

NOTICIARIO

PRÓXIMOS CONGRESOS Y REUNIONES

II SIMPOSIUM INTERNACIONAL SOBRE LA UTILIZACIÓN Y APROVECHAMIENTO DE LA FLORA SILVESTRE EN ZONAS ARIDAS

29 y 30 de Noviembre y 1 de Diciembre de 2000
Hermosillo, Sonora, México

La División de Ciencias Biológicas y de la Salud de la Universidad de Sonora, a través del Departamento de Investigaciones Científicas y Tecnológicas (DICTUS) y de su Academia de Recursos Naturales Terrestres; invitan a la Comunidad Científica Nacional e Internacional, profesores, estudiantes y profesionales interesados, a participar en el análisis de la problemática sobre la conservación, utilización y aprovechamiento de la flora silvestre de zonas áridas.

OBJETIVOS

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

TEMARIO

Los trabajos del simposium se desarrollarán atendiendo la siguiente temática:

1. *Taxonomía y Etnobotánica.*
Flora del desierto.
Etnoecología.
2. *Ecología y Conservación.*
Ecofisiología de plantas del desierto.
Especies amenazadas o en peligro de extinción.
Ecología y cambio global.
3. *Fitoquímica de Especies Silvestres.*
Estudios químicos de plantas del desierto.
Oleaginosas y leguminosas no convencionales.
Plantas medicinales.
Alimentos no convencionales.

4. *Agronomía de Plantas de Zonas Áridas.*
Domesticación.

Reforestación.
Prácticas culturales.
Estudios de factibilidad.

5. *Manejo del Recurso Vegetal.*

Aprovechamiento de comunidades vegetales.

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

La sede del simposium será en el CENTRO DE LAS ARTES de la Universidad de Sonora, ubicado en Rosales y Luis Donaldo Colosio, en la ciudad de Hermosillo, Sonora.

Para más información dirigirse a: DICTUS-UNISON. Apartado Postal 1819 Rosales y Niños Héroes, s/n. C.P. 83000 – Hermosillo, Sonora, México. Fax: 01(62)12-32-71. Tel: 01(62)12-19-95.

RECENT TRENDS IN FOOD LIPIDS

29 November – 3 December 2000
At the Bristol Hotel, Gurgaon, India.

Recent Trends in Food Lipids will present general introduction to all aspects of food lipids and its implications on human health. The food industry is in a period of change and rapid development and this will be reflected in the presentations that are made. Following the sad death in May 2000 of AOCS Fellow Dr. E.G. Perkins, the meeting will be dedicated to his memory.

This conference is an essential meeting for anyone from academia and industry to gain a basic and comprehensive overview of the recent trends in food lipids. Food technologists whether concerned with the supply of oils, processing, food production, nutrition, health, product development or quality control will gain practical state of art knowledge for immediate use as well as possibilities for new product developments for future applications.

PROGRAM

Wednesday 29th of November

6:00 p.m. Registration

Mounting of Posters and table top

Displays

8:00 p.m. Opening reception with cocktail party

Thursday 30th of November

General Introduction

Food Lipids – A General Introduction, Vijal K.S, Shukla, IFSC, Denmark.

Global supplies of Oils and Fats – Past, Present and Future. Frank D. Gunstone, Fife Scotland.

Food Ingredients, William E. Artz, University of Illinois, USA.

Antioxidants – Natural and Synthetic, Frank D. Gunstone, Fife, Scotland.

Modern Analytical Techniques for Lipids

TLC as an efficient tool for Lipid Analyses, Friedrich Spener, Wesfalische Wilhelms-Universität Münster, Institut für Biochemie, Germany.

Modern Chromatographic Techniques for Evaluation of Oils and Fats, William E. Artz, University of Illinois, USA.

Latest Developments in MARAN Analyser for Solid Fat Content Determination, Barry Jones, Resonance Instruments, UK.

Latest Developments in Minispec Low Resolution NMR Equipment, Wolfgang Burk, Bruker, Germany.

