

PRÓXIMOS CONGRESOS Y REUNIONES

9.º SYMPOSIUM INTERNACIONAL PHYTOMA LA SANIDAD DEL OLIVAR EN PAÍSES DEL MEDITERRÁNEO:

**Mejora genética, fisiopatías, plagas,
enfermedades y malas hierbas**

5, 6 y 7 de Octubre de 1998

Palau de la Música i Congressos de Valencia

El olivar, ese cultivo milenario característico de la región mediterránea, es hoy noticia permanente y su futuro es objeto de debate en numerosos foros.

Al margen de la importante decisión sobre la ayuda de Bruselas, existen otros factores que pueden ser decisivos para el futuro de este cultivo.

Entre estos factores cabe destacar el reto que supone la innovación tecnológica del olivar.

Esta innovación, que se inició en los años 70 con la denominada «Nueva olivicultura», afecta también de forma marcada a la Sanidad del cultivo.

Así, el uso de tecnologías más avanzadas o intensivas, al mismo tiempo que han permitido establecer nuevas medidas de control también han acentuado algunos problemas de plagas, enfermedades y malas hierbas, de menor importancia en la olivicultura tradicional.

El 9.º Symposium Internacional de PHYTOMA-España sobre «La Sanidad del Olivar» trata de reunir en un único foro de debate a científicos y técnicos relacionados con la protección del olivar para discutir el estado actual del conocimiento sobre las principales plagas, enfermedades, fisiopatías y malas hierbas que afectan al cultivo, tanto en los olivares tradicionales como en las nuevas plantaciones intensivas con vistas a diseñar estrategias para la protección integrada del cultivo.

Esta protección integrada se considera en su conjunto, como un componente más del olivar, para lograr una producción elevada y de calidad, con el mínimo impacto ambiental.

PRE-PROGRAMA:

COYUNTURA DEL CULTIVO

El olivar y la innovación tecnológica: pasado, presente y futuro del olivar en España. Estado fitosanitario y su incidencia en la cantidad y calidad de la cosecha.

D. Luis Rallo Romero. Catedrático de Producción Vegetal. Departamento de Agronomía de la Universidad de Córdoba.

La producción en España de aceitunas y aceite de oliva en el marco Europeo. La OCM del aceite de oliva: Aplicación y consecuencias para el cultivo en España.

D. José Emilio Guerrero Ginel. Secretario General de Agricultura y Ganadería de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía. Sevilla.

LA CALIDAD DEL MATERIAL VEGETAL EN OLIVICULTURA

Características y comportamiento de las variedades y patrones de olivo en España. Trabajos de caracterización y selección en nuevas variedades.

D. Diego Barranco Navero. Dpto. de Agronomía de la Universidad de Córdoba.

«IRTA-il8», clon de la variedad de olivo Arbequina seleccionado por el I.R.T.A.

D. Juan Tous Martí. Dr. Ingeniero Agrónomo del Departamento de Arboricultura Mediterránea. IRTA-Centro Más Bové. Tarragona.

La mejora genética del olivo: procedimientos tradicionales y nuevas tecnologías.

D. Shimon Lavee. Volcani Center. Bet Dagan. Israel. *Programas de certificación de olivo en España. Registro de variedades comerciales de olivo.*

D. Pedro Chomé. Subdirección General de Semillas y Plantas de Vivero (Instituto Nacional de Semillas y Plantas de Vivero). Madrid.

TÉCNICAS Y MANEJO DEL CULTIVO. FLORA DEL OLIVAR

Diseño y manejo de plantaciones de olivar.

D. Miguel Pastor Muñoz-Cobo. Departamento de Olivicultura. Centro de Investigación y Formación Agraria «Alameda del Obispo», C.I.F.A. Consejería de Agricultura y Pesca. Córdoba.

Diagnóstico del estado nutritivo del olivar y corrección de las carencias más comunes. Técnicas de fertilización.

D. Ricardo Fernández Escobar. Departamento de Agronomía de la Universidad de Córdoba.

Dinámica de los herbazales del olivar y manejo de la flora espontánea.

Dña. Milagros Saavedra Saavedra. Departamento de Protección Vegetal. Centro de Investigación y Formación Agraria «Alameda del Obispo», C.I.F.A. Consejería de Agricultura y Pesca. Córdoba.

Estrategias de control de las malas hierbas.

D. Miguel Pastor Muñoz-Cobo. Departamento de Olivicultura. Centro de Investigación y Formación Agraria «Alameda del Obispo». C.I.F.A. Consejería de Agricultura y Pesca. Córdoba.

Necesidades hídricas en el cultivo del olivo: nuevas tecnologías para el uso racional del agua en plantaciones tradicionales e intensivas.

D. Joan Girona i Gomis. Dr. Ingeniero Agrónomo. Cap de l'Àrea de Tecnologia Frutícola. Centre UdL-IRTA. Lleida.

LAS PLAGAS DEL OLIVO

Nueva problemática fitosanitaria en las actuales plantaciones intensivas: incidencias poblacionales en Lepidópteros y Coleópteros.

Dña. Bárbara Celada Grouard. Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca. Servei de Protecció dels Vegetals. Tarragona.

*Modelización de las poblaciones de la mosca del olivo (Bactrocera oleae). Umbrales de tratamientos de la mosca del olivo y del prays (Prays oleae).**Efectos secundarios de los tratamientos sobre la entomofauna del olivar.*

D. Alfonso Montiel Bueno. Jefe del Servicio de Agricultura. Delegación Provincial de Agricultura de Jaén.

El control de la mosca del olivo (Bactrocera oleae) mediante la técnica a Ultra Bajo Volumen (ULV). Evolución y experiencias con ésta y otras nuevas técnicas en comarcas de Cataluña.

D. Mariano Rojo Sanz. Técnico especialista en tratamientos aéreos. Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca. Servei de Protecció dels Vegetals. Barcelona.

Biología y estrategias de control de las plagas más importantes de las Nuevas Plantaciones: abichado (Euzophera pingüis), otiorrinco (Othiorrhynchus cribricollis), gusanos blancos (Melolontha papposa...), cochinillas (Saissetia oleae...) y ácaros.

D. Manuel Alvarado. Laboratorio de Sanidad Vegetal. Sevilla.

El prays (Prays oleae) y el barrenillo (Phloeotribus scarabeoides): descripción, biología, seguimiento y control.

