

NOTICIARIO

REUNIONES Y CONGRESOS CELEBRADOS

UN SIMEI DE RÉCORD

Desde el 25 hasta el 29 de noviembre en el Recinto Ferial de Milán

Llegada a su mayoría de edad, el Simej ha conquistado una afluencia de visitantes récord. Desde el 25 hasta el 29 de noviembre, en cinco intensas jornadas de exposición, caracterizadas por provechosos encuentros comerciales, el 18° Salón Internacional de Máquinas para la Enología y el Embotellado ha, de hecho, atraído al Recinto Ferial de Milán más de 46 mil operadores profesionales, registrando, con respecto a la última edición del 1997, un incremento del 12 por ciento. Muy importante y particularmente calificada la presencia de los operadores extranjeros, provenientes de 92 países (eran 86), desde Vietnam hasta Kasajstán, desde Australia hasta China: en total participaron 8.000 extranjeros, lo que representa un aumento del 33%.

La gran afluencia de visitantes confirma la importancia internacional de esta muestra como evento expositivo de los equipos para la producción y el embotellado de las bebidas, único en Italia, reforzada además, en esta última edición, por el incremento de la superficie ocupada y por el número de expositores. El Simej, de hecho, ha registrado un aumento del espacio expositivo de más o menos el 20 por ciento (ha ocupado 70.000 metros cuadrados) y un incremento del número de expositores del 14 por ciento: estuvieron presentes 652 empresas, entre las cuales 140 extranjeras provenientes de 18 países.

El éxito de Simej ha ratificado la elevada cualificación alcanzada por la tecnología italiana en un sector como lo es el de las máquinas para la enología, el embotellado y el empaquetamiento de los líquidos alimentarios, en el cual estamos a la vanguardia y que registra un saldo activo en la balanza con el exterior de 2.100 millardos de liras. Es así como esta exposición ha confirmado su propio papel, el cual no es solamente el de una amplia y prestigiosa vitrina, sino también el de ofrecer a los visitantes un cuadro exhaustivo de las más avanzadas tecnologías que permitan alcanzar elevados estándares de calidad de los productos y selecciones técnicas y económicas basadas en el conocimiento directo de los equipos y de las maquinarias ofrecidas por las industrias del sector.

En especial, para las bebidas, han sido presentadas las más modernas y sofisticadas tecnologías para la producción de agua mineral, zumos de frutas, «soft drinks», cerveza, vino, etc., conjuntamente con una amplia y diversificada gama de instalaciones de embotellado de diferentes dimensiones. También el sector del empaquetamiento estaba expuesto en el Simej, con un calificado grupo de empresas que representan lo mejor que actualmente existe en el mercado en este sector.

El gran interés suscitado por las dos muestras milanesas en los operadores extranjeros, ha sido confirmado además, por la presencia de calificadas delegaciones, organizadas gracias a la colaboración del Instituto de Comercio Exterior, llegadas de veinte países: Australia, Bosnia, Brasil, Bulgaria, Chile, China, India, Kazajstán, Marruecos, México, Moldavia, Polonia, República Checa, Rusia, República Sudafricana, Túnez, Ucrania, Hungría, Estados Unidos y Vietnam.

Es así como la última edición del Milenio del Simej, se ha caracterizado por la alta especialización de los visitantes y por la importancia de la presencia extranjera, como prueba del modo en que el proceso de globalización está comprometiendo un sector, en el cual Italia se encuentra en posición de líder internacional.

La próxima edición del Simej en el Recinto Ferial de Milán, se celebrará en noviembre del año 2001.

PRÓXIMOS CONGRESOS Y REUNIONES

OILS AND FATS INTERNATIONAL CONGRESS 2000 OFIC 2000

OILS AND FATS MEETING THE DEMANDS FOR
FOOD, MATERIALS, ENERGY AND NUTRITION
IN THE NEW MILLENIUM

4-8 September, 2000
Putra World Trade Centre
Kuala Lumpur, Malaysia

The theme of OFIC 2000 «OILS AND FATS
MEETING THE DEMANDS FOR FOOD, MATERIALS,

ENERGY AND NUTRITION IN THE NEW MILLENNIUM» is both timely and appropriate. Oils and fats have emerged as key materials for food, both in terms of supplying energy and nutrients. They are also important in several key areas in non-food or technical applications such as soaps and detergents, lubricants, pharmaceuticals and personal care products. Another emerging area of importance is that of the environment where oils and fats are used to produce biofuel and biodegradable products.

