

NOTICARIO

REUNIONES Y CONGRESOS CELEBRADOS

XXX ASAMBLEA DEL INSTITUTO DE LA GRASA

Durante los días 9 y 10 de Noviembre se ha celebrado la Asamblea del Instituto de la Grasa, dirigida tanto a los Miembros del mismo, como a los diferentes sectores interesados (investigadores, laboratorios de análisis, industrias, etc.) en los temas propuestos.

La investigación sigue un ritmo imparable, y cada vez es más y mejor el bagaje científico con que se cuenta para abordar el estudio de las materias grasas. El Instituto de la Grasa ha sido y continúa siendo pionero en este campo y, siempre en conexión con la industria, está presto a hacer frente a aquellos temas que la sociedad demanda.

La Asamblea pretendía recoger el sentir de un gran sector de la industria oleícola al presentar a debate dos temas de candente actualidad: la detección de aceite de avellana en aceite de oliva y los nuevos criterios que rigen la evaluación de los aceites.

Por otro lado, es notorio el interés mundial por el aprovechamiento de subproductos, en vías de solucionar problemas de contaminación ambiental. En esta Asamblea se han dado a conocer, desde diversos frentes, posibilidades de obtención de productos de valor añadido a partir de diversos subproductos de origen vegetal.

La Sesión Inaugural de la Asamblea corrió a cargo del Ilmo. Sr. D. Miguel García Guerrero, Vicepresidente del CSIC y de la Ilma. Sra. Dña. Antonia Heredia Moreno, Directora del Instituto de la Grasa.

Posteriormente el Dr. J. de No Sánchez de León (Director de la Oficina de Transferencia de Tecnología del CSIC), disertó sobre «Estrategias de Colaboración Industrias-Centros de Investigación», donde puso de manifiesto la necesidad de colaboración investigación-industria, y de que la labor del investigador sea más conocida y reconocida por la sociedad.

A continuación D. J. M.^a Espuny Moyano (Consejero del Comité Económico y Social de la UE), propició un animado debate durante su intervención, tratando sobre el futuro del Sector Oleícola en relación con la investigación del Instituto de la Grasa.

En la sesión de tarde se desarrolló la mesa redonda titulada «Detección de aceite de avellana

en aceite de oliva», contando con la participación del Ilmo. Sr. D. José Manuel Vallejo Acebedo (Subdirector General de Control de la Calidad Alimentaria del M.A.P.A.) como Coordinador; del Dr. Ramón Aparicio López (Instituto de la Grasa), que dio cuenta del Proyecto MEDEO de la UE, del que es coordinador; del Dr. Arturo Cert Ventulá (Instituto de la Grasa) que trató sobre «Técnicas de HPLC en la detección de mezclas»; de la Dra. Marta Herraiz Carasa (Instituto de Fermentaciones Industriales CSIC) que habló de la «Detección de compuestos quirales específicos por acoplamiento LC-GLC»; del Prof. Raffaello Sacchi (Universidad Federico II de Nápoles) que trató de «Técnicas espectroscópicas»; y por último del Dr. Manuel León Camacho (Instituto de la Grasa) que habló sobre el «Análisis de la fracción volátil por desorción térmica».

Durante la mañana del segundo día de Asamblea se celebraron dos Mesas redondas bajo los títulos: «Nuevos criterios en la evaluación de aceites» y «Aprovechamiento de subproductos».

En la primera de ellas, en la que actuó como Coordinador el Dr. Arturo Cert Ventulá (Instituto de la Grasa), la Dra. M. Carmen Dobarganes García (Instituto de la Grasa) hizo referencia a la importancia de la detección y cuantificación de los componentes menores glicerídicos en la valoración de los aceites respecto a las alteraciones favorecedoras en los procesos oxidativos, termooxidativos e hidrolíticos; el Ilmo. Sr. D. José Manuel Vallejo Acebedo (M.A.P.A.) expuso la situación actual de los aceites obtenidos en los procesos de segunda centrifugación y la necesidad de establecer una adecuada reglamentación. En este sentido la Dra. M. Carmen Pérez Camino (Instituto de la Grasa), dio información de las investigaciones realizadas en estos aceites valorando las concentraciones de alcoholes, índice alcohólico y ésteres no glicerídicos; la Dra. M.^a Victoria Ruiz Méndez (Instituto de la Grasa), comentó la problemática que originan los orujos húmedos procedentes de los sistemas de dos fases en las extractoras y los efectos y valoración de la acidez encubierta en el proceso de refinación, y D. Rafael Díaz Quidiello (Carguill España, S.A.), puso de manifiesto la necesidad actual de establecer sistemas y criterios de evaluación de los hidrocarburos aromáticos policíclicos fundamentalmente en los aceites de semillas.