D. Manuel Civantos López-Villalta. Departamento de Sanidad Vegetal de la Delegación Provincial de Agricultura de Jaén.

Sistema experto para el diagnóstico de plagas y enfermedades del olivar.

D. Ugo Cirio. ENEA. Roma. Italia.

ENFERMEDADES

La verticilosis (Verticillium dahliae) del olivo: biología y epidemiología. Nuevas perspectivas para el control de la verticilosis.

D. Rafael Jiménez Díaz. Catedrático de Patología Vegetal. Instituto de Agricultura Sostenible. Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC). Córdoba.

Problemática de la «seca» del olivo en las nuevas plantaciones.

D. Miguel Angel Blanco López. Catedrático del Departamento de Agronomía de la Universidad de Córdoba.

Los «Repilos» del olivo: etiología, epidemiología y estrategias de control.

D. Antonio Trapero Casas. Dpto. Agronomía de la Universidad de Córdoba.

Micosis de las aceitunas y su incidencia en la calidad del aceite.

D. Francesc García Figueres. Unitat de Sanitat Vegetal del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de Catalunya. Barcelona.

La tuberculosis del olivo.

Dña. Milagros López. Departamento de Protección Vegetal y Biotecnología del Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA). Moncada (Valencia).

Las virosis y otras enfermedades asociadas al olivo. Programas de certificación en Italia.

D. Giovanni P. Martelli. Dipartimento di Protezione delle Piante. Bari. Italia.

LA SANIDAD EN LA PRODUCCIÓN INTEGRADA DEL OLIVO

El olivar como agroecosistema. Impacto de los fitosanitarios en el olivar y en la calidad del aceite.

D. Juan Ignacio Caballero García de Vinuesa. Servicio de Sanidad Vegetal de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía. Sevilla.

Desarrollo de sistemas MIP (manejo integrado de plagas) en el olivar. La red ATRIAS en Andalucía. Problemática sanitaria en la producción de aceite ecológico en la provincia de Jaén.

D. Manuel Civantos López-Villalta. Departamento de Sanidad Vegetal de la Delegación Provincial de Agricultura de Jaén.

Calidad de aplicación de los productos fitosanitarios: nuevas tecnologías en maquinaria de aplicación.

Dña. M.^a Luisa Soriano Martín. Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola de Ciudad Real.

PRESENTACIÓN DE NUEVOS PRODUCTOS

Influencia del BROTOMAX®, sobre la síntesis de compuestos fenólicos y su relación con su potencial antifúngico y antioxidante en Olea europaea L.

D. Víctor Frías. Ingeniero Agrónomo. Agrométodos, S.A.

Control de calidad sanitaria y genética en un vivero productor de plantas de olivo.

Dr. Jorge Pinochet. Departamento Técnico de Agromillora Catalana, S.A.

BONUS: El primer regulador de crecimiento para el olivar.

D. José Luis Espinosa (Dpto. Técnico) y D. Oscar Terol (Product Manager). Departamento Fitosanitarios, BSAF Española, S.A.

Los productos cúpricos en la olivicultura actual.

D. Rafael Campillo. Responsable del Departamento Técnico de Industrias Químicas del Vallés, S.A.

Importancia de los elementos secundarios en la corrección de la vecería del olivar.

Departamento Técnico de ITECO (Italo-española de Correctores, S.L.).

Control de las malas hierbas en plantaciones jóvenes de olivar.

Departamento Técnico de Rhône Poulenc Agro, S.A.

DITHANE®: fungicida de bajo impacto para el olivar.

D. Christian Jousseume. RD. Manager de España, Portugal, Magreb y W.-C. Africa de Rohm & Haas España, S.A.

BUGGY 360 SG® y el medio ambiente.

Dirección de Marketing de Sipcam Inagra, S.A.

Ponencia a cargo de ZENCA AGRO, S.A.

Para más información:

PHYTOMA

C/. San Jacinto, 1 y 3

46008 Valencia

Tlf.: 34638265 11, Fax: 34638265 15

E-mail phytoma.esp@vlc.servicom.es

FATS & OILS IN SCIENCE, TECHNOLOGY AND NUTRITION

—THE CHALLENGE FOR THE NEXT CENTURY—

52nd International Congress and Expo DGF

September 13-15, 1998 in Magdeburg, Germany

SCIENTIFIC PROGRAM

Sunday, September 13, 1998

17:00 Opening Ceremony
Friedrich Spener, DGF President

17:10 Plenary Lecture
G. Kley
Deutsche Saatveredelung
Lippstadt-Bremen GmbH
Use of genetic engineering in plant breeding, arrival of transgenic crop varieties on the market and public acceptance

Monday, September 14, 1998, Morning

The Role of Lipids in Metabolism and Nutrition
—Fat Quality and Lipid Peroxidation, Biological Significance—
Chairperson: I. Elmadfa, Vienna

8:30 G. Wolfram
Institut für Ernährungswissenschaft, TU München
Linolsäure: Ein risikofaktor?

9:15 J. Linseisen
Institut für Ernährungswissenschaft, TU München
Cholesterin-Oxidationsprodukte und arteriosklerose

10:30 I. Elmadfa
University of Vienna, Austria
Evaluation of the antioxidative effect of plant oils in human

11:00 K.-H. Wagner, I. Elmadfa
University of Vienna, Austria
Optimization of the stability of plant oils by adding antioxidants

11:15 M. Nogala-Kalucka, *K.-H. Wagner, *I. Elmadfa
University of Agriculture, Poznan, Poland
*University of Vienna, Austria
A model study upon the antioxidant activity of tocopherols with respect to stability of triacylglycerols in lard

11:30 N. Yanishlieva, E. Marinova
Bulgarian Academy of Sciences, Sofia, Bulgaria
Activity and mechanism of action of natural antioxidants in lipids

Monday, September 14, 1998, Morning

Metal-and Biocatalysis -Bio-and Metal-Catalyzed
C=C –Functionalization of Lipids–
Chairperson: S. Warwel, Münster

8:30 M. Rüschen, Klaas, S. Warwel
Institute for Biochemistry and Technology of Lipids, Federal
Centre for Cereal, Potato and Lipid Research, Münster
*Chemo-enzymatic epoxidation — A new competitive
method in oleochemistry*

9:15 L. Heiss, S. Warwel
Institute for Biochemistry and Technology of Lipids, Federal
Centre for Cereal, Potato and Lipid Research, Münster
*Ringopening of epoxides by epoxide hydrolases
from plant seeds*