OFIC 2000 will be a forum for exchanging information and ideas on all aspects of oils and fats, including production, science and technology, applications and trade. It will also incorporate the *International Oils Fats Technology Exposition 2000* or *OFTEX 2000* which will showcase the latest technologies and services in oils and fats.

Another concurrent event will be the *World Congress on Oleochemicals 2000* or *WCO 2000* which will be a forum on oleochemical technology, trade and business opportunities.

The Oils and Fats International Congress 2000 (OFIC 2000) will comprise the following:

1. Four concurrent Modules
2. An international exposition on oils and fats technologies and services under OFTEX 2000
3. The World Congress on Oleochemicals 2000 or WCO 2000

The four modular are:

Agriculture and Raw Materials (ARM)

- Agriculture
- Biotechnology
- Tissue Culture
- New Crops
- Mechanisation
- Fertilisers
- Pesticides
- Plantation and Estate Management
- Waste Utilisation and Management
- Life Cycle Analysis

Science, Technology and Applications (STA)

- Lipid and Phospholipid Biochemistry and Chemistry
- Chemical and Physical Properties
- Processing including Hydrogenation, Catalysis, Esterification and Biotechnology
- Analytical and Quality Control
- Food Uses and Technical Applications
- Environmental Aspects

Oils and Fats in Human Nutrition (OFN)

- Energy Requirements
- Fatty Acid Metabolism

- Essential Fatty Acids including EPA & DHA
- Antioxidants and their Health Effects

Oils and Fats Business (OFB)

- Producers, Consumers and Markets
- Trade Issues and Regulations
- Quality and Standards
- Transportation
- Bulking Installations and Shipment
- Storage and Delivery

Those who are interested to receive further information:

MOSTA Room 1, 2nd Floor, Bangunan Sultan Salahuddin. Abdul Aziz Shah, 16, Jalan Utara, P.O. Box 48, 46700 Petaling Jaya, Malaysia
Tel.: 603-757 8930 Fax: 603-754 1644 / 755 0576
E-mail: malsci@tm.net.my

24TH WORLD CONGRESS AND EXHIBITION OF THE INTERNATIONAL SOCIETY FOR FAT RESEARCH (ISF)

16-20 September, 2001
Berlin, Germany

This congress is being sponsored by the 24 member organizations of the ISF, the international organization which provides a platform for the exchange of scientific and technological advances in the field of oils and fats. The ISF pursues this goal by organizing its international Congress every two years.

An exhibition will be held in conjunction with the technical program for the 24th World Congress of the ISF Companies will present the latest advances in the areas of instrumentation, ingredients and chemicals, processing systems and equipment, engineering services, environmental services, consulting, research and test laboratories, and more. The exhibition will provide an international forum for professionals in the fats, oils, and related industries to meet face to face for in-depth discussions.

Organizations interested in learning more about this one-of-a-kind marketing opportunity should contact:

ISF Advertising & Exhibits Sales Manager
P.O. Box 3489
Champaign, Illinois 61826-3489 USA
Tel.: 1-217-359-2344
Facsimile: 1-217-351-8091

Congress organizers are busy finalizing all details of the 24th World Congress and Exhibition of the ISF. While complete registration details won't be available until late 2000, up-to-the-minute details are always available at the ISF website. Just follow the link www.aocs.org/isf01.htm for a status update.

WORLD CONFERENCE AND EXHIBITION ON OILSEED PROCESSING AND UTILIZATION

12-17 November, 2000
Moon Palace Resort
Cancun, Mexico

The conference will focus on current practices in processing, and in-dept approaches to every aspect of processing will be presented by experts from North and South America, Europe, and Asia. Comprised of 12 sessions, the technical program will feature 48 oral presentations on such topics as new processing technologies, marketing, economics, sources and trends in raw materials, health, regulatory, and environmental issues. Additionally, over 50 leading companies that serve the industry will provide an exceptional exhibition for the conference delegates.

