NOTICIARIO

REUNIONES Y CONGRESOS CELEBRADOS

87th AOCS ANNUAL MEETING & EXPO Indiana Convention Center and RCA Dome

**Indianapolis, Indiana
April 28-May 1, 1996**

A four day meeting was held in Indianapolis, Indiana, April 28-May 1, 1996; the Indiana Convention Center and RCA Dome served as headquarters. There were over 2,100 registrants from over 40 countries, and 440 papers and posters were presented.

The program featured speakers from around the world, allowing an opportunity for international interaction among professionals working in all areas of the fats and oils industry. Three days of technical sessions were included in this meeting. Technical sessions were held in the following areas: Techniques for Lipid Analysis, Frying Fats, Plant Lipid Biochemistry, Conjugated Linolenic Acid, Antioxidant Methodology, Phospholipids in Aquaculture, Oleochemicals, Processing, Protein and Co-Products, and Surfactants and Detergents.

Exhibitor sessions were also presented. These sessions provided an opportunity for attendees to hear lectures of a scientific, technological or commercial nature from exhibiting companies.

Twenty-one papers were presented in sessions covering the areas of Fats and Oils Processing/Refining Equipment, Processing Chemicals/Additives/Ingredients, Analytical Techniques/Instrumentation and Surfactants/Detergents/Soaps/Oleochemicals.

An industry wide exposition, which featured over 100 exhibiting companies, was also held during the week. The expo showcased the latest advances in technologies including processing equipment, instrumentation, engineering, environmental services, ingredients and chemicals.

Further information can be obtained by contacting the Meetings & Exhibits Department, P. O. Box 3489, Champaign, IL 61826-3489, USA (Fax: 1-217-351-8091, Telephone: 1-217-359-2344).

PRÓXIMOS CONGRESOS Y REUNIONES

EURO ALIMENTACIÓN

**7.º Salón de Alimentación y Dietética
Bilbao 22/26 febrero 1997**

En su 7.ª edición, se celebrará en la Feria Internacional de Bilbao EUROALIMENTACION, el gran encuentro del año para los profesionales de la industria alimentaria. En este Salón Internacional de la Alimentación y Dietética estarán presentes todas las realidades productivas del Sector. Con novedades muy significativas, constituye una importante cita ya que se trata de un certamen de enorme actividad en el que se presentan y lanzan las últimas innovaciones.

En esta 7.ª edición todas las previsiones apuntan a que EUROALIMENTACIÓN contará con una importante presencia de visitantes profesionales, hecho indicativo del dinamismo y buena salud del mundo de la alimentación.

El sector de la Alimentación agrupa, en la zona de influencia de la Feria Internacional de Bilbao, a casi 40.000 clientes, 3.000 de ellos correspondientes a grandes superficies. Un colectivo con un enorme potencial para todas aquellas empresas que desean establecer contactos rentables. Atraídos por estas perspectivas de negocio, la pasada edición contó con la presencia de 680 empresas expositoras que estuvieron representadas en 231 stands.

Para más información:

FERIA INTERNACIONAL DE BILBAO

Apdo. 468

48080 BILBAO

Tel: (94) 427 72 00; Télex 32617 FIMB-E; Telefax (94) 442 42 22.

II ENCUESTRO EUROPEO DE DENOMINACIONES DE ORIGEN (D.O.P.) E INDICACIONES GEOGRÁFICAS (I.G.P.)

El II Encuentro se celebrará durante los días 13 y 14 de marzo de 1997 dentro del marco del IV Salón Internacional de Productos Alimentarios y Bebidas con Indicación de Calidad –SALICAL 97– que se celebrará del 12 al 16 de marzo de 1997 en Logroño (La Rioja).