10:30 M. Dierker, H.J. Schäfer
Department of Organic Chemistry, University of
Münster
Surfactants from native oil seeds

11:00 D. Vogt, W. Goertz
Department of Technical Chemistry and Petrochemistry,
University of Technology, Aachen
*Nickel-catalyzed hydrocyanation of 1-alkenes
and ω -unsaturated fatty acid esters*

11:30 M. Fiene, A. Behr
Department of Chemical Engineering, University
of Dortmund
*Synthesis of branched fatty acids by lewis acid
catalyzed diels-alder and ene-Reactions*

Monday, September 14, 1998 Morning

Process Engineering and Integrated Pollution
Control in Oil Production and Processing
—Oil Production—
Chairperson: E.W. Münch, Mannheim

8:30 F.H. Schneider
FB 13 — Verfahrenstechnik, Universität GH Essen
*Der biogene rohstoff als herausforderung an die
verfahrenstechnik in der ölmühle*

9:15 C. Oberdorfer, *G. Börner, W. Lücke
Institute for Agricultural Engineering, Göttingen
*ÖHMI GmbH, Magdeburg
*Microwave- and radio-frequency- application for
improving oil extraction in rape seed*

10:30 I. Irfan, E. Pawelzik
Institute for Agricultural Chemistry, Göttingen
*Influence of rape seed treatment by microwave
and radio-frequency on oil quality*

11:00 M. Raß, F.H. Schneider
FB 13 — Verfahrenstechnik, Universität GH Essen
*Trennpresen von rapssaat im linearexperiment- verarbei-
tungseigenschaften im simulierten schneckenpreßversuch*

11:30 Ch. Schein, F.H. Schneider
FB 13 — Verfahrenstechnik, Universität GH Essen
*Trennpresen von rapssaat im schneckenexperiment-
die bewegung des komprimats im schneckenkanal*

Monday, September 14, 1998, Morning

Renewable Resources, the Basis for Innovations
—Oleo Raw Materials—
Chairperson: W. Friedt, Gießen

8:30 F.P. Wolter
Department of General Botany, University of Hamburg
Genetic engineering of oil crops

9:15 A. Abbadi, M. Brummel, B.S. Schütt, B.
Loddenkötter, F. Spener
Department of Biochemistry, University of Münster
*The role of condensing enzymes in the biosynthe-
sis of medium-chain fatty acids in Cuphea*

10:30 H. Schmidt
Institute for Breeding of Crop Plants, Groß-Lüsewitz
*New plant oils by changing the functional groups
of the fatty acids*

11:00 K. Jakob, N. Okrimenko, A. Bramm
Institute of Crop Science, Federal Agricultural
Research Centre, Braunschweig
*Field evaluation of 25 crambe (*Crambe abyssinica*)
genotypes*

11:30 H.M.A. Mohamed, *A.I. Ismael
Department of Food Science, Minia University,
El-Minia, Egypt
*Agricultural Research Center, Giza, Egypt
*Characteristics and fatty acid contents of the oils
of some seeds of Malvaceae*

Monday, September 14, 1998, Afternoon

The Role of Lipids in Metabolism and Nutrition
—Conjugated Linoleic Acid—
Chairperson: G. Wolfram, Freising-Weihestephan

14:00 M.M. Mossoba, M.P. Yurawecz, N. Sehat,
J.K.G. Kramer, J.A.G. Roach, K. Eulitz, Y. Ku, *J.
Fritsche, *H. Steinhart

US Food and Drug Adm., Washington D.C., USA
 *Department of Food Chemistry and Biochemistry,
 University of Hamburg
*Impact of novel methodologies on the role of
 conjugated linoleic acid (CLA) in nutrition*

14:45 J. Fritsche
 Department of Food Chemistry and Biochemistry,
 University of Hamburg
*Amounts of c9t11-CLA in foods and estimation of
 daily intake*

16:00 W.O. Richter
 Institut für Fettstoffwechsel und Hämorheologie
 Windach
Biologische effekte von konjugierten linolsäuren

16:30 N. Sehat, M.P. Yurawecz, *J.K.G. Kramer,
 M.M. Mossoba, J.A.G. Roach, *M.F.R. Dugan, K.
 Eulitz, Y. Ku
 US Food and Drug Adm., Washington, D.C., USA
 *Agriculture Canada, Guelph, Ontario and Lacombe,
 Canada
*Isomeric distribution of conjugated linoleic acid (CLA)
 in commercial products and their potential significance*

17:00 P. Loosen
 Bund für Lebensmittelrecht und-kunde, Bonn
Legal aspects of ingredient-enriched (Novel) foods

Monday, September 14, 1998, Afternoon

Metal- and Biocatalysis
 —New Enzymes and Whole Cell Systems—
 Chairperson: K.-D. Vorlop, Braunschweig

14:00 R. Berger
 Department of Food Chemistry, University of
 Hanover
Aroma biotechnology

14:45 E. Vollbrecht, U. Rau, S. Lang
 Department of Biochemistry and Biotechnology,
 Technical University of Braunschweig
*Microbial conversion of vegetable oils into surface-
 active oligosaccharide lipids*

16:00 H. Fiedler, K. Haage, G. Czichocki
 Max-Planck-Institute of Colloids and Interfaces,
 Berlin-Adlershof
*Influence of colloidal systems on the enzymatic
 glycosidation of fatty alcohols*

16:30 P. Wittlich, C. Reimann, Th. Willke, K.-D. Vorlop
 Institute of Technology, Federal Agricultural
 Research Centre, Braunschweig
*Bioconversion of raw glycerol to 1,3-propanediol
 by immobilized bacteria*

17:00 B. Fox
 Institute for Enzyme Research, Madison, WI, USA
Reactive intermediates of enzymatic desaturation

Monday, September 14, 1998, Afternoon

Process Engineering and Integrated Pollution
 Control in Oil Production and Processing
 —Oil Production and Hardening—
 Chairperson: G. Börner, Magdeburg

14:00 J.W. Veldsink, B.G. Muuse, F.P. Cuperus
 ATO-DLO, Wageningen, The Netherlands
*Effects of HTST-Treatment of seeds on the oil
 quality*

14:30 T. Yang
 Zhengzhou Grain College, Zhengzhou, P.R. China
Micella degumming of soybean oils