For more information:
AOCS, Meeting & Exhibits Department,
P.O. Box 3489, Champaign, IL-61826-3489, USA.
Phone: 217-359-2344
Fax: 217-351-8091
E-mail: mcain@aocs.org

IPA 2000: EL ACONTECIMIENTO MUNDIAL DE LA TECNOLOGÍA ALIMENTARIA

20-24 Noviembre, 2000
Nord Villepinte, París

En el año 2000, IPA —World Food Process Exhibition— se celebrará en las mismas fechas que EMBALLAGE, respondiendo de este modo a las expectativas del mercado y de sus protagonistas.

La complementariedad idónea de los dos salones permite presentar a escala mundial, la oferta tecnológica más exhaustiva que reúne a cerca de 4.000 expositores de los cuales dos terceras partes presentan una oferta dedicada exclusivamente a la industria alimentaria.

La reunión de los dos salones propone, en particular, el escaparate mundial más completo en el sector del envase y embalaje alimentario con la participación de todos los grandes líderes del sector. Por otra parte, ya son 30 las empresas que han decidido cubrir el acontecimiento en su totalidad reservando dos stands, uno en IPA y otro en EMBALLAGE.

Animador reconocido de su mercado, IPA 2000 vuelve a celebrar sus dos mayores animaciones que son el reflejo de las evoluciones tecnológicas: *El Foro de la Innovación e Investigación*, un lugar de descubrimiento de las mejores innovaciones del sector, entre las que se encuentran los dos galardonados del *Concurso de los Desafíos IPA de la Innovación*.

Otra parte importante del salón, los villages que en su segunda edición tratarán los temas técnicos de actualidad para las industrias agroalimentarias. Habrá un tema nuevo en el 2000 «seguimiento del producto y de la producción» y se volverá a tratar el tema de «medioambiente/gestión del agua».

Para saberlo todo acerca de IPA 2000:
www.ipa-web.com

XIII CONFERENCIA INTERNACIONAL SOBRE PALMA DE ACEITE

6-8 Septiembre, 2000
Centro de Convenciones Hotel Cartagena Hilton
Cartagena de Indias, Colombia

El próximo evento de esta serie, la XIII Conferencia Internacional, se realizará del 6 al 8 de Septiembre del 2000, en el Hotel Cartagena Hilton, de Cartagena de Indias. El primer día estará dedicado a la presentación de trabajos inéditos en el área de investigación y los dos últimos se tendrán simposios que analizarán aspectos de competitividad, mercadeo de la palma de aceite, elementos básicos agronómicos en la producción y procesamiento, usos de la palma de aceite y las implicaciones del consumo del aceite de palma en la salud y nutrición humana. El objetivo de la conferencia será conocer los más recientes avances tecnológicos en la agroindustria de la palma y analizar su competitividad a nivel nacional, latinoamericano y mundial, así como su prospectiva en el nuevo milenio.

Se invita a la presentación de trabajos en los siguientes tópicos:

Producción del Cultivo

- Fitomejoramiento y Producción de Semilla.
- Manejo de Suelos y Aguas.

- Nutrición del Cultivo.
- Enfermedades y Plagas.
- Cosecha y otras Prácticas de Campo.
- Variaciones en la producción de Aceite.

Procesamiento y Usos

- Producción y Extracción de Aceite.
- Automatización Mínima y Sencilla.
- Esterilización.
- Clarificación.
- Pérdidas y Control de Proceso.
- Manejo de Efluentes.
- Oleoquímica.
- Alimentación Animal y Concentrados.
- Recuperación de Almendra.
- Mantenimiento en Plantas Extractoras.

Administración y Mercadeo

- Sistematización.
- Eficiencia de Labores.
- Contratación de Personal.
- Mercadeo de Productos y Subproductos.
- Gestión Gerencial de la Innovación.

