

GRASAS Y ACEITES, 57 (4),  
OCTUBRE-DICIEMBRE, 444-447, 2006,  
ISSN: 0017-3495

## NOTICIARIO

### REUNIONES Y CONGRESOS CELEBRADOS

#### JORNADA CELEBRADA (Organizada por la DGF)

La Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft (DGF) (Sociedad Alemana para la Ciencia de las Grasas) ha organizado la celebración de su Jornada Anual (Jahrestagung der DGF) en el Hotel Europäischer Hof de Heidelberg, los días 22 y 23 de Noviembre. Esta reunión, que se celebra bajo la denominación de III. Kaufmann-Tage (III Jornadas del Comerciante) incluyó además la Asamblea de Socios del citado organismo (DGF Mitgliederversammlung) y se desarrolló ajustándose al siguiente programa:

#### Miércoles, 22 Noviembre 2006

- 13:00 Asamblea de Socios
- 14:15 Apertura de las III Jornadas del Comerciante
- 14:30 – 15:30 Dr. Ernst Kesten, KWS Saat (Semillas) AG, Einbeck  
“Las posibilidades de las plantas productoras de energía desde el punto de vista de su cultivo”.
- 16:00 – 17:00 Dr. Norbert Holst, Fachagentur Nachwachsende Rohstoffe (Agencia Especializada en Recursos Renovables) e. V., FNR, Gülzow  
“Perspectivas de los recursos renovables en Alemania”
- 17:00 – 18:00 Dr. Meter Reimers, ADM, Hamburg  
“La historia del biodiesel”

#### Jueves, 23 Noviembre 2006

- 09:00 -09:30 Área de especialización: “Aceites de semillas y materia”  
Dr. Dieter Stelling, Deutsche Saatveredelung (Mejora de Semillas Alemana) (DSV), Lippstadt  
“Cruzamientos, cultivo y utilización de semillas de colza alto-oleico.
- 09:30 – 10:00 Área de especialización: “Las grasas en la alimentación y la salud”  
Prof. Dr. Med. Werner O. Richter, Institut für Fettstoffwechsel und Hämoreologie (Instituto para el Metabolismo Graso y la Hemoreología), Windach  
Aspectos saludables de la glicerina
- 10:00 -10:30 Área de especialización: “Las grasas en la alimentación y la salud”  
Prof. Dr. med. BERD Schmitz, Titular Clínico de la Universidad de Regensburg

Aspectos saludables de los ácidos grasos en la alimentación

- 11:00 – 11:30 Área de especialización: Análisis y control de calidad”  
Dr. Christian Gertz, Chemisches Untersuchungsammt (Oficina de Análisis Químico), Hagen  
Una experiencia de 10 años en el análisis dirimente de laboratorio ¿Qué representa a nuestros laboratorios?
- 11:30 – 12:00 Área de especialización “Nutrición y alimentación animal “  
Dr. Claudia Kijora, Universidad de Humboldt, Berlín  
Aspectos de la glicerina en la alimentación animal
- 13:30 Clausura de las Jornadas

Para recibir más información al respecto contactar con:

Dr. Frank Amoneit  
Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft (DGF)  
P.O. Box 900440  
60444 Frankfurt/Main  
Telephone: +4969 7917-5333,  
Fax: +49 69 7917-564  
e-mail: amoneit@dgfett.de

#### ALIMENTARIA MÉXICO 2006

El Salón Internacional de Alimentaria México celebró su VI edición los días del 6 al 8 de junio de 2006 en el Centro Banamex en Ciudad de México. El certamen registró un crecimiento del 6% en número de visitantes con una asistencia total de 10.3339 profesionales. Compradores procedentes de 28 países de América, Asia y Europa acudieron a este evento, duplicándose así el número de naciones asistentes a la feria. Asimismo, cabe destacar el éxito de los Encuentros de Negocio Al-Invest Alimentaria 2006 que contaron con la presencia de 22 empresas europeas y 106 latinoamericanas y generaron un volumen de negocio cercano a los 600 mil euros.

Estas son sólo algunas de las cifras que avalan el éxito de la sexta edición de Alimentaria México, una muestra en la que España figuró como la participación internacional más fuerte del salón. Un total de ochenta empresas españolas presentaron una selección de los productos más representativos y reconocidos del país. Una amplia gama de vinos, cavas, licores, jamones, quesos, patés, aceites, vinagres, dulces o conservas demostraron porque la industria agroalimentaria española ocupa

hoy una de las primeras posiciones por ventas tanto en Europa como a nivel mundial.

Además de la presencia española, Alimentaria México congregó una amplia oferta de la industria agroalimentaria al reunir un total de 400 expositores de 27 países procedentes de 4 continentes. Algunas de las presencias internacionales más destacadas fueron Gran Bretaña, India, Francia, Tailandia, Uruguay, Costa Rica, Dinamarca, El Salvador, Alemania, Argentina o Australia. Brasil, Canadá, Chile, China, Holanda, Italia, Nueva Zelanda, Polonia, Portugal, Bélgica, Corea, Ecuador, Estados Unidos y Vietnam completaron la lista de participantes.

