

NOTICARIO

PRÓXIMOS CONGRESOS Y REUNIONES

SIAL MERCOSUR 97

Por primera vez desde su lanzamiento en 1964, SIAL, Salón Internacional de la Alimentación, lanza fuera del territorio francés una sesión descentralizada en la que se expondrán todos los productos alimenticios y todas las bebidas del mundo entero.

El lugar elegido ha sido América Latina, y más concretamente la zona del MERCOSUR, y la fecha está ya muy cercana ya que esta primera sesión se celebrará del 26 al 29 de agosto en Buenos Aires.

La capital argentina es una de las ciudades más dinámicas del sub-continente, ya que cuenta con cerca de 12 millones de habitantes lo que representa una tercera parte de la población del país.

Este primer salón es el producto de una «joint venture» con la COPAL –Cámara Coordinadora de la Industria Alimentaria Argentina–, importante confederación que tiene el mérito de representar casi la totalidad de este sector (el 95%), que es de muy lejos el más importante del país.

Pero igual que el SIAL no es el reflejo exclusivo de la industrial francesa, SIAL-MERCOSUR no representará solamente Argentina. La oferta internacional será de gran magnitud y el objetivo fijado ha sido que el 40% de los expositores y de las superficies ocupadas lo sean por empresas que no procedan del MERCOSUR. Entre ellas, destaquemos el gran interés manifestado por España que ya tiene reservado un pabellón nacional impresionante (el 12% de la capacidad del pabellón de exposición), y de otras «hermanas» latinas como Italia y Francia que por tradición están implantadas en esta región del mundo. Los Países Bajos también tendrán participación colectiva y numerosas empresas de los grandes países europeos estarán presentes a nivel individual.

Norteamérica no podía negar el interés de esta zona de influencia natural y ha otorgado a SIAL-MERCOSUR la denominación de «endorsed Show». Estados Unidos estará presente en la exposición con un pabellón nacional así como Canadá.

Singapur también ha manifestado su interés por participar.

En cuanto a la participación sud-americana, Perú, Venezuela, Colombia y Méjico estarán presentes al lado de otros miembros del MERCOSUR (Argentina,

Brasil, Paraguay, Uruguay) y de países asociados (Chile, Bolivia).

El país de acogida estará representado por sus mayores empresas así como por colectivos sectoriales (carne, productos lácteos) o por provincias (Buenos Aires, Santa Fe, Mendoza).

SIAL-MERCOSUR será la encarnación del diálogo entre el norte y el sur con el interés mutuo del uno por el otro. Los países de la región, grandes productores y exportadores agro-alimentarios, tendrán la oportunidad de presentar a los compradores del mundo entero la variedad de su oferta. Por otro lado, su demanda es también muy grande y se podrá comprobar en el gráfico adjunto que la procedencia de esta demanda emana sobre todo de Brasil y Argentina.

Los objetivos que se han fijado SIAL y COPAL son los siguientes:

- Reunir entre 400 y 500 expositores procedentes de 20 países en 20.000 m² de exposición.
- Recibir de 12.000 a 15.000 visitantes profesionales.

Las actividades más destacadas de los visitantes serán: Compradores profesionales, Gran Distribución, Restauración fuera del Hogar, Importadores, Exportadores, Mayoristas, Distribución especializada, Representantes, Colectividades.

Para cualquier información complementaria les rogamos se dirijan a:

SIAL/COPAL
Florida, 537 - piso 2.º
1005 BUENOS AIRES
Tel.: 54/1 394 15 53
Fax: 54/1 325 14 83

PROMOSALONS ESPAÑA, S.L.
Diego de León, 44
28006 MADRID
Tel.: 91/564 31 54
Fax: 91/411 66 99

XII CONFERENCIA INTERNACIONAL SOBRE PALMA DE ACEITE

Cartagena-Colombia, septiembre 3 al 5 de 1997.

La XII Conferencia Internacional sobre Palma de Aceite, organizada por la Federación Nacional de Cultivadores de Palma de Aceite –Fedepalma– y el Centro de Investigaciones en Palma de Aceite –Cenipalma–, se llevará a cabo en el Centro de Convenciones del Hotel Cartagena Hilton de la ciudad de Cartagena de Indias –Colombia–, entre el 3 y el 5 de septiembre próximos.

Esta conferencia, cuyo tema central será «Retos y Oportunidades para la Palma de Aceite», tiene como

50 aniversario del Instituto de la Grasa de Sevilla del C.S.I.C.

