

NOTICIARIO

REUNIONES Y CONGRESOS CELEBRADOS

LA FERIA DE SAN MIGUEL

La pasada edición de la Feria de San Miguel, certamen celebrado entre los días 26 y 30 de septiembre en Lleida, ha registrado un total de 181.638 visitantes, cifra que representa un incremento del 16% respecto al número de personas –156.067– que visitaron el certamen el año pasado. Del total de personas que han pasado por la feria durante la edición de este año, cabe remarcar que 13.352 fueron visitantes profesionales. La manifestación ferial leridana ha registrado 257 expositores directos con una superficie bruta de exposición de 50.000 metros cuadrados y una superficie neta de 18.500 metros cuadrados.

Un aspecto remarcable del certamen ha sido el nivel técnico y la excelente acogida que han tenido las jornadas, conferencias y presentaciones llevadas a cabo en el marco de la feria, las cuales han acogido globalmente la cifra record de 1.748 inscritos.

Ha sido también destacable la Rueda de Negocios internacional que se ha desarrollado durante la Feria de San Miguel, en la cual han participado un total de 102 empresas (71 del Estado español, 11 de Argentina, 9 de Francia, 5 de Inglaterra, 3 de Chile, 1 de Escocia, 1 de Italia y 1 de Uruguay). Estas empresas mantuvieron un total de 295 entrevistas, de las cuales se espera que un 15% lleguen a acuerdos finales en los próximos meses. Esta Rueda de Negocios forma parte del programa comunitario AL-INVEST, iniciativa financiada por la Comisión de la Unión Europea y que tiene el objetivo de favorecer los encuentros sectoriales entre empresarios de diferentes países de ambos lados del Atlántico, interesados en promover negocios, acuerdos de colaboración y alianzas estratégicas.

La Feria de San Miguel ha convocado este año la 26.ª edición del Premio del Libro Agrario, galardón dotado con 500.000 ptas., que ha ganado el doctor en ingeniería agrícola Carlos Buxadé Carbó con la obra «Zootecnia. Bases de producción animal», editada por Mundi-Prensa. Por lo que respecta a las obras finalistas han sido «Agrometeorología» de los autores Francisco Elías Castillo y Francesc Castellví Sentís, y «Tecnología de la madera», de los autores Santiago

Vignote Peña y Francisco Javier Jiménez Peris. Las dos obras finalistas han sido editadas conjuntamente por Ediciones Mundi-Prensa y por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Por otro lado, el Premio a la Innovación Tecnológica y Seguridad en el Diseño de Máquinas Agrícolas, dotado con 400.000 ptas., ha sido para una máquina sembradora para siembra directa que ha presentado Maquinaria Agrícola Solsona; una mini-depuradora de purines ha conseguido el segundo premio, y el tercero ha recaído en una desbrozadora. Por otro lado, el Concurso de Innovaciones en el Sector Frutícola, dotado con 200.000 ptas., ha sido para una prepodadora de cuchillas presentada por Girón Maquinaria Agrícola. El segundo premio ha sido para el Pepemovil (carreta auxiliar para la recolección de fruta) que ha presentado Talleres Josep Más Rosanes.

La Feria de Lleida ha avanzado parte de la encuesta hecha a los expositores de San Miguel y ha remarcado que el 86% de las empresas presentes en la feria han considerado que los resultados comerciales conseguidos durante el certamen son los «esperados o superiores a los esperados», mientras que nueve de cada diez expositores piensan volver en la edición del año que viene. Por lo que respecta a la encuesta de los visitantes, la mayoría han destacado la utilidad de las novedades, los contactos con los proveedores y el cierre de operaciones mercantiles.

En este mismo balance de los resultados de San Miguel, la Organización ha considerado muy positivo el hecho de que el certamen haya sido el marco de actos importantes como el acuerdo para crear una Asociación Catalana de Fabricantes de Maquinaria Agrícola, impulsado por unas treinta empresas de Lleida y el Consorcio de Promoción Económica del Ayuntamiento de Lleida. Esta asociación tendrá el objetivo de mejorar la competitividad y potenciar la comercialización del sector. El nuevo organismo plantea la creación de un servicio de asesoramiento en normativa comunitaria destinado a promover la calidad y la seguridad, así como un centro de investigación.

