

NOTICIARIO

REUNIONES Y CONGRESOS CELEBRADOS

INTERALIMED

El 18 de octubre se clausuró la primera edición de la Feria Internacional de la Alimentación Mediterránea, INTERALIMED, que durante 6 días ha congregado en Valencia a más de 30.000 visitantes profesionales procedentes de todas las regiones del mundo. Esta cifra pone de relieve el enorme interés y expectación que ha suscitado esta feria, cuya próxima edición tendrá lugar en el año 2001.

Si contabilizamos el conjunto de las tres ferias del sector agroalimentario que se han celebrado en Valencia en fechas pasadas, INTERALIMED, EUROAGRO e IBERFLORA, el número total de visitantes asciende a más de 50.000, con una oferta global de 30.500 metros cuadrados. Dicha superficie quedaba repartida de la siguiente manera: 9.000 metros cuadrados para InterAlimed, 5.500 para Euroagro y 16.000 para Iberflora:

Sólo INTERALIMED ha registrado más de la mitad del total de los visitantes profesionales que han acudido a tres ferias, con cerca de 30.000, de los que más de 500 eran extranjeros

Uno de los atractivos de este certamen ha sido el espacio «novalimed», stand donde se han dado cita aquellas innovaciones tecnológicas y creativas que suponen una mejora en los procesos de producción y tratamiento de los alimentos, y en los propios productos finales. En total, se han presentado 28 novedades en alimentación y maquinaria, entre las cuales destaca el bacalao y atún envasados y en lonchas, el ajo pelado y laminado, las anguilas troceadas y lavadas, los dosificadores de café molido natural, o la empaquetadora y etiquetadora automática, entre otros.

Los datos económicos fueron ofrecidos por el presidente de INTERALIMED, Federico Félix, en el transcurso del acto oficial de clausura del certamen, donde destacó también el hecho de que hayan estado representados un total de 36 países, entre los cuales destacan algunos tan exóticos como Namibia, o tan lejanos como Colombia.

InterAlimed se ha convertido en la primera gran plataforma divulgativa de la verdadera dieta mediterránea, con una preocupación constante por que la alimentación mediterránea sea proyectada

con arreglo a sus verdaderos fundamentos. En este sentido, se han desarrollado distintos seminarios, como el dedicado al jamón serrano, producto español único que cada vez más se está introduciendo en otros mercados, rompiendo trabas legales, obstáculos y hábitos históricos, y que confirma las bondades de este producto frente a otros similares.

Asimismo, cabe destacar la importante aportación del prestigioso nutrólogo José Mataix, director del Instituto de Nutrología y Tecnología de los Alimentos de Granada, quien apuntó la necesidad de buscar un punto de encuentro entre los intereses de los productores de alimentos y los expertos en alimentación, para llegar a un consenso sobre lo que significa la dieta mediterránea.

En esta misma línea, el primer concurso gastronómico de recetas sobre dieta mediterránea ha servido para divulgar aquellos platos típicos o novedosos que han sido elaborados a partir de componentes de la dieta mediterránea. Al concurso de este año, de ámbito nacional, se presentaron un total de 83 participantes, entre los cuales se eligió a cinco finalistas, que elaboraron sus platos el día 14. De cara a próximas ediciones, la organización pretende dotar al concurso de un carácter internacional, para adecuarlo al alcance y proyección de la propia feria.

PRÓXIMOS CONGRESOS Y REUNIONES

SECOND ANNUAL EUROPEAN FORUM ON GENETICALLY MODIFIED FOODS: FROM SEEDS AND SUPERMARKETS

2nd & 3rd December 1999
Tower Thistle Hotel, London

Since the First Independent European Forum took place last December, the GMOs debate has snowballed. GMO issues have been catapulted into the public domain confronting government, industry, farmer and consumer with a series of difficult

questions. This two-day event will get to the core of the discussion with presentations from all sides of the debate tackling the key issues - from technology to ethics. Ensure that you have the latest information and the opportunity to meet and have your GM food questions addressed by the experts.