ASAMBLEA DE MIEMBROS EXTRAORDINARIA 29-30 Y 31 DE OCTUBRE DE 1997

PROGRAMA PROVISIONAL

- Día 29. – Mañana: – Entrega de documentación.
– Visita de Autoridades a las instalaciones del Centro.
– Acto Inaugural.
– Tarde: – **Aceituna de Mesa**. Situación Mundial. Visión desde el Sector y Actuación del Instituto en este campo.
- Día 30. – Mañana: – **Aceites de Semilla**. Situación Mundial y Visión desde el Sector Nacional.
– **Aceite de Oliva**. Situación Mundial. Visión desde el Sector y Actuación del Instituto.
– Tarde: – **Mesa Redonda**. Sobre Política Agraria Común, Reforma de la OCM. del Aceite de Oliva y sus consecuencias.
- Día 31. – Mañana: – Pasado, Presente y Futuro del Instituto de la Grasa.
– Acto de Clausura.

Sevilla, 2 de septiembre de 1997

objetivo primordial analizar el futuro de la palma de aceite, así como los avances tecnológicos desarrollados en el cultivo, la producción y extracción del aceite de palma.

Actualmente, dentro del comercio mundial de aceites y grasas, el aceite de palma se posiciona en el primer puesto y ocupa el segundo lugar dentro de la producción mundial de oleaginosas. Dentro de este mercado, Colombia es el primer productor latinoamericano y cuarto a nivel mundial de aceite de palma.

La Conferencia contará con la participación de conferencistas y participantes de Malasia, Indonesia, Nigeria, Francia, Costa Rica, Venezuela, Brasil, Ecuador, Colombia, entre otros y se desarrollará en tres módulos específicos:

1. Módulo Económico y de Comercialización, para estudiar las perspectivas del aceite de palma a nivel nacional e internacional.

2. Módulo Tecnológico, en el cual se analizarán temas como el manejo de suelos y enfermedades, utilización de Sistemas de Riego, Fisiología y Producción, Administración de Plantaciones.

3. Módulo de Plantas Extractoras.

Los días 1 y 2 de septiembre, previos a la Conferencia Internacional, la Sociedad Internacional de Agrónomos de Palma de aceite –ISOPA–, realizará su reunión anual, en la cual se presentarán resultados de investigaciones en la agroindustria de la palma realizadas por centros experimentales, plantaciones y universidades.

Tanto la Conferencia como la reunión del ISOPA contarán con traducción simultánea español-inglés, inglés-español.

Estos eventos académicos estarán complementados con una amplia muestra comercial, que reunirá proveedores de equipos, insumos y servicios de esta agroindustria.

Así mismo se tendrán eventos pre-Conferencia, organizados por Cenipalma en los cuales los participantes interesados, podrán visitar las principales plantaciones y plantas extractoras de los Llanos Orientales, entre el 24 y el 30 de agosto.

Informes:

FEDEPALMA,

Hasta abril/97: Carrera 9 números 71-42, p. 5
Santa Fe de Bogotá - Colombia

Tel.: 3105588; Fax: 2175347,

A partir de mayo/97: Carrera 10A N° 69-98

Santa Fe de Bogotá

Tel.: 3122623,

E-mail: fedepalm@openway.com.co

INTERCALIBRACIONES DE LABORATORIOS AGROALIMENTARIOS PROGRAMA INTER-2000

El PROGRAMA INTER-2000 de intercalibraciones de laboratorios agroalimentarios tiene carácter interanual de octubre de 1997 a junio de 1998.

El programa constará de 14 rondas de productos agroalimentarios (2 aceites, 1 suelo, 2 de microbiología, 2 de trazas de metales en agua, 2 de productos cárnicos, 1 grasa, 1 fertilizante, 1 leche en polvo, 1 agua y 1 de aditivos en bebida refrescante).

Este nuevo programa se complementa con otro programa anual específico para piensos y materias primas que ya hace un año y medio que se está reactualizando y que consta de 10 rondas de muestras.

Organización: Registre de Laboratoris Agroalimentaris i CETEMMSA.

Para más información: Registre de Laboratoris Agroalimentaris,

Ctra. de Vilassar de Mar

08348 Cabrils (Barcelona)

Tel.: 93/750 82 11; Fax: 93/753 26 07.