Finalmente, la segunda mesa redonda que bajo la coordinación del Dr. Antonio Garrido Fernández (Instituto de la Grasa), y las intervenciones de los Dres. Tomás Albi Virella (Instituto de la Grasa), Juan

Fernández Bolaños Guzmán (Instituto de la Grasa), Francisco Millán Rodríguez (Instituto de la Grasa), Rafael Borja Padilla (Instituto de la Grasa) y D. Carlos Bada Gancedo (Instituto Productos Lacteos, CSIC), dio cuenta de algunas investigaciones que se realizan en torno a la revalorización de subproductos, desde la obtención de hidrolizados proteicos, de gran interés en la alimentación, hasta el aprovechamiento de los subproductos derivados de la industria oleícola: hojas, orujos, aguas residuales, así como la utilización de productos de desodorización.

Por último la Sesión de Clausura presidida por el Excmo. Sr. D. Alfredo Sánchez Monteseirín (Alcalde Presidente del Ayuntamiento de Sevilla), contó con la disertación del Ilmo. Sr. D. Aurelio Segovia Fernández (Jefe de la División Económica del COI), sobre «*La importancia de la política de la calidad en el desarrollo del mercado mundial del aceite de oliva*» y el resumen de lo tratado en la Asamblea por la Ilma. Sra. Dña. Antonia Heredia Moreno (Directora del Instituto de la Grasa), que finalizó agradeciendo al Excmo. Sr. Alcalde su presencia y a los asambleístas participantes el que el objetivo de la Asamblea se hubiese cumplido con un gran debate, una confrontación buena de lo que se ha hecho y lo que se debe de hacer y, sobre todo, por la puesta en evidencia de que es necesario estrechar aún más la colaboración mutua entre Industria-Instituto de la Grasa, deseando que dicha colaboración quedase plasmada en días sucesivos en reuniones de trabajo y propuesta de actuaciones conjuntas.

PRÓXIMOS CONGRESOS Y REUNIONES

SALICAL 2001 TECNOSALICAL

A falta de unos meses para la inauguración oficial del VI Salón Internacional de los Productos Alimentarios y Bebidas con Indicación de Calidad, SALICAL, y el III Salón Internacional de los Procesos, Maquinaria, Equipos y Servicios para los Productos Alimentarios y Bebidas con Indicación de Calidad, TECNOSALICAL, ya se ha alcanzado un crecimiento del 30% respecto a la pasada edición y se han puesto en marcha numerosas iniciativas novedosas y altamente satisfactorias para los participantes. La superficie total de ambos salones se sitúa, actualmente, entorno a los 15.000 metros cuadrados y no se descarta que pueda incrementarse si continúan llegando solicitudes de expositores nuevos.

Ambos salones están organizados por el Gobierno de La Rioja, a través de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural y la Agencia de Desarrollo Económico de La Rioja (ADER), junto con la Cámara de Comercio e

Industria de La Rioja. La coordinación de los mismos corre a cargo de Grupo Made.

Un año más se celebrará la Asamblea General de la Asociación Nacional de Comerciantes Especializados en Vino, ANCEV. Este colectivo representa el 80 por ciento de las tiendas especializadas del sector existentes en España y más del 50 por ciento de la comercialización total de vinos de calidad y gama alta. Por todo ello, su presencia continuada y apoyo a estos salones resulta muy significativa.

Además, los responsables de esta asociación han preparado una conferencia sobre el marketing del vino que tendrá lugar en el marco de la celebración de SALICAL 2001. Este acto ya se ha incluido en el programa general del Salón.