Delegates will receive insights into the latest information on:

- Practical implications of European GM regulations on the food industry.
- The Swiss GMO debate.
- Creating policies to meet consumer demands.
- Issues of transgenic safety.
- Case studies from leading European retailers.
- Industry, farmer and environmentalist perspectives.
- Politics and GMO issues.
- Technological, political, regulatory and legislative issues.
- Cutting-edge testing technologies for GMO.
- GM and non-GM crop segregation.
- Animal feed issues.

Register online www.access-conf.com or call Emily on +44 (0)171 840 2700.

91st AOCS ANNUAL MEETING & EXPO

April 25-28, 2000
San Diego Convention Center
San Diego, California, USA

The AOCS Annual Meeting & Expo continues to be the n.º 1 event for the world's leading professionals in oils, fats, soaps, surfactants and detergents.

Preliminary program Technical Symposia:

Analytical

- New techniques for lipid analysis.
- CLA analysis.
- General analytical.

Biotechnology

- AOCS-Int'l attitude of GMO roundtable.
- Biocatalysis.
- Plant-Microbial lipids.
- Stabilization of biocatalysts.
- Biosensor.
- General biotechnology.

Edible Applications Technology

- Bakery Shortening applications.

- Marine oil applications.
- Animal fat applications.
- General fat applications.
- Functional foods.

Feed Microscopy (AAFM)

- Aquaculture.
- Nutrition, processing.
- Quality control.
- New technologies.

Health and Nutrition

- Biochemistry and medical applications of lipids.
- Nutrition and general health.
- Bioactive lipids and cell signalling gamma-linolenic acid: metabolic and functional roles.
- Dietary essential fatty acids and infant development.
- Very long chain PUFAs: Metabolic and biological implications.

Industrial Oil Products

- Alternative fuels.
- Biodegradable engine oils and lubricants.
- Oleochemicals
- General industrial oil products.

Lipid Oxidation/Quality

- Oxidation and antioxidant mechanisms.
- Food irradiation.
- Phytosterols: Chemistry, sources and nutraceutical applications.
- Genetically modified oils.
- Frying oil quality.
- General lipid oxidation.

Phospholipid (ILPS)

- Phospholipid analysis.
- Phospholipid processing.
- Medical applications of phospholipids (joint with health and nutrition).
- General phospholipids.
- Animal feedstuffs (joint with health and nutrition).
- Industrial applications.

Processing

- Global oilseeds outlook.
- Extraction.
- Global oilseed outlook.
- Refining.
- Environmental/safety.
- New technologies.

Protein and Co-Products

- Protein feeds and agriculture.
- Utilization of cotton seeds. Present and future.
- Industrial uses of proteins and co-products.
- Issues on genetically modified organisms (GMO).
- Functional foods. Soy and non-soy related.

Surfactants, Detergents and Oleochemicals.

- New detergent technologies.
- Non-detergent surfactant applications.
- New polymers.
- General S&D.

Exhibitor

- Exhibitor sessions.

For any questions:

Contact Scott Narug

Advertising and Exhibits Sales Manager

AOCS

P. O. Box 3489

Champaign, IL 61826-3489 USA

Phone: 217 359-2344

Fax: 217 351-8091

E-mail: aocsadv@aocs.org

Web-site: www.aocs.org

14th INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON PLANT LIPIDS

23-28 July, 2000
Cardiff University
Cardiff, Wales, UK

The symposium will cover the full range of biochemical, chemical and molecular biological aspects of plant lipids (including lipid structure and analysis, fatty acid biosynthesis, lipid metabolism and oxidation, isoprenoids and steroids, signalling, environmental aspects and biotechnology), as in previous meeting. The different sessions will be organised in three forms of presentation: short talks (15 min), longer talks (30 min) and posters. We plan to display the posters throughout the meeting and to have refreshments available in the poster hall.

