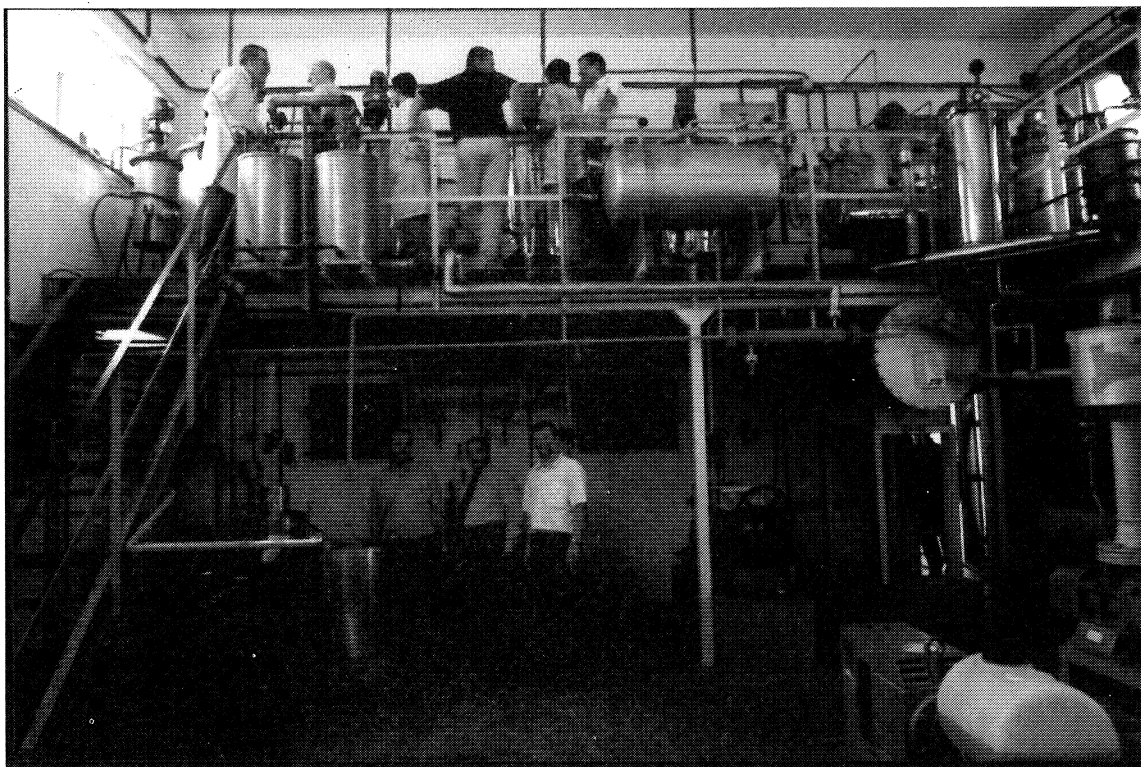


NOTICIARIO

REUNIONES Y CONGRESOS CELEBRADOS

CURSO SOBRE REFINACIÓN DE ACEITE DE SOJA. A.S.A.-I.G.



Se ha desarrollado desde el 22 al 28 de septiembre el «Curso sobre Refinación de Aceite de Soja» organizado por la Asociación Americana de la Soja en colaboración con el Instituto de la Grasa. El curso, que se ha impartido en el Instituto de la Grasa, ha sido coordinado por el Dr. Ignace Debruyne por parte de ASA y la Dra. M.^a Victoria Ruiz-Méndez por parte del IG y se ha dirigido principalmente a técnicos de refinería del Norte de África, participando los alumnos de Túnez, Marruecos y Argelia. El objetivo principal ha sido revisar en corto tiempo los factores que afectan a la calidad y estabilidad del aceite de soja en cada una de las etapas del proceso de refinación, atendiendo además a la economía y rentabilidad del proceso.

El programa técnico incluyó tanto aspectos básicos como prácticos de la refinación, siendo las conferencias impartidas las siguientes:

1. «Características y composición de los aceites y grasas», impartida por la Dra. M.^a Victoria Ruiz-Méndez, donde se abordó la composición química de los aceites, su importancia en la calidad del producto y la implicación de los diferentes compuestos en las etapas del proceso de refinación.
2. «Extracción y calidad del aceite crudo de soja», impartida por el Dr. Federico López Félix, de la empresa De Smet, donde se incluyó además de la recepción y preparación de las semillas, los diferentes extractores con disolvente y la recepción, descarga y almacenamiento del aceite crudo.
3. «Desgomado y Neutralización». El estudio de estas etapas estuvo a cargo del Dr. Enrique Graciani Investigador científico del IG.

Se definieron claramente los objetivos, rendimientos y costes de estas etapas, cruciales en la refinación de aceite de soja.