En cuanto al número de visitantes, Estados Unidos, Colombia, Argentina y Guatemala fueron los países que, junto a España, tuvieron mayor representación entre el público de Alimentaria México 2006.

Según Víctor Pascual, director del Salón Internacional de la Alimentación y Bebidas, todos estos datos dejan patentes que "Alimentaria México 2006 ha ofrecido excelentes resultados tanto en el crecimiento de visitantes profesionales, compradores internacionales, número de países participantes y número de empresas mexicanas que participaron por primera vez".

Asimismo, otro de los grandes logros de Alimentaria México 2006 fue la inauguración de un nuevo pabellón. Con la finalidad de innovar y ofrecer valor agregado, la organización del salón presentó como primicia de esta edición el pabellón Alimentaria Equipo. Este salón nace con el objetivo de satisfacer la demanda por parte de profesionales del food service y restaurantes para poder encontrar equipos, accesorios y servicios para sus negocios.

#### Vinos y nuevos lanzamientos

Entre todos los productos españoles presentados en esta feria, especialmente relevante resultó la presencia de los caldos nacionales. Un extenso programa de catas, dieron fe de la variedad y calidad de los vinos españoles entre los pasados días 6 y 8 de junio en Ciudad de México. "Vinos Españoles", "Ribera del Duero", "Vinos de la Rioja" o "Las Denominaciones de origen de España" fueron los nombres de algunas de las sesiones protagonizadas por la producción española y que registraron un lleno absoluto.

Por otra parte, cabe destacar el éxito que España obtuvo en el Certamen Innoval, unos premios destinados a reconocer el esfuerzo en la concepción, desarrollo y lanzamiento de nuevos productos al mercado. En este contexto, la empresa Cofrusa obtuvo el tercer puesto Innoval gracias a sus frutas envasadas en jugo y listas para tomar.

#### Satisfacción entre visitantes y expositores

El 98% de los visitantes de Alimentaria México afirmaron su voluntad de volver a participar en la próxima edición de la feria. Por su parte, el 92% de los expositores encuestados aseguraron haber

cumplido sus objetivos comerciales mientras que el 88% de los mismos consideró la posibilidad de exponer en la edición 2007.

En cuanto al perfil de visitantes, cabe destacar que el 33% procedieron de la distribución y comercialización de alimentos y bebidas mientras que un 34% pertenecía al sector de la preparación. Por su parte, los fabricantes de alimentos y proveedores de equipos y servicios para restaurantes aumentaron en un 5% su participación, representando un 23% de los visitantes totales.

#### Otras actividades paralelas

Cabe destacar localidad, experiencia e innovación con la que fue reconocida la II edición del Congreso Tendencias Alimentarias. Numerosas personalidades vinculadas al universo de la gastronomía se reunieron en un congreso en el que destacaron la cocina con ingredientes trasgresores como las flores o los insectos y la presencia de Humberto Sato, creador del concepto Nikkei –fusión de la comida japonesa y latina-. Según una encuesta realizada a los asistentes, el Congreso Tendencias Alimentarias obtuvo la calificación de "Productivo, Novedoso y Excelente".

Igualmente exitosa fue la celebración del Encuentro de negocios Al Invest Alimentaria 2006, organizado por el Eurocentro Bancomext. Más de 100 empresas procedentes de Alemania, España, Francia, Holanda, Italia, Reino Unido, Argentina, Chile, Costa Rica, Ecuador, México, Perú y Nicaragua participaron en este evento.

Otra de las actividades que permitió dar fe de la dimensión internacional de la feria estuvo constituida por un extenso programa de Catas de Vinos. Además de las jornadas dedicadas a los vinos españoles, las charlas sobre variedades del "Nuevo Mundo" o las catas y clases magistrales sobre caldos franceses o vinos italianos proporcionaron todas las bases necesarias para entender la globalidad del universo vitivinícola. Por supuesto no podía faltar una jornada dedicada en exclusiva a la Cata de Bebidas mexicanas con el tequila y el mezcal como protagonistas.

En el marco de Alimentaria México 2006 también se llevó a cabo la final del Concurso Nacional de Sommeliers. El vencedor fue Gerardo Téllez Zambrano, quien representará a México en el Concurso Mundial de Sommeliers que se celebrará el próximo año en Barcelona.

Por otra parte, los Seminarios de Nutrición se encargaron de presentar los temas más destacados vinculados al universo de la práctica alimenticia y de los nuevos modelos nutricionales. Mientras, el Pabellón Innoval volvió a presentar los productos más novedosos lanzados al mercado en el último año.