15:00 E. Roquette
 HYDROQS, Basel, Switzerland
Safety check in the hydrogenation plant
 16:00 M. Härröd, M.-B. Macher, S. Van den Hark,
 *P. Moller
 Department of Food Science, Chalmers University
 of Technology, Göteborg,
 Sweden
 *Aarhus, Denmark
Hydrogenation of lipids at supercritical conditions

16:30 Z. Svoboda, J. Kares, W. Schwarz, J. Emolík
 SETUZA a.s., Ústí n.L., Czech Republic
*Hydrogenation of rapeseed oil for minimum
 trans- isomers*

17:00 W.T. Koetsier
 Unichema International, Emmerich
Optimization of batch hydrogenation reactors

Monday, September 14, 1998, Afternoon

Renewable Resources, the Basis for Innovations
 —Ecological Evaluation—
 Chairperson: K. Hill, Düsseldorf

14:00 G.A. Reinhardt
 IFEU Heidelberg
Life cycle analysis (CLA) of oil production

14:45 F. Hirsinger
 Henkel KGaA, Düsseldorf
*Ecoprofiles of surfactants based on renewable
 resources*

16:00 M. Patel
Fraunhofer-Institute for Systems and Innovation
Research (Fh-ISI), Karlsruhe
*Surfactant production and use in Germany: resource
requirements and CO₂ emissions*

16:30 A. Willing
Henkel KgaA, Düsseldorf
*Oleochemical esters - environmentally compatible
raw materials for oils and Lubricants*

17:00 Th. Palmer, S. Illies, M. Rickwärts
ÖHMI Forschung und Ingenieurtechnik GmbH, Magdeburg
*Biodegradable polymers - analytical techniques
and tests for determining biodegradability*

Tuesday, September 15, 1998, Morning

The Role of Lipids in Metabolism and Nutrition
—Influence of Dietary Fats on Metabolism—
Chairperson: S. Moinar, Göttingen

8:30 H.P. Sallmann, O. Schmidt, R. Dühlmeier, H.
Fuhrmann, E. Deegen
Department of Physiological Chemistry, School of
Veterinary Medicine, Hanover
*Effects of feeding fat on circulating concentrations
of metabolites and hormones in shetland ponies*

9:15 S. Dänicke, H. Jeroch, *O. Simon
Institute of Animal Nutrition and Planned Crop
Storage, University Halle-Wittenberg
*Dept. of Animal Nutrition, Free University of Berlin
*Effects of physico-chemical chyme conditions
and of dietary fat type on the absorption of fatty
acids in poultry*

10:30 M.R.L. Scheeder, D.A. Ossowski, M.M. Casutt,
F. Sutter, M. Kreuzer
Department of Animal Sciences, Swiss Federal
Institute of Technology, Zürich,
Switzerland
*Effects of dietary fats on chemical and physical
fat properties in cattle*

11:00 K. Schäfer
Dept. of Animal Nutrition, Free University of Berlin
*Tissue selenium levels in laying hens are influenced
by dietary oils and fatty acids including trans fatty
acids*

11:30 K. Eder
Forschungs- und Studienzentrum für Veredelungs-
wirtschaft Weser-Ems, Universität Göttingen, Vechta
*Der einfluß eines mäßig oxidierten futterfettes auf
vitamin E-status und fettsäurezusammensetzung
von gewebe sowie die oxidation der lipoproteine
geringer dichte bei der ratte*

Tuesday, September 15, 1998, Morning

Metal- and Biocatalysis
—Lipid Modification Using Lipases—
Chairperson: U. Bornscheuer, Stuttgart

8:30 M.J. Haas, Th.R. Berka, R.D. Joerger, R.R.
Klein
Agricultural research service, Wyndmoor, PA, USA
*Biochemical and molecular biological studies of
an extracellular lipase produced by the fungus
rhizopus delemar*

9:15 U. Schmid, U. Bornscheuer, M.M. Soumanou,
*G.P. McNeill, R.D. Schmid
Dept. of Techn. Biochemistry, University of Stuttgart
*Unilever Res., Colworth House, Sharnbrook, UK
*Synthesis of structured triglycerides by lipase
catalysis*

10:30 X. Xu, C.-E. Hoy and J. Adler-Nissen
Center for Advanced Food Studies (LMC),
Technical University of Denmark, Lyngby, Denmark
*Production of specific-structured lipids by enzymatic
interesterification*

11:00 R.T. Otto, *U.T. Bornscheuer, Ch. Syltatk,
*R.D. Schmid
Department of Biochem. Engineering, *Department
of Technical Biochemistry, University of Stuttgart
*Synthesis of n-alkylglycosides esters of aliphatic
and aromatic acids with lipases and glycosidases*

11:30 F. Paltauf, A. Kovac, *L. Haalck, *S. Irmer,
J. Pleiss, **H. Scheib, **R.D. Schmid, *F. Spener
Technical University of Graz, Austria, *Institut für
Chemo- und Biosensorik, Münster, **University of
Stuttgart, ***University of Münster
Molecular basis of lipase stereoselectivity

Tuesday, September 15, 1998, Morning

Process Engineering and Integrated Pollution
Control In Oil Production and Processing
—Oil Processing—
Chairperson: G. Börner, Magdeburg

8:30 A.J. Dijkstra
Kortrijk, Belgium
Integrated pollution control in seed oil refining

9:15 W. De Greyt
Department of Food Technology, University of
Gent, Belgium
*Effect of physical refining on selected minor
components in vegetable oils*

10:30 R. Zadernowski, B. Smyk, *H. Pienkowska, H. Nomak-Polakowska, A.M. Rashid
University of Agriculture & Technology of Olsztyn, Poland, *Pedagogical
University of Olsztyn, Poland
Effect of some unsaponifiable substances on the stability of plant bio-oils

11:00 K. Recseg, K. Kóvári, Zs. Kemény, *J. Denise
Cereol Group Research Centre, *Cereol Group
Technical Direction Budapest, Hungary
Effect of crude oil quality and refining process on the polymerised and oxidised triglyceride content

11:30 M. Drescher, S. Peter, E. Weidner
Department of Chemical Engineering, University of Erlangen
Investigations on the physical refining of animal fats and vegetable oils

Tuesday, September 15, 1998, Morning

Renewable Resources, the Basis for innovations
—Oleo Derivatives and Applications—
Chairperson: K. Hill, Düsseldorf