Habrán cuatro simposios con conferencistas nacionales e internacionales invitados y mesas redondas en cada uno.

Competitividad y Mercadeo:

- Perspectivas de la Agroindustria de Colombia.
- Perspectivas de la Agroindustria a Nivel Mundial.
- Elementos de Competitividad a Nivel Nacional e Internacional.
- *Mesa Redonda:* Proyección financiera: Análisis de inversiones y costos de la Agroindustria.

Agronomía:

- Diseño de Plantaciones.
- Renovaciones.
- Nuevos Materiales de Siembra.
- Manejo de Suelos, Nutrición y Fertilización.
- Requerimientos para la Producción de Aceite de Palma Orgánico.
- *Mesa Redonda:* Esquema de Asesorías Integrales.

Salud y Nutrición Humana:

- Efecto del Aceite de Palma en la Salud Humana, Modelos en Humanos jóvenes y adultos) y Animales.
- Relación entre el Consumo de Aceite de Palma y Parámetros Sanguíneos y su Interacción con Membrana Celular.
- Sustancias Antioxidantes del Aceite de Palma y Cáncer.
- *Mesa Redonda:* Aceite de Palma, en la Prevención y Tratamiento de la deficiencia de Vitamina A.

Procesamiento y Usos. Automatización:

- Eficiencias y Pérdidas en la Extracción de Aceite.
- Experiencias en las Certificaciones ISO 9000 y 14000 en la Producción de Palma de Aceite.
- La Oleoquímica: Mitos y Realidades.
- *Mesa Redonda:* Nuevos Procesos en la Extracción del Aceite.

Para más información:

FEDEPALMA

Cra. 10 A No. 69-98

A.A. 13772

Tel.: (57 1) 3210300

Fax: (57 1) 2113508

Santafé de Bogotá, D. C., Colombia

E-mail: ci@fedepalma.org

INTERNATIONAL CONGRESS ON

AUTHENTICITY OF SPECIES IN MEAT AND SEAFOOD PRODUCTS

18-20 September, 2000

Vigo, Spain

STATE OF THE ART OF LABELLING LEGISLATION, TRADING AND RESOURCE MANAGEMENT OF FISH AND MEAT SPECIES

Speakers:

Dr. I. Mackie, Rowett Research Institute (Aberdeen, UK)

Dr. H. An, Oregon State University (Oregon, USA)

Dr. R. Ellis, FAO

ANALYTICAL ADVANCES IN THE IDENTIFICATION OF FISH AND MEAT SPECIES

Speakers:

Dr. H. Rehbein, Fed. Res. Centre for Fisheries (Hamburg, D)

Dr. H. Lenstra, University of Utrecht (Utrecht, NL)

FOOD LABELLING FOR TRANSGENIC ORGANISMS

Speakers:

Dr. E. Entis, A/F Protein (Waltham, USA)

Dr. I. Kryspin-Sorensen, Toksikologsk Institut
(Søborg, DK)
Dr. B. Pöppin, Eurofins (Nantes, FR)
Dr. H. Harms, Hanse Analytik (Bremen, D)

For full details, see the conference Web-site at:
<http://www.iim.csic.es/~qpmfsi> or contact qpmfsi@iim.csic.es

AOCS CONFERENCE ON CRYSTALLIZATION AND SOLIDIFICATION PROPERTIES OF LIPIDS

1-4 October, 2000
Delta Chelsea Inn
Toronto, Canada

The meeting will offer two and a half days of intensive technical programming. Sessions include: Phase Behavior of Polymorphism; Lipid Crystallization Kinetics; Microstructure and Rheology; Crystallization in Emulsions; and Applications: Dairy, Confections Margarines and Shortenings, Pharmacology, and Cosmetics.

Each session will feature invited speakers who will provide overview papers covering each sessions topic, and volunteer papers will add more specific information for each topic. Volunteer poster abstracts also will be accepted.

The general chairperson for the conference is Neil Widlak, Archer Daniels Midland, Decatur Illinois, USA. Technical Cochairpersons are Richard Hartel, University of Wisconsin, Madison, Wisconsin, USA, and Suresh Narine, University of Guelph, Guelph, Ontario, Canada.