Introducción

Hasta 1992 en la Unión Europea no existía un sistema específico de protección de los nombres geográficos utilizados en la comercialización de productos alimentarios –excepción hecha del vino y de las bebidas espirituosas que contaban con Reglamentos particulares– pero había antecedentes en algunos países miembros, especialmente en España con una larga experiencia en este tema y una lista importante de Denominaciones de Origen en diferentes clases de productos.

La difícil economía de ciertas áreas agrícolas, con métodos de producción necesariamente caros para obtener productos diferenciados y de alta calidad, no podría sobrevivir en el mercado sin diferenciar los productos con el nombre geográfico de origen, contando con la seguridad del respeto de tales nombres, y de entrar en un mercado segmentado, tanto en oferta y demanda como en presentación y precio.

El Reglamento 2081/92 fue el fruto de un largo debate entre los diferentes países de la Unión Europea, pero hoy día representa el puente de conexión y entendimiento hacia la transparencia en el mercado actual y futuro de estos productos.

Sin embargo toda la expectativa que abre el Reglamento 2081/92 sería infructuosa si no se aprovechan a fondo las posibilidades de la agricultura española, siendo conscientes que ésta es la única vía para la protección de nombres geográficos de productos alimentarios, ya sea como Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) –incluyendo en este caso a las denominaciones tradicionales– o como Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP).

SALICAL quiere prestar una especial atención a la mecánica de aprobación de las DOP e IGP y funcionamiento de las instituciones comunitarias, y asimismo al examen de problemas concretos –especialmente oportuno después de la aprobación del Reglamento (CEE) 1107/96 con el primer listado de 320 denominaciones– a la protección eficaz de los nombres inscritos y procedimientos para lograrlo, a la diferenciación y compatibilidad entre la marca y las denominaciones geográficas, que tienen como objetivo la defensa de intereses colectivos ligados a zonas determinadas.

SALICAL es el foro abierto a la industria agroalimentaria para estudiar los problemas que afectan al sector y transmitir la necesidad de protección de todos aquellos productos de alta calidad conocidos o que puedan identificarse en el mercado con nombre geográfico, a fin de potenciar su producción y proteger su nombre.

Objetivos

El primer objetivo es el examen y discusión de los problemas actuales del sector de la Alimentación en Europa, y en particular en España, estableciendo conexión entre los agentes del sector con la Administración española y europea para fortalecer la defensa

de los intereses comunes y alcanzar una mayor presencia y capacidad de acción en la UE. En particular la convocatoria se dirige a las siguientes entidades:

- Consejos Reguladores y otros Organismos de Regulación.
- Uniones y Federaciones de Cooperativas Agrarias.
- Asociaciones de productores o de empresas del sector de la Alimentación.
- Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas.
- Agrupación o Asociación de Exportadores e Importadores de Productos de la Alimentación.
- Representantes de cadenas de Distribución y de la Restauración.
- Asociación de Consumidores.
- DG VI de la Comisión U.E.
- Comité Científico de DOP e IGP.
- Organismos competentes en las áreas de producción agraria y alimentación de las Comunidades Autónomas.
- Agentes y expertos del sector de la Alimentación.

Programa

Día 13 de marzo

10.15 h. Inauguración del Encuentro

10.30 h. CONFERENCIA MAGISTRAL

Objetivos de la Reglamentación comunitaria que define y protege las Denominaciones Geográficas y las características específicas de los productos agrícolas y alimenticios. Su importancia en el ámbito jurídico y repercusión económica sobre la producción y el mercado.

12.00 h. CONFERENCIA MAGISTRAL

Diferenciación de los conceptos de D.O.P. e I.G.P. Importancia del vínculo entre los caracteres del producto con el medio geográfico. La consagración por el uso. Los medios de prueba.

15.30 h. CONFERENCIA MAGISTRAL

Régimen de protección de las Denominaciones Geográficas de productos agrícolas y alimenticios en la Directiva 79/112/CEE y en R. (CEE) 2081/92. Alcance de la protección ante productos comparables y procedimientos de actuación.