VII JORNADAS DE APLICACIONES INDUSTRIALES DE LAS ENZIMAS

Barcelona, 25-26 de noviembre de 1997

Durante los días 25 y 26 de noviembre de 1997, tendrán lugar las VII Jornadas de Aplicaciones Industriales de las Enzimas que, organizadas por el Grupo Profesional de Bioquímica y Biotecnología de la Asociación de Químicos del Instituto Químico de Sarriá, se celebrarán en el Hotel Gallery de Barcelona.

El contenido de la Jornada incluye presentaciones de los más importantes fabricantes de enzimas europeos, centrándose en el sector de la panificación, así como en la introducción a las nuevas tendencias y aplicaciones de microorganismos y plantas genéticamente modificadas para uso alimentario.

Por otra parte también destacados investigadores de la Universidad y Centros Públicos de Investigación presentarán comunicaciones sobre los temas referenciados.

Durante las Jornadas se hará entrega del IV Premio Europeo A-IQS sobre Tecnología Enzimática.

El objetivo de las Jornadas es establecer un punto de encuentro entre los profesionales relacionados en el sector de las enzimas industriales.

Para más información contactar con:
 Sra. Montse Lázaro
 Asociación de Químicos del IQS
 Via Augusta, 390
 08017 Barcelona
 Tel.: 93/203 89 00 (ext. 2152)
 Tel. y Fax directo: A-IQS 93/280 42 76

**WORLD CONFERENCE AND EXHIBITION ON
 PALM AND COCONUT OILS FOR THE 21ST
 CENTURY: SOURCES, PROCESSING,
 APPLICATIONS, AND COMPETITION**

The American Oil Chemists' Society (AOCS) will cosponsor the World Conference and Exhibition on Palm and Coconut Oils for the 21st Century: Sources, Processing, Applications, and Competition, February 15-19, 1998, at the Bali International Convention Centre in Bali, Indonesia.

This conference will focus on the rapidly growing worldwide importance of palm, palm kernel, and coconut oils in the oleochemicals marketplace. Specialists will provide information in all facets of this area, from supply and demand of these oils to applications ranging from personal-care products to chemical feedstock. The event is a follow-up to previous conferences:

Oleochemicals: Into the 21st Century (1990) and World Conference and Exhibition on Lauric Oils: Sources, Processing, and Applications (1994).

An industry-wide exhibition will be an integral part of this world conference. All companies, organizations, and persons who supply the palm and coconut industry with equipment, chemicals, or services should find this a productive business setting.

The Executive Committee is composed of Robert T. Betz, Henkel Corporation, General Chairperson; Tarmidzi Rangkuti, Federation of Indonesian Vegetable Oils and Fats Association (FAMNI), Local Chairperson; and Willem Jan Struyck, Unichema International, European Chairperson.

Other organizations cosponsoring this conference are: Asian and Pacific Coconut Community, Malaysian Oil Palm Growers' Council, the Palm Oil Refiners Association of Malaysia, and the Philippine Coconut Oil Producers' Association.

Social events will give conference participants and their guests the chance to interact informally and enjoy the culturally rich and beautiful Bali locale.

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

**STRUCTURE AND FUNCTIONALITY
 OF FOOD PRODUCTS**

Mragowo, Poland 18-20 May 1998

Conference objectives

This three-day conference is designed to provide the latest information on:

- the relationship between structural information on all levels of organization of food products and their functional properties,
- the influence of thermal, mechanical, chemical and enzymic treatments and other environmental factors on the structure,
- new physico-chemical techniques in structural analysis of food products and future trends with emphasis on microscopical methods.

Who should attend

Food scientists from universities, research centres and industry are invited to contribute results from research on all areas relating to the conference objectives.

The Scientific Committee will select oral contributions from the submitted abstracts.

Sessions

1. Food materials of plant origin:
 - a) fruit and vegetables
 - b) cereals and pasta.
2. Food materials of animal origin:
 - a) milk and dairy products
 - b) meat, poultry and fish.
3. Emulsions, foams, spreads and dressings.
4. Biopolymer gels.

Plenary Lectures

1. «Microstructure and quality of plant food» - Felix Escher.
2. «Microstructural changes in plant materials during processing» - Józef Formal.
3. «The structure of dairy foods» –Wolfgang Buchhein.
4. «Muscle microstructure and meat quality» –Christian Valin.
5. «Observations on fat spreads, emulsifiers and liquid crystals» - Isaac Heertje.
6. «Structure-fuctional relationships of food gels: theory and practise» –Anne-Marie Hermansson.
7. «New imaging techniques and future developments» –Han Blonk

Deadlines

15th December 1997

For registration and submission of one page abstract (compliance with requirements of Chemical Abstracts) to IAR & FR Division of Food Science Polish Academy of Sciences, Tuwima 10, 10-718 Olsztyn, Poland.