Para más información: Camps Elisis - Aptat. de Correus 106. 25080 Lleida.
Tels. (973) 20 20 00 - 20 14 15
Fax. (973) 20 21 12

PRÓXIMOS CONGRESOS Y REUNIONES

**XXVIII JORNADAS ANUALES DEL CED
DETERGENCIA Y COSMÉTICA
PERSPECTIVA VERTICAL:
DE LAS MATERIAS PRIMAS
A LOS PRODUCTOS CONSUMIDOS**

**6, 7 y 8 de mayo 1998
Hotel Hilton
Barcelona, España**

**Programa Provisional
Conferencias Plenarias**

Miércoles, 6 de mayo.

New developments in the field of detergents and cleaners.

Smulders, E. Associated Director in Product Development., Henkel KGaA. Düsseldorf.

Jueves, 7 de mayo.

El euro en la economía europea

C Gasòliba Bohm. Secretario General del Patronato Catalán Pro Europa, Diputado al Parlamento Europeo. Barcelona.

Comunicaciones

Kinetics and mechanism in ethoxylated alcohol sulphation.

Roberts, D.W. (Unilever Research Port Sunlight Laboratory (UK).– Merseyside, Reino Unido).

Biodegradación anaeróbica. Relevancia medioambiental para los tensioactivos.

Berna, J. L.; Moreno, A.; Ferrer, J. (PETRESA.– San Roque, Cádiz, España).

Preparation and properties of gemini surfactants from tartaric acid.

Hayashi, Y.; Aratani, K.; Oida, T.; Simizu, T. (Kyoto Institute of Technology, Dept. Material Science and Technology.– Kyoto, Japón).

Toxic contaminants in ethoxylated surfactants.

Wala-Jerzykiewicz, A.; Hreczuk, W.; Jerzykiewicz, W.; Talens, F.; Szymanowski, J. (Institute of Heavy Organic Synthesis / Barcelona University / Poznan University of Technology.– Kedzierzyn-Kozle / Barcelona / Poznan, Polonia/España).

Pearl concentrates explained: the science, advantages, present and in the future.

Crombie, R. L.; Nicholson, S. H.; Woodman, S. J. (Albright & Wilson UK Ltd.– Whitehaven, Reino Unido).

The need for hygiene in the home and the products to combat disease.

Morris, R. M. (Lever Europe Development Centre.– Casalpusterlengo (LO), Italia).

Bleach Activation by metal complexes.

Nestler, B.; Reinhardt, G.; Seebach, M. (Clariant GmbH, Div. Surfactants, R&D Detergents.– Frankfurt am Main, Alemania).

Properties and applications of new alcohol alkoxyolate nonionic surfactants.

Mori, A.; Sawada, H.; Ishii, Y. (Kao Corporation, Performance Chemicals Research Lab.– Wakayama, Japón).

Application of surface thermodynamics to deliver superior consumer products.

Durbut, P.; Broze, G. (Colgate-Palmolive R&D.– Liège, Bélgica).

Recent developments in the European washing machine technology.

Sommer, U. (Federal Inst. for Material Research and Testing.– Berlin, Alemania).

Integrated washing.

Bowns, S.; Buckley, J. V. (PA Consulting Group.– Hertfordshire, Reino Unido).

Ultrasonic emulsification: drop size distribution and stability studies.

Abismail, B.; Canselier, J. P.; Delmas, H.; Wilhelm, A. M.; Puech, K. (Lab. de Génie Chimique UMR CNRS 5503 / E.N.S. d'Ingénieurs de Génie Chimique / Société Formulacion.– Toulouse, Francia).

Low-foaming surfactants in synergistic ternary blends.

Müller, F.; Peggau, J. (Th. Golchs Schmidt AG, TS EA NR/WR.– Essen, Alemania).

ISO-14000 Nuevos sistemas de gestión ambiental en las empresas.

Serena, J. M. (Audihispana Medio Ambiente, S. L.– Barcelona, España).

Mercados emergentes procedentes de los envases y residuos de envases: reglamento de ejecución de la ley 11/1997.

García-Ramos, M. (Coopers & Lybrand.– Bilbao, España).

AISE Code of Good Environmental Practice.

Will, J. P. (Lever Development Centre, Unilever Res. Lab.– Vlaardingen, Holanda).

Importancia del consumidor para la distribución.

Montserrat, J. (Dympanel, Grupo Sofres.– St. Cugat Vallés, Barcelona, España).