16.30 h. CONFERENCIA

La norma EN 45011 y su compatibilidad con las estructuras tradicionales de control de las Denominaciones Geográficas en España.

17.15 h. DEBATE

17.45 h. MESA REDONDA. El Acuerdo ADPIC. Análisis de la protección básica de las indicaciones geográficas y de la protección adicional en los vinos y bebidas espirituosas. Los problemas pendientes. Perspectiva inmediata o futura de aplicación del Acuerdo en ambos campos.

18.45 h. DEBATE

19.30 h. FIN JORNADA

Día 14 de marzo

09.00 h. CONFERENCIA

Diferencias fundamentales entre el concepto de Denominación Geográfica, bajo las distintas modalidades de protección en la U.E. y el concepto de marca en sus diferentes tipos. Regulación del uso de nombres o términos coincidentes. Incidencia de los criterios del Acuerdo ADPIC.

10.00 h. DEBATE

11.00 h. Lectura de Trabajos Presentados por Participantes.

12.00 h. DEBATE

12.30 h. CONFERENCIA

Tramitación de solicitudes de registro de nombres geográficos a nivel nacional y en la UE, y régimen de oposición.

15.30 h. CONFERENCIA

Los Vinos de Calidad Producidos en Regiones Determinadas (v.c.p.r.d.) y las Denominaciones Geográficas de Origen en el marco comunitario y legislación particular de los países productores. Posibilidad de una futura incidencia del Reglamento (CEE) 2081/92.

16.30 h. DEBATE

17.00 h. CONFERENCIA

El Estatuto de la Viña, del Vino y de los alcoholes de 1970. Examen de la situación actual de derogación y vigencia; conveniencia de actualización del Estatuto. Revisión del régimen de D.O. e I.G. y de los Consejos Reguladores.

18.00 h. DEBATE

18.30 h. Lectura de Conclusiones

19.15 h. Acto de Clausura

Para mayor información dirigirse a:

SALICAL' 97. Gran Vía, 7. 26002 Logroño. Tel: 941/24 85 00; Fax: 941/23 99 65.

DELEGACIÓN EN BARCELONA. Consejo de Ciento, 205 - 5.º, 1.º 08011 Barcelona. Tel: 93/323 74 94; Fax: 93/453 84 23.

MODERN DEVELOPMENTS IN FOOD LIPIDS

An international conference entitled «Modern Developments in Food Lipids» is organized by International Food Science Centre A/S to celebrate the Golden Jubilee of Professor Frank D. Gunstone. This conference will take place in Aarhus, Denmark during April 21-25, 1997.

Professor Gunstone left Liverpool University with a PhD degree in Lipid Chemistry in 1946. Since then he has been actively engaged in propagating lipid research around the world.

We are assembling a group of esteemed speakers from around the world who will review on the various topics as described in the enclosed programme and within the framework of the title of the conference.

This conference presents an excellent opportunity for professionals from academia and industry to gain a basic and comprehensive overview of the modern developments in food lipids. Food technologists directly involved with processing will gain practical state of art knowledge for immediate use as well as possibilities for new product developments for future applications. The value of the conference will be further enhanced by an exhibition where several of the major producing companies will be mounting an exhibition of their products and facilities. This exhibition will provide state of the art in the area of modern food industry.

We also call for posters and presentations.

We expect to attract an international audience to review these important topics.

Tuesday 22nd of April**Topic: General Introduction**

Introduction, Dr. Vijai K. S. Shukia, IFSC, Denmark.
Essentiality of Oils and Fats for Human Nutrition and Disease, Dr. David Fr. Horrobin, Scotia Pharmaceuticals, England.

Topic: Global Developments of Lipids

Global Marketing Developments within Oils and Fats, Dr. John E. Batterbee, Unilever, Holland.
Novel Sources and Structured Lipids, Prof. Frank D. Gunstone, Fife, Scotland.
Modern Processing Technology for Oils and Fats, Mr. Wolf Hamm, Harpenden, England.
Modification of Oils and Fats in relation to product development, Mr. David Allen, Cheshershire, England.