High Resolution NMR and Compositional Analysis, Frank D. Gunstone, Fife, Scotland.

Supercritical Fluid Chromatographic Techniques for Lipid Analysis, William E. Artz, University of Illinois, USA.

Round Table Discussion

Friday 1st of December 2000

New Dimensions in Oil Applications

Chemistry of Frying Oils, William E. Artz, University of Illinois, USA.

Margarine, shortening, baking fats, Kaustuv Bhattacharya, IFSC, Denmark.

Confectionery Fats, Vijal K.S. Shukla, IFSC A/S, Denmark.

Effect of structural changes in product formulations, Dhanna Kodali, Cargill Inc., USA

Modern Nutrition

Nutritional Implications of Lipids in Human Metabolism and Disease, Vijal K.S. Shukla, IFSC.

Modern Approach to Nutrition through Biotechnology as Applied for the Field of Oils and Fats, Friedrich Spener, Department of Biochemistry, University of Münster, Germany.

Hot Nutrition – i.e. Conjugated Linoleic acid, Gamma Linolenic Acid, n-3 acids in Human Diet, Frank D. Gunstone, Fife, Scotland.

Hands on session for Pulsed NMR Techniques.

Round table discussion

Conference banquet.

Saturday 2nd of December 2000

Hands on Session for Pulsed NMR Techniques Bruker, Germany and Resonance Instruments, UK.

Industrial Oils

Industrial Oils, Frank D. Gunstone. Fife, Scotland.

Modern applications of industrial oils

Dhanna Kodali, Cargill Inc., USA.

Round Table Discussion and Closing Remarks.

EXHIBITION

The value of the conference will be further enhanced by tabletop displays where major companies will be mounting an exhibition of their products and

facilities. This exhibition will provide state of the art technology in the area of modern food industry.

For more information: International Food Science Centre A/. P.O. Box 44, Sønderkovvej, 7, DK-8520 Lystrup, Denmark. Tel: +45 86 22 99 86, Fax: +45 86 22 99 96. e-mail: ifsc@image.dk www.ifsc.dk

3r CONGRESO CATALAN DE INGENIERÍA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Barcelona, 12 y 13 de Diciembre del 2000

Organizado por los Ingenieros Industriales de Cataluña (Colegio y Asociación) en colaboración con el Colegio de Ingenieros Agrónomos y otros colegios y asociaciones implicados en la ingeniería de la industria alimentaria con el título genérico de:

Processament i gestió dels subproductes i residus de la indústria alimentària

Se debatirán los temas relacionados con el aprovechamiento de los diferentes subproductos y residuos que se crean en las industrias alimentarias.

Esta edición del congreso tiene una especial relevancia dado que formará parte de los actos de celebración del 150 aniversario de la creación de la carrera de ingeniero industrial.

Lugar de celebración: Sala Pompeu Fabra de los Ingenieros Industriales de Cataluña.

Vía Laietana, 39. 08003 Barcelona.

Información: Comisión de Industrias Alimentarias, Tel: 93 319 23 00, Fax: 93 310 06 81. e-mail: publicac@eic.es

CONSUMER HEALTH A CHALLENGE TO FOOD INDUSTRY

23-26th of January 2001

Consumer Health – A Challenge to Food Industry illuminates the status and the challenges of the Modern Food Industry and provides solutions for the future business and development.

The conference celebrates the 10th anniversary of IFSC.

This conference is designed for business managers as well as food technologists, from the various aspects of the food industry.

The ever increasing demands from consumers for better and cheaper products combined with the increasing pollution in the world challenges the suppliers of food products to satisfy the stringent demands posed by today's customers.

PROGRAM

Tuesday 23rd of January

6:00 p.m. Registration

Mounting of Posters and table top displays

8:00 p.m. Opening reception with cocktail party

Wednesday 24th of JanuaryGeneral Introduction

General Introduction to Modern Lipids, Vijal K.S. Shukla, IFSC, Denmark.

Global Marketing Developments within Oils and Fats, Frank D. Gunstone, Fife Scotland.