Evolución del sector de higiene y belleza.

Rufé, M. (A.C. Nielsen.– Barcelona, España).

Terrestrial risk assessment of surfactants.

Cavalli, L.; Valtorta, L. (Condea Augusta S.p.A.– Milano, Italia).

- Poblaciones bacterianas viables y metabólicamente activas durante la biodegradación de LAS en agua de mar.*
Vives-Rego, J.; López, R.; Guindulain, T.; Comas, J.; García, M. T. (Dpto. Microbiología y Servicio Cientif. Univ. Barcelona / Dpto. Tecnología Tensioactivos CID-CSIC.– Barcelona, España).
- Thickener for cationic surfactant solutions.*
Polotti, G.; Coda, F. (3V Sigma, SpA.– Bergamo, Italia).
- Interactions between hydrophobically modified rheology modifiers and surfactants in household detergent applications.*
Reeve, P. (Rohm and Haas Company.– Valbonne, Francia).
- El EURO: oportunidades y amenazas.*
Brufau, M. (Arthur Andersen y Compañía, S.R.C.– Barcelona, España).
- Cómo prepararse para el EURO. Una experiencia práctica.*
Fortino, J. (Henkel Ibérica, S. A.– Barcelona, España).
- Cómo capitalizar los «consumer insight» en la nueva comunicación de las marcas.*
Coral-Morral, D. (Delvico-Bates.– Barcelona, España).
- Old but active. Basic oleochemicals and oleoderivatives.*
Brackmann, B. (Henkel KGaA.– Düsseldorf, Alemania).
- Alcohol ethoxylates separation on normal and reversed HPLC using evaporative light scattering detection.*
Miskiewicz, W., Szymanowski, J. (Institute of Heavy Organic Synthesis / Poznan University of Technology.– Kedzierzyn-Kozle / Poznan, Polonia).
- Influencia de la naturaleza del coadyuvante sobre el impacto ambiental de detergentes para el lavado de ropa.*
Ribosa, I.; García, M. T.; Sánchez-Leal, J. (Dpto. Tecnología Tensioactivos CID/CSIC.– Barcelona, España).
- Biodegradación anaerobia de tensioactivos derivados de amonio cuaternario.*
García, M. T.; Campos, E.; Salvia, R.; Ribosa, I. (Dpto. Tecnología Tensioactivos CID/CSIC.– Barcelona, España).
- Adsorción de tensioactivos no-iónicos sobre lodos activos.*
García, M.T.; Dalmau, M.; Muñoz, F.; Megías, J. (Dpto. Tecnología Tensioactivos CID/CSIC.– Barcelona, España).
- Evaluación de ésteres metílicos sulfoxidados (Φ MES).*
Cohen, L.; Trujillo, F. (E. U. Politécnica de Algeciras, Dpto. Ing. Qca. Univ. Cádiz.– Algeciras, Cádiz, España).
- Optimizing surface active and application properties in light duty liquid detergents.*
Malihi, G.; Rastegar, A.; Abbassi, N. (Beheshti University / Pakvash Co. Research Dept.– Tehran, Irán).
- Comparative self-assembling of 3-A-alkyl-D-glucoses and 1-A-Alkyl-D, L-Xylitol analogs.*
Savelli, M. P.; Bault, P.; Douillet, O.; Godé, P.; Goethals, G.; Martín, P.; Ronco, G.; Villa, P. (Lab. de Chimie Organique et Cinétique, Univ. Picardie J. Verne.– Amiens, Francia).
- Structural influences on O-alkyl-monosaccharide liquid crystal phase transitions.*
Bault, P.; Godé, P.; Goethals, G.; Martín, P.; Ronco, G.; Sychala, L.; Villa, P. (Lab. de Chimie Organique et Cinétique, Univ. Picardie J. Verne.– Amiens, Francia).
- Liquid crystalline properties of amphiphilic ether-linked disaccharide derivatives and corresponding diitols.*
Sychala, L.; Bault, P.; Godé, P.; Goethals, G.; Martín, P.; Ronco, G.; Villa, P. (Lab. de Chimie Organique et Cinétique, Univ. Picardie J. Verne.– Amiens, Francia).
- Some aspects concerning the criteria of selection of emulsifiers for obtaining agrochemical emulsions.*
Piscureanu, A.; Firoiu, E. (Oltchim, S. A. / Chemical Research Institute Bucharest.– Râmnicu Vâlcea / Bucharest, Rumanía).
- Synthesis and surface properties of some hydroxyalkyl-polyglucosides and their functionalized derivatives.*
Stanciu, I.; Dorobantu, C. M. (Chemical Research Institute.– Bucharest, Rumanía).
- La formación de micelas en mezclas de dodecil benceno sulfonato sódico y alcohol graso etoxilado con diferentes grados de oxietilenación.*
Carrión, F. J.; Díaz, R. R. (INTEXTER (UPC).– Terrasa, España).
- The interaction of SDS with proteins.*
Durchschlag, H.; Kuchenmüller, B.; Tiefenbach, K. J.; Jaenicke, R. (Univ. Regensburg, Inst. Biophysics and Physical Biochemistry.– Regensburg, Alemania).
- Esterquats as softening components in woolwash products.*
Schüssler, S.; Fender, M. (Witco Surfactants GmbH.– Steinau a.d. Str., Alemania).
- Electroreducción de colorantes dispersos en sistemas micelares.*
Navarro, A. (Univ. Politécnica de Catalunya, Dept. Ingeniería Química.– Terrasa, España).
- Determinación de la concentración crítica de formación de micelas por voltametría.*
Navarro, A. (Univ. Politécnica de Catalunya, Dpto. Ingeniería Química.– Terrasa, España).