Wednesday 23rd of April**Topic: New Developments in Food Lipids**

Margarine and Baking fats, Dr. Niels M. Barfod, IFSC, Denmark.
Chocolate and Confectionary and its ingredients, Mr. Clive Bamas, Nestec, Switzerland.
Milk Fats, Dr. Ekkehart Frede, Federal Dairy Research Centre, Germany.
Frying fats, Prof. Edward G. Perkins, University of Illinois, USA.

Thursday 24th of April**Topic: New Developments in Food Lipids**

Rancidity in Health Food Oils, Dr. Vijai K. S. Shukla, IFSC, Denmark.
Microencapsulated omega-3 fatty acids from marine sources, Steen Andersen, BASF, Denmark.
Synthetic antioxidants, Charles A. Henry, Eastman Chemical Company, USA.
Natural Antioxidants: From Mechanism to Applications, Dr. Pierre Lambelet, Nestec, Switzerland.

Topic: Other aspects

Labelling, Mrs. Herreman, IFMA, IFMACE, Belgium.

Packaging, James Jensen, The Packaging Federation, England.

Topic: Functional Foods

Automation in Process Designing for Functional Foods, Mr. Anders Jellesen, Limitech, Denmark.

For further information contact:

IFSC, International Food Science Centre A/S

P.O. Box 44, Sønderkovvej 7

DK-8520 Lystrup, Denmark

TI: +45 86 22 99 86

Fax: +45 86 22 99 96

The Congress is hosted by the Malaysian Oil Scientists' and Technologists' Association (MOSTA) and is sponsored by the 23 member organizations of the ISF, the international association which provides a platform for the exchange of scientific and technological advances in the field of oils and fats. The ISF pursues this goal by organizing its international congresses every 2-3 years. The most recent World Congress was held in The Hague, The Netherlands, in 1995.

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.

**22nd WORLD CONGRESS AND EXHIBITION OF
THE INTERNATIONAL SOCIETY FOR FAT
RESEARCH (ISF)**

**Kuala Lumpur, Malaysia
September 8-12, 1997**

The International Society for Fat Research (ISF) will hold its 22nd World Congress in Kuala Lumpur, Malaysia, on September 8-12, 1997. The Congress will deal with all aspects of oils and fats research, such as: processing of oils and fats, nutrition, biotechnology, lipid chemistry, new crops, analytical aspects, food applications, detergents, oleochemicals, etc.

ISF President and Congress Chairman is Tan Sri Datuk Dr. Augustine S. H. Ong, Malaysian Oil Scientists' and Technologists' Association (MOSTA), Kuala Lumpur, Malaysia. Datuk Dr. Yusof Basiron, Palm Oil Research Institute of Malaysia, Kuala Lumpur, Malaysia, is Chairman of the Scientific Committee, with Dr. Soon Ting-Kueh of the Malaysian Oil Scientists' and Technologists' Association (MOSTA) serving as Congress Secretary.

The scientific program will comprise more than 100 papers and will include approximately 30 invited speakers, who will present their papers in both plenary and topical section sessions. A highlight of the 3.5 day technical program is the Kaufmann Memorial Lecture, an 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.

Social events include an opening mixer, a half-day tour, and a final banquet. Tours for accompanying persons and a technical tour for delegates are planned.

**26.ª REUNIÓN BIENAL DE LA REAL SOCIEDAD
ESPAÑOLA DE QUÍMICA**

Cádiz, 23 al 26 de septiembre, 1997

La Real Sociedad Española de Química organiza su 26.ª Reunión Bienal, a celebrar en Cádiz durante los días 23 a 26 de septiembre de 1997.

El programa científico incluye conferencias plenarias de interés general, y la realización de 11 simposios con conferencias específicas y presentación de comunicaciones de sus temáticas.