Global Developments within Food Ingredients, S. Parkash Kochhar, Good-Fry International, UK.

Food Ingredients – Future Approaches, William E. Artz, University of Illinois, USA.

Challenges Facing the Food Industry the GMO Problem, Kaustuv Bhattacharya, IFSC, Denmark.

Dietetic and Designer Foods in Health and Nutrition, Finn Holm, Food Group Denmark.

Modification in Fats Meeting the Customer's Requirements, William E. Artz, University of Illinois, USA.

Food Processing Hazards – How to Eliminate or Control them, Speaker to be announced.

Round Table Discussion

Thursday 25th JanuaryModern Food Developments

Organic Foods – Present and Future Developments, Vijal K.S. Shukla, IFSC, Denmark. *n-3/n-6 Fatty Acids in the Prevention of Disease and the RDA*, Knud Kragdalle, Marselisborg Hospital, University of Aarhus, Denmark.

Supplementation of n-3/n-6 Fatty Acids through various Modes in Different Country – Stability of Capsules – Trends and Future approaches, Vijal K.S. Shukla, IFSC, Denmark.

Role of Natural and Synthetic Antioxidants Health and Disease, S. Parkash Kochhar, Good-Fry International, London, UK.

Applications of Functional Foods – Past, Present and Future

Lipids in Functional Foods, Frank D. Gunstone, Fife, Scotland.

Oat and its Components as Functional Fats, Yrjö Malkkij, Cerefi, Finland.

Functional Food Ingredients, Rick Kulow, Bioriginal, Canada.

LC Omega-3 Oils in Functional Foods, Ian Newton, Roche Vitamins, USA.

Lipids and Nutrition linked by Genes – What can we learn from it?, Friederich Spener, Westfälische Wilhelms-Universität Münster, Institut für Biochemie, Germany.

Round Table Discussion and Closing Remarks

IFSC 10th Anniversary Dinner

Friday 26th of January

Departure

EXHIBITION

The value of the conference will be further enhanced by tabletop displays where major companies will be

mounting an exhibition of their products and facilities. This exhibition will provide state of the art technology in the area of modern food industry.

For more information: International Food Science Centre, P.O. Box 44, Sønderskovvej 7 DK-8520 Lystrup, Denmark. Tel: +45 86 22 99 86, Fax: +45 86 22 99 96. e-mail: ifsc.@image.dk www.ifsc.dk

OILS & FATS ACROSS THE MILLENNIA

25th & 26th April 2001
Portland Hotel, Hull, UK

This two-day conference is being held on the occasion of the Oils & Fats Group's 50th anniversary. It is also approximately 100 years since the modern oils and fats industry began, with the invention of deodorisation and hydrogenation. As we begin the new Millennium the conference will have the theme of continuity with the past 100 years and looking forward to the future.

Speakers will cover every aspect of the oils & fats industry from extraction of the oils and fats, through processing to the production of the products we all use, and finishing with coverage of nutrition and the markets for the oilseeds and the crude and processed oils.

The conference will be held in Hull, Yorkshire, a city which has been involved with the oils and fats industry for well over a hundred years. Hull is a city undergoing a renaissance as old dock areas are redeveloped and the modern port expands to cope with increasing trade. It is also the maritime gateway to Yorkshire with its city of York and its other historic places and attractive countryside.

The conference is being organised by the Oils and Fats Group, but is also being held under the «umbrella» of the newly founded European Federation of Lipid Science & Technology. We hope to welcome attendees from the whole of Europe, not just from Britain and Ireland. The conference will be held in the Portland Hotel in the centre of Hull and the conference fee of £170 + VAT for SCI members and £215 + VAT for non-members (concessions for students and retired) will include overnight accommodation and the conference dinner.

Anyone involved with oils & fats in their work should attend, but especially technical staff from the oils & fats industry and the food industry generally, production and commercial staff from the oils and fats industry. It should also appeal to non-specialists such as general managers and other who wish to get an overview of the whole oils and fats industry.