For more information:

Samantha Hicks

Conference Co-ordinator

Cardiff University

Southgate House, Bevan Place

PO. Box 533

Cardiff CF14 3XZ

Wales, UK

E-mail: Lipids@Cardiff.ac.uk

Web-site: www.cf.ac.uk/uwcc/biosi/14thplm

OTROS CONGRESOS

December 1999

Wednesday 1 December 1999

MILLENNIUM CHALLENGES IN DAIRY CHEMISTRY

Royal Society of Chemistry, Food Chemistry Group
Venue: Scientific Societies Lecture Theatre, London
United Kingdom

Contact: Prof. A.T. Andrews

Tel.: +44-1222-506488, Fax: +44-1222-506941

E-mail: aandrews@UWIC.ac.uk

Thursday 9 December and Friday 10
December 1999

FOOD SOLUTIONS EUROPE: The Conference

EFFoST and Bastiaanse Communications

Venue: Amsterdam.

The Netherlands

Contact: Bastiaanse Communications

Tel.: +31-30-2294247, Fax: +31-30-2252910

E-mail: bascongr@worldonline.nl

April 2000

Monday 3 April to Wednesday 5 April 2000

FOOD COLLOIDS 2000: Fundamentals of Formulation

Royal Society of Chemistry, Food Chemistry Group

Venue: Seminaris Hotel, Potsdam

Germany

Contact: Dr. R. Miller

E-mail: miller@mpikg-golm.mpg.de

Wednesday 5 April to Thursday 7 April 2000

11TH FOOD INGREDIENTES ASIA

Miller Freeman BV

Venue: Everbright Convention and Exhibition
Centre, Shanghai

China

Contact: Miller Freeman BV

Tel.: +31-346-559444, Fax: +31-346-573811

E-mail: fi@unmf.com

Web-site: <http://www.mfbv.com/food>

Tuesday 11 April to Saturday 15 April 2000

ANUGA FOODTEC INTERNATIONAL FOOD TECHNOLOGY FAIR

Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft and Köln Messe
Venue: Fair Grounds, Cologne
Germany
Contact: U. Hausmanns
Tel.: +49-69-24788253, Fax: +49-69-24788113
E-mail: u.hausmanns@dlg-frankfurt.de
Web-site: <http://www.anugafoodtec.de>

May 2000

NUTRITION MEETS FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

EFFoST, Portuguese Society of Food Science and Technology and Portuguese Society of Nutrition and Food Sciences
Venue: Porto
Portugal
Contact: EFFoST Secretariat
Tel.: +31-317-477538, Fax: +31-317-475347
E-mail: effost@ato.dlo.nl
Web-site: <http://www.ato.dlo.nl/effost/nutrition>

Wednesday 8 November to Friday 10 November 2000

2ND INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON FOOD PACKAGING: Ensuring the Safety and Quality of Foods
International Life Sciences Institute (ILSI)
Venue: Hotel Wimberger, Vienna
Austria
Contact: Ir. Liën-Anh Tran
Tel.: +32-2-7710014, Fax: +32-2-7620044
E-mail: anh@ilsieurope.be
Web-site: <http://www.ilsio.org>

OTRAS NOTICIAS

APLICACIÓN DE ALTAS PRESIONES A ALIMENTOS

F-FE 336/99

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.: (+353 1) 805 95 00
Fax.: (91) 549 36 27	Fax.: (+353 1) 805 95 50

Con frecuencia, los métodos convencionales del tratamiento térmico de alimentos son el origen de cierto número de cambios indeseables tales como la pérdida de color, «flavor» y funcionalidad, que pueden evitarse utilizando técnicas alternativas de procesado mínimo. Una de estas, que ya está disponible a pequeña escala a nivel comercial, es el tratamiento a altas presiones (HPP). Los alimentos son sometidos a altas presiones que van de los 100 Mpa a los 500 Mpa, generalmente durante un tiempo de 5-20 minutos. Este proceso (a veces denominado pascalización) no solamente puede utilizarse para prolongar la vida comercial al reducir el número de bacterias y la actividad enzimática, sino que también puede aplicarse a las materias primas e ingredientes para cambiar algunos aspectos de su funcionalidad. El programa FAIR de la Comisión de la Unión Europea ha financiado dos proyectos sobre la aplicación de altas presiones a alimentos. Las ventajas de los resultados de estas investigaciones son las siguientes:

Para los consumidores — alimentos mínimamente procesados a los que no se añaden conservantes; bebidas de alta calidad, por ejemplo, zumos de frutas; mejor digestibilidad de leches infantiles; mayor gama de productos para elegir; productos más estables: nuevos productos lácteos.