1. Catálisis, Adsorción e Ingeniería de la Reacción Química.
2. Cinética Química y Fotoquímica.
3. Didáctica e Historia de la Química. Los Nuevos Planes de Estudio a Debate.
4. Macromoléculas, Coloides y Reología.
5. Operaciones Básicas y Procesos Químicos Industriales.
6. Química Agrícola y Tecnología de Alimentos.
7. Química Analítica.
8. Química del Estado Sólido y Ciencia de Materiales.
9. Química de la Coordinación y Organometálica.
10. Química Orgánica.
11. Termodinámica Química.

En la organización de dichos simposios participan activamente los grupos especializados de la Real Sociedad Española de Química.

Se pretende que esta Reunión Bienal sirva de foro para promover contactos entre los Organismos Públicos de Investigación (OPIs) y las empresas. Para ello, se organizarán mesas redondas, sesiones orientadas a la presentación de experiencias de I+D desarrolladas en la industria y a la presentación de la oferta tecnológica de los OPIs en el ámbito de la Química.

La presentación de comunicaciones procedentes de departamentos de I+D industriales será especialmente bien acogida.

Disponen de información adicional actualizada sobre la 26.^a Reunión Bienal a través de internet, en la dirección:

<http://www2.uca.es/facultad/ciencias/26bienal/bienal.htm>.

Existe una dirección de correo electrónico para que, a través de ella, nos hagan llegar sus comunicados o sugerencias:

26.bienal@uca.es.

Secretaría de la 26 REUNIÓN BIENAL DE LA REAL SOCIEDAD ESPAÑOLA DE QUÍMICA.

Facultad de Ciencias. Universidad de Cádiz

Polígono Río S. Pedro s/n. Apdo. 40

11510 Puerto Real (Cádiz)

Tel: 956 83 67 12

Fax: 956 83 49 24

SOAPS, DETERGENTS, AND OLEOCHEMICALS

An AOCS International Conference and Exhibit will take place October 7-10, 1997, at Marriott's Harbor Beach Hotel and Resort, Fort Lauderdale, Florida, USA. This conference is sponsored by the American Oil Chemists' Society, and is the third in a series of conferences geared for the soap and detergent industry.

Soaps, Detergents, and Oleochemicals in an AOCS bilingual (English/Spanish) international conference and exhibit which will focus on today's and tomorrow's challenges, opportunities and needs for these rapidly changing interrelated chemical industries. The conference will include formal lectures by experts in the field on practical, theoretical, and market applications, benefiting medium and small companies, as well as large corporations. Panel discussions, guided by the lecturers, will focus on topics and questions proposed by the conference delegates. In addition, there will be an exhibition of current technology and services. Conference Chairman is Luis Spitz of L. Spitz Inc., and Co-Chairpersons are Ned Rockwell and Wilma Gorman of Stepan Co., and William Blewett of Henkel Corporation. Poster Chairperson is René Maldonado of FMC Corporation.

For more information about the conference, please contact the AOCS Meetings and Exhibits Department, P. O. Box 3489, Champaign, IL 61826-3489.

Phone: 217-359-2344; Fax: 217-351-8091. E-mail: meetings@aocs.org.

II CONGRESO IBEROAMERICANO DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS

«Tecnologías para el procesamiento y conservación de alimentos»

Universidad Nacional del Sur
24 al 27 de marzo de 1998
Bahía Blanca (Bs. As), Argentina

El Departamento de Química e Ingeniería Química de la Universidad Nacional del Sur y la Facultad de Ciencias Exactas de la Universidad Nacional de la Plata, a través de sus Institutos PLAPIQUI (UNSCONICET) y CIDCA (UNLP-CONICET) invitan a participar en el II Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos, continuación del exitoso evento realizado en Campinas, San Pablo, Brasil, en noviembre de 1995.