For more information: SCI Conference Office, 14-15 Belgrave Square, London, SW1X 8PS, UK. Fax: +44(0)20 7235 7743 Tel: +44(0)20 7598 1565. e-mail: conference@soci.org

**PLANT LIPID METABOLISM
-FROM BASIC RESEARCH TO
BIOTECHNOLOGY-**

July 15-18, 2001
IPK Gatersleben/Chateau Meisdorf
Saxony-Anhalt, Germany

2nd Joint Symposium of the German Society for
Fat Science (DGF) and the Working Group Plant
Lipids (XIII. German Plant Lipid Symposium).

Organiser:

Ivo Feussner, IPK Gatersleben

Tentative Program:

Su, 15.07 - Welcome Reception
Mo, 16.07 - Lipid Biosynthesis
- Lipases and Acyltransferases
- Lipid Metabolism in Algae and Fungi
Tu, 17.07 (at the IPK)- Lipid Biotechnology
- Visit of the Campus at the IPK Gatersleben
Wed, 18.07 - Lipids in Signaling, Stress and Development
- Lipid Catabolism

Information and Registration:

Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft (DGF)

P.O. Box 90 04 40

D-60444 Frankfurt/Main

Germany

Phone: +49 69 7917 533, Fax: +49 69 7917 564

e-mail: F.Amoneit@gdch.de <http://www.gdch.de/dgf>

**FIRST EUROPEAN BIOREMEDIATION
CONFERENCE**

Chania, Crete, Greece, July 2-5, 2001

The objectives of the conference is to bring together
scientists, engineers and other environmental
professionals to present their findings and discuss
future trends and directions for the restoration of
contaminated sites and marine environments.

The presentation will focus on the technological
advances of bioremediation treatment processes for
all types of media (air, soil, sediment, surface water,
groundwater and industrial wastewater)
contaminated with petroleum hydrocarbons,
chlorinated and other recalcitrant compounds.

Potential topics include:

- In-situ bioremediation of contaminated soil and groundwater
- Bioremediation of PAHs
- Crude oil bioremediation and marine environments
- Ex-situ bioremediation of contaminated soils and sludges
- Bioreactor technologies for agro-industrial wastewater
- Bioremediation of nitrate-contaminated groundwater

- Phytoremediation
- Integrated Technologies and New Technology Trends

The program will include keynote lectures, oral presentations and poster sessions.

Abstract submission: 15 January 2001

Notification Acceptance: 15 February 2001

Manuscript submission: 1 May 2001

Mailing Address:

Secretariat of Bioremediation-1

Attn: Dr. E. Psillakis

Department of Environmental Engineering

Technical University of Crete

Chania 73100, Greece

OTROS CONGRESOS

1. 50th Oilseed Conference
Hyatt Regency, New Orleans, Louisiana, USA
Jan. 21-23, 2001
2. Lipid Oxidation & Antioxidants Short Course
Minneapolis, MN, USA
May 10-12, 2001
3. American Oil Chemists' Society
92nd AOCS Annual Meeting & Expo
Minneapolis Convention Center, Minneapolis,
MN, USA
May 13-16, 2001
4. American Oil Chemists' Society
93rd AOCS Annual Meeting & Expo
Palais des Congres de Montreal, Montreal,
Quebec, Canada
May 5-8, 2002

For more information:

Meetings Department, AOCS

P.O. Box 3489

Champaign, IL 61826-3489 USA

Phone: 217-359-2344 – Fax: 217-351-8091

e-mail: meetings@aoacs.org

OTRAS NOTICIAS

AOCS CORPORATE ACHIEVEMENT AWARD

The AOCS Corporate Achievement Award recognizes industry achievement for an outstanding process, product, or contribution that has made the greatest impact on its industry segment. The purpose of the Award is to recognize and honor the contributors to an outstanding process and/or product, which represents a significant advance in the application of technology to an Division of the AOCS. The award consists of a plaque(s) to the company(s) and or collaborating organization(s) and will be presented during the AOCS Annual Meeting &

Expo to be held in Minneapolis, Minnesota, May 13-16, 2001.

