

# NOTICARIO

## PRÓXIMOS CONGRESOS Y REUNIONES

### **FOOD & HOTEL ASIA JUST GROWS AND GROWS**

9-12 April 2002 – Singapore Expo

Statistics don't tell the whole story of this year's record-breaking Food & Hotel Asia 2000 (FHA) in Singapore, but they are a good place to start according to the organisers, Singapore Exhibition Services. Visitor numbers over the four days totalled a record 32,907, with all six halls of the Singapore Expo centre filled to capacity for the first time. There were 2,462 exhibiting companies from 67 countries, of whom 80% have already signed for the 2002 event, predicted to be even larger and better attended than FHA 2000.

The event showcased products, equipment and services for the whole food and hospitality industry, which the organisers say is now showing vigorous, renewed growth across the entire Asia-Pacific region. Over the next ten years the area will boast a population of one billion, generate a quarter of global GDP and attract nearly 250 million tourist arrivals annually. Growth of expenditure on food and beverage is predicted to continue at around 10-12% a year.

As usual FHA featured an extensive programme of accompanying conferences and seminars attended by almost 1000 delegates. These included presentations on Asian retail markets, bakery products, hospitality design and food safety.

Other highly popular events included the World Gourmet Summit/FHA International Food & Beverage Speakers' Forum, tutored wine tasting classes and the Asia Fruit Congress.

FHA 2002 takes place from 9-12 April at Singapore Expo. For more information contact:  
Greg Marucchi/Joanne Cook  
Overseas Exhibition Services  
11 Manchester Square  
London  
W1M 5AB  
Tel: +44 (0) 20 7862 2102 - Fax: +44 (0) 20 7862 2108  
e-mail: fha@montnet.com

### **FOOD SAFETY OBJECTIVES PUBLIC HEALTH, HACCP AND SCIENCE**

December 4-5, 2000  
Georgetown University, Washington DC, USA

The conference will be organized around the following topics:

- Testing and Detection
- Microbiology
- Food Processing Technology
- Public Health and Consumer Behavior
- Other

This conference will explore ways and means of improving food safety through Food Safety Objectives (FSOs).

A distinguished faculty of international experts will evaluate the effectiveness of HACCP. Moreover, consideration will be given to scientific systems that could either replace or enhance HACCP.

FSOs have been defined as «a statement based on a risk analysis process which includes an expression of the level of a hazard in food that is tolerable in relation to an appropriate level of consumer protection; when justified by the risk assessment, the FSO should include expression of the level of the hazard as a maximum tolerable concentration and/or frequency». In short the FSO provides a target for the control of hazards in foods. FSOs concentrate on the control of the actual public health hazard rather than focusing on pathogen reduction as an endpoint. The US meat and poultry inspection system, for example includes both HACCP and a pathogen reduction program. FSOs constitute a way to perhaps unify these two concepts and also to construct a food safety program based on a measurable public health goal.

Oral presentations will be made by invited speakers.

More information:

Phillipa Orme  
FSO 2000 Conference Secretariat  
12 Church Street, West Hanney, Wantage,  
Oxon OX12 OLN, UK  
Tel: +44 (0) 1235 868811, Fax: +44 (0) 1235 868811  
e-mail: p.orme@dial.pipex.com  
Or use the website [www.elsevier.com/locate/fso2000](http://www.elsevier.com/locate/fso2000)

### **50<sup>TH</sup> OILSEED CONFERENCE**

January 21-23, 2001  
Hyatt Regency New Orleans  
New Orleans, Louisiana, USA

The 50<sup>th</sup> Oilseed Conference will celebrate a half century of progress when it holds its annual meeting January 21-23, 2001, at the Hyatt Regency New Orleans, in New Orleans, La.

The technical program will consist of sessions on trade and marketing, economics, science and technology, and management. Speakers from the United States Department of Agriculture (USDA) also will make

presentations. Poster presentations and a tabletop exhibit by suppliers of products and services to the oilseed industry will be held in conjunction with the conference.

The meeting is cosponsored by the Processing Division of the AOCS, the National Cottonseed Products Association, Inc., and the Southern Regional Research Center/Agricultural Research Services/USDA. The general chairperson for the conference is Robert L. Stroup, R.L. Stroup Co. Ltd., Troy, Ohio. The technical chairperson is Michael D. Erickson, AC Humko Corporation, Bartlett, Tenn.