For the latest version of the meeting's technical program or for more information about the meeting, visit the AOCS website at: www.aocs.org/crystal.htm. Or, contact AOCS, P.O. Box 3489, Champaign, Illinois, 61821-3489 USA, Phone: 217-359-2344, fax: 217-351-8091, E-mail: meetings@aocs.or

EURO ALIMENTACION 9º SALON DE ALIMENTACION Y DIETETICA

17-20 Febrero, 2001
Bilbao

El dinámico mercado de la Alimentación y de la Dietética dispone del 17 al 20 de Febrero del 2001

de un núcleo de negocio en el que se presentarán las últimas novedades y tendencias. Un salón especializado que dedica gran atención a los productos selectos, de calidad y con label y que se incluye además cursos de cata, jornadas técnica y conferencias en las que participan conocidos restauradores de talla mundial. Tras ocho ediciones no hay duda de que este certamen es un importante instrumento para las relaciones entre la oferta y la demanda.

En las instalaciones de la Feria Internacional de Bilbao, se reunieron en la pasada edición 455 firmas expositoras que realizaron contactos comerciales con más de 19.263 visitantes, el 86% de los cuales eran profesionales. Todos ellos mostraron un alto grado de satisfacción con respecto a estos Salones.

Sectores participantes:

- Productos de consumo final.
- Equipamiento hostelero y distribución física.
- Materias primas, ingredientes y aditivos.
- Maquinaria y acondicionamiento.
- Servicio a la industria y comercio alimentario.
- Empresas de distribución.
- Grandes consumidores.
- Non food.
- Organismos e instituciones.
- Publicaciones.

Para más información:

Feria Internacional de Bilbao, Apdo. 468, 48080 - Bilbao, España.

Tel.: (34) 94 428 54 00. Fax: (34) 94 442 42 22.

Página Web: www.feriaint-bilbao.es

OTROS CONGRESOS

June 2000

Tuesday 6 June to Thursday 8 June 2000

FOOD SOLUTIONS EUROPE 2000 (Part of the Total Event on Intelligent Food Solutions)

Bastiaanse Communications and EFFoST
Venue: RAI Amsterdam, Amsterdam
The Netherlands
Contact: Heleen Bastiaanse
Tel.: +31-30-2294247
Fax: +31-30-2252910
Email: bascongr@worldonline.nl

Wednesday 7 June 2000

PRACTICAL ASPECTS OF CLEANING IN PLACE

SCI (Food Engineering)
Venue: SCI 14-15 Belgrave Square, London SW1X 8PS
United Kingdom
Contact: SCI Conference Secretariat
Tel.: +44-207-2353681
Fax: +44-207-2357743
Email: deborahn@chemind.demon.co.uk

August 2000

Wednesday 2 August to Friday 4 August 2000

6TH FOOD INGREDIENTS SOUTH AMERICA

Miller Freeman BV
Venue: Expo Centre Norte - Red Pavilion, Sao Paulo, Brazil
Contact: Miller Freeman do Brasil
Tel.: +55-11-38730081
Fax: +55-11-38731912
Email: mchaw@mibr.com
Website: <http://www.fi-events.com>

Sunday 27 August to Tuesday 29 August 2000

THE BIOPACK CONFERENCE: Production and application of biobased packaging materials of the food industry

EU-concerted action project on biobased packaging
Venue: The Royal Veterinary and Agricultural University, Copenhagen
Denmark
Contact: Claus Weber
Tel.: +45-3528-3249
Fax: +45-3528-3344
Email: cj@kvl.dk
Website: <http://www.mli.kvl.dk/foodchem/special/biopack>

September 2000

Tuesday 12 September to Friday 15 September
2000

MANAGING THE QUALITY CHAIN (Environment, Production, Distribution, Marketing)

I.S.H.S. Economics and Marketing Division
Venue: Les Cotils, Guernsey
British Isles

