: Plants and Foods
- Analytical Methods: Biological Systems
- Antioxidant Activity: Critical Assessment of *in vivo* and *in vitro* Carotenoids: Factors Affecting Bioavailability
- Optimising Phytochemical Release by Process Technology
- Phytochemicals: Opportunities for Further Research and Exploitation

Plenary speakers will include:

- Professor Monica Anese, University of Udine, Italy
- Professor Okezie Aruome, Imperial College, London, UK
- Professor Hilmer Sørensen, Royal Veterinary and Agricultural university, Denmark
- Dr Hans Verhagen, Unilever Research, Vlaardingen, The Netherlands

Further Information

Nicola Durkan

EUROFOODCHEM XI

Conference Department

Royal Society of Chemistry

Burlington House, Piccadilly

London W1J 0BA UK

Tel: +44 (0) 20 7437 8656

Fax: +44 (0) 20 7734 1227

Email: conferences@rsc.org

Full information on the conference can be found on the conference web site, which will be regularly updated: www.rsc.org/conferences

4TH INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON THE ROLE OF SOY IN PREVENTING AND TREATING CHRONIC DISEASE

November 4-7, 2001

Hyatt Islandia, San Diego, California

The symposium will include basic and clinical research involving soyfoods and soybean processing on efficacy and the relative merits of isolated soybean components.

Leading international scientists will present their latest findings in plenary sessions, focused sessions on specific topics, and in a newly, expanded poster format.

A Satellite Symposium, to be held on Sunday, Nov. 4, will address emerging technologies and breaking research issues in soy and health.

Abstracts for oral and poster presentations are being accepted for inclusion in the technical program.

Interested presenters should contact symposium management at: meetings@aocs.org;

Phone: 1 217 359 2344 or fax 1 217 351 8091 for complete submission details.

For update information visit the meeting's website at www.aocs.org/soy01.htm.

OTRAS NOTICIAS

PRODUCTOS ALIMENTARIOS INTERMEDIOS (PAI)

Los Productos Alimentarios Intermedios (PAI) son aquellos productos comestibles, no necesariamente nutritivos, que no son alimentos básicos como la carne, la leche, la fruta, los huevos, etc..., ni se consumen directamente, sino que proceden de transformaciones de estos a fin de adaptarlos mejor para su utilización en la industria y facilitar la producción industrial de alimentos con las máximas garantías de calidad e higiene.

Actualmente, podemos encontrar algún tipo de PAI prácticamente en todos los alimentos elaborados y bebidas. Son fundamentales en los productos navideños, ya que estos incorporan en su composición productos alimentarios intermedios tan importantes como la yema de huevo, (congelada, en polvo o líquida), el chocolate, las frutas confitadas, o las levaduras de fermentación del cava, que se presentan totalmente esterilizados y sin peligro de contaminación microbiana, y que son elaborados por industrias especializadas en ellos.

La Fundación Cotec ha reunido a un grupo de expertos de la industria alimentaria y de centros I+D especializados para la publicación del documento "Productos Alimentarios Intermedios (PAI)", coordinado y elaborado por Roberto Xalabarder, de la Asociación de Fabricantes y Comercializadores de Aditivos (AFCA), y por Nabil Khayyat, del Centro para el Desarrollo tecnológico Industrial (CDTI), que analiza la situación y las principales oportunidades de este sector, en el que la investigación es un factor clave para descubrir nuevas aplicaciones.

Los PAI juegan un papel esencial en la elaboración de alimentos diferenciados, ya que no solo cumplen su función de alimentar, sino que aportan otras funciones o características al producto final para mayor valoración por parte del consumidor a la hora de confeccionar su dieta. Otra de sus características es su aportación a los alimentos de cualidades que ofrecen mejoras en la calidad, la facilidad de preparación y la diversidad de presentación en los productos finales.

La situación de cambio continuo por la que atraviesa la industria alimentaria, le plantean importantes retos como la necesidad de incrementar los niveles de productividad, la búsqueda de nuevos

productos alternativos, la incorporación de un mayor valor añadido que permita diferenciar los productos y hacerlos más competitivos, y de reducir los costes de producción, a los que puede dar respuesta la investigación y el desarrollo de nuevas aplicaciones a través de la utilización de los PAI.

