

NOTICARIO

PRÓXIMOS CONGRESOS Y REUNIONES

SEMINARIO INTERNACIONAL SOBRE «INNOVACIONES CIENTÍFICAS Y SU APLICACIÓN EN LA OLIVICULTURA Y LA ELAIOTECNIA»

En la 77.^a Reunión del COI, celebrada en Antalya (Turquía) del 17 al 21 de noviembre de 1997, se tomó la decisión de celebrar un seminario internacional sobre la aplicación de las innovaciones científicas en la olivicultura y la elaiotecnia, en el que se presentaría una recopilación de los trabajos de investigación para la mejora del olivar y del aceite de oliva con objeto de definir las nuevas orientaciones que habría que seguir en el futuro a partir de dichas innovaciones.

Para la organización de dicho seminario se nombró un comité científico restringido, encargado de programar sus distintas actividades.

El pasado 27 de mayo se celebró la primera reunión preparatoria del seminario, para determinar los temas prioritarios que se estudiarían durante el mismo. Tras las deliberaciones de los profesores y científicos asistentes se establecieron dos grandes apartados: «Recursos genéticos del olivo» y «Tecnología para la elaboración del aceite de oliva», desglosados como sigue:

Recursos genéticos del olivo:

- Identificación y conservación de los recursos genéticos
- Mejora de los recursos genéticos
- Multiplicación y certificación de plantones
- Oleicultura y medio ambiente
- Aspectos legislativos e intercambio de material genético
- Conclusiones
- Recomendaciones y orientaciones

Tecnología para la elaboración del aceite de oliva:

- Operaciones preliminares y preparación de la pasta
- Separación de las fases sólida y líquida
- Calidad (almacenamiento, conservación y envasado del aceite)
- Automatización y control del proceso de elaboración
- Aprovechamiento y eliminación de los subproductos e impacto ambiental
- Reglamentación y control
- Conclusiones
- Recomendaciones y orientaciones.

Para cada uno de estos temas se han constituido grupos de trabajo, coordinados por investigadores y científicos de reconocido prestigio en el sector, encargados de recopilar los resultados de las investigaciones científicas obtenidos hasta la fecha en las correspondientes materias.

A tal efecto, el COI se ha dirigido a las delegaciones de sus Miembros y a los centros de investigación para solicitar su colaboración en la organización de este seminario, pidiéndoles que hagan llegar a la Secretaría Ejecutiva todos aquellos datos que puedan recabar en relación con los resultados de las mencionadas investigaciones así como cualquier otra información que pueda ayudar a determinar la orientación futura de la investigación y la aplicación de los resultados de la misma.

Para mayor información sobre este seminario, pueden dirigirse a:

<i>Secretaría Ejecutiva del Consejo Oleícola Internacional C/Príncipe de Vergara, 154 28002 - Madrid España</i>	<i>o</i>	<i>Accademia dei Georgofili Logge Uffizi Corti 50122 Firenze Italia</i>
Tfno.: 91.590.36.38		Tfno.: 55.213360
Fax: 91.563.12.63		Fax: 55.2302754
E-mail: iooc@mad.servicom.es		E-mail: accademia@georgofili.it

SALICAL 99 Y TECNOSALICAL

La celebración de la V Edición de Salical y TecnoSalical tendrá lugar entre los días 24 y 28 de marzo de 1999, en el Nuevo Recinto Ferial «Residencia La Rioja», bajo el lema «Calidad, Tradición, Salud y Placer».

Salical 99 en su próxima edición, se muestra totalmente decidido a defender de forma exclusiva y excluyente los Productos Alimentarios y Bebidas con Indicación de Calidad (D.O.P., I.G.P., Marcas y Labels Regionales y Fórmulas Específicas Tradicionales).

El Salón, junto a TecnoSalical será en 1999 la respuesta integral a todas las necesidades del Sector Español y Europeo de la Alimentación Tradicional con Doble Control de Calidad.

Con la celebración de la próxima edición, a las puertas del Tercer Milenio, se inaugurará el Nuevo

Recinto Ferial, situado en la misma Residencia La Rioja, lo que confirma la Firme Decisión del Gobierno de La Rioja y de la Cámara de Comercio de La Rioja y de todos los sectores implicados en apoyar la iniciativa y crear «La Casa Común de la Alimentación Tradicional Española y Europea».

Para más información dirigirse a:

SALICAL'99 c/ Portales, 12. 26001 Logroño.
LA RIOJA. ESPAÑA.
Tel.: 941248500 Fax: 941239965

fats. The ISF pursues this goal by organizing its international congresses every two years. The most recent World Congress was held in Kuala Lumpur, Malaysia, in 1997.

For more information, contact: ISF Secretariat, P.O. Box 3489, Champaign, IL 61826-3489 USA; phone: 1-217-359-2344; fax: 1-217-351-8091; e-mail: meetings@aocs.org.

OTRAS NOTICIAS

23rd WORLD CONGRESS AND EXHIBITION OF THE ISF

The International Society for Fat Research (ISF) will hold its 23rd World Congress in Brighton, England, 3-7 October 1999. Combining both plenary lectures, concurrent sessions, and poster presentations, the 23rd World Congress and Exhibition of the ISF will offer delegates the opportunity to explore a wide variety of topics, including: Raw Materials and Processing, including Novel Crops, Seeds, and Biotechnology; Biochemistry and Molecular Biology of Fatty Acid Synthesis; Lipid and Phospholipid Chemistry; Processing; Instrumental/Analytical Techniques; and Oils and Fats Markets; Applications, including Physical Chemistry; Food Applications; Detergents; and Oleochemicals and Cosmetics; and Human Nutrition and Health, including Fats and Oils; Lipid Oxidation, Antioxidants, Minor Components, Additives, and Byproducts; Pharmaceuticals; and Social, Legislative, and Marketing Environment.