Contact: John Ogier
Tel.: +44-1481-235741
Fax: +44-1481-235015
Email: ishs.symposium2000@horticulture.guernsey.gg
Website: <http://www.horticulture.guernsey.net>

October 2000

Sunday 22 October to Tuesday 24 October 2000

5TH KARLSRUHE NUTRITION CONGRESS: Functional Food - Challenges for the new Millennium

Federal Research Centre for Nutrition
Venue: Karlsruhe Congress Centre, Karlsruhe
Germany
Contact: Prof Dr. W.H. Holzapfel / Dr. T. Storck
Tel.: +49-721-6625-450 / 600
Fax: +49-721-6625-453
Email: inf@bfe.uni-karlsruhe.de
Website: <http://www.dainet.de/bfe/common/kns2000.htm>

November 2000

Wednesday 15 November 2000

THE FUTURE OF INTERESTERIFICATION IN OIL PROCESSING

SCI (Oils and Fats Group)
Venue: SCI, 14-15 Belgrave Square, London SW1X 8PS
United Kingdom
Contact: SCI Conference Secretariat
Tel.: +44-207-2353681
Fax: +44-207-2357743
Email: deborahn@chemind.demon.co.uk

Monday 20 November to Wednesday 22
November 2000

1ST HEALTH INGREDIENTS EUROPE

Miller Freeman BV
Venue: Messe, Frankfurt
Germany
Contact: Miller Freeman BV
Tel.: +31-346-559444
Fax: +31-346-573811
E-mail: fi@unmf.com
Website: www.fi-events.com

July 2001

Sunday 8 July to Friday 13 July 2001

CA2001: 8th International Controlled Atmosphere Research Conference

Agrotechnological Research Institute (ATO)
Venue: De Doelen, Rotterdam
The Netherlands
Contact: Eurocongres Conference Management
Tel.: +31-20-6793411
Fax: +31-20-6737306
Email: CA2001@eurocongres.com
Website: <http://www.ato.dlo.nl/CA2001>

November 2001

Monday 5 November to Wednesday 7 November
2001

15TH FOOD INGREDIENTS EUROPE

Miller Freeman BV
Venue: ExCel International Exhibition Centre,
London
United Kingdom
Contact: Miller Freeman BV
Tel.: +31-346-559444
Fax: +31-346-573811
E-mail: fi@unmf.com
Website: www.fi-events.com

OTRAS NOTICIAS

PREMIOS A LA EXCELENCIA CIENTÍFICA EN LA CLAUSURA DE LAS 9^{as} JORNADAS DE ANÁLISIS INSTRUMENTAL

Las 9^{as} Jornadas de Análisis Instrumental (JAI), celebradas en el marco de Expoquimia del 10 al 12 de noviembre han contado con la participación de más de 450 investigadores.

Durante el acto de clausura, presidido por el Presidente del Comité Organizador de Expoquimia,

Rafael Foguet, ha tenido lugar la entrega de los Premios al Esfuerzo Científico, mediante los cuales empresas fabricantes de instrumentación analítica hacen patente la consideración que les merecen los trabajos de investigación llevados a cabo en España.

El Premio del Grupo Espectroquímico al mejor trabajo en Espectrometría de Masas Orgánica, patrocinado por Thermo Quest, ha sido otorgado a los trabajos «*A novel procedure for identification of proteins by mass fingerprinting combining two-dimensional electrophoresis with fluorescent Sypro Red staining*» de los autores Antonio Bermúdez, Aïda Pitarch, Concha Gil, Israel Valdés, Mercedes Llorente, César Nombela y Enrique Méndez, del Centro Nacional de Biotecnología (CSIC) de Madrid, e «*Identificación of phosphorylation sites in proteins by monospray-quadrupole ion trap mass spectrometry*» de Samuel Ogueta, Rosana Rogado, Anabel Marina, Francisco Moreno, Juan Miguel Redondo y Jesús Vázquez, del Centro de Biología Molecular Severo Ochoa, CSIC-Universidad Autónoma de Madrid.