31st January 1998

For the conference fee payed on the account of the Institute of Animal Reproduction and Food Research in Olsztyn, Poland:

BGZ O/W Olsztyn, Poland, No 20301589-9407-2700-12 SWIFT code: GOPZPLWOLA with insertion «Food Structure» and name of participant.

28th February 1998

For submission of full length papers (12 pages for plenary lectures and 6 pages for posters and short lectures) to be published in a special issue of the Polish Journal of Food and Nutrition Sciences (instructions to authors enclosed).

Conference Office

Division of Food Science Institute of Animal Reproduction and Food Research Polish Academy of Sciences; Tuwima 10, P. O. Box 55; 10-718 Olsztyn, Poland.

Phone: +48 89 523 46 86; Fax: +48 89 523 78 24;
e-mail: Office@food.irzbz.pan.olsztyn.pl
<http://www.irzbz.pan.olsztyn.pl/microstructure/>

OTRAS NOTICIAS**SAI'S SAFTEST™ TEST SYSTEM**

Safety Associates, Inc. has developed a unique, modular screening system (patent pending) to rapidly separate and detect chemical and biochemical constituents and contaminants such as degradants, hormones, pesticides, or other toxic molecules in food. This compact system can be utilized effectively in the field, at the manufacturing site or receiving dock, as well as in laboratory settings. The SafTest™ Test System can be used to test foods in production, food in process, and foods in storage and distribution. Specific applications of this innovative technology could include proper and cost-effective management of raw materials, improved food formulation respecting food quality and competitive issues, reduced inventory hold times, and more accurate prediction of shelf life.

The Company's proprietary SafTest™ Test System consists of a reusable hardware-instrument platform and consumable test kits for testing for multiple samples. This screening system easily provides rapid, cost and time effective, accurate test results which can be obtained by on-site personnel without advanced training. The Company expects to develop its system further to permit on-line, real time testing for food processors. The Company has filed a broad U.S. Patent Application covering the field and laboratory platform, as well as the number of test kits.

Today, a prototype has been developed and is being used in our development laboratory with three specific tests: PeroxySafe, AldeSafe, and FASafe. These tests detect molecules formed in the oxidative degradation of oils and oils in food products including nuts, grains, and bakery products. The anti-oxidant status of a raw material or finished product can also be determined and compared to the ability of that material to reduce biological oxidative stress.

The system can also be used to detect key indicators of age, storage, and temperature abuse of seafood and seafood products. The company is also performing Standard AOCS test methods for comparison to these new methods. New rapid tests for polyphenols and histamines are in progress.

The current test methods in the food industry are largely based on analytical test methods that are relatively complex and require long procedures performed by highly qualified personnel. The advantage of the new technology lies with the ability of its proprietary technology to provide simple and rapid test methods with more economical and accurate results than are presently available. The ease-of-use and low cost of the Company's test kits indicate this technology will be valuable in all phases of production including assessing and using raw materials, formulation of products, establishment of accurate shelf-life of foods, better management of inventories as well as the traditional quality assurance testing of finished product.

Safety Associates, Inc., through its SafTest™ Division, has begun scientific collaborations with industry to evaluate the performance of this technology. Safety Associates, Inc. is interested in working with samples from different stages of the production process and different times of storage. Standard test methods will be performed for comparison to results using the new Safety Associates, Inc. technology.

Further information about the Company and its products can be obtained from:

Dr, Virginia C. Gordon or Bennett W. Root, Jr.
Development & Testing Laboratory
1385C Warner Avenue
Tustin, CA 92780

MÉTODOS «CORRIENTES» PARA LA AUTENTIFICACIÓN DE ALIMENTOS

F-FE 216/96
(ver también F-FE 159/96)

Flair-Flow II is a co-operative project of the EU AAIR and VALUE programmes. It comprises a network (in 16 European countries) of circa 300 key people who disseminate food R & D results to the European food industry and to other end-users.