For more information about the conference, contact: 50<sup>th</sup> Oilseed Conference, P.O. Box 3489, Champaign, IL 61826-3489; Phone: 1-217-359-2344; Fax: 1-217-351-8091  
e-mail: meetings@aocs.org.

## 5º CONGRESO INTERAMERICANO DE COMPUTACIÓN APLICADA A LA INDUSTRIA DE PROCESOS

### CAIP'2001

22 al 25 de Octubre de 2001  
Campos do Jordão, SP – Brasil

#### PATROCINAN:

Universidad Estatal Paulista, UNESP (Brasil)  
Centro de Información Tecnológica, CIT (Chile)  
Inst. Iberoamericano de Inf. en Ciencia y Tecnol. III  
(Chile)

#### ORGANIZA:

Universidad Estatal Paulista (UNESP)  
Campus de Guaratinguetá – Brasil y  
Centro de Información Tecnológica (CIT) La Serena  
- Chile

#### CONVOCATORIA

La Universidad Estatal Paulista (UNESP), Campus de Guaratinguetá-Brasil y el Centro de Información Tecnológica de La Serena-Chile convocan a la comunidad interesada al 5º Congreso Interamericano de Computación Aplicada a la Industria de Procesos, CAIP'2001, que se realizará del 22 al 25 de Octubre del año 2001 en la ciudad de Campos de Jordao, en el Estado de Sao Paulo-Brasil.

El congreso contempla la presentación de ponencias que permitan conocer el avance científico y tecnológico en el tema de la Computación Aplicada a la Industria de Procesos, para el beneficio de la comunidad Iberoamericana. También, el congreso representa una especial oportunidad para que la comunidad académica y profesional de Ibero América intercambie ideas, establezca contactos profesionales y académicos, discuta sus ideas respecto al desarrollo y la investigación en el tema

de la computación aplicada. Se considera así la presentación de trabajos en forma de conferencias, charlas, mesas redondas, y sesiones de posters (paneles). Además, una selección de trabajos presentados en el Congreso podrán ser publicados en una revista internacional, según las normas que establezca la respectiva revista. El primer congreso CAIP'92 se realizó en la ciudad de La Serena-Chile, la segunda versión CAIP'94 fue en Santiago-Chile, la tercera CAIP'96 en Villa María-Argentina, y la cuarta versión CAIP'99 en San José de Costa Rica.

#### TEMARIO

El temario del Congreso incluirá trabajos referidos a la aplicación, desarrollo y uso de software en procesos industriales. Entre éstos (sin excluir otros), se considerarán temas de computación aplicada a:

Procesos Químicos, Mecánicos y Metalúrgicos  
Automatización, Electricidad y Electrónica  
Biotecnología, Alimentos y Agroindustria  
Industria Pesquera y Acuicultura  
Economía, Producción y Mantenimiento  
Enseñanza de la Computación Aplicada  
Industria de Petróleos y Petroquímica  
Plásticos, Polímeros y Materiales  
Procesos Mineros y Geología  
Procesos Mecánicos y Metrología  
Medio Ambiente y Recursos Naturales  
Energía, Uso y Conservación  
Industria Farmacéutica y Cosmética  
Modelado Matemático de Procesos  
Montajes, Instalaciones y Mantenimiento  
Ingeniería Industrial y Gestión Tecnológica  
CAD/CAM, Sistemas Expertos y Robótica  
Simulación de Procesos Industriales  
Reconversión Industrial y Producción Limpia  
Aprovechamiento de Desechos y Reciclaje

#### DIRECCIÓN POSTAL

5º CONGRESO INTERAMERICANO CAIP'2001  
Comité Organizador CIT  
C/. Monseñor Subercaseaux 667  
Casilla 724  
La Serena, Chile  
<http://www.feg.unesp.br/~caip2001>

### XXXI JORNADAS ANUALES DEL CED. DETERGENCIA Y COSMÉTICA PERSPECTIVA VERTICAL: DE LAS MATERIAS PRIMAS A LOS PRODUCTOS CONSUMIDOS

28, 29 y 30 Marzo 2001  
Barcelona, España

Durante los días 28 y 29 de Marzo del 2001, se expondrán Conferencias Plenarias, Conferencias

Orales y Posters de tipo científico-técnico, sobre los siguientes temas:

- Síntesis y Análisis
- Nuevos Desarrollos y Aplicaciones
- Físico-Química
- Medioambiente

El día 29, de forma simultánea con los temas científico-técnicos, y el día 30, en exclusiva, se dedicarán a temas socio-económicos del sector, de carácter general. Se espera la participación de relevantes personalidades en este ámbito.