El Premio de la Sociedad Española de Espectrometría de Masas Inorgánica, patrocinado por Thermo Optek, ha correspondido al trabajo «*Selenium speciation in animal tissues after enzymatic digestion by high performance liquid chromatography coupled to plasma mass spectrometry*», de las investigadoras M. Angeles Quijano, Patricia Moreno, Ana María Gutiérrez M. Concepción Pérez-Conde y Carmen Cámara, de las Universidades Politécnica y Complutense de Madrid.

Los investigadores de la Universidad de Córdoba F. Ortiz Boyer, J.M. Fernández Romero, M.D. Luque de Castro y J.M. Quesada han obtenido, con su trabajo «*Continuous cleanup/preconcentration and HPLC separation coupled with laser-induced fluorescence for the determination of vitamin D3 metabolites in plasma*» el Premio Técnicas de Separación a la mejor contribución al Desarrollo y Aplicación de Metodologías de Separación presentada en las 9^{as} JAI. El premio ha sido dotado por Agilent Technologies, escisión de Hewlett-Packard.

Perkin Helmer Hispania S.A., por su parte, ha otorgado el Premio Antonio Hidalgo a la mejor contribución en Análisis Instrumental presentada en las 9^{as} Jornadas de Análisis Instrumental al trabajo «*Selective trace enrichment of chlorotriazine pesticides from natural waters and sediment samples using terbuthylazine molecularly imprinted polymers (MIPS)*», presentado por Imma Ferrer, Francesca Lanza, Böje Sellergren y Damiá Barceló, del Departamento de Química Ambiental IIQAB-CSIC (Barcelona), y un premio *ex-aequo* al Profesor Valcárcel, de la Cátedra de Química Analítica de la Universidad de Córdoba.

POLÍTICA DE CALIDAD Y COMPORTAMIENTO DE LOS CONSUMIDORES

F-FE 288/98

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

El objetivo de este proyecto FAIR, en fase de ejecución, es concertar las expectativas de los consumidores en relación con la calidad de los alimentos con los esfuerzos organizativos e institucionales para la gestión de la calidad en las industrias. El proyecto se refiere principalmente al sector de la carne fresca. Seis instituciones académicas de Alemania, Irlanda, Italia, Suecia y Reino Unido, junto con cinco industrias de Alemania, Irlanda, Italia y Suecia participan en el proyecto.

La parte correspondiente al comportamiento de los consumidores se basa en 500 encuestas telefónicas que se han llevado a cabo en los seis países participantes. En una segunda parte, se ha revisado la política existente en cada uno de estos países mediante contactos con asociaciones de industrias, instituciones y empresas comerciales agroalimentarias, y también se ha revisado la literatura a nivel nacional en el campo de la gestión de la calidad y política de calidad. Se están analizando los datos obtenidos, pero algunas conclusiones tentativas pueden ya extraerse:

- Cuanto mayor es el nivel de vida de un país, mayor es la preocupación sobre los temas relacionados con el bienestar de los animales.
- Cuanto mayor es la confianza de los consumidores en las instituciones públicas nacionales, éstas desempeñan un papel más importante en diseño de la política de calidad, y viceversa.
- Cuanto mayor es la confianza de los consumidores en las instituciones públicas, mayores son los recelos frente a las importaciones de otros países y los más importantes son

consideraciones sobre el país de origen, que determina el comportamiento en la compra por parte del consumidor.

- El más segmentado es el nivel de venta detallista, los menos importantes son los esquemas de aseguramiento de la calidad a este nivel.
- Los carniceros más importantes con los comerciantes al por menor, para los consumidores lo más importante es la región de producción de la carne y viceversa.

Para más información: Contactar con el Prof. Dr. T. Becker, Institut für Agrarpolitik und Landwirtschaftliche Marktlehre, Universität Hohenheim (420), D-70593 Stuttgart, Alemania. Tel.: +49-711-4592599; Fax: +49-711-4592601; E-mail: tbeckerl@uni-hohenheim.de; Web site: <http://www.uni-hohenheim.de/~apo420b>

INVESTIGACIÓN SOBRE ALIMENTOS EN LA UE

F-FE 309/98

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

La Comisión de la UE ha editado un libro (EUR 18306;503 páginas), con ilustraciones en color, en el que se recogen los resúmenes de los 118 proyectos de I+D sobre alimentos del Programa FAIR. Este libro es indispensable para todos los participantes y potenciales participantes en los programas de I+D sobre alimentos de la UE, y en especial para las PYME y otros usuarios finales de los resultados de investigación.