<i>Director de la Red Nacional</i>	<i>Director del Proyecto F-FE</i>
Dr. Jesús Espinosa Mulas	Dr. T. R. Gormley
Instituto del Frío	The National Food Centre
Ciudad Universitaria	Dunsinea, Dublín 15
28040 Madrid	Irlanda
Tel.: 544 56 07	Tel.: 38 32 22
Fax: 549 36 27	Fax: 38 36 64

El objetivo de este proyecto AAIR, en fase de ejecución, es desarrollar una metodología «corriente» para la autentificación de alimentos basada en un modelo de identificación metabólica, siguiendo las directrices de normalización a nivel europeo. Es necesario abordar este problema ya que muchas adulteraciones de productos acabados, por ejemplo zumos de fruta, no se detectan a pesar de los continuos y costosos esfuerzos precautorios y de salvaguarda. Estos últimos incluyen, en el caso de zumos de fruta, una directiva y un código de prácticas europeos, métodos analíticos acordados a nivel internacional, varias bases de datos y asociaciones profesionales.

El primer elemento del proyecto es la gestión de la *base de datos* referida a tres tipos de parámetros: monovariantes como la glucosa, multivariantes como las «huellas dactilares» (típicos picos cromatográficos de un zumo), y parámetros cualitativos tales como los análisis sensoriales. Se están encontrando y sacando provecho de ellos, correlaciones estrechas con productos conocidos del metabolismo, por ejemplo, un zumo de manzana; esto permite una correcta elección de los parámetros para su inclusión en la base de datos, eliminando los menos discriminatorios. El segundo elemento tiene que ver con las «*huellas dactilares*» que es una señal característica obtenida con cromatografía líquida de alta presión. Se están modelizando estas «*huellas dactilares*» y se están analizando su reproductibilidad y repetitividad. Asimismo, se está evaluando su utilización en las normas de calidad. El tercer elemento se refiere a la *evaluación de la calidad* y se pretende determinar la cantidad mínima de cada componente individual, añadido ilegalmente a un zumo de fruta, que puede ser detectado. Las actividades actuales del proyecto incluyen la aplicación de los procedimientos desarrollados y la ampliación a los aceites de oliva y vino. Un objetivo adicional clave del proyecto es eliminar las «condenas injustas».

Para más información: contactar con el Dr. Jean-Paul Richard,

Union Nationale des Producteurs & Distributeurs de Jus de Fruits (UNPJF), 10
rue de Liège, F-75009 París, Francia.
Tel.: +33-1-47053721; Fax: +33-1-44183441.

LOS ACEITES DE GIRASOL DE ALTO CONTENIDO EN OLEICO SON BUENOS PARA LA FRITURA

F-FE 217/96
(ver también F-FE 155/96)

Flair-Flow II is a co-operative project of the EU AAIR and VALUE programmes. It comprises a network (in 16 European countries) of circa 300 key people who disseminate food R & D results to the European food industry and to other end-users.

<i>Director de la Red Nacional</i>	<i>Director del Proyecto F-FE</i>
Dr. Jesús Espinosa Mulas	Dr. T. R. Gormley
Instituto del Frío	The National Food Centre
Ciudad Universitaria	Dunsinea, Dublín 15
28040 Madrid	Irlanda
Tel.: 544 56 07	Tel.: 38 32 22
Fax: 549 36 27	Fax: 38 36 64

El objetivo principal de este proyecto AAIR ha sido investigar la seguridad, para el consumo humano, de la utilización de aceite de girasol (AG) y aceite de girasol de alto contenido en oleico (AGAO) en las operaciones de fritura industrial como alternativa al aceite de palma (AP) y aceites parcialmente hidrogenados que contienen, respectivamente, ácidos grasos saturados y trans. Se han elaborado 34 t. de patatas fritas a la inglesa con un consumo de 16 t. de patatas fritas a la francesa y se ha evaluado la calidad del producto mediante análisis químicos, sensoriales y nutricionales.

Los análisis químicos no mostraron cambios apreciables en triglicéridos durante la fritura y la cantidad formada de compuestos polares fue del 5-7%, muy por debajo del límite admitido del 25%. El proceso de fritura no dio origen a un aumento del contenido de isómeros trans del ácido linoleico que estaban ya presentes en los aceites refinados. La cantidad de monómeros de ácidos grasos cíclicos aumentó aunque ligeramente, y los niveles fueron más altos en las patatas fritas a la inglesa con AG que en las fritas con AGAO o AP. Únicamente se encontraron pequeñas cantidades de óxidos de fitosterol en las patatas fritas, tanto a la inglesa como a la francesa.