Los trabajos quedarán recogidos en el libro «Comunicaciones de las XXXI Jornadas del CED», que se entregará durante el congreso.

Para mayor información dirigirse a:  
Comité Español de la Detergencia, Tensioactivos y Afines.

Jordi Girona, 18-26  
08034 Barcelona, España  
Tel: 93 204 02 12 / 93 400 61 00  
Fax: 93 280 53 00 / 93 204 59 04  
e-mail: ced@cid.csic.es  
<http://cid.csic.es/ced/>

**SALICAL 2001**  
**VI SALÓN INTERNACIONAL DE PRODUCTOS**  
**ALIMENTARIOS Y BEBIDAS CON INDICACIÓN**  
**DE CALIDAD**  
**Y**  
**TECNOSALICAL 2001**  
**III SALÓN INTERNACIONAL DE LAS**  
**TECNOLOGÍAS, MAQUINARIA, EQUIPOS Y**  
**SERVICIOS PARA LOS PRODUCTOS**  
**ALIMENTARIOS Y BEBIDAS CON INDICACIÓN**  
**DE CALIDAD**

Logroño – La Rioja - España  
21-25 de Marzo de 2001

### INTRODUCCIÓN

El Gobierno de La Rioja, a través de las Consejerías de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural y la Agencia de Desarrollo Económico de La Rioja, y la Cámara de Comercio e Industria de La Rioja organizan, del 21 al 25 de Marzo del próximo año, el VI Salón Internacional de Productos Alimentarios y Bebidas con Indicación de Calidad, SALICAL 2001, y el III Salón Internacional de las Tecnologías, Maquinaria, Equipos y Servicios para los Productos Alimentarios y Bebidas con Indicación de Calidad, TECNOSALICAL 2001. Ambos salones se instalarán en el Recinto Ferial de La Rioja. Son bienales y, en el 2001, se celebrará la sexta edición de SALICAL y la tercera de TECNOSALICAL.

SALICAL, bajo el lema «Calidad, Tradición, Salud y Placer», reúne a los fabricantes y elaboradores de productos con una calidad contrastada, y está

destinado a las tiendas especializadas y a los profesionales de la restauración. En este salón, se comprobará, una vez más, que apostar por este tipo de alimentación tradicional con indicación de calidad es lo más acertado en un mercado que tiende a la especialización y que exige, cada vez más, que se asegure la calidad, la elaboración tradicional y la seguridad alimentaria de los productos. Precisamente, en SALICAL se promocionan los productos regionales, nacionales e internacionales con indicación de calidad y se muestran a los canales de comercialización, distribución, restauración y comunicación.

En SALICAL, la indicación de calidad se constituye en el elemento diferenciador respecto a otros certámenes y, a su vez, en un factor determinante para aglutinar la oferta y la demanda de estos productos. Así, en él únicamente tienen cabida en forma exclusiva y excluyente los productos de alimentación y bebidas amparados bajo una D.O.P. Denominación de Origen, I.G.P. Identificación Geográfica, E.T.G. Especialidad Tradicional Garantizada, registrados en Bruselas y los amparados por marchamos y distintivos de calidad de las diversas Comunidades Autónomas, Regiones y Países de Europa que los han desarrollado y protegido, como España, Francia, Italia, Grecia, etc.

SALICAL es el único salón de estas características, exclusivas y excluyentes, que se celebra en el mundo, y la calidad de los productos que se presentan constituyen la garantía del éxito y de la especificidad del salón. España, uno de los países de la Unión europea donde las Denominaciones de Origen están más desarrolladas, ha sido el primer país dentro del ámbito comunitario en aplicar las indicaciones de calidad y también el primero en contar con el salón internacional exclusivo para exponer este tipo de productos.