Área	Sub-área	Número de proyectos
Nutrición y bienestar de los consumidores	Biodisponibilidad	4
	Dieta y enfermedades	10
	Modulación de la expresión génica	3
	Absorción de alimentos y metabolismo	3
	Comportamiento de los consumidores	9
Alimentos y productos alimentarios nuevos y optimizados	Productos alimentarios	14
	Alimentos funcionales	5
Nuevos y optimizados procesos y tecnologías	Optimización de procesos	13
	Nuevas tecnologías	13
	Procesos respetuosos con el medio ambiente	4
	Envasado	4
Ciencias genéricas	Bioquímica	4
	Biofísica	8
	Biotecnología	3
	Toxicología	6
	Microbiología	15
TOTAL		118

Para solicitar una copia del libro: contactar con Mr. L. Breslin, Commission of the European Union, DGXII-E2-FAIR, 8/12,8 Square de Meeus, B-1049 Brussels, Bélgica. Tel.: 32-2-295-0477; Fax: +32-2-296-4322; E-mail: liam.breslin@dg12.cec.be

MEJORA NUTRITIVA DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL

F-FE 310/98

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
Dr. Jesús Espinosa Mulas
Instituto del Frío

Director del Proyecto F-FE
Dr. T.R. Gormley
The National Food Centre

Ciudad Universitaria
28040 Madrid
Tel: (91) 544 56 07
Fax.: (91) 549 36 27

Dunsinea- Dublin 15
Irlanda
Tel.: (+353 1) 805 95 00
Fax.: (+353 1) 805 95 50

La mejora nutritiva de alimentos de origen vegetal en Europa («NEODIET») es el objetivo de un proyecto FAIR de Acción Concertada en fase de ejecución. Este proyecto pretende dar respuesta a un interés, ampliamente difundido a escala mundial, en mejorar la calidad nutritiva de alimentos de origen vegetal mediante manipulación genética y otros medios. Por ejemplo, los vegetales pueden ser «estimulados» para producir mayores niveles de nutrientes y, asimismo, pueden reducirse/eliminarse los factores anti-nutritivos utilizando determinadas técnicas. Los participantes en el proyecto acordaron que, inicialmente, las áreas prioritarias del estudio deberían ser los oligoelementos y los potenciales factores protectores, y el actual proyecto se centra en el estudio de:

- Folatos
- Vitaminas C y E
- Carotenoides
- Glucosinolatos
- Fitoesteroles
- Flavonoides
- Fenoles sencillos
- Oligoelementos seleccionados

La coordinación de la investigación sobre *mejora genética de los atributos de calidad de alimentos de origen vegetal* es, asimismo, un importante objetivo del proyecto. Por ejemplo, la manipulación genética puede utilizarse para modificar «favorablemente» los perfiles lipídicos, y se han obtenido semillas de uva de «alto contenido en laurato». También se ha utilizado la manipulación genética para mejorar el contenido proteínico de leguminosas, y se está trabajando en modificar los niveles de carotenoides de alimentos de origen vegetal. Por ejemplo, se ha inducido la acumulación de xantofila en patata que normalmente no contiene β -caroteno. Este y otros ejemplos ponen de manifiesto el potencial para acumular carotenoides. Existen los suficientes fundamentos para recomendar que es mejor el suministro de vitaminas a través de alimentos vegetales con un mayor contenido de éstos que por medio de suplementos. Este es otro «argumento» a favor del enfoque del proyecto NEODIET.

Para más información: contactar con el Dr. D. Lindsay, Biochemistry Department, Institute of Food Research, Norwich Research Park, Norwich NR4 7UA, Reino Unido. Tel.: +44-1603-255224; Fax: +44-1603-505671; E-mail: dlindsay@mcmail.com