Una de las novedades más importantes que se ha puesto en marcha dentro de la próxima edición de Tecnosalical es el proyecto denominado *Plan de Procesos*, relativo a la presentación del proceso completo de elaboración de productos con indicación de calidad. Ya se ha cerrado el proceso completo de elaboración del vino tinto. Del mismo modo se está trabajando en la presentación de los procesos completos de elaboración del queso, el jamón y el aceite.

Durante la celebración del salón se podrá contemplar un proceso completo de elaboración de cada uno de estos productos. En este proyecto participa una empresa por cada sección del proceso productivo. De esta manera, cualquier persona interesada tendrá la posibilidad de conocer los últimos avances tecnológicos aplicables a cada parte del proceso. Este ambicioso plan se completa con un documento escrito en el que se explica de forma resumida el proceso y la celebración de una mesa de proceso en la que se tratarán distintos aspectos de máximo interés relacionados con cada uno de ellos.

Ya está en marcha el *III Plan Gratuito de Búsqueda de Agentes Comerciales para Expositores a cargo del salón*. Se trata de una experiencia única en España y pionera. Desde 1997, SALICAL-TECNOSALICAL es la única feria en España que promueve y facilita de forma gratuita y directa la búsqueda de representantes profesionales con la colaboración de los Colegios Oficiales de Agentes Comerciales de España. Salical y Tecnosalical se adelantan una vez más al resto de salones en su operativa y su forma de trabajar en colaboración directa con los expositores.

La organización de Salical y Tecnosalical 2001 ha remitido a los expositores un cuestionario en el que deben indicar sus necesidades de representación comercial tanto en España como en Europa. Posteriormente se transmitirá a los Colegios de Agentes Comerciales españoles y europeos, las necesidades expresadas por los expositores.

Se trata de un sencillo procedimiento por el cual las empresas expositoras se aseguran que a través

de su participación en Salical o Tecnosalical 2001 van a intentar obtener representación comercial en los lugares donde la necesitan y a su vez tienen garantizado un alto número de visitantes profesionales. Por otra parte, mediante este procedimiento, los profesionales del sector cuentan con la posibilidad de obtener representaciones de productos y empresas de forma sencilla, rápida y sin coste alguno.

Como soporte al Plan de Búsqueda de Representantes, el Colegio de Agentes Comerciales de La Rioja contará con un espacio propio, dentro del stand de la Cámara de Comercio e Industria de La Rioja. En él, los agentes comerciales, tanto españoles como europeos, puedan realizar sus contactos con expositores durante la celebración de Salical y Tecnosalical 2001, de forma privada.

Se han cerrado los programas científicos sobre los que versarán tanto el IV Encuentro Europeo de DOP e IGP como el I Encuentro Europeo de Seguridad y Calidad Alimentaria, ambos a celebrarse en el contexto de SALICAL y TECNOSALICAL respectivamente.

Otro acto de sumo interés que tendrá lugar en el marco de Salical y Tecnosalical 2001 es la celebración de una reunión sectorial de todos los asociados de AECOC en La Rioja. Este encuentro tendrá gran relevancia por ser la primera vez que se reunirán todas las empresas riojanas que utilizan el código de barras en el etiquetado de sus productos.

Por último, ya se ha confirmado la celebración de una reunión de 60 jefes de compra de una cadena de hipermercados de gran presencia en España. Sus responsables visitarán los salones y aprovecharán la ocasión para celebrar una de sus reuniones periódicas. Se trata de un importante grupo de profesionales que aglutinan un importante potencial de compra de productos con Indicación de Calidad y su posterior distribución en sus respectivos centros comerciales.

Más información: Javier Sáenz Gil. Gabinete de Prensa SALICAL-TECNOSALICAL 2001. Tfno.: 941 24 85 00; e-mail: jsaenz@camararioja.com; salical@camararioja.com.