Se distinguen principalmente tres tipos de Productos Alimentarios Intermedios:

- PAI con valor nutricional: Son ingredientes que intervienen en la preparación de un producto alimentario elaborado y que ayudan a la obtención de unas características nutricionales determinadas a partir de las materias primas de base. Dentro de este grupo encontramos derivados de la industria cárnica, de productos de la pesca, de la leche, del huevo, de los vegetales, de frutas, de microorganismos, y otros como los mejorantes panarios, cremas pasteleras, bases para chicle o vegetales deshidratados para sopa, que también se consideran PAI.
- PAI con valor funcional: Se trata de ingredientes sin poder nutricional, que se incorporan durante la elaboración para asegurar la conservación, estabilización presentación del alimento terminado o también para facilitar su uso. Es decir, pueden cumplir una función en la confección y estructura del producto en sí, como ocurre con el ácido cítrico para regular la acidez o la lecitina para facilitar la dispersión instantánea de un polvo en agua o leche sin que forme grumos, o una función beneficiosa para el consumidor, como en el caso de la fibra que permite regular los procesos digestivos.
- PAI nutracéuticos: Se trata de una amplia y reciente gama de productos naturales, cuyas cualidades suponen un beneficio principalmente para el bienestar y la salud del consumidor, que se incorporan en los alimentos habituales como atributos de los mismos. En este grupo se encuentran: la gelatina de pescado, la lactoferritina, las purinas, las fibras, los polisacáridos, las vitaminas y provitaminas, el calcio, el magnesio, el hierro o la Guarana y el Ginseng.

En España, las empresas dedicadas a los PAI centran su actividad en la elaboración de aditivos, aromas e ingredientes alimentarios, y constituyen un subsector formado por alrededor de trescientas empresas con una facturación anual que ronda los 800.000 millones de pesetas.

Los PAI representan una extensísima familia en constante incremento, surgida de la creciente valoración de los subproductos, la búsqueda de la funcionalidad tecnológica y nutricional en las materias primas y de los avances en los conocimientos técnicos y científicos de la industria alimentaria, que va mucho más allá de la simple

alimentación, con un peso creciente en la dietética, la cosmética, la farmacia o la alimentación animal, entre otros campos, siendo el grupo de los nutracéuticos el que ofrece mayores oportunidades de futuro como nicho de I+D para mercados sumamente atractivos.

Para ampliar información:

Rubén Lafuente
Tel.:91 542 01 86
<http://www.cotec.es>

III PREMIO UNICAJA DE INVESTIGACIÓN SOBRE DESARROLLO ECONÓMICO Y ESTUDIOS AGRARIOS

Con el fin de estimular el conocimiento sobre la economía e impulsar la investigación, *Analistas Económicos de Andalucía*, a iniciativa de UNICAJA, ha decidido convocar el "III Premio UNICAJA de Investigación sobre Desarrollo Económico y Estudios Agrarios".

BASES

1. El III Premio UNICAJA de Investigación sobre desarrollo Económico y Estudios Agrarios estará dotado con 1.000.000. El premio será indivisible y no podrá ser compartido por dos o más ganadores.

2. Pueden concurrir a este premio personas físicas a título individual o en equipo, en cuyo caso se adjuntará la relación nominal de los participantes y se deberá designar un representante o director del mismo. Si el premio lo obtuviera un trabajo presentado por un equipo, el cheque nominativo por el importe del premio, se extenderá a nombre del director del trabajo.

3. Los participantes presentarán su trabajo con seudónimo, rellenarán la ficha de solicitud con los datos requeridos y la entregarán en un sobre cerrado donde conste en el exterior el seudónimo. En el interior del sobre, figurará la ficha solicitud con el nombre del autor o la relación de los autores y una declaración de conformidad firmada por los miembros del equipo investigador.

4. Los trabajos serán originales y deberán presentarse escritos a máquina a doble espacio y harán referencia a temas de Desarrollo Económico, Agrario o Agroalimentario enmarcados en el ámbito territorial de actuación de UNICAJA. La extensión mínima admitida será de 50 páginas a doble espacio, (fuente Times New Roman 11).