8:30 A. Westfechtel, R. Gruetzmacher, R. Hoefler, *C.W. Blewett
Henkel KgaA, Düsseldorf, *Henkel Corporation, Cincinnati, USA
Oleochemical products as building blocks for polymers

9:15 K. Baganz, G. Meißner, *H. Lang
Institut für Umweltforschung Schlieben, *Fraunhofer-Institut für Angewandte
Polymerforschung teltow thermoplastische formmassen aus ölsaatschrot

10:30 J. Wehlmann, *H.-J. Rasehorn
Forschungsinstitut für Leder- und Kunstledertechnologie GmbH, Freiberg
*ÖHMI GmbH, Magdeburg
Use of esterified rape seed oil as softener in plastics processing

11:00 W. Fischer
UIC GmbH, Alzenau-Hörstein
Production of high concentrated monoglyceride

11:30 R. Ganswindt, M. Bonakdar, S. Peter, E. Weidner
Department of Chemical Engineering, University of Erlangen
Preparation of methylesters by heterogeneously catalyzed transesterification

Tuesday, September 15, 1998, Afternoon

The Role of Lipids in Metabolism and Nutrition
—Phytosterins, an Interesting Contribution for Lowering the Risk of Coronary Heart Diseases—
Chairperson: K. Ragotzky, Hamburg

14:00 E. Windler
Department of Medicine, University Hospital Eppendorf, Hamburg
Dietetic approach for arterosclerotic diseases

14:30 G. Meijer
Unilever Research, Vlaardingen, The Netherlands
Efficiency of phytosterins

15:00 P. Hepburn
Unilever Research & Engineering, Colworth House, Sharnbrook, UK
Safety aspects of phytosterins

16:00 S. Fritsche
Department of Food Chemistry and Biochemistry, University of Hamburg
Hormones in food: occurrence and dietary exposure

Tuesday, September 15, 1998, Afternoon

Special Symposium on Lipid Biochemistry and Physiology
Chairperson: B. Rüstow, Berlin

14:00 M. Chouda, W. Jankowski
Institute of Biochemistry and Biophysics, Polish Academy of Science, Warsaw, Poland
Long-chain polyisoprenoids of seeds

14:30 J. Evrard
Cetiom, Pessac, France
Effects of expeller linseed meal on dairy cows fed maize silage

15:00 W. Mesomya, D. Hengsawadi, Y. Cuptapun, P. Jittanoonta, V.Na Thalang
Institute of Food Research and Product Development, Kasetsart University, Bangkok, Thailand
Effect of age on serum cholesterol and triglyceride levels in the experimental rats

16:00 F. Hirche, R. Ulbrich-Hofmann
Department of Biochemistry and Biotechnology, University of Halle-Wittenberg
Phospholipid transformation by phospholipase D in emulsion systems

Tuesday, September 15, 1998, Afternoon

Process Engineering and Integrated Pollution
Control in Oil Production and Processing
—Oil Processing—
Chairperson: E.-W. Münch, Mannheim

14:00 D. Ahrens
Alfa Laval Separation AB, Tumba, Sweden
*Thin-film technology for industrial deodorization
of seed oils*

14:30 P. Conte
CMB, Pomezia, Italy
*New technology for dewaxing sunflower and corn
oil*

15:00 G. Börner, M. Schneider, U. Zimmerling
ÖHMI Forschung und Ingenieurtechnik GmbH,
Magdeburg
*Industrial experiences of electric filtration in
vegetable oil technology*

16:00 M. Jalalpoor
Grace GmbH, Worms
*Optimised impurity and colour removal from edible
oils and fats using triSyl® silicas in combination
with spent and fresh bleaching earth*

Tuesday, September 15, 1998, Afternoon

Renewable Resources, the Basis for Innovations
—Oleo Derivatives and Applications—
Chairperson: J.O. Metzger, Oldenburg

14:00 U. Biermann, J.O. Metzger
Department of Chemistry, University of Oldenburg
*New friedel-crafts acylations of unsaturated fatty
compounds: synthesis of β , γ -unsaturated ketones*

14:30 S. Fürmeier, J.O. Metzger
Department of Chemistry, University of Oldenburg
*Synthesis of new fatty acid derivatives containing
aziridine functions*

15:00 C. Rüdiger and H.J. Schäfer
Department of Organic Chemistry, University of
Münster
New types of gemini-surfactants

16:00 S. Claude
ONIDOL, Paris, France
*Research of new outlets for glycerol-recent
developments in France*

Plenary Lecture

16:35 H. Hiemann
Federal Research Centre of Agriculture, Neustadt
*Genes and clones - new perspectives for animal
breeding in the next century*

Further Information:
Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft (DGF)
P.O. Box 90 04 40
D-60444 Frankfurt/Main Germany
Phone: +49 69 7917-529
Fax: +49 69 7917-564
E-Mail F. Amoneit@gdch.de
WWW <http://www.gdch.de/dgf>

XXIX JORNADAS ANUALES DEL CED DETERGENCIA Y COSMÉTICA

Perspectiva vertical: de las materias primas a los
productos consumidos

5, 6 y 7 de Mayo de 1999
Barcelona, España

Durante los días 5 y 6 de Mayo de 1999, se ex-
pondrán Conferencias Plenarias, Conferencias Ora-
les y Posters de tipo científico-técnico, sobre los
siguientes temas:

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

El día 6, de forma simultánea con los temas cien-
tífico-técnicos, y el día 7, en exclusiva, se dedicarán
a temas socio-económicos del sector, de carácter
general. Se espera la participación de relevantes
personalidades en este ámbito.

La fecha límite de presentación de propuestas de
comunicaciones es el 15 de Octubre de 1998, de-
biendo remitirse a:

Comité Español de la Detergencia, Tensioactivos
y Afines
Jordi Girona, 18-26
08034 Barcelona, España
Tel.: 93 204 0212/400 6100
Fax: 93 280 53 00/204 59 04
e-mail: ced@cid.csic.es
<http://cid.csic.es/~ced/>

Las propuestas deberán presentarse utilizando el
formulario que figura en la página web, incluyendo
un RESUMEN, el título del trabajo, los autores, la di-
rección postal y la preferencia por la modalidad de
comunicación ORAL o POSTER.