Además de contener actos divulgativos de interés general, el programa de Alimentaria México 2006 también apostó por reunir a los asistentes a la feria en torno a temas especializados en sectores concretos. Así, por ejemplo, "El Jamón Ibérico de

## GRASAS Y ACEITES

Jabugo y su Corte”, “¿Exportando a los EEUU” o “El papel del huevo y pollo en la alimentación de la población” fueron algunas de las presentaciones comerciales que se realizaron en el marco de la última edición del salón.

PROXIMOS CONGRESOS Y REUNIONES**OLEOCHEMICALS UNDER CHANGING GLOBAL CONDITIONS**

25-27 February 2007 – Hamburg, Germany

**Scientific Committee**

Jürgen O. Metzger	University Oldenburg/D
Peter Reimers	ADM, Hamburg/D
Mark Rüschen Klaas	University of Applied Sciences Neubrandenburg/D
Alfred Westfechtel	Cognis Oleochemicals GmbH, Düsseldorf/D

**Preliminary Programme**

M. Scherer	Düsseldorf/D	Top-performace Biobased Lubricants
Cl. Kemfert	Berlin/D	Climate Policy and emissions Trading-Challenges and Economic Implications.
K. Schumacher	Hamburg/D	Developments on the Markets for Oilseeds, Oils and Fats.
U. Biermann	Oldenburg/D	Application of Vegetable Oil-Based Fluids as Transformer Oil.
J. Ohlhoff	Berlin/D	Policy Environment for the Use of Renewable Resources in the Oleochemical Industry.
P.D. Bloom	Decatur, IL/USA	Archer RC™: A Nonvolatile, Reactive Coalescent for the Reduction of VOC in Latex Paints.
P.D. Bloom	Decatur, IL/USA	Designing a Sustainable Future: New Industrial Chemicals from Agricultural Resources.

M. Klumpe	Brussels/B	Epicerol™ – Innovative Production Process of Epichlorohydrin based on Glycerin from the Biodiesel Production as Feedstock.
H.J. Schäfer	Münster/D	Fine Chemicals from Fatty Acids – Synthetic Possibilities and Applications.
A. Behr	Dortmund/D	The Catalytic Synthesis of Ethers on the Basis of Glycerol.
R. Luther	Mannheim/D	RRM-based Lubricants – Old Challenges and New Opportunities.
M. Kern	Monheim/D	Future of Oleochemistry in the 3 <sup>rd</sup> Millenium - from Energy Crops via Biofuel to Oleochemicals and Biorefineries and new Industries.
D. Evers	Hamburg/D	The Worldwide Biodiesel Story; History and Outlook.
K. Becker	Stuttgart/D	Global Importance of <i>Jatropha curcas</i> for warmer Regions: An Ecological and Socioeconomical Analysis.

The Conference will be held at the Radisson SAS Hotel, Hamburg, Germany

Participant Registration is also available via the conference website. Please make use of the early bird fee.  
[www.dgfett.de](http://www.dgfett.de)

**1<sup>ST</sup> INTERNATIONAL CHESTER FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY CONFERENCE (ICFST)**

The conference will be held at the University of Chester  
The address is: The University of Chester, Parkgate Rd., Chester CH1 4BJ England.

The Aim of the Food Science and Technology Conferences is to bring together food scientists and technologists and other professionals from industry, Universities, public bodies and other research centres from all over the world. The conference will cover the full breadth of current technologies, future



NOTICIARIO

developments and research in food science and technology.

The 1<sup>st</sup> ICFST conference will include invited plenary lectures, short oral communications and poster sessions dealing with topics relevant to the themes of the conference. Delegates are invited to submit an abstract for consideration by the scientific committee. It should be no longer than 250 words and should provide sufficient detail for the committee to determine the suitability for the conference. Delegates may indicate a preference for their work to be poster format otherwise the Scientific Committee will decide the suitability for oral or poster presentation. Send your one page abstract via the Internet to [deborahs@chester.ac.uk](mailto:deborahs@chester.ac.uk).

The time for an oral presentation is limited to 15 minutes plus 5 minutes for questions and discussion. Posters (format to be announced) will be displayed during the conference.

If you have any questions about abstract submissions or presentations, please contact Professor

Christopher Smith at [chris.smith@chester.ac.uk](mailto:chris.smith@chester.ac.uk). Further details can be found on the conference web-site at <http://www.chester.ac.uk/scicomm/conf.html>.

Deadlines:

1 <sup>st</sup> Feb 2007	Submission of oral and poster abstracts.
March 2007	Author notification of acceptance / rejection of papers for oral or poster presentation.
1 <sup>st</sup> March 2007	Early registration deadline.
12 <sup>th</sup> March 2007	Final date for submission of accepted papers for inclusion in the proceedings booklet.
10 <sup>th</sup> -13 <sup>th</sup> April 2007	Conference takes place in the Malloy Building at the University of Chester.