5. Se presentarán por triplicado (original y dos copias) y en soporte informático (procesador de textos Word 6.0 o superior).

6. Los trabajos deberán presentarse en la sede de *Analistas Económicos de Andalucía*, sita en la

calle Ancla, 2 - 6º, 29015 de Málaga, con anterioridad al 31 de Marzo del año 2001.

7. El jurado estará presidido por el presidente de UNICAJA y por las personas que éste designe, actuando de secretario el director de *Analistas Económicos de Andalucía*. Con anterioridad al 15 de Mayo de 2001 se hará público el fallo del jurado, siendo inapelable su decisión.

8. Los resultados de los trabajos presentados, podrán ser publicados en revistas científicas nacionales o extranjeras en la forma internacionalmente establecida, haciendo constar en su caso que resultaron premiados. Si UNICAJA o *Analistas Económicos de Andalucía* lo consideran conveniente, los autores de los trabajos premiados deberán redactar una versión divulgadora de los mismos, que sirva para el conocimiento general de los resultados obtenidos.

9. El autor o autores de los trabajos premiados se obligan a ceder en exclusiva y a transmitir con carácter indefinido a UNICAJA los derechos de propiedad intelectual de carácter patrimonial que pudieran corresponderles sobre la obra. En consecuencia, UNICAJA queda facultada por dicha transmisión para la explotación, publicación, distribución y comunicación pública de la obra en la forma que estime conveniente con el fin de dar cumplimiento a sus objetivos sociales y culturales.

10. En el caso de que UNICAJA o *Analistas Económicos de Andalucía* no publicaran el trabajo y el autor decidiera editarlo, siempre hará constar que con el obtuvo el III PREMIO UNICAJA DE INVESTIGACION SOBRE DESARROLLO ECONÓMICO Y ESTUDIOS AGRARIOS.

11. Los trabajos no premiados estarán en disposición de sus autores en el plazo de un mes a partir de la resolución del jurado. Si transcurrido ese plazo no fueran retirados, se entenderá la renuncia por parte de los autores a sus trabajos.

12. El premio podrá declararse desierto si el jurado lo considera oportuno, ya sea debido a que los trabajos no se ajustan a las bases establecidas o a que no tienen la calidad debida.

13. *Analistas Económicos de Andalucía*, procurará una adecuada difusión de los trabajos utilizando los distintos medios posibles, pudiendo ser publicados en las publicaciones que se considere conveniente.

AREAS DE INVESTIGACION

Podrán optar al premio los trabajos originales de investigación científica y tecnológica. En el caso de las Tesis Doctorales, deben haber sido aprobadas dentro del plazo de tres años anteriores a la convocatoria.

Los trabajos presentados estarán incluidos en algunos de los siguientes apartados:

- Desarrollo económico.
- Industria agroalimentaria.

- Gestión del agua.
- Agricultura ecológica.
- Nuevas tecnologías aplicadas a los procesos productivos.
- Organización e instituciones de desarrollo económico.

Los trabajos presentados no deberán haber sido realizados con fines claramente comerciales, por cuenta de empresas. Este extremo deberá ser acreditado mediante declaración firmada por el autor del trabajo.

DOCUMENTACIÓN DE CONSENSO SOBRE ALIMENTOS FUNCIONALES F-FE 372/00

WEB SITE: <http://www.exp.ie/flair.html>

Flair-Flow III is a co-operative project of the EU FAIR and INNOVATION programmes. It comprises a network (in 18 European countries) of circa 300 key people who disseminate food R & D results to the European food industry and to other end-users.