El objetivo siguiente, teniendo en cuenta los excelentes «resultados químicos», ha sido estudiar la estabilidad de las patatas fritas a la inglesa, mantenidas a temperatura ambiente, y de las fritas a la francesa mantenidas a -18°C durante su almacenamiento. Se observó una muy ligera oxidación en las fritas a la francesa después de dos años de almacenamiento.

Por el contrario, el índice de peróxidos de los lípidos extraídos de patatas fritas a la inglesa con AG sufrió un brusco aumento después de cuatro semanas de almacenamiento, mientras que en el caso de las fritas con AGAO o AP este índice experimentó un pequeño incremento; los triglicéridos oxidados tuvieron un comportamiento similar.

Los análisis sensoriales pusieron de manifiesto que las patatas fritas a la inglesa con AG se enranciaron después de 17 semanas, mientras que las fritas con AGAO y AP fueron calificadas de excelentes al cabo de 27 semanas. En el caso de patatas fritas a la francesa, no se evidenció deterioro sensorial alguno al cabo de 19 meses de almacenamiento. Estos resultados recomiendan la utilización de AGAO en el proceso de fritura industrial, ya que presenta una excelente estabilidad al calor, así como excelentes propiedades sensoriales.

Para más información: contactar con el Dr. J. L. Sebedio, INRA, Unité de Nutrition Lipidique, 17 rue Sully, 21034 Dijon, Francia.
Tel.: +33-80-63-31-23; Fax: +33-80-63-32-23.

COMERCIABILIDAD DEL PESCADO ENRIQUECIDO CON ÁCIDOS GRASOS OMEGA-3

F-FE 231/96

Flair-Flow II is a co-operative project of the EU AAIR and VALUE programmes. It comprises a network (in 16 European countries) of circa 300 key people who disseminate food R & D results to the European food industry and to other end-users.

<i>Director de la Red Nacional</i>	<i>Director del Proyecto F-FE</i>
Dr. Jesús Espinosa Mulas	Dr. T. R. Gormley
Instituto del Frío	The National Food Centre
Ciudad Universitaria	Dunsinea, Dublin 15
28040 Madrid	Irlanda
Tel.: 544 56 07	Tel.: 38 32 22
Fax: 549 36 27	Fax: 38 36 64

En este proyecto AAIR, en el que participan ocho grupos, se investigaron los procesos de decisión del

consumidor que intervienen en la adquisición y consumo de alimentos «sanos» incluyendo pescado, y en particular pescado con tejidos enriquecidos con ácidos grasos poliinsaturados de las series omega-3 (denominados 3_s). Estos ácidos grasos se relacionan con la protección de enfermedades crónicas degenerativas del sistema cardiovascular. Otro aspecto que se investiga en el proyecto es el perfil sensorial y la aceptabilidad por parte de los consumidores de esturión y anguila enriquecidos con omegas 3_s.

Los resultados, obtenidos hasta la fecha, se refieren a la definición de alimentos «sanos», al examen de las tendencias en el consumo de alimentos específicos en Gran Bretaña y, en particular, al papel potencial de los omegas 3_s para inhibir la etiología de las enfermedades cardiovasculares y ciertos tipos de cáncer. Los estudios del perfil de los consumidores de pescado establecen una diferencia entre grandes y pocos consumidores de este producto, al mismo tiempo que se analiza la influencia de la personalidad y estilo cognitivo. La investigación sobre el consumo en relación con el éxito en el mercado, revela que las variables sociales, culturales y económicas interactúan con la personalidad para determinar patrones diferenciados del comportamiento del consumidor.

Se utilizó esturión cultivado y cocido, en dietas comerciales, para realizar un ensayo preliminar con personas que lo consumían por primera vez. El esturión contó con la aceptación de estos consumidores y un gran número de ellos consideró el músculo del esturión muy parecido a la carne de cerdo (o a la de tiburón aquellos que conocían esta) y lo describieron como «jugoso» o «fibroso» y con un delicado sabor. Se ha desarrollado, así mismo, un perfil sensorial del músculo de esturión y los estudios iniciales relativos a la comparación de esturión enriquecido o no con omega-3 ha proporcionado resultados variables. Se están realizando más estudios en profundidad con anguila además de esturión.

Para más información: contactar con el Dr. E. Taylor, The University of Birmingham, School of Biological Sciences, Edgbaston, Birmingham. B152TT, Reino Unido.

Tel.: +44-21-4145472; Fax: +44-21-4145925; E-mail: E.W. Taylor@BHam.AC.UK.