### PRÓXIMA EDICIÓN

SALICAL 2001 y TECNOSALICAL 2001 atenderán las demandas y necesidades del sector de los productos de calidad desde todos los puntos de vista: elaboración, comercialización, distribución especializada y restauración, hasta llegar al consumidor, a través de la exposición de todos los alimentos y bebidas tradicionales con una identificación de calidad reconocida y contrastada.

Cada salón acogerá tres tipos de actividades:

1.— Actividades comerciales: a través de un salón para profesionales, en el que se interrelacionan el concepto de feria y el de misión comercial inversa.

2.— Actividades formativas, informativas y culturales con jornadas técnicas, presentaciones, catas, concursos, demostraciones y otros.

3.— Actividades de política sectorial.

### ACTIVIDADES PARALELAS

SALICAL y TECNOSALICAL se han caracterizado, desde sus inicios, por ser el foro de información para los profesionales del sector de la calidad alimentaria

contrastada. Esta VI edición constituirá, además de una muestra de salones especializados, un aula formativa donde se analizarán los aspectos más destacados de la actualidad comercial y de producción del sector.

Para ello, se organizarán catas y concursos, demostraciones de corte para el aprovechamiento y la conservación de varios productos, reuniones sectoriales, asambleas generales y juntas de asociaciones sectoriales, encuentros europeos de organismos de control, congresos, seminarios, entre otros.

Además, en esta edición, como novedad, se celebrará el I Encuentro Europeo de Seguridad y Calidad Agroalimentaria, además del IV Encuentro Europeo de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas. Este último tratará sobre ciencia, tecnología, I+D e innovación, política agraria, y economía agraria de los alimentos, vinos y bebidas DOP, IGP y ETG.

Respecto a la política agraria, alimentos, vinos y bebidas DOP, IGP y ETG, apartado que ya se abordó el año pasado, se debatirán los desarrollos en cada región de la Agenda 2000 y las OCM, se analizarán los modelos de desarrollo sectorial y las tendencias regionales para los próximos 10 años, y se estudiarán la legislación y los acuerdos supranacionales sobre alimentos y bebidas tradicionales con doble control. En economía agraria, se abordarán las tendencias comerciales, la financiación del sector y la comercialización de los productos.

#### EXPOSITORES

En SALICAL 2001 tendrán cabida los productores, elaboradores y fabricantes de alimentos, de vinos y bebidas con Denominación de Origen, Indicación de Calidad, Indicación Geográfica Protegida, Especialidad Tradicional Garantizada, Certificación de Calidad, Marcas Regionales, Labels de Calidad, Productos Tradicionales y productos Gourmets.

En cuanto a los productos concretos, en SALICAL se expondrán frutas, verduras, hortalizas, vinos, cavas y champañas, brandis, coñac, güiskis, ron, vodka, ginebras, tequilas, aguardientes y otros destilados, aceites, aceitunas, frutos secos, arroces y pastas, conservas cárnicas, vegetales y de pescado, carnes, transformados cárnicos, jamones, embutidos, galletas, panadería, dulces, postres tradicionales, lácteos y derivados, quesos, cafés, té y cacao, agua y otros productos tradicionales, regionales y gourmets.

Todos estos productos estarán distribuidos en Stands de empresas, pabellones de Comunidades Autónomas, en pabellones internacionales de Países y Regiones de la UE, en expositores de asociaciones y de importadores o de distribuidores de productos de calidad alimentaria y gourmet, de instituciones y organismos, y de servicios especializados.

Respecto a TECNOSALICAL 2001, se expondrán maquinaria, equipos e inputs para enología, para la industria cárnica, para la industria láctea, quesos y sus derivados, para la industria de transformados vegetales, para la industria de la confitería, la panadería y el dulce, para el embotellado, encapsulado, taponado, etiquetado, empaquetado, envasado, embalado, conservación y almacenaje, para la tienda y el restaurante especializado en alimentos y bebidas tradicionales de calidad contrastada, para la preparación, tratamiento, fabricación, envase, acondicionamiento de alimentos de calidad, vinos, bebidas y otros, así como materias primas, ingredientes y especies, sistemas de almacenaje y logística industrial, y tecnologías y maquinaria agrícola, ganadera y avícola para la producción de las materias primas para los alimentos y bebidas tradicionales de calidad contrastada. También participarán laboratorios de control y de análisis, ingenierías, centros de I+D y empresas de servicios especializadas.