El mismo se llevará a cabo en dependencias de la Universidad Nacional del Sur y del Centro Regional de Investigaciones Básicas y Aplicadas de la ciudad de Bahía Blanca.

El Congreso propicia el encuentro de los profesionales que actúan en Ingeniería de Alimentos, tanto en el área universitaria como industrial. Permitirá intercambiar y debatir sobre la importante función de liderazgo que debe cumplir la ingeniería aplicada al procesamiento y conservación de los alimentos en el futuro de la humanidad en general y de la vasta región iberoamericana en particular.

Se espera la participación de gran número de profesionales iberoamericanos unidos en la necesidad de la búsqueda de nuevos procesos y productos que satisfagan las necesidades de calidad y valor nutritivo, que respeten el medio ambiente y que contribuyan a la integración regional.

La mayoría de los temas están vinculados a la Ingeniería de los Alimentos. Habrá sesiones sobre:

- Propiedades físicas, térmicas, reológicas y sensoriales, relevantes para el procesamiento de los alimentos.
- Procesamiento de alimentos a temperaturas elevadas y bajas.
- Conservación y embalaje de alimentos.
- Deterioro durante el procesamiento y almacenaje.
- Tecnologías emergentes para el procesamiento de alimentos.
- Tratamiento de efluentes.
- Tecnologías no agresoras para el medio ambiente.
- Modelado y diseño de producción y conservación de alimentos.
- Influencia del procesamiento en la funcionalidad de alimentos.

Se invita a quienes deseen presentar trabajos al Congreso enviar un resumen de cada uno, antes del 15 de agosto de 1997. Enviar dos copias en papel A4 (21 x 29,7 cm) en un recuadro de 17 x 14 cm. Utilizar preferentemente Microsoft Word® o Word Perfect; letra Arial tamaño 11.

Título: Todo en mayúsculas empezando tres espacios debajo del borde superior. Autores y filiación: Dejar tres espacios debajo del título, incluir institución o empresa a la que pertenece con dirección abreviada, fax y correo electrónico.

Contenido: Comenzar 3 espacios debajo del anterior y escribir a 1 1/2 espacios.

Debe incluir: Objetivos, resultados más relevantes y conclusiones. No debe contener menos de 250 palabras. Los autores deberán indicar si prefieren presentación oral o por póster quedando la selección final a criterio de los organizadores del Congreso.

Los trabajos aceptados se imprimirán como actas del Congreso. Los mismos deberán enviarse antes del 15 de noviembre de 1997.

Secretarías del Congreso:

Planta Piloto de Ingeniería Química (PLAPIQUI-UNS-CONICET) 12 de octubre 1842 - (8000) Bahía Blanca.

Tel: 54 (91) 882541; Fax: 54 (91) 883764; e-mail allozano@criba.edu.ar

Centro de Investigaciones y Desarrollo en Crioteología de Alimentos (CIDCA-UNLP-CONICET) Calle 47 y 116 (1900) La Plata. Tel y Fax: 54 (21) 24927/890741 y 254853; e-mail mca@nahuel.biol.unlp.edu.ar

OTROS CONGRESOS

– **June 1-4, 1997- 1997 International Symposium, Exhibit and Workshops on Preparative Chromatography, Ion Exchange, and Adsorption/Desorption Processes and Related Techniques** to be held at the Georgetown University Conference Center in Washington, DC, USA. Professor Georges Guiochon, Chairman.

– **October 26-29, 1997 - ISPPP'97: 17th International Symposium on the Separation of Proteins, Peptides and Polynucleotides** to be held at the Doubletree Hotel in the metropolitan area of Washington, DC, USA.

– **May 3-8, 1998- HPLC'98: 22 nd International Symposium in High Performance Liquid Phase Separations and Related Techniques** to be held at the Regal Waterfront Hotel in St. Louis, MO, USA. Professor Daniel Armstrong, Chairman.