**IV ENCUENTRO EUROPEO DE
DENOMINACIONES DE ORIGEN, D.O.P.
E INDICACIONES GEOGRÁFICAS, I.G.P. Y DEL
I ENCUENTRO EUROPEO DE SEGURIDAD Y
CALIDAD ALIMENTARIAS**

Estos Encuentros se celebrarán en la Rioja, entre los días 21 y 25 de Marzo 2001, en el marco de SALICAL y TECNOSALICAL 2001, VI Salón Internacional de los Productos Alimentarios y Bebidas con Indicación de Calidad, sus Tecnologías y Equipamientos, hecho que lo convertirá de nuevo en el Punto de Encuentro de todos los que

componemos el Sector Español y Europeo de la Alimentación Tradicional de Calidad Contratada.

Bajo el lema «Cooperando con la Seguridad, Calidad, Tradición, Salud y Placer», destacados Profesionales y Expertos Internacionales y Nacionales abordarán las siguientes temáticas:

1. Actividades de la Comisión de la U.E. entorno a las D.O.P., I.G.P. y Certificaciones de Características Específicas.

2. Análisis y Revisión del estado actual de las D.O.P. e I.G.P.

3. Consumidores, Distribuidores y Restauradores. Políticas de Comunicación, Formación y Marketing.

4. Evolución de reglamentaciones sobre menciones de Calidad (Marcas Regionales) en Productos Agrícolas y Alimenticios ligados a Regiones de Europa y/o Comunidades Autónomas.

5. Comercio Mundial, Indicaciones Geográficas y Aplicación Acuerdo ADPIC.

6. Incidencia de las nuevas O.C.M. (Ordenaciones Comunes de Mercados) sobre las políticas de calidad y marketing en: Productos Vitivinícolas, Lácteos, Aceites de Oliva y Productos Hortofrutícolas.

7. D.O.P., I.G.P., Certificaciones y Menciones de Calidad Regional. Factores de Crecimiento y Consolidación. Oportunidades y Ventajas.

y
1. Sistemas de gestión de la seguridad alimentaria en procesos de elaboración de productos con DOP, IGP, ETG.

2. Comparación de las normativas y objetivos internacionales de seguridad y calidad alimentaria en el marco del modelo europeo de las OCM. Armonización de los criterios de control e inspección interregionales.

3. El Libro Blanco de la Unión Europea. Objetivos de la UE y de los estados miembros. Otras normativas internacionales existentes en esta materia.

4. Ciencia en seguridad alimentaria, nuevos desarrollos tecnológicos e *inputs* aplicables a la elaboración de productos con D.O.P., I.G.P., E.T.G.

5. Situaciones de crisis y desastre: respuestas, organismos *ad hoc*. Mecanismos de control de crisis. Casos prácticos: dioxinas y encefalopatía esponjiforme (mal de las vacas locas). El ejemplo de la agencia francesa de seguridad alimentaria.

6. Sistemas a aplicar en las PYMES para adaptarse a la legislación vigente. Desde la perspectiva de la producción hasta la comercialización y distribución de los productos.

Secretaría

IV Encuentro Europeo de D.O.P. e I.G.P.

I Encuentro Europeo de Seguridad y Calidad Alimentaria

C/. Portales, nº 12. 26001 Logroño. La Rioja

Tfno.: 941 248 500; Fax: 941 239 965

C/. Aragón, nº 154 - 1.ª I.ª 08011 Barcelona

Tfno.: 933 23 74 94; Fax: 934 53 84 23.

IFIA 2001

La nueva Feria Internacional de Ingredientes, Aditivos y Nutracéuticos Alimentarios, IFIA 2001, se celebra por primera vez en España, del 14 al 16 de mayo en Feria Valencia, paralelamente con InterAlimed. Ambos eventos son complementarios, en ellos el visitante puede encontrar una oferta vinculada al mundo de la alimentación lo más extensa y completa posible; su sinergia mejora la oferta hacia los visitantes profesionales del sector, ya que IFIA 2001 se encarga de productos alimentarios intermedios (PAI), como son ingredientes, aditivos y nutracéuticos (fibra, macrobióticos, calcio y otros elementos ligados con la salud).