Influencia del 1,3-butilenglicol en la formación de microemulsiones O/W en el sistema con agua, SDS y pentanol.

Comelles, F.; Sánchez-Leal, J. (Dpto. Tecnología Tensioactivos CID/CSIC.– Barcelona, España).

Análisis de tensioactivos derivados del aminoácido arginina.

Piera, E.; Domínguez, C.; Infante, M. R.; Erra, P. (Dpto. Tecnología Tensioactivos CID/CSIC.– Barcelona, España).

Evaluación de cambios superficiales en fibras queratínicas mediante determinación de su tensión superficial.

Molina, R.; Juliá, M. R.; Comelles, F.; Erra, P. (Dpto. Tecnología Tensioactivos CID/CSIC.– Barcelona, España).

Estudio de procesos de tintura en lana tratada con mezclas de chitosán y tensioactivos no iónicos.

Julián, M. R.; Pascual, E.; Erra, P.; Navarro, A.; Canal, J. M. (Dpto. Tecnología Tensioactivos CID/CSIC / Lab. tintura, estampación y apresto, EUETIT-UPC.– Barcelona/Terrasa, España)

Estudio del comportamiento fásico en sistemas con tensioactivos derivados de azúcares.

Azemar, N.; Carrera, I.; Bault, P.; Godé, P.; Vanbaelinghem, L.; Martín, P.; Villa, P.; Solans, C. (Dpto. Tecnología Tensioactivos CID/CSIC / Univ. Picardie J. Verne, Lab. Chimie Organique et Cinétique.– Barcelona / Amiens, España, Francia).

Cloud-point behaviour and phase separation in liquid-coacervate extraction of phenol.

Lins de Barros, E.; Canselier, J. P. (Lab. de Génie Chimique UMR CNRS 5503 / E.N.S. d'Ingénieurs de Génie Chimique.– Toulouse, Francia).

Biodegradation study of the mono-branched ethoxylates.

Cassani, G.; Cavalli, L.; Lazzarin, M.; Nucci, G.; Marcomini, A. (Condea Augusta S.p.A. / Università di Venezia.– Milano / Venezia, Italia).

Magnesium as skin irritation depressor: fact or artefact?

Paye, M.; Zocchi, G.; Broze, G. (Colgate-Palmolive R&D.– Liège, Bélgica).

Grease emulsification test: a tool for hand dishwashing liquid consumer relevant performance prediction.

Zocchi, G.; Van de Gaer, D.; Davister, M. (Colgate-Palmolive R&D.– Liège, Bélgica).

New ranges of alcohol ethoxylates and alkoxyates with enhanced environmental properties.

Motson, H.R. (ICI Surfactants.– Reino Unido).

Biocide properties of an amphoteric surfactant.

Boittiaux, P. (Rhodia, S. A.– Centre de Recherches d'Aubervilliers, Francia).