The nominations shall describe, as much as possible, the development itself and its importance in terms of public health, scientific, technological and economic impact and importance. It must not exceed four pages. To assist in judging the nomination, eight (8) copies of the following may be included, if desired: reprints describing the product and/or process, sample of the product, and/or a video tape not to exceed five (5) minutes. Reprints are limited to a maximum of four different articles, not to exceed a total of 20 pages. Companies, as well as non-profit entities, are encouraged to nominate their own products, processes, equipment, or contribution. Nomination for the 2001 award must be submitted by November 1, 2000 to:

Dr. S. Sefa Koseoglu
Corporate Achievement Award Canvassing
Chairperson AOCS
P.O. Box 3489
Champaign, IL 61826-3489

For more information, please contact Kathleen Atchley, AOCS, P.O. Box 3489, Champaign, IL 61826-3489 USA. Phone: 1-217-359-2344; Telefax: 1-217-351-8091.

THE SUPELCO/NICHOLAS PELICK-AOCS RESEARCH AWARD

The American Oil Chemists' Society announces the call for nominations for the Supelco/Nicholas Pelick-AOCS Research Award, sponsored by Supelco, Inc., a Division of Sigma-Aldrich, Bellefonte, Pennsylvania and Nicholas Pelick, a longtime member and past president of AOCS.

This award recognizes outstanding original research in fats, oils, lipid chemistry or biochemistry. The nominee must have published the results in technical papers of high quality. Preference shall be given to individuals who are actively associated with research, and who have made discoveries that have influenced their fields of endeavor. Nominations should consist of a letter of nomination, supporting letters from at least three other scientists and biographical information concerning the nominee. The biographical information must include a summary of the nominee's research accomplishments, a list of publications, degrees held with the names of the granting institutions and positions held during the nominee's professional career.

The successful nominee must agree to be present to accept the Award and deliver an award address at the 92nd AOCS Annual Meeting to be held in Minneapolis, Minnesota, on May 13-16, 2001. The award will be presented in the form of a plaque and

an honorarium of \$8,000. Letters of nomination and supporting documents must be submitted before November 1, 2000 to:

Dr. Pamela White
Supelco/Pelick Award Canvassing Chairperson
AOCS
P.O. Box 3489
Champaign, IL 61826-3489 USA.

For more information, please contact Kathleen Atchley, AOCS, P.O. Box 3489, Champaign, IL 61826-3489 USA. Telephone: 1-217-359-2344; Telefax: 1-217-351-8091.

AOCS YOUNG SCIENTIST RESEARCH AWARD

The AOCS Young Scientist Research Award is established to annually recognize a young scientist that has made a significant and substantial research contribution in one of the areas represented by the Divisions of AOCS. The award consists of a plaque, an honorarium, and funding for travel and registration to attend the AOCS Annual Meeting & Expo to be held in Minneapolis, Minnesota, May 13-16, 2001, where the awardee will present a scientific paper relating to the research and development that has merited them the award. The sponsor for the 2001 award is Dr. Vijai K.S. Shukla and the International Food Science Centre A/S in Denmark.

A nominee must have made a significant contribution in basic or applied research and that knowledge must either have a significant effect on advances in the discipline or hold substantial promise for its effect in the near future. The nominee must, by June 1 of the year of the presentation, (a) be younger than 36 years of age or, (b) have received his/her highest degree within the previous 10 years. Nominations should include professional biographical data for the nominee. The biographical data must include the nominee's date of birth, a summary of research accomplishments, a list of publications, degrees held, including the names of the granting institutions and the dates the degrees were granted, and the positions held during their professional career, and letters of support from at least three other scientists. The nominations Nominations for the 2001 award must be submitted by November 1, 2000 to:

AOCS Young Scientist Research
Award Selection Committee
P.O. Box 3489
Champaign, IL 61826-3489

For more information, please contact Kathleen Atchley, AOCS, P.O. Box 3489, Champaign, IL 61826-3489 USA. Phone: 1-217-359-2344; Telefax: 1-217-351-8091.