Los productos que se exponen en SALICAL —desde 1991 hasta 1999— ocupan hoy los lugares más destacados de los mejores comercios de España y de la Unión Europea. Los agentes comerciales, representantes y compradores que visitarán SALICAL 2001 y TECNOSALICAL 2001, proveen directamente a 16 millones de consumidores de toda España y pueden llegar hasta 50 millones de europeos.

Para más información dirigirse a:

Grupo Made

Aragón, 154 – 1<sup>º</sup> - 1<sup>ª</sup>

08011 Barcelona

Tel: 34 93 3237494 – Fax: 34 93 4538423

e-mail: grupomade@grupomade.com

#### OTRAS NOTICIAS

«HELP»\* PARA LA SEGURIDAD Y CALIDAD

\*«High Electric Field Pulses»

F-FE 351/99

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

Ciudad Universitaria

28040 Madrid

Tel.: (91) 544 56 07

Fax.: (91) 549 36 27

**Director del Proyecto F-FE**

Dr. T.R. Gormley

The National Food Centre

Dunsinea, Dublin 15

Irlanda

Tel.: (+ 353 1) 805 95 00

Fax.: (+ 353 1) 805 95 50

La demanda de alimentos de alta calidad, más parecidos a los frescos, seguros y estables ha renovado el interés por las tecnologías que no aplican tratamientos térmicos, tales como los pulsos eléctricos de alta intensidad («HELP»). El objetivo de este proyecto FLAIR es, por tanto, evaluar el potencial de la tecnología HELP en el procesado de alimentos.

Entre los logros hasta ahora conseguidos en el proyecto pueden citarse: 1) diseño y montaje de una instalación HELP, a escala de laboratorio, de tratamiento discontinuo y otra de tratamiento continuo; 2) resultados preliminares apuntan a que la tecnología HELP puede, bajo determinadas condiciones a bajo pH, utilizarse para esterilizar alimentos; 3) se ha creado un consorcio industrial para identificar las aplicaciones más prometedoras, en cuanto a productos y procesos, de la tecnología HELP; y 4) se han identificado al menos dos productos (zumo de frutas y huevas de pescado) susceptibles de tratamiento HELP con muy buenos resultados. Se tiene la intención de llevar a cabo proyectos de demostración con estos productos.

En lo que se refiere a aspectos de seguridad, se ha demostrado que la inactivación por aplicación únicamente de calor era menos efectiva que la tecnología HELP combinada con un tratamiento térmico bajo condiciones similares tiempo/temperatura. Células de *Listeria innocua*, que habían alcanzado la fase estacionaria durante un prolongado período de tiempo, eran más resistentes al tratamiento HELP, lo que indica que el estado fisiológico de los microorganismos juegan un importante papel en su inactivación. Sin embargo, mediante una correcta elección de los parámetros del tratamiento HELP es posible inactivar por completo la reproducción de microorganismos vegetativos.

En el caso de enzimas, la lipoxigenasa fue la más sensible al tratamiento HELP, mientras que la actividad de la amilasa y polifenoloxidasas no disminuyó (o sólo muy ligeramente) en las condiciones ensayadas. El tratamiento HELP (hasta 500 pulsos eléctricos) de emulsiones de aceite en agua (15% de aceite en peso) estabilizadas con el 3% de caseinato sódico no presentaron cambios en cuanto a la apariencia o distribución del tamaño de las gotículas de aceite. Se ha llegado a las mismas conclusiones en el caso de leche entera o nata.

**Para más información:** contactar con el Dr. D. Knorr, Department of Food Biotechnology and Food Process Engineering, Berlín University of Technology, Koenigin-Luisi-Str. 22, D-14194 Berlin, Alemania. Tel: +49-30-314-71250; Fax: +49-30-832-7663; E-mail: Dietrich.Knorr@tu-berlin.de

## BASE DE DATOS DE PROPIEDADES FÍSICAS DE ALIMENTOS F-FE 357/00

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.