ISF President and Congress Chair is Dr. David J. Robinson, Van den Bergh Foods, Ltd., United Kingdom. Professor Richard J. Hamilton of Liverpool John Moores University is the Chair of the Scientific Committee.

The scientific program will consist of more than 200 papers and will include approximately 100 invited speakers. A highlight of the three-and-a-half day technical program is the Kaufmann Memorial Lecture, and honor conveyed on a prominent scientist in the field. An industry-wide exhibition is being organized in order to provide the opportunity for Congress delegates to meet with representatives in the oils and fats business.

The Congress is sponsored by the 24 member organizations of ISF, the international association that provides a platform for the exchange of scientific and technological advances in the field of oils and

PROGRAMA INTER 2000

INTERCOMPARACIONES DE LABORATORIOS AGROALIMENTARIOS

Este programa ofrece la posibilidad de pertenecer a una red de intercomparaciones a un coste muy reducido (9.400 Ptas., IVA incluido, por muestra) permitiendo efectuar una autoevaluación continuada del funcionamiento del laboratorio, para conseguir una calidad analítica adecuada y estar en condiciones de mantenerla y por tanto imprescindible para el cumplimiento de normativas como las ISO 9000, EN 45000 i GLP (BPL). Este servicio se está efectuando hace ya 11 años y es de carácter anual desde octubre de 1998 hasta junio de 1999.

El programa consta de 24 rondas:

1 harina panificable, 1 grasa, 1 suelo (composición química), 2 aguas, 1 suelo (textura), 1 café, 1 aceite de oliva, 1 queso, 3 microbiología alimentaria, 1 fertilizante, 2 trazas de metales en agua, 1 leche en polvo maternizada, 1 vino, 1 licor, 2 productos cárnicos, 1 chocolate, 1 aceite de semillas, 1 bebida refrescante: aditivos, 1 cereal de desayuno: vitaminas y minerales.

Este programa se complementa con otro programa anual específico para piensos y materias primas que hace 1 año y medio que se está realizando y consta de 10 rondas de 2 muestras cada una, siendo por tanto 20 muestras a analizar si bien existe la posibilidad de inscribirse a una o dos solamente.

Solicite la hoja de inscripción a: Registro de Laboratorios Agroalimentarios, teléfono 937508211 o al fax 937532607.

VALOR NUTRITIVO Y FUNCIONAL DE PROTEÍNA DE GUISANTE

F-FE 281/98

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 fracción de proteína extraída de guisante es un valioso ingrediente y se purifica para producir un concentrado de proteína de alto valor nutritivo. Sin embargo, los guisantes, como cualquier otra leguminosa, contienen factores anti-fisiológicos (por ejemplo, que causan flatulencia) y anti-nutricionales (por ejemplo, ácido fítico, saponinas, lecitinas) que pueden concentrarse en el aislado de proteína de guisante. El objetivo de este proyecto FAIR es desarrollar productos mejorados de proteína de guisante carentes de estos factores, utilizando métodos biotecnológicos, que incluyen el empleo de microorganismos o enzimas.

El proyecto versa sobre 1) optimización del proceso, 2) evaluación de la calidad funcional y sensorial de productos mejorados de proteína de guisante; 3) selección de nuevos productos de guisante *in vitro* y en modelos animales; y 4) evaluación de una fórmula infantil basada en la proteína mejorada de guisante. Todo ello conduce al logro del objetivo final del proyecto que es producir productos mejorados a par-

tir de guisante que sean fisiológica y sensorialmente convenientes para el consumo humano. Se ha conseguido incrementar el valor nutritivo mediante el desarrollo de una técnica modificada de extracción. La optimización del proceso, que incluye la adición de enzimas exógenas, redujo los contenidos de los factores anti-nutricionales a los niveles deseados.

Se han evaluado las propiedades funcionales de los productos aislados de proteína de guisante disponibles, como su idoneidad para incluirlos en productos líquidos. Se han elaborado productos infantiles satisfactorios basados en aislados de proteína de guisante estándar y proteína de guisante bioprocesada y están siendo probados en un estudio con humanos. Los siguientes logros se refieren a las propiedades funcionales de proteínas de guisantes estándar y bioprocesadas.

- Las propiedades emulsionantes y espesantes se ven afectadas de forma adversa por un pH ácido y la adición de sales.
- Una alta velocidad de agitación aumenta la solubilidad y las propiedades emulsionantes, pero tiene un efecto negativo en la textura.
- Un tratamiento térmico mejora la textura.

Se ha planificado una prueba a escala industrial para realizar ensayos *in vitro* de la biodisponibilidad y digestibilidad de la proteína en productos para el consumo humano.

Para más información: Contactar con el Prof. A.S. Sandberg,
Department of Food Science,
Chalmers University of Technology,
Box 5401, S-402
29 Göteborg, Suecia.
Tel.: +46-31-335-56-30;
Fax: +46-31-83-37-82
E-mail: annn-sofie.sandberg@sik.se