Para la industria — cinética de este proceso tecnológico basada en modelos predictivos: mejora del rendimiento del proceso; oportunidades para el desarrollo de nuevos productos y productos intermedios; alimentos más seguros y de mejor calidad, por ejemplo, prolongación de la vida comercial; alimentos que respondan a la demanda de los consumidores de alimentos más «naturales»; mejora en el diseño de máquinas de HP para alimentos líquidos y sólidos.

Para más información: contactar con Mr. B. Brooker, Institute of Food Research, Earley Gate, Reading RG6 6BZ, Reino Unido. Tel: +44-118-9357206; Fax: +44-118-9267917; E-mail: brian.brooker@bbsrc.ac.uk y/o Prof. Dr. Ir. M. Hendrickx, Dept. of Food and Microbial Technology, Katholieke Universiteit Leuven, Kardinaal Mercierlaan 92, B-3001 Heverlee, Bélgica. Tel: +32-16-321585; Fax: +32-16-321960 E-mail: Marc.Hendrickx@agr.kuleuven.ac.be

OXIDACIÓN DE LÍPIDOS EN PESCADOS Y VEGETALES

F-FE 338/99

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 oxidación de lípidos (grasas) lleva consigo la generación de sabores y olores desagradables en una amplia gama de alimentos lo que supone una pérdida de calidad y estabilidad. Las primeras etapas de este proceso de deterioro no son bien conocidas. El objetivo de este proyecto FAIR, en fase de ejecución, es formular estrategias para mejorar la estabilidad y aceptabilidad de los consumidores de pescado y de determinados productos vegetales. Esto beneficiará a las industrias europeas y a los consumidores y a la larga, se incrementará la utilización del aceite de pescado para consumo humano.

Los alimentos modelo que se están utilizando son caballa, guisantes y espinacas. La caballa es rica en grasas insaturadas, mientras que los guisantes y las espinacas presentan un bajo contenido en grasas, pero gran parte de los lípidos que contienen son insaturados, y por tanto, proclives

a oxidarse. Otra de las razones para elegir estos productos ha sido su importancia nutricional y económica en Europa. En guisantes, los lípidos de la membrana son probablemente el origen de las moléculas causantes de sabores y olores extraños y la lipólisis desempeña, asimismo, un importante papel. La situación en el caso del pescado es más compleja, pero la pérdida de los lípidos de membrana es un factor importante.

Se han conseguido algunos conocimientos iniciales de sistemas membrana/monocapa y de la importancia de las propiedades fisicoquímicas de las membranas en el proceso de oxidación. Se ha comprobado que los mecanismos son diferentes en vegetales y pescados en relación con la lipólisis y la oxidación. Los aspectos metodológicos incluyen un nuevo método para estudiar la oxidación utilizando una técnica monocapa; el análisis de lípidos oxidados y sus derivados; la oxidación de sistemas modelo de membrana y la medición de este efecto.

Un aspecto interesante del modelo pescado es el mecanismo de descomposición de los lípidos. Parece ser que la principal fuente de ácidos grasos libres es a partir de los triglicéridos y que los fosfolípidos se degradan en mucha menor medida. Sin embargo, no se ha identificado todavía actividad enzimática lipolítica que pudiera ser responsable de este mecanismo, de tal forma que la degradación *post mortem* de triglicéridos en músculo de pescado no está totalmente explicada. Sin duda, es muy importante conocer este mecanismo en relación con la calidad y duración de la conservación de los alimentos

Para más información: contactar con Mr. C. Davies, Unilever Research Colworth House, Sharnbrook, Bedford, MK44 1LQ, Reino Unido. Tel: +44-1234-222725. Fax: +44-1234-222409, E-mail: Chrissie.Davies@Unilever.com