4. «Decoloración y Refinación física». El desarrollo de estos temas estuvo a cargo de D. Juan M. Rodríguez (MOYRESA, Andújar), quien desde un punto de vista práctico abordó la base teórica de la decoloración de aceites, los adsorbentes más utilizados, los métodos de decoloración y los parámetros de calidad que deben ser alcanzados por un aceite de soja decolorado. Aunque la refinación física no es usada de forma amplia para este tipo de aceite, se hizo una amplia revisión de los objetivos y parámetros de calidad requeridos para este tipo de proceso.
5. «Desodorización». D. Juan Luis Casimiro-Soriguer (COREYSA, Osuna) revisó ampliamente los aspectos teóricos y prácticos de esta etapa, en la cual se alcanzan los objetivos de calidad finales del producto que va a ser presentado al mercado. Se hizo una comparación práctica de los equipos disponibles, así como de las diferentes formas de almacenamiento del aceite refinado para su mejor conservación.

Todos estos temas fueron completados con prácticas de laboratorio de las técnicas analíticas utilizadas, para evaluar la calidad del aceite en sus distintas etapas, bajo la dirección de la Dra. M.^a Victoria Ruiz-Méndez y con la asistencia de D. Manuel Rodríguez, y con la refinación de un lote de aceite en la refinería de la Planta Piloto del IG bajo la dirección del Dr. Enrique Graciani y D. Francisco C. Rodríguez-Berbel, y con la colaboración de todo el personal de la Planta Piloto (I. de la Grasa), D. Alvaro E. Ramos Hinojosa, Ldo. en Farmacia y D. Joaquín J. Quirós Priego, Ingeniero Técnico Industrial. El curso se completó con la visita a la factoría que la empresa MIGASA tiene en Dos Hermanas (Sevilla), guiados por las atentas explicaciones de D. Francisco Terrón.

Los textos, disponibles en francés y español, así como la información facilitada por la Asociación Americana de la Soja y otras empresas de bienes y servicios del sector, fueron distribuidos entre los asistentes, los cuales disfrutaron además de una visita turística a Córdoba y, entre otras, de una cena para facilitar el contacto entre industriales de la península y del Norte de Africa, contando entre los asistentes con representantes de Nutasa y Simao ambas de Portugal, Cargill y Lípidos Santigas, entre otras.

A todos mi más sincera enhorabuena.

PRÓXIMOS CONGRESOS Y REUNIONES

8th INTERNATIONAL CONGRESS ON ENGINEERING AND FOOD

April 9-13, 2000

Centro de Convenciones Puebla
Puebla, México

The principal aim of the Congress is to join scientists of different areas of Food and Engineering to discuss subjects of current interest and share their latest research knowledge.

The technical program will consist basically of invited conferences, and simultaneous technical oral and poster sessions that will allow scientists from all over the world to discuss and share Food and Engineering topics.

The Scientific Committee has proposed the following topics for the Eighth International Congress on Engineering and Food; however, any suggestions or comments are welcome and will be carefully considered.

Food Engineering Education

- The role of computers and informatics in the training and teaching of Food Engineering.
- Food Engineering in North America, Ibero-America, and Europe.
- Teaching courses on modeling.

Minimal Processing

- Quality and stability.
- Microbial and safety aspects.
- Engineering and processing.

Physical Chemistry

- Thermodynamics.
- Phase transitions.
- Water activity.

Biotechnology

- Bioseparation with micelles.
- Liquid membrane extraction.
- Continuous solid-liquid extraction.
- New products and processes.

Emerging Technologies

- High hydrostatic pressure.
- Ohmic heating.
- Microwave sterilization.
- Pulse electric fields.
- Ultrasound applications.

Engineering Properties of Foods

- Mechanical properties.

- Optical properties.
- Thermal properties.
- Flow properties.

Water Removal in Foods

- Dehydration.
- Concentration.
- Membrane technology.
- Drying.

Mass Transfer in Food Systems

- Mass transfer properties.
- Structure and mass transfer.
- Aroma recovering.
- Aeration and mixing.

Thermal Processing

- Frying.
- Canning.
- Aseptic processing.
- Pasteurization.

Packaging

- Aseptic packaging.
- Modified and controlled atmosphere packaging.
- Edible films.
- Materials in food packaging.

Process Control

- Control and automation engineering in food processing.
- Sensors and biosensors for process control.
- Computerized process control.
- Simulation.
- Cleaning in place.

Food Rheology

- Extrusion rheology.
- Dynamic testing and constitutive equations.
- New techniques in rheometry.
- Mechanical testing of solid and particulated foods.
- Extensional flow viscometry.

Environmental Factors Associated with Food Processing

- Ultraclean technologies.
- Efficient use of water.
- Energy demand.
- Waste treatment.
- Law and regulations.

Advances in Food Process Engineering

- Refrigeration.
- Freezing.
- Quality and economic optimization.
- Separation process.