Información General

Sede del Congreso
Hotel Hilton
Av. Diagonal, 589-591
08014 Barcelona

Secretaría del Congreso

Hasta el día 5 de mayo, la Secretaría del Congreso tendrá su sede en su dirección habitual:

Comité Español de la Detergencia, Tensioactivos y Afines.

Jordi Girona, 18-26
08034 Barcelona
Tels.: (93) 204 02 12 y (93) 400 61 00
Fax: (93) 280 53 00 y (93) 204 59 04
E-mail: ced@cid.csic.es

Exposición Técnica

El congreso contará también con una importante Exposición Técnica, en la cual se presentarán las últimas innovaciones de la Industria de Tensioactivos en relación con las materias primas, tensioactivos, utillaje industrial y de laboratorio, instrumentación, envasado, publicaciones, servicios, etc.

IBEX LEON'98

El IBEX (International Buyers' Exhibition) se trata de un nuevo Programa de la Unión Europea consistente en la celebración, durante 4 días, de encuentros empresariales sectoriales poniendo en contacto a multinacionales y pequeñas y medianas empresas para facilitar a éstas las ventas de sus productos.

El Proyecto presentado por el Consorcio León con Futuro ya ha recibido la aprobación por parte de la Unión Europea, por lo que la ciudad de León se convierte en la primera ciudad que organiza un encuentro IBEX (International Buyers' Exhibition / Feria Internacional de Compradores) que tendrá lugar en León del 28 al 31 de mayo de 1998.

Este primer IBEX que se celebrará en León ha escogido el Sector Agroalimentario y especialmente los Productos AUTÓCTONOS y la DIETA MEDITERRÁNEA, lo que supondrá un importante impulso para la tradicional Feria de Productos de León que tendrá especial protagonismo en esta 1.ª Feria Internacional de Compradores.

El IBEX también servirá para potenciar el conocimiento de los productos de las distintas regiones europeas, y para intercambio de conocimientos, de avances tecnológicos, de formas de producción, de canales de comercialización, de estrategias de venta, etc.

El certamen sentará precedentes, por su importancia, por su dimensión y por la proyección internacional que sin duda tendrá. Hay que tener en cuenta que asistirán unas 300 PYMES europeas y 30 multinacionales. Así, León será el epicentro de la industria agroalimentaria más selecta y un punto de referencia para toda Europa en la última semana de mayo de 1998.

Durante la Feria, las PYMES y multinacionales se conocerán mediante la celebración de encuentros globales e individuales. También se celebrarán durante los días de la Feria conferencias y seminarios que tendrán como objeto el establecimiento de foros de opinión para los participantes y servirán de altavoz de las ideas expuestas por técnicos en las distintas materias agroalimentarias y comerciales, lo que enriquecerá el contenido de estas jornadas.

Las PYMES que acudan, mayoritariamente de regiones consideradas Objetivo 1, tendrán una gran oportunidad para dar a conocer sus productos, sus materias primas, la calidad de éstas, el proceso de producción, para exponer sus precios, sus condiciones de venta y, finalmente la posibilidad de realizar conjuntamente promociones.

Una vez finalizada la Feria se realizará un estudio que reflejará la contribución de ésta a la potenciación de las empresas y organizaciones participantes entre grandes multinacionales de distribución de productos alimenticios.

Todas las Instituciones de León han empezado a trabajar para conseguir que esta 1.ª Feria IBEX sea todo un éxito. Edificios emblemáticos de la ciudad (Ayuntamiento de León, Conservatorio, Edificio Fierro, Teatro Emperador, Sede Cultural de Caja España), cedidos por distintas instituciones, se convertirán en pabellones de «lujo» del recinto ferial en que se convertirá el casco urbano recientemente peatonalizado, teniendo como telón de fondo el marco incomparable de una ciudad rica en monumentos artísticos (Catedral de León, San Isidoro, Hostal de San Marcos, etc.)

El IBEX lo organiza el Consorcio León con Futuro que es una Entidad Asociativa para fines de interés común, regulada al amparo de la Ley 7/85 de 2 de abril Reguladora de las Bases del Régimen Local. Está formado por Administraciones Públicas y Entidades Privadas sin ánimo de lucro; en total, participan en el Consorcio más de 35 Instituciones.