– **June 25-30, 2000 - HPLC'2000: 24th International Symposium on High Performance Liquid Phase Separations and Related Techniques** to be held in Seattle, WA, USA. Dr. Edward S. Yeung, Chairman.

Contact: Janet Cunningham, Barr Enterprises, P. O. Box 279, Walkersville, MD 21793 USA.

Tel: (301)898-3772, Fax: (301)898-5596, e-mail Janetbarr@aol.com.

OTRAS NOTICIAS

EL MERCADO EUROPEO DE ACEITES VEGETALES (ESTUDIO 3256). UN NUEVO ESTUDIO IDENTIFICA LA PREFERENCIA DE LOS CONSUMIDORES POR ACEITES VEGETALES MÁS CAROS

El sector de los aceites vegetales en Europa occidental está actualmente saturado después de un crecimiento muy rápido en los años 70 y 80, en los que la demanda aumentó de manera importante. Por una parte, en esos años, se generalizó el uso de los aceites vegetales y además, aumentó el grado de preocupación de los consumidores por los posibles riesgos derivados de un consumo excesivo de mantequilla y grasas animales.

Un estudio recientemente publicado por Frost and Sullivan valora el mercado europeo de aceites vegetales para consumo humano en 9,440 millones de dólares en 1995, con un consumo de 8,676,400 toneladas. Por aceites vegetales, se entiende aceite de oliva, aceite de girasol, aceite de palma, aceite de soja y aceite de colza. Se prevé que el mercado de aceites vegetales alcance los 10,430 millones de dólares en el año 2002, con una tasa de crecimiento anual de 1,4 por ciento.

El sector del aceite de oliva cuenta con la mayor cuota de mercado, el 42,5%, de los ingresos totales en 1995. Le sigue el aceite de girasol, cuyo consumo representa el 13,7% de los ingresos, seguido del aceite de colza con el 12,0% en el mismo año.

El aceite de oliva, cuyo consumo se concentra principalmente en el sur de Europa, es el más caro con diferencia de los aceites vegetales en estudio. Crece su popularidad en el resto de Europa de manera gradual pero firme. El precio del aceite de oliva ha sido particularmente elevado a mitad de los 90, debido fundamentalmente a una escasez de aceitunas causado por la política del CAP de eliminar olivos.

Existe asimismo una tendencia a usar aceite de palma, aunque la tasa de crecimiento es actualmente menor a la de hace algunos años. La cuota de

mercado de este tipo de aceite está aumentando a expensas de otros aceites tradicionales y más baratos como son el aceite de soja y el de colza, cuyos precios están bajando considerablemente con el fin de permanecer competitivos.

Italia representa el mayor mercado para los aceites vegetales, con el 26,7% de los ingresos totales en 1995, seguido de España y Alemania con el 16,7% y 14,8% respectivamente.

Angela Gunning, Responsable de Estudios en Frost and Sullivan, comenta al respecto: «La preocupación por la salud, la madurez del mercado y los niveles relativamente elevados de ingresos de los consumidores en Europa Occidental, son las principales causas de la tendencia predominante hacia el uso de aceites más sanos, de mayor calidad y generalmente más caros, particularmente aceite de oliva y de girasol».

Aunque ha de tenerse en cuenta que el crecimiento del sector del aceite de oliva está siendo frenado por las medidas tomadas por la Comunidad Europea con el fin de regular este mercado».

Las aplicaciones industriales serán el área de mayor crecimiento para los aceites vegetales en el futuro, aunque este sector no está del todo cubierto en el estudio de Frost and Sullivan.

La extensión completa de posibilidades en este sector no está aún del todo desarrollada, en particular en lo que respecta a los carburantes biológicos. Estos son muy caros y hasta que no se demuestre que compensa económicamente, el mercado seguirá siendo muy limitado. Pinturas y jabones constituyen otras aplicaciones industriales de los aceites vegetales.