For further information contact:

Jorge Welti-Chanes
 Universidad de las Américas-Puebla
 Sta. Catarina Mártir, Cholula, Puebla.
 72820 México
 Tel: (52 22) 29 20 05
 Fax: (52 22) 29 20 09
 E-mail: jwolti@mail.udlap.mx
 Web: <http://info.pue.udlap.mx/ia-cong/>

WORLD CONFERENCE AND EXHIBITION ON OILSEED PROCESSING AND UTILIZATION

10-15 September, 2000

Moon Palace Resort
 Cancún, México

The conference will examine current practices in oilseed processing. Experts from North and South America, Europe and Asia will make detailed presentations on all aspects of processing. Topics will include new processing technologies, marketing, economics, sources and trends in raw materials, health, regulatory and environmental issues.

For more information about the conference, contact:
 49th Oilseed Conference, AOCS
 P.O. Box 3489. Champaign, IL 61826 - 3489 USA
 Phone: 1-217-359-2344
 Fax: 1-217-351-8091
 E-mail: meetings@aoacs.org
 Web-site: www.aoacs.org/wcproces.htm

PUFA IN MATERNAL AND CHILD HEALTH

10-15 September, 2000

Hyatt Regency Hotel
 Kansas City, Mo. USA

The program will expand on an initial PUFA meeting held in Barcelona, Spain, in 1996. Topics will cover all aspects of maternal and child health related to dietary PUFA (polyunsaturated fatty acids). The meeting will offer plenary sessions with invited speakers and concurrent poster sessions and workshops.

Invited speakers are researchers who will summarize progress in their fields. Poster presenters will make brief presentations followed by question periods and a discussion on particular topics.

For more information about the conference, contact:
 American Oil Chemists' Society
 P.O. Box 3489, Champaign, IL 61826 - 3489 USA
 Phone: 1-217-359-2344
 Fax: 1-217-351-8091
 E-mail: meetings@aocs.org
 Web-site: www.aocs.org/pufatwo.htm

ANNO 2000: A LIPID MILESTONE

26-28 October, 2000

Utrecht University
 Utrecht, The Netherlands

The year 2000 marks the 75th anniversary of the bilayer model of biological membranes as originally proposed by Gorter and Grendel. It also marks a period of excitement in understanding membrane lipids. Structural and functional roles of individual lipid classes and molecules are being discovered and unraveled, which create a much more dynamic picture of the lipid bilayer than ever anticipated.

Many lipids appear to live double lives, both as membrane building blocks and as modulators of important cellular processes such as signal transduction and membrane biogenesis, transport and sorting. Highly specific interactions between lipids and proteins, and the ever increasing range of covalent combinations of both classes of molecules provide the membrane with a full repertoire of possibilities to exert its specific functions. The molecular bases of membrane lipid based diseases are being established and at the same time membrane lipid behaviour is understood at the molecular and even atomic level by the application of sophisticated biophysical and computational approaches. New technologies are being developed to manipulate membrane systems which may open the way to membrane engineering.

The Institute of Biomembranes of Utrecht University decide to highlight these developments by organizing an International Symposium entitled «Anno 2000: a lipid milestone».

The programme is centered around the following topics: «Building Bricks and Biogenesis», «Specific Interactions and Functions» and «Novel Techniques and Developments».

More details will be given on:
 J.A.F. Op den Kamp
 Dept. of Lipid Biochemistry
 CBLE/ Utrecht University
 P.O. Box 80.054
 3508 TB Utrecht, The Netherlands
 Telephone: +3130 2533522
 Fax: +31 30 2522478
 E-mail: j.a.f.opdenkamp@chem.uu.nl
 Web-site: <http://mcb.bio.uu.nl/ib/default.htm>

OTRAS NOTICIAS

PREMIO PROFESOR MARTÍNEZ MORENO

La Fundación García Cabrerizo, a propuesta de la Universidad de Sevilla, para honrar la memoria del Profesor Doctor Don Juan Manuel Martínez Moreno, ha creado una distinción consistente en una Placa Conmemorativa. Dicha distinción se divulgará como «PREMIO DE INVENCION E INVESTIGACION QUÍMICA APLICADA PROFESOR MARTÍNEZ MORENO» y será entregada a la persona física o jurídica que proponga la Universidad de Sevilla, de acuerdo con los merecimientos establecidos por la Fundación para otorgar sus galardones.

La Universidad de Sevilla se encargará de difundir anualmente la convocatoria del Premio, así como de recoger las candidaturas presentadas y nombrar, de acuerdo con la Fundación, al Jurado encargado de seleccionar el candidato al Premio.

ALIMENTOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE: transmitiendo el mensaje

F-FE 322/99

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

La respuesta de los consumidores es un factor importante para la aceptación de los alimentos producidos mediante ingeniería genética. La aceptación de esta tecnología por los consumidores parece ser condicional. Dependiendo de los beneficios que perciban, algunas aplicaciones de la ingeniería genética serán aceptadas más fácilmente que otras por los consumidores. Algunos de estos resultados se dan a conocer en un libro de 70 páginas (ISBN 82-90394-74-8) sobre *Effective Communication and GM foods*, fruto de un trabajo llevado a cabo en el marco del proyecto AAIR «Medición de las actitudes de los consumidores y su influencia en la elección y aceptabilidad de los alimentos» ('AIR-CAT').

Algunos de los aspectos citados por varios autores en este libro son los siguientes:

- La mayoría de los ciudadanos europeos (i) tiene una visión optimista de la moderna biotecnología y considera que algunas de sus aplicaciones son útiles para la sociedad; (ii) están de acuerdo en que se deberían mantener los métodos tradicionales de producción vegetal y animal; (iii) consideran que las organizaciones de consumidores son la mejor fuente de información respecto a la moderna biotecnología.
- Menos de uno de cada cuatro europeos considera que las actuales normas reguladoras son suficientes para proteger a los consumidores de los riesgos inherentes a la moderna biotecnología; ocho de cada cien piensan que la regulación de ésta **NO** debería, en principio, confiarse a la industria.
- El potencial para mejorar la aceptación de alimentos genéticamente modificados (GMFs) mediante campañas de información puede ser sobrestimado, debido a (i) es difícil cambiar (emocional) actitudes por (cognitiva) información, y (ii) una actitud más predispuesta no es suficiente para la aceptación en ausencia de una ventaja/beneficio significativo para el consumidor, por ejemplo, los consumidores aceptarán los GM siempre que representen un significativo beneficio para ellos.

Para solicitar una copia del libro contactar con:

Dr. E. Risvik,
MATFORSK, 1430 As, Noruega.
Tel: +47-64-970100;
Fax: +47-64-970333;
E-mail: einar.risvik@matforsk.no

CONTROL DEL BIOFLAVOR Y DE LA SEGURIDAD EN CARNES FERMENTADAS

F-FE 342/99

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

La calidad y seguridad de productos cárnicos fermentados (FMPs) depende de la carne y tejido graso utilizado, de los cultivos iniciadores y de los aditivos, así como de las condiciones del proceso de elaboración. Este proyecto FLAIR se centra en 1) el origen y desarrollo del flavor (la característica más importante de la calidad), y 2) los productos de la oxidación de los lípidos, y micotoxinas en embutidos secos fermentados.

Los industriales prepararon dos tipos de FMPs, uno al estilo del «Norte» y otro al estilo del «Sur». El primero se elaboró con carne de vacuno y porcino, de un diámetro de 9 cm y madurado durante 2 ó 3 semanas. El segundo se elaboró con carne de cerdo únicamente de 6 cm de diámetro y se cubrió con un cultivo fúngico iniciador y fue madurado durante 4 ó 7 semanas. Todos los FMPs se caracterizaron de forma exhaustiva mediante una amplia gama de técnicas analíticas. Los embutidos del «Sur» eran menos ácidos, menos dulces, más afinados, más maduros y con más «olor a queso» que los embutidos del «Norte». Los embutidos italianos y noruegos tenían un sabor a ajo más intenso que los demás. Los resultados del análisis sensorial se relacionaron con los obtenidos mediante una «nariz electrónica» y entre los compuestos más importantes del sabor figuran alanina, tiramina y amoniaco; se han identificado más de 130 compuestos volátiles en FMPs.

La tiramina fue la amina biógena dominante en los FMPs y el menor contenido de aminas (10 mg/kg.) se encontró en los productos noruegos. Una sola muestra de producto contenía un alto nivel de histamina, 97 mg/kg.; las demás muestras contenían menos de 10 mg/kg. Los productos del «Sur» contenían la mayor cantidad de productos procedentes de la oxidación de lípidos, mientras que el colesterol total se mantuvo en el rango de 70 a 90 mg/100 g, más alto en los FMPs del «Sur». Se han identificado las especies de hongos *Penicillium nalgioviense*, *P. olsonii*, *P. verrucosum*, *P. camemberti* y *P. chrysogenum* (pero no han sido todavía cuantificadas) en los FMPs. En la actualidad, se está trabajando en micotoxinas. Se está avanzando en el estudio de la influencia de los cultivos iniciadores y las condiciones del proceso de elaboración sobre el catabolismo de los lípidos, proteínas y carbohidratos en FMPs y sobre la producción de bacteriocinas.

Para más información contactar con:

Prof. D. Demeyer,
University of Ghent, Department of Animal Production,
Proefhoevestraat 10,
B-9090 Melle, Bélgica,
Tel: +32-9264-3111;
Fax: +32-9264-7848.