AUTENTICIDAD DE LOS ALIMENTOS: RESULTADOS Y METODOLOGÍAS

F-FE 347/99

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	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.: (+3531) 805 95 00
Fax.: (91) 549 36 27	Fax.: (+3531) 805 95 50

La autenticidad de los alimentos es un asunto de gran interés para todos aquéllos implicados en su comercialización. Si bien existen normas y criterios precisos para su definición, no siempre se dispone de procedimientos prácticos para determinar si el producto es auténtico. La cada vez mayor sofisticación de las prácticas utilizadas para adulterar o falsificar un producto, ha superado por completo la capacidad de los analistas para hacer frente a una situación en constante evolución. En el periodo comprendido entre 1994 y 1997, la Acción Concertada FAIM, bajo los auspicios del Programa AIR de la UE, ha reunido a más de 50 científicos, procedentes de la industria, centros de investigación y universidades de los Países Miembros y de Países Asociados, para trabajar en el área de la autenticidad de los alimentos:

- Llevar a cabo una revisión de los resultados y de los correspondientes métodos analíticos en los sectores de cereales, café, productos lácteos, pescado, productos a base de fruta, miel, carne, aceites y grasas.
- Recopilar información sobre las investigaciones en curso en temas relacionados con la autenticidad.
- Investigar técnicas analíticas y quimiométricas que se ha comprobado que pueden aplicarse a la autenticación de alimentos.

La autenticación es una situación que evoluciona de forma muy rápida, gobernada principalmente por las tendencias del mercado. Continuamente tienen que desarrollarse técnicas analíticas, modificadas y mejoradas, para estar al día. Una vez que se conoce un método eficaz para detectar una determinada falsificación, los adulteradores utilizan otro procedimiento y únicamente volverán a utilizar el fraude original en el caso de que se baje la guardia en el empleo de ese método analítico. Este proyecto FAIR ha generado una dinámica relación

entre científicos de diferentes sectores implicados en el comercio de alimentos, químicos analistas de distintas especialidades, así como entre expertos en diferentes categorías de alimentos.

Para solicitar una copia del libro: (precio aproximado 70 Euros) contactar con el Dr. M. Lees, EUROFINS Scientific, rue P.A. Bobierre, BP 42301, 44323 Nantes, Cedex 3, Francia. Tel.: +33-251-832107; Fax: +33-251-832110; e-mail: MicheleLees@eurofins.com

EVALUACIÓN DE LA DIVERSIDAD GENÉTICA DE LOS OLIVOS

F-FE 348/99

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	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.: (+3531) 805 95 00
Fax.: (91) 549 36 27	Fax.: (+3531) 805 95 50

Las aceitunas (*Europea Olea L.*) y el aceite de oliva son dos productos de gran importancia para los países del sur de Europa. Tiene, por tanto, un gran interés explotar al máximo el potencial genético de los olivos con el fin de optimizar y extender la utilización y sostenibilidad de este cultivo. En este proyecto FAIR, en fase de ejecución, se está investigando el origen y las relaciones genéticas entre diferentes tipos de olivos y se está trabajando en la elaboración de un mapa del genoma, localizando varios atributos de interés agronómico.

Se ha finalizado un detallado estudio de variabilidad genética del olivo y se han evaluado los recursos germoplásmicos totales, lo que ha permitido un conocimiento global del potencial genético del olivo. Entre los resultados obtenidos, se pueden citar la capacidad de los «marcadores» para distinguir entre cultivares establecidos y silvestres y poner en evidencia la distribución de la variabilidad. Los análisis de un gran lote de olivos silvestres, puso en evidencia una compleja estructura dentro de las comunidades de olivos silvestres y se pudieron distinguir cuatro grupos de géneros *Olea*. Se ha estudiado la evolución de los cultivares de olivo y la historia de su propagación alrededor de la Cuenca Mediterránea y aparecen significativas diferencias entre grupos de cultivares y variedades difundidas en la parte oriental mostraron una relación más estrecha con poblaciones silvestres locales,

mientras que el mediterráneo occidental apareció como una zona en la que los olivos del este se habían introducido y posteriormente se habían hibridado y vuelto a cruzar con los olivos indógenas.