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

OTRAS NOTICIAS

DON JUAN MANUEL MARTÍNEZ MORENO Y EL INSTITUTO DE LA GRASA Por Carlos Gómez Herrera¹

El día 10 de febrero de 1998 ha fallecido el Excmo. Sr. Dr. D. Juan Manuel Martínez Moreno, Catedrático Emérito de la Facultad de Química de la Universidad de Sevilla y Profesor de Investigación del Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Fue Director del Instituto de la Grasa y sus Derivados y de la revista «GRASAS Y ACEITES» desde 1951 hasta 1978, fecha en que es nombrado su Director Honorario.

El objetivo de este artículo es recordar, o dar a conocer, a las actuales y futuras generaciones de investigadores sobre plantas oleaginosas, materias grasas y sus derivados, las más importantes actuaciones de D. Juan Martínez Moreno durante los 31 años de su permanencia en el *Instituto*.

Sin lugar a dudas, puede afirmarse que, desde los inicios del *Instituto* en 1946, D. Juan ha sido la piedra angular sobre la que se fue forjando el mismo hasta que renunció a su Dirección en diciembre de 1977.

En 1947, D. Juan, que entonces trabajaba con una beca en los laboratorios de la Cátedra de Química Técnica (Prof. Rius Miró) de la Universidad Central, de Madrid, publica la «Comunicación Técnica N.º 1 del Instituto Especial de la Grasa y sus Derivados», titulada «Desacidificación continua del aceite de oliva en columnas de relleno» en la revista «Anales de Física y Química» [43 (1947) 261]. Seguidamente se traslada a centros especializados de Francia e Italia para ponerse al día en las investigaciones sobre grasas y sus derivados.

En 1949 D. Juan obtiene por oposición la Cátedra de Química Técnica de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Sevilla. En los laboratorios de esta Cátedra, bajo la dirección de D. Juan, comienzan su labor investigadora varios titulados universitarios, que luego constituirían la base de varios equipos de trabajo del *Instituto*.

La permanencia de D. Juan como Catedrático de la Universidad de Sevilla ha facilitado considerablemente la obtención del Grado de Doctor a muchos Licenciados que han trabajado en el *Instituto*.

En octubre de 1949, el Consejo Técnico Administrativo del *Instituto* nombra a D. Juan Jefe de la Sección de «Físico-Química Industrial». En marzo de 1954, esta Sección se transforma en el «Departamento Industrial», manteniéndose D. Juan como Jefe del mismo hasta final de 1977.

En octubre de 1951, el CSIC nombra Director del *Instituto* a D. Juan, quien dedica atención preferente a la construcción del edificio central del *Instituto* en terrenos de la entonces Avenida de Heliópolis (actualmente del Padre García Tejero), y sobre todo a establecer las directrices generales de las actividades del *Instituto* en las siguientes líneas:

a) Amplia libertad a los investigadores para desarrollar sus trabajos dentro de los «temas prioritarios» del *Instituto* (investigaciones sobre plantas oleaginosas, aceites de oliva y de semillas, aceitunas de mesa, jabones y detergentes). Las comunicaciones científicas deberán publicarse en la revista «GRASAS Y ACEITES».

b) Relación continua con los sectores industriales afines al *Instituto*, anteponiendo los intereses de los mismos y la protección de los consumidores españoles a las presiones de un comercio exterior no siempre bien dirigido.

c) Búsqueda incesante y constante mantenimiento de una proyección internacional máxima de las actividades del *Instituto*, en los países europeos del Oeste y del Este, así como en el resto del Mundo. En lo referente a los «temas prioritarios», puede establecerse que, desde antes de 1960, España ha formado parte de la comunidad europea gracias a lo realizado por D. Juan y sus colaboradores del *Instituto*.

d) Potenciación de la revista «GRASAS Y ACEITES» como portavoz, a niveles nacional e internacional, de las actividades del *Instituto*, así como de los progresos mundiales sobre sus «temas prioritarios» en todos los campos.

Para fomentar las relaciones con las industrias de los Sectores afines al *Instituto*, D. Juan, apoyado por varios empresarios de estos Sectores, sobre todo por D. Leopoldo Salvador Gandarías y D. Fernando Carbonell y de León, pone en marcha en 1955 la primera «Almazara Experimental» y organiza la «Asamblea de Miembros del Instituto de la Grasa» (AMIG), asociación en la que pronto se inscriben las principales Firmas de los sectores de aceites, grasas y aceitunas de mesa. Las reuniones anuales de la «AMIG» han de ser el foro principal de intercambios científicos y técnicos entre el *Instituto* y los industriales españoles.

Gracias a las gestiones de D. Juan, quien atiende sugerencias de importantes sectores científicos e industriales de la entonces Europa Occidental, se crea en 1957 dentro de la «AMIG» el «Comité Español de la Detergencia» (C.E.D.), formado mayoritariamente por industriales de Cataluña, cuya misión es repre-

¹ El autor de este artículo fue el primer doctor que ingresó en el Instituto (febrero de 1947) y Vicedirector del mismo desde 1965 hasta 1978.

sentar los intereses españoles en el «Comité International des Derivés tensioactifs» (C.I.D.). La extraordinaria actuación de D. Juan como Presidente del «C.E.D.», desde su creación hasta 1970, ha hecho de este Comité un Organismo altamente cualificado a nivel mundial. La brillantez y eficacia de la actuación de D. Juan en el «C.E.D.» ha sido continuamente reconocida, y recientemente ratificada por el mismo en su Asamblea del actual año 1998.

Para incrementar la proyección internacional del *Instituto*, D. Juan realiza frecuentes viajes a todos los países de mayor desarrollo. En 1958 organiza en la sede del Instituto el Tercer Congreso de la Sociedad Internacional para el Estudio de las Grasas (ISF). Asisten biólogos, médicos y químicos de Argentina, Dinamarca, España, Estados Unidos, Francia, Holanda, India, Italia, Polonia, Reino Unido, Suecia y Unión Soviética. Se presentan 50 comunicaciones. Este Congreso supone la mayoría de edad del *Instituto* en la comunidad internacional de investigadores sobre grasas.

En 1959 patrocinado por la firma bilbaína «AGRA», D. Juan organiza en Santander el «Primer Symposium de Jabonería», comienzo del interés de la industria por los Cursos que, con enseñanzas teóricas y amplia formación práctica, el Instituto irá organizando sobre «Química y Tecnología de Grasas», «Aderezo de aceitunas», «Trabajo en Almazaras», etc.