<b>Director de la Red Nacional</b>	<b>Director del Proyecto F-FE</b>
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 carencia de datos sobre propiedades físicas de alimentos es un factor limitante en el momento de diseñar nuevos procesos en la industria alimentaria. Además, la industria debe realizar muchas mediciones puntuales antes de proceder a la elaboración de nuevos productos. El objetivo del proyecto FAIR 1063 ha sido, por tanto, generar una base de datos de propiedades físicas de alimentos. Los objetivos de proyecto son:

- Recopilar datos útiles y fiables sobre Propiedades Físicas de Alimentos.
- Confeccionar una base de datos en ordenador y en un formato fácilmente accesible para las industrias de alimentos.
- Crear una red de científicos e industriales implicados en medir y utilizar datos sobre Propiedades Físicas de Alimentos.
- Investigar procedimientos para conseguir que la red sea un instrumento permanente para la recogida de datos y su inclusión en la misma.

Entre los logros del proyecto pueden citarse: a) definición de un procedimiento para extraer datos de la bibliografía, b) evaluación de datos sobre propiedades físicas de alimentos, y c) «software» para almacenar las referencias bibliográficas y valores numéricos de propiedades físicas de alimentos.

Los ejemplos de utilización de la base de datos por la industria se refieren a la predicción, comprobación y control de procesos, especialmente en relación con los tratamientos térmicos y mecánicos, transferencia de masa, calentamiento óhmico y por microondas y propiedades ópticas y colorimétricas de alimentos.

La actividad e interés de los participantes en el proyecto también se centra en que las PYME tengan acceso a las bases de datos y éstas disponen de tres «websites»:

- <http://www.nel.uk/fooddb> (propiedades físicas)
- <http://www.quark.fe.up.pt/dbppf> (referencias bibliográficas)
- <http://www.rgu.ac.uk/subj/fsatrc/community> (red de usuarios)

**Para más información:** Contactar con el Dr. P. Nesvadba, Food Science and Technology Research Centre, The Robert Gordon University, School and applied Sciences, St. Andrew Street, aberdeen, AB25 1HG, Reino Unido.  
Tel.: +44-1224-262839; Fax: +44-1224-262857;  
E-mail: p.nesvadba@rgu.ac.uk

### ENVASADO «BIO» DE ALIMENTOS F-FE 362/00

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.

<b>Director de la Red Nacional</b>	<b>Director del Proyecto F-FE</b>
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

Biológicos, biodegradables y reciclables son términos que cada vez se aplican más a los materiales utilizados en el envasado de alimentos y constituyen las palabras clave de tres proyectos del programa FAIR de la UE en fase de ejecución.

El objetivo del proyecto *Biobased food packaging: assurance and food safety* es establecer recomendaciones para los futuros materiales biológicos de envasado, así como la utilización de estos materiales en el envasado de alimentos. Los materiales

biológicos de envasado se definen como aquellos que se obtienen a partir de recursos renovables. Para más información contactar con el Dr. C.J. Weber, Department of Dairy and Food Science, The Royal Veterinary and Agricultural University, Rolighedsvej 30, Dk-1958, Copenhagen, Dinamarca, Tel: +44 3528 3238; Fax: +45 3528 3245; e-mail: clj@kvl.dk; website: <http://www.mli.kvl.dk/foodchem/special/biopack>.

El objetivo del proyecto *Biodegradable nanocomposite food packaging* («Bionanopack») es desarrollar un nuevo material biodegradable con una baja permeabilidad al oxígeno, anhídrido carbónico, nitrógeno y vapor de agua, mediante dispersión de silicatos estratificados funcionalizados (minerales de arcilla) en almidón termoplástico, utilizando técnicas de fusión de polímeros. Una información más completa se puede solicitar al Dr. J.J. de Vlieger, TNO Institute of Industrial Technology, P.O. box 6235,5600 HE Eindhoven, Países Bajos. Tel: +31 40 2650464; Fax: +31 40 2650302; e-mail: j.devlieger@ind.tno.nl.

El Tercer proyecto versa sobre *Recyclability of food packaging materials with respect to food safety considerations* y comprende estudios sobre tereftalato de polietileno, papel, cartón y plásticos revestidos de barreras funcionales. Este proyecto tiene su origen en las normas europeas de envasado de alimentos que exigen que los materiales de envasado no deben causar migraciones de sustancias nocivas a los alimentos. Para obtener mayor información, contactar con el Dr. R. Franz. Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackund IVV, Giggenghauser Strasse 35, D-85354 Freising, Alemania. Tel: +49 0 8161/491-746; Fax: +49 0 8161/491-777; e-mail: fr@ivv.fgh.de