Para obtener más información sobre el IBEX o solicitar la ficha de preinscripción cualquier persona interesada puede ponerse en contacto con María Isabel Lorenzana Fuciños, María Jesús Álvarez Vivancos o Miguel Ángel Cercas:

Consorcio León con Futuro
Encuentro IBEX
San Agustín, 9, 3.º B
24001 León
Tel. (987) 27 15 83
Fax (987) 27 15 81
E-mail: leonfutu@lesein.es

4th WORLD CONFERENCE AND EXHIBITION ON DETERGENTS: STRATEGIES FOR THE 21st CENTURY

The American Oil Chemists' Society (AOCS), the International Association of the Soap, Detergents, and Maintenance Products Industry (AISE), the Japan Oil Chemists' Society (JOCS), and The Soap and Detergent Association (SDA) will sponsor the 4th World Conference and Exhibition on Detergents: Strategies for the 21st Century in Montreux, Switzerland, October 4-8, 1998. Le Montreux Palace Hotel will be the headquarters hotel, and all meetings will be held in the new Stravinski Auditorium of the Montreux Convention & Exhibition Centre. All presentations are scheduled to be given in English, with simultaneous interpretation into French, German, and Spanish.

The program committee is creating a program which will be of interest to those who are involved in development and manufacturing, as well as economic, and marketing issues as they relate to the industry. The lectures will address practical, theoretical, and market applications, benefiting medium and small companies, as well as large corporations.

Comprised of 11 sessions; this program will offer 38 presentations, and also will be supplemented by volunteer poster presentations. This conference will provide an overview of new business developments and trends in detergent technology worldwide. The primary focus however, will be projecting future directions and discussing strategies for addressing both the challenges and opportunities of the detergent industry as we enter the 21st century.

An integral part of the conference will be a major exhibition of organizations in the soap and detergent industries. Firms that provide equipment, products, and services that are important to these industries will participate, with booth representatives available to meet with delegates to offer technical expertise. The 1993 conference featured over 50 exhibitors, from a variety of countries, and the 1998 exhibition is projected to attract even more.

For more information: AOCS, Meetings & Exhibits Department, P.O. Box 3489, Champaign, IL 61826-3489 USA. Phone: 217-359-2344; Fax: 217-351-8091. E-mail: meetings@aocs.org.

OTROS CONGRESOS

April 1998

Tuesday 7

Preventing fraud and adulteration in the food and drink industry.

IFT British Section, SCI Food Commodities & Ingredients Group and IFST South East Branch.

SCI, Belgrave Square, London.
United Kingdom

Contact: SCI Conference Secretariat
Tel: +44-(0)171-2353681, Fax: +44-(0)171-2357743
E-mail: conferences@chemind.demon.co.uk

Monday 20 to Friday 24

Formation and stability of emulsions and foams: International advanced course.

Graduate School VLAG/PAON.

Wageningen Agricultural University, Wageningen
The Netherlands

Contact: Prof. P. Walstra

Tel: +31-(0)317-485108, Fax: +31(0)317-483342

E-mail: yvonne.smolders@staff.nutepi.wau.nl

Tuesday 21 to Wednesday 22

Introduction to food enzymes. A two-Day Course for Food Industry Professionals.

South Bank University.

South Bank University, London

United Kingdom

Contact: Prof. S. Roller

Tel: +44-(0)171-8157961, Fax: +44-(0)171-8157999

E-mail: rollers@vax.sbu.ac.uk

May 1998

Tuesday 5

Updates and innovations in edible oils.

SCI oils & Fats Group.

SCI, Belgrave Square, London

United Kingdom

Contact: SCI Conference Secretariat

Tel: +44-(0)171-2353681, Fax: +44-(0)171-2357743

E-mail: conferences@chemind.demon.co.uk

June 1998

Monday 8 to Wednesday 10

Second International food safety & HACCP conference

Noordwijk Food Safety & HACCP Forum

Grand Hotel Huis ter Duin, Noordwijk

The Netherlands

Contact: Secretariat

Tel: +31-(0)30-2294247, Fax: +31-(0)30-2252910

E-mail: bascongr@worldonline.nl

OTRAS NOTICIAS

INFLUENCIA DE LA ALIMENTACIÓN SOBRE LA SALUD: INVESTIGACIÓN EN EUROPA

F-FE 261/97

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.