Dirigido por D. Juan, en 1961 se celebra el «Primer Curso de Tecnología de Grasas para graduados y técnicos», con asistencia de varias decenas de personas, la mayoría pertenecientes a firmas del sector. El «Diploma de Alta Especialización en Grasas», que se obtiene mediante la aprobación de este Curso, es reconocido oficialmente por el Ministerio de Educación al año siguiente.

En junio de 1962 D. Juan se traslada a Madrid, donde permanece siete años, primero al frente de la Dirección General de Enseñanza Universitaria en el Ministerio de Educación Nacional, más tarde como Subsecretario de Enseñanza Superior e Investigación en el Ministerio de Educación y Ciencia, y finalmente en el cargo de Presidente de la Comisión Asesora de Investigación Científica y Técnica, de la Presidencia del Gobierno. Durante estos años, aunque la gestión directa de las tareas de dirección del *Instituto* es responsabilidad del Vicedirector en funciones de Director Accidental, D. Juan controla de cerca todas las actividades del *Instituto* y muy especialmente las gestiones para la construcción, en terrenos del Cortijo de Cuarto, de los edificios destinados a la Almazara Experimental y a las Plantas Piloto de «Extracción de aceites con disolvente» y de «Refinación de grasas».

En 1967 la Asamblea de Miembros del Instituto, a propuesta de D. Juan, acuerda crear la «Medalla Marqués de Acapulco» para premiar grandes méritos en la investigación y la tecnología de las materias grasas.

A su regreso de Madrid, en noviembre de 1969, D. Juan organiza los actos de inauguración de los tres edificios construidos en el Cortijo de Cuarto, a los cuales asisten altas personalidades del Gobierno Español, del CSIC, de los sectores industriales de aceites vegetales, y de organismos internacionales relacionados con materias grasas. Las tareas investigadoras de las nuevas instalaciones son dirigidas personalmente por D. Juan.

En 1971 D. Juan estructura el Comité Técnico de Trabajo N.º 55 «Materias grasas y detergentes» del Instituto Nacional de Racionalización y Normalización «IRANOR», cuyas propuestas de normas UNE sometidas a «encuesta pública» se han publicado regularmente en la revista «GRASAS Y ACEITES» hasta el paso de las actividades españolas de normalización al Ministerio de Industria en 1986.

En 1972 D. Juan interviene directamente en la creación del «Club Europeo de Centros de Investigación sobre Grasas», integrado inicialmente por Organismos de Alemania Federal, Bélgica, España, Francia, Holanda e Italia.

A partir de 1973 D. Juan dirige las gestiones encaminadas a la construcción, en el Cortijo de Cuarto, de un edificio especialmente destinado a las actividades del *Instituto* relacionadas con las aceitunas de mesa. El trabajo en este nuevo edificio se inicia en 1978.

Durante el año 1974, D. Juan interviene destacadamente en el «IV Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos», celebrado en Madrid, y en el «Segundo Seminario Oleícola Internacional» que tuvo como sede las instalaciones del *Instituto*.

En diciembre de 1977 D. Juan renuncia a la Dirección del *Instituto*, para trabajar con dedicación exclusiva en el Departamento de Ingeniería Química de la Facultad de Química de la Universidad de Sevilla.

Premios y medallas otorgados a D. Juan Martínez Moreno

Entre los numerosos galardones recibidos por D. Juan destacan los siguientes:

- 1.— En 1964 se le concede la Gran Cruz de la Orden Civil de «Alfonso X el Sabio».
- 2.— La «Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft» (DGF) en 1965 le concede la «Medalla Normann» 1964.
- 3.— En 1965 la «Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse» le concede el «Premio Prof. S. Fachini» 1966.
- 4.— En 1966 el «Groupement Technique des Corps Gras», de Francia, le concede la «Medaille Chevreul».

Estas tres importantes condecoraciones extranjeras tienen por objeto galardonar a científicos cuyos trabajos hayan contribuido destacadamente a la mejora de la Química y de la Tecnología de las materias

grasas. Al recibirlas, el Prof. Martínez Moreno manifestaba que «*Esta distinción, aunque la recibo yo personalmente, pertenece por igual a todos mis colaboradores del Instituto de la Grasa*».

5.— En 1967 el Consejo Superior de Investigaciones Científicas le concede el Premio «Francisco Franco» de Investigación Técnica Individual, por sus investigaciones sobre la extracción del aceite de oliva, realizadas entre 1954 y 1963. Todos los resultados de las mismas han sido publicados en «GRASAS Y ACEITES».

6.— En 1969 D. Juan M. Martínez Moreno recibe la «Gran Cruz de Isabel la Católica» al terminar su etapa de siete años en Madrid, ocupando cargos, primero del Ministerio de Educación y Ciencia, y luego de la Presidencia del Gobierno.

7.— En 1986, la Asamblea de Miembros del Instituto de la Grasa acuerda por unanimidad otorgar a D. Juan la «Medalla Marqués de Acapulco», en reconocimiento de sus extraordinarios méritos como investigador y como Director del *Instituto*.

MOROCCAN PROCESSOR ORDERS ALFA LAVAL'S SOFTCOLUMN™ DEODORISER FOR OLIVE OIL

Alfa Laval the Swedish industrial equipment supplier, reports the sale of a SoftColumn™ deodoriser to Les Conserves de Meknes, a Moroccan food and spice producer, which specialises in very high quality products. One such product is Extra Virgin Olive Oil, which Les Conserves de Meknes exports to the USA. As a complement to their Extra Virgin Oil Les Conserves de Meknes wants to produce a refined olive oil of the highest possible quality. After reviewing current deodorisation technology, Les Conserves de Meknes concluded that the SoftColumn™ was the only deodoriser capable of meeting their high end product quality requirements. The deodorising plant, which is part of a larger delivery including neutralisation and bleaching, will be on stream during 1998 at a capacity of 60 tonnes per day. A later extension to 120 tonnes per day is foreseen.

The SoftColumn™ combines the efficiency of a packed column with quality protection parameters such as heating under vacuum and stripping and flexible retention times. Gentle processing of sensitive oils is possible ensuring a final product of extremely high quality.