Esta nueva iniciativa de E.J. Krause, uno de los mayores organizadores de ferias del mundo, tiene prestigios precedentes internacionales en lugares como Japón y China. En España IFIA 2001 cuenta con el apoyo y colaboración de la Asociación de Fabricantes y Comercializadores de Aditivos y Complementos Alimentarios (AFCA), y con el Institute of Food Technologists (IFT), de EE.UU.

Los objetivos de la presente edición del Salón y Congreso de los Productos Alimentarios Intermedios (PAI) son:

- Consolidarse como el gran foro de los Productos Alimentarios Intermedio en España.
- Aglutinar la oferta y difundir el desarrollo científico de esta actividad económica.

IFIA 2001 facilitará la presencia de especialistas internacionales y firmas de primer orden del sector al tener ya una trayectoria reconocida en Asia, donde se celebran otras ediciones.

Paralelamente a la exposición tendrá lugar un Programa de Conferencias que refleja la realidad del sector. Los temas serán tratados con un enfoque internacional, profesional y científico. La temática se centrará en tres áreas principales en torno a los ingredientes funcionales, los aditivos y los nutracéuticos. Los temas que mayor expectación despiertan en el sector serán tratados en este ciclo de conferencias entre los que destacan los organismos genéticamente modificados y su impacto en el consumidor. Las vitaminas; antioxidantes y la prevención de enfermedades, los aditivos y el consumidor, los nuevos avances en aromas, colorantes y la nutrición.

Los notables cambios que se están experimentando en los hábitos de consumo obligan a buscar y poner a disposición del consumidor una variada y completa oferta de alimentos con propiedades beneficiosas para la salud y fáciles de preparar, lo que sólo se puede hacer a través de una industria transformadora altamente cualificada, con las más actuales tecnologías. De la creciente importancia económica del sector nos dan idea las cifras alcanzadas por las 270 empresas españolas más importantes de ingredientes y aditivos

alimentarios, que en 1998 lograron unas ventas de casi un billón de pesetas. Sus clientes son precisamente la industria alimentaria.

Para más información contactar con: Isabel López o Teresa Reig. Tfno.: 91 413 39 93 e-mail: mm@massmedia.jazztel.es

EXPOALIMEN 2001

En tan solo tres semanas desde el lanzamiento de EXPOALIMEN, Salón de la Alimentación y Bebidas del Norte ya han confirmado su presencia en la próxima edición importantes empresas de prestigio nacional representando tanto a los sectores alimentarios como a los de bebidas, lo que demuestra la necesidad que estos sectores tenían que tener un lugar de reunión donde se concentrasen proveedores y clientes y poder realizar operaciones y promociones de una manera más individualizada y con la certeza de llegar a un mayor número de personas. La superficie de EXPOALIMEN ocupará 12.000m² donde además del espacio expositivo se contará con un área de demostraciones, presentaciones comerciales, salas de conferencias, además de ofrecer tanto al expositor como al visitante todos los servicios que permitan una comodidad y un ambiente de trabajo apropiado. El Salón irá destinado a dos tipos de visitantes: el profesional y el público en general, reconociéndolo como auténtico consumidor final.

Debido a las obras de mejora y modernización que se están llevando a cabo en las instalaciones, EXPOALIMEN se ve obligada a tener que retrasar sus fechas de celebración, pasando a desarrollarse del 13 al 16 de septiembre de 2001. La Cámara de Comercio ha optado por estas fechas como las mejores dado el calendario de ferias propias y de los sectores implicados, de forma que el Salón salga reforzado, disfrute de mejores instalaciones y pueda presentar novedades y un amplio abanico de productos de cara a las importantes fechas que seguirán al Salón.

EXPOALIMEN está confeccionando un amplio programa de actividades paralelas: conferencias, demostraciones, presentaciones comerciales, etc.... Además de estar programando alguna muy importante actividad que a buen seguro será del agrado de expositores y visitantes.

Por la experiencia de esta Cámara en la celebración de este tipo de salones profesionales, sabemos que el éxito se localiza en la difusión correcta del Salón al tipo de profesional y personas realmente interesadas. Para ello se está confeccionando una importante base de datos que garantice la llegada de información a clientes profesionales de la restauración, cadenas hoteleras, catering, colectividades, etc., además de la promoción a nivel de público general, prensa especializada y asociaciones involucradas.