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 Dra. Klara Miller de BIBRA está organizando una reunión internacional para presentar y revisar los logros conseguidos en el conocimiento de las interacciones entre los componentes de los alimentos y la salud, que se celebrará del 8 al 10 de enero de 1998 en el Reino Unido. El título de la reunión es *Impact of food on Health: Current Research in Europe* y será subvencionada por la Comisión de la Unión Europea, Programa FAIR-DGXII.

La sede de la reunión será el Hotel Copthorne, Londres, Gatwick, incluyendo dos días de alojamiento. Entre los temas que se abordarán figuran la relación entre alimentos y enfermedades, en particular manifestaciones alérgicas y estrategias para los alimentos funcionales. Además de la participación de expertos europeos, está previsto invitar a conferenciantes de otros países, quienes revisarán los conocimientos actuales sobre estos temas.

El simposio se focalizará en la necesidad de un mejor conocimiento de la relación entre componentes específicos de la dieta y las funciones fisiológicas que proporcionan una buena salud, así como la interacción entre dieta y factores genéticos en el desarrollo de enfermedades cardiovasculares.

La primera sesión se abrirá con una visión de conjunto sobre si la barrera de las mucosas es clave para la salud, seguida por presentaciones sobre los efectos de los componentes bioactivos de los alimentos, fibra dietética y lípidos. La segunda sesión tratará de la maduración del sistema gastrointestinal inmune, en particular la interacción entre madre e hijo, y nutrición infantil. Otro tema que cubrirá es el relativo a las alergias causadas por alimentos. En los últimos años se han identificado muchas moléculas alérgicas que han servido para elucidar la reactividad cruzada entre los alimentos y alergias polínicas.

El segundo día, el simposio se centrará en los alimentos funcionales, en particular en las contribuciones de los investigadores participantes en el programa AIR. Otro tema que se tratará es el relativo a nuevos métodos para la evaluación de la seguridad de los alimentos, incluyendo métodos para predecir el potencial alérgico de nuevos alimentos. El simposio finalizará con una sesión dedicada a la necesidad de conocer cómo los consumidores perciben los riesgos relacionados con los alimentos.

Para más información: Contactar con Carole Coyle, Meeting, Secretariat, BIBRA International, Woodmansterne Road, Carshalton, Surrey SM5, 4DS, Reino Unido.

Tel.: +0181 652 1000. Fax: +0181 661 7029; E-mail: ccoyle@bibra.co.uk

«TECNOLOGÍA VALLA» EN INTERNET

F-FE 262/97

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.

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 conservación de alimentos mediante procesos combinados se ha utilizado durante centurias, por ejemplo, el marinado (sal, ácido, azúcar). Sin embargo, el concepto se ha acuñado en los últimos años denominándolo «Tecnología Valla». Hoy en día, los tecnólogos de alimentos frecuentemente se preguntan «¿de qué vallas dispongo y cuál es su altura?» en relación con los productos que están formulando. En 1994 se publicó un libro de 100 páginas (EUR 15776EN) sobre conservación de alimentos por procesos combinados, a partir del

proyecto FLAIR 0037 (ver F-FE 144/94) y, en la actualidad, está agotado. Sin embargo, puede accederse a él a través de:

<http://www.dlo.nl/ato/download.html>

También puede accederse mediante:

<http://www.dlo.nl/ato/ec/ec.html>

El libro contiene 16 trabajos. Los tres primeros versan sobre una introducción a la «tecnología valla», una descripción de las «vallas» y una guía del usuario para el diseño de alimentos. Nueve de los trabajos tratan de «vallas» emergentes, como por ejemplo alta presión, sonicación manotérmica, fotodinámica, envasado en atmósfera modificada (x2), envolturas comestibles, etanol, productos de la reacción de Maillard y bacteriocinas. Los cuatro últimos trabajos se refieren a alimentos conservados mediante «tecnología valla», por ejemplo zumos de fruta, calentamiento de productos cárnicos curados, aplicaciones de esta tecnología en los países en desarrollo y procesos combinados y gestión de la calidad total.

Para más información: Información sobre el libro y ayuda para su acceso en Internet pueden solicitarse al Dr. León Gorrís, Agrotechnological Research Institute (ATO-DLO), P.O. Box 17, NL-6700, AA. Wageningen, Países Bajos.

Tel.: 31-317-475000 Fax: +31-317-475347;
E-mail: L.G.M.Gorris@ATO.DLO.NL