Otro objetivo del proyecto es la identificación de «marcadores» vinculados a atributos que controlan la calidad del cultivo. Esta estrategia se esfuerza en aumentar la precisión y eficacia en la manipulación de atributos, tanto cualitativa como cuantitativamente, para incluirla en la «Marker Assisted Selection». Los «marcadores» moleculares utilizados para la evaluación de la variabilidad también se emplean para la caracterización genética, que se tiene en cuenta en la certificación del material vegetal y la identificación de cultivares. Múltiples beneficios indirectos se derivarán a partir de los resultados del proyecto, debido a la posibilidad de explotar nuevas estrategias de mejora genética que permitan un significativo avance en el rendimiento varietal.

Para más información: contactar con el Dr. L. Baldoni, Istituto di Recherche sulla Olivicultura-CNR, Via Madonna Alta 128, Perugia, Italia. Tel: +39-075-5054271; Fax: +39-075-5000286; e-mail: L.Baldoni@iro.pg.cnr.it

ACTITUDES DE LOS CONSUMIDORES REPECTO A LOS ALIMENTOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS

F-FE 350/99

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	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.: (+3531) 805 95 00
Fax.: (91) 549 36 27	Fax.: (+3531) 805 95 50

Los objetivos de este proyecto FAIR son investigar: a) como los consumidores forman sus criterios en relación con la modificación genética de los alimentos; b) como su actitud interacciona con otros factores en la toma de decisiones en el momento de efectuar la compra y c) de qué forma las actitudes y decisiones de compra se ven afectadas por diversas estrategias informativas.

Se han combinado en el proyecto cuatro métodos utilizados en ciencias sociales, dos cualitativos y dos cuantitativos. Han participado grupos de expertos y se han realizado entrevistas a personas de relevancia para investigar conceptos en relación con la actitud frente a la modificación genética en la producción de alimentos. Se han utilizado estudios de prospectiva y de simulación experimental de elección para estimar la actitud y modelos de decisión en la compra y para investigar los efectos de tres estrategias informativas diferentes.

La investigación empírica se ha llevado a cabo en Dinamarca, Alemania, Italia y Reino Unido. Para conseguir resultados, que reflejen el comportamiento y la actitud real de los consumidores, se han empleado en el proyecto dos ejemplos concretos que presentan diferentes beneficios para el consumidor. Los ejemplos han sido la cerveza elaborada con levaduras genéticamente modificadas y el yogur que contiene cultivos iniciadores genéticamente modificados.

Los resultados ponen de manifiesto un considerable escepticismo, en general, a la aplicación de la modificación genética a la producción de alimentos y a los productos que de éstos se derivan y los consumidores perciben consecuencias incontroladas e indeseables (riesgos). Las actitudes de los consumidores y su comportamiento al efectuar la compra difiere según los países, siendo los daneses y alemanes los menos partidarios de la ingeniería genética en la producción de alimentos. En general, también difieren las actitudes de los consumidores y de los expertos, en particular en la percepción de riesgos que resultan de la aplicación genética en la producción de alimentos. Finalmente, los experimentos sobre elección, bajo diferentes condiciones informativas, no muestran efectos significativos en las actitudes de los consumidores. Se espera que los resultados obtenidos suministren una información de interés tanto a la industria europea de alimentos como a la Unión Europea y a los científicos que trabajan en el campo del comportamiento de los consumidores.

Para más información: contactar con el Prof. K.G. Grunert, MAPP-Centre for Market Surveillance, Research and Strategy for the Food Sector, The Aarhus School of Business, Haslegaardsvej 10, 8210 Aarhus V, Dinamarca. Tel.: +45-8948-6847; Fax: +45-8615-0177; e-mail: klaus.grunert@mar.hha.dk