Para mayor información contactar:
CÁMARA de AVILÉS
 Plza. Camposagrado 1, 3340 Avilés (Asturias)
 Tlf.: 985 54 41 11; Fax: 985 54 15 28

24th ISF WORLD CONGRESS AND EXHIBITION

The 24th World Congress and Exhibition of the International Society for Fat Research (ISF) will be held in the Internationales Congress Centrum in Berlin, Germany, 16-20 September 2001. The Congress will be hosted by Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft e.V. (DGF).

The executive committee includes Prof. Dr. Friedrich Spener, ISF president and Congress chairperson; James C. Lyon, ISF executive director; Prof. Dr. Michael Bockisch, scientific committee chairperson; and Dr. Frank Aroneit, Congress secretary.

The tentative program includes both invited and volunteer speakers, presenting lectures and posters in the following subject areas: «Oilsources Old and New», «Processing and Engineering» (Normann Symposium), «Biotechnology and Biotransformation», «Lipid Bioscience and Genomics», «Human Nutrition and Health», «Animal Nutrition and Feed Technology», «Detergents and Personal Care Products», «Oleochemicals and Technical Applications», «Environment- Scientific Trends and Public Perception», and «Advances in Standardization and Analytical Methods».

For more information about the conference, contact the ISF Secretariat, P.O. Box 3489, Champaign, IL 61826-3489; phone: 1-217-359-2344; Fax: 1-217-351-8091; e-mail: meetings@aocs.org. For information about the exhibit, contact: Connie Hilson, exhibits manager, at the ISF Secretariat. The conference web site is www.aocs.org/isf01.htm.

The ISF, which includes 24 member organizations, is dedicated to the exchange of scientific and technological advances in the field of fats and oils. The organization holds its international Congress every two years.

OTRAS NOTICIAS

VALL DE BOÍ 2000

En el incomparable marco del valle leridano de Vall de Boí, zona declarada por la UNESCO Patrimonio de la Humanidad, fue entregado el 3 de diciembre el Premio Vall de Boí 2000.

El Premio Vall de Boí 2000, instituido por AGROLES, UNIÓN AGRARIA COOPERATIVA, OLIS DE CATALUNYA Y FUNDACIÓN CATALANA DE COOPERACIÓN, recayó en el Grupo Koipe por su

labor de divulgación a favor del aceite de oliva virgen extra.

El Consejo Asesor reconoció la apuesta de Koipe por la comercialización del aceite de oliva virgen extra y le distinguió por ser sus marcas las más vendidas. Las bases del Premio establecen que bajo el concepto de divulgación «*se contemplarán todas aquellas acciones que generen información y conocimiento para el público sobre los beneficios y cualidades del aceite de oliva virgen extra y que ayuden a crear un estado de opinión favorable a su deseo de disfrute*».

Con el galardón, los productores de aceituna de Cataluña reconocen el valor de la filosofía y la cultura de un grupo de empresas, con marcas centenarias, y que hoy es la primera compañía del mundo de aceite de oliva.

ALERGENOS PRESENTES EN ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL F-FE 368/00

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

En el proyecto PROTALL, se está investigando la relación entre el potencial alergénico y la actividad biológica de alergenios de alimentos de origen vegetal. De cuatro a ocho millones de ciudadanos de la UE padecen algún tipo de alergia a los alimentos. Aproximadamente siete tipos de alimentos están implicados en este proceso; cuatro de éstos son de origen vegetal, principalmente polen (por ejemplo, abedul), semillas (cacahuete, mostaza, soja, arroz, trigo) y frutas/hortalizas (manzana, ciruela, apio). Muchos de los alergenios que han sido caracterizados son proteínas de bajo peso molecular (10k a 20k Daltons), termoestables y biológicamente activas.

Los objetivos principales de PROTALL son tres: (i) evaluar la relación entre actividades biológicas, estructuras asociadas y potencial alérgico de conocidos alergenios de origen vegetal; (ii) investigar la influencia del procesado, y establecer el efecto de la actividad biológica y las interacciones de los componentes del alimento sobre la absorción del alérgeno y la actividad del sistema inmune; y (iii) determinar los criterios para la inclusión de los datos

de los alérgenos en una base existente sobre tóxicos de alimentos, tal como la «NETTOX» (ver F-FE 316/99).