Director de la Red Nacional	Director del Proyecto F-FE
Dr. Jesús Espinosa Mulas	Dr. T.R. Gormley
Instituto del Frío	The National Food Centre
Ciudad Universitaria	Dunsinea, Dublin 15
28040 Madrid	Irlanda
Tel.: (91) 544 56 07	Tel.: (+ 353 1) 805 95 00
Fax.: (91) 549 36 27	Fax.: (+ 353 1) 805 95 50

Se ha redactado un documento de consenso sobre los conceptos científicos de alimentos funcionales en Europa, que ha sido publicado, en forma de suplemento, en el *British Journal of Nutrition*, 1999, **81** (Suplemento Nº 1), SI-S27. Este consenso es uno de los logros de la acción concertada sobre "*Functional Food in Europe*" (FUFOSE) (ver también F-FE 270/97. Algunos de los mensajes clave del documento de consenso son:

- Los alimentos pueden considerarse funcionales si puede demostrarse satisfactoriamente que afectan de forma beneficiosa a una o más de las funciones del cuerpo, además de los adecuados efectos nutritivos, que tienen que ver con un buen estado de salud y bienestar y con una disminución de los riesgos de enfermedad.
- Se ha propuesto un enfoque basado en la función más que en el propio producto, para que de esta forma se puedan vincular los fundamentos científicos a la información de sus efectos beneficiosos que se transmite a los consumidores.
- El conocimiento científico de la forma en que los componentes afectan a los procesos corporales implicados en la salud y bienestar, permite el desarrollo de marcadores que pueden registrar el impacto de los nuevos alimentos y utilizarse para la evaluación de su seguridad.

Los resultados de los estudios realizados con humanos, basados en marcadores, proporcionarían un sólido fundamento científico para aquéllos que abogan por los beneficios de los alimentos funcionales. Se proponen dos tipos de supuestos beneficios que estarían relacionados con estas dos categorías de marcadores: potenciación de las funciones corporales y disminución del riesgo de contraer enfermedades.

Para más información: contactar con el Dr. L. Contor, ILSI Europe, 83 Avenue E. Mounier, Box 6, B-1200 Brussels, Bélgica. Tel: +33-2-7710014; Fax: +32-2-7620044; E-mail: lcontor@ilsieurope.be

MANUALES TÉCNICOS PARA LAS PYME DE ALIMENTOS F-FE 380/00

WEB SITE: <http://www.exp.ie/flair.html>

Flair-Flow III is a co-operative project of the EU FAIR and INNOVATION programmes. It comprises a network (in 18 European countries) of circa 300 key people who disseminate food R & D results to the European food industry and to other end-users.

Director de la Red Nacional	Director del Proyecto F-FE
Dr. Jesús Espinosa Mulas	Dr. T.R. Gormley
Instituto del Frío	The National Food Centre
Ciudad Universitaria	Dunsinea, Dublin 15
28040 Madrid	Irlanda
Tel.: (91) 544 56 07	Tel.: (+ 353 1) 805 95 00
Fax.: (91) 549 36 27	Fax.: (+ 353 1) 805 95 50

Difundir los resultados de la I+D a las PYME de alimentos constituye siempre un reto, lo que motivó la organización de una serie de Jornadas o "Workshops", denominadas RETUER ("Ready to use european research"). Se han celebrado 30 jornadas de estas características en países europeos, que han sido muy bien evaluadas por los numerosos asistentes. Basados en los contenidos de cinco de estas jornadas, se han editado los correspondientes manuales técnicos.

Estos cinco manuales son:

- "Freshness and quality in seafoods" (Frescura y calidad del pescado y productos de la pesca). [ISBN 1 84170 110 6].
- "Food processing equipment design and cleanability" (Diseño de la maquinaria de elaboración de alimentos y facilidad de limpieza). [ISBN 1 84170 107 6].
- "Microbial control in the meat industry" (Control microbiológico en la industria cárnica). [ISBN 184170 109 2].
- "Ready to use fruit and vegetables" (Frutas y hortalizas preparadas para su utilización). [ISBN 184170 106 8].

- “Managing the cold chain for quality and safety” (Gestión de la cadena del frío para garantizar la calidad y seguridad de los alimentos). [ISBN 184170 108 4].
En estos manuales se especifica lo que se hace y no debe hacerse en las cinco áreas técnicas y

muchas de las recomendaciones pueden aplicarse a corto plazo.

Estos manuales se distribuyen de forma gratuita y se pueden solicitar al Director de la Red Nacional FLAIR-FLOW, Dr. Jesús Espinosa, o bien al Director del Proyecto, Dr. Ronan Gormley.