For further information, please contact:

Fredrik Berthelius

Market Communications - Fats & Oils

Phone: +46 8 530 661 17. Fax: +46 8 530 395 82

E-mail: fredrik.berthelius@alfalaval.com

PROfibre: UN PROYECTO EUROPEO SOBRE FIBRA DIETÉTICA

F-FE 276/98
(ver también 223/96)

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.: 544 56 07

Fax.: 549 36 27

Director del Proyecto F-FE

Dr. T.R. Gormley

The National Food Centre

Dunsinea, Dublin 15

Irlanda

Tel.: 38 32 22

Fax.: 38 36 64

En este proyecto AAIR, en fase de ejecución, se están estudiando las propiedades estructurales y físicas de polisacáridos no-almidón y almidón resistente, así como las repercusiones que sobre estas propiedades tiene el proceso de elaboración. Las conclusiones a las que se llegaron en las dos reuniones más importantes de los participantes en el proyecto [Nantes (FR), julio 1996 y Vlaardingen (NL), noviembre 1996] se han recogido en el libro PROfibre (150 páginas) editado por F. Guillón *et al* que ha sido publicado en 1997). El título del libro es «Plant polysaccharides in human nutrition: structure, function, digestive fate and metabolic effects», ISBN 2-7380-00774-0.

El libro contiene 23 trabajos agrupados en seis apartados: relaciones entre estructura y función; destino de los carbohidratos no-digestibles y sustancias asociadas en el tracto intestinal; fibra dietética y lipemia postprandial; digestión del almidón y metabolismo de la glucosa; fibras dietéticas; ácidos grasos de cadena corta; células epiteliales y carcinogénesis de colon. En el libro figuran los cinco siguientes trabajos de revisión: porosidad de la pared celular y extensión superficial disponible, su medida y significancia; modificaciones del β -glucano en el tracto gastrointestinal; fibras dietéticas y lipemia postprandial; biodisponibilidad de glucosa y metabolismo; fibra dietética, almidón resistente y otros factores como moderadores de la glicemia.

Para pedir una copia del libro: Contactar con Miss. N. Guibert, INRA-PROFIBRE (LTAN), BP71627, Rûe de la Géraudière, 44316 Nantes Cedex 3, Francia.

Tel.: +33-2-4067-5011; Fax: +33-2-4067-5012;

E-mail: chapeau@nantes.inra.fr.

El precio del libro es de 136 francos franceses.

ACTITUDES DE LOS CONSUMIDORES FRENTE A LOS ALIMENTOS

F-FE 277/98
(ver también 222/96)

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.: 544 56 07
Fax.: 549 36 27

Director del Proyecto F-FE
Dr. T.R. Gormley
The National Food Centre
Dunsinea, Dublin 15
Irlanda
Tel.: 38 32 22
Fax.: 38 36 64

La medición de las actitudes del consumidor y su influencia en la elección y aceptabilidad de los alimentos es el objetivo del proyecto «AIR-CAT». Este documento de 1 página informa sobre los tres documentos elaborados por los grupos de trabajo participantes en el proyecto y publicados bajo el título «*Consumer attitudes towards meat*», «*Methodologies in product development and market research*» y «*Qualitative methods in food quality research*».

El primer documento (150 páginas) contiene quince presentaciones que tratan de lo siguiente: consumo de carne en Francia, España y Europa, productos innovadores y relaciones entre fabricantes y distribuidores; actitudes del consumidor respecto a la carne, carne picada, jamón y volatería; marcas comerciales y etiquetado de la carne fresca en Alemania; reacción frente a la BSE en Italia, Irlanda y España.

El segundo documento (70 páginas) contiene los resúmenes de 11 presentaciones en las siguientes áreas: metodologías de estudios de mercado, útiles en el desarrollo de productos; actitudes frente a los alimentos que son significativas para el desarrollo de nuevos productos; y metodología de encuestas que pongan énfasis en la «validez», «posterior traslación», mercados segmentados y entrevistas en profundidad.

El tercer documento (58 páginas) contiene 11 resúmenes incluyendo una síntesis global de la reunión. Estos resúmenes versan sobre los siguientes temas: un trabajo de revisión de los métodos de investigación cualitativa y su relevancia para la elección de alimentos; predicción de la elección de quesos; búsqueda de un nuevo estilo de vida (alimentos orgánicos); estudio de la calidad para niños;

mejora del consumo de vegetales; utilización de una técnica de escalones; credibilidad del origen de la información e información del riesgo; métodos cualitativos y cuantitativos combinados de estudios de mercado.

Para más información: Sobre el proyecto AIR-CAT o para solicitar copias de los documentos contactar con Dr. E. Risvik, Norwegian Food Research Institute (MATFORSK). Osloveien 1, N- 1430 As, Noruega. Tel.: +47-64-970-100; Fax: +47-64-970-333; E-mail: einar.risvik@matforsk.no.

CARMEN DOBARGANES RECIBE LA «MEDALLA CHEVREUL 1997»

El Consejo de la «Association Française de l'Étude des Corps Gras» (AFECG) ha concedido la «Médaille Chevreul 1997» a la Dra. María del Carmen Dobarganes García, Profesora de Investigación del CSIC en el Instituto de la Grasa, de Sevilla, en reconocimiento a sus trabajos sobre materias grasas para frituras.

La Dra. Dobarganes, en el acto de la entrega de la Medalla, impartió un discurso titulado «Formation and Analysis of High Molecular Weight Compounds in Frying Fats and Oils».

La «Medalla Chevreul» fue creada con motivo del 200 Aniversario de la fundación del «Groupement Technique des Corps Gras», por Jean Ripert, en memoria del insigne químico francés Michel Eugene Chevreul, considerado como el fundador de la Química de las grasas. Su obra maestra, publicada en 1823, «Recherches Chimiques sur les Corps Gras d'Origine Animal» ha inmortalizado su nombre.

Chevreul fue el descubridor de los ácidos esteárico, oleico, palmítico y otros de cadena más corta. Estudió sus sales. Separó la estearina y la oleína, así como otros acilglicérols. Fijó las características de la glicerina. Estableció la naturaleza de las grasas y de los jabones.

La medalla que lleva su nombre tiene por objeto recompensar cada año a los científicos franceses y extranjeros que trabajan en el campo de las grasas y que han contribuido a la mejora del conocimiento de las mismas.

Entre las personalidades extranjeras que han recibido esta importante recompensa se encuentran los profesores Hilditch (Liverpool), Jacini (Milán), Loncin (Bruselas), Baldwin (Estados Unidos), Martínez Moreno (Sevilla), etc.

Desde la redacción de GRASAS Y ACEITES, nuestra más entusiasta enhorabuena a la galardonada.