Hasta el momento, los trabajos se han centrado en los apartados (i) y (ii). Se ha elaborado una relación de alimentos que se ha comprobado que causan reacciones alérgicas y se han acordado las definiciones sobre lo que se entiende por un alérgeno. La mitad de los participantes en el proyecto han completado, en soporte electrónico, un catálogo de las características bioquímicas de alérgenos, junto con su relevancia clínica. La búsqueda en el catálogo es sencilla y rápida y se dispone de aproximadamente 50 entradas. Los participantes en el proyecto actualizarán sus entradas una vez al año durante la vigencia del proyecto y el catálogo completo se publicará en la página web del mismo (ver más abajo).

Se han coleccionado proteínas vegetales para intercambiarlas entre los participantes y se proyecta seleccionar proteínas alérgicas a las que la IgE (inmunoglobulina E) de individuos alérgicos (a) no afecta (por ejemplo, proteína de melocotón), (b) su efecto se incrementa (frutos secos), y (c) disminuye su efecto (ciertos alérgenos de frutas) durante el procesado.

Para más información: contactar con el Dr. Mills, Institute of Food Research, Norwich Research Park, Colney, Norwich, NR4 7UA, Reino Unido. Tel.: +44 1603 255000; Fax: +44 1603 507723; e-mail: Clare.Mills@BBSRC.ac.uk; website: www.ifr.BBSRC.ac.uk/PROTALL.

INFORMACIÓN A PARTIR DE PYME DE ALIMENTOS F-FE 369/00

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

El sistema de diseminación FLAIR-FLOW EUROPA incorpora en el proyecto, en calidad de asesora, una plataforma de 300 PYME de alimentos

(pertenecientes a 18 países). Los resultados de los análisis de dos recientes encuestas han sido los siguientes:

En la primera (205 PYME cumplieron el cuestionario) se investigaron las fuentes de información técnica que utilizaban las PYME. Los resultados fueron.

- Las revistas y literatura técnica, los suministradores (Bienes de equipo e ingredientes) y la «investigación propia» fueron citados como las principales fuentes de información técnica para el desarrollo de sus productos.
- La falta de tiempo, la carencia de información técnica adecuada y el coste fueron considerados como los impedimentos más importantes para asimilar/utilizar la información técnica por parte de las empresas de alimentos.
- Los resúmenes fue el formato preferido para recibir la información técnica, seguido por las revisiones, manuales y de forma «verbal».
- Más del 50% de las empresas encuestadas afirmaron que utilizaban internet, y el 64% de las restantes tenían la intención de utilizarlo en el plazo de un año.

Los resultados de la segunda encuesta, relativos a la utilización de ARCP, GC-ISO, y programas de formación por las Pyme de alimentos fueron los siguientes:

- Un 19% de las 207 PYME que cumplieron el cuestionario no habían implantado el sistema ARCP y un 49% de ellas no utilizaban el sistema GC-ISO y el 15% no cumplían la Directiva de higiene en cuanto a formación del personal. Esto indica una importante necesidad de formación.
- Un 20% de las empresas consultadas no tenían programas de formación sobre higiene/seguridad y un 52% no los tenían sobre mejora en el rendimiento del proceso productivo. De nuevo se pone de manifiesto la necesidad de programas de formación.
- Las cinco áreas prioritarias citadas por las empresas encuestadas en cuanto a la necesidad de manuales de formación fueron, por este orden, seguridad/higiene (57% de las respuestas de las 207 PYME), GC-ISO (14%), rendimiento en el proceso productivo (12%), ARCP (11%) y tecnología de procesos productivos (10%).

Para más información: contactar con el Dr. T.R. Gormley, Teagasc, The National Food Centre, Tel.: +353 1 8059500; Fax: +353 1 8059550; e-mail: r.gormley@nfc.teagasc.ie. Dunsinea, Castleknock, Dublin 15, Irlanda.