La tecnología utilizada para exprimir y refinar aceites vegetales no es muy avanzada. Ello no implica que la tecnología empleada no sea importante sobre todo en el caso de la producción de semillas (es decir, en la investigación genética y en el desarrollo de nuevas variedades). Se llevan a cabo además investigaciones en el campo de las propiedades y valor nutricional de los productos terminados.

Al tratarse de un mercado maduro, los consumidores han exigido precios más bajos incluso en momentos en que los precios de las semillas han sido altos. Esto ha causado una reducción de los beneficios además de una creciente presión y competencia que han afectado en particular a las empresas más pequeñas.

Otro modo de superar la intensa competencia que existe en este sector en Europa occidental es el desarrollo del mercado del Este europeo, así como los mercados de Asia, África y América del Sur. Se trata generalmente de grandes empresas, que tienen más posibilidades a la hora de hacer grandes inversiones de este tipo.

Las tasas de crecimiento bajas y la gran competencia que existe en este mercado favorecen a

los consumidores, ya que los fabricantes de aceites vegetales se esfuerzan por ofrecer productos más saludables a precios más bajos. Esta tendencia no favorece a las empresas más pequeñas, a las que supone un mayor esfuerzo el invertir en investigación y desarrollo.

Si desea recibir más información, contactar con: Stella Garzon, Tel: 44 171 915 78 23; Fax: 44 171 915 730 33 43; e-mail: stella-garzon@frost.com, o visite nuestro website: www.frost.com.

FIBRA DIETÉTICA A PARTIR DE ALGAS

F-FE 182/95

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

El diseño y producción de ingredientes ricos en fibra dietética a partir de algas y la evaluación de sus características bioquímicas, fisico-químicas, tecnológicas, sensoriales y nutricionales son los objetivos principales de este proyecto AAIR en fase de ejecución. Los resultados obtenidos hasta la fecha son preliminares pero muy esperanzadores.

Se han preparado, a partir de algas, un ingrediente de fibra insoluble (IP94) y un ingrediente soluble de baja viscosidad. Los polisacáridos del primero son principalmente celulosa y carragenos, y los del segundo xilanas. También está disponible un ingrediente de alta viscosidad (HVP95). Se han realizado experimentos con ratas que demuestran que el IP94 no es fermentado de forma extensiva en el intestino grueso y por tanto puede proporcionar una conveniente masa fecal. El IP94 es, asimismo, útil para disminuir el pico de la respuesta en sangre de la absorción de glucosa (en las primeras fases del período de absorción) en el caso de cerdos. Los resultados preliminares con un alga que contiene alginato, que se utiliza extensamente en Europa en alimentación animal, indican que no tiene efectos perjudiciales sobre la biodisponibilidad del calcio cuando se añade al pienso un 10% de esta alga deshidratada.

Se han realizado, asimismo, estudios sobre los polisacáridos de las algas prestando especial atención a los polisacáridos sulfatados. Estos últimos son

débilmente fermentados y ligeramente desulfatados por las bacterias del colon y retienen sus grupos iónicos a través del tracto digestivo. Esto sugiere que son relativamente inocuos respecto a la toxicidad sulfurosa y contribuyen con pocas calorías a la dieta.

Para más información, contactar con:
 Dr. S. Mabeau
 Centre d'Etude et de Valorisation des Algues
 Presqu'île de Pen-Lan, BP3
 FR-22610 Pleubian, Francia.
 Tel.: 33-96-22-93-50
 Fax.: 33-96-22-84-38

COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR RESPECTO A LOS ALIMENTOS

F-FE 183/95

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

El análisis del comportamiento del consumidor respecto a los alimentos utilizando la «*means-end chain theory*» es el tema que se aborda en el proyecto AAIR 1066 de la UE. Una de las ventajas clave de esta teoría es que relaciona explícitamente los atributos de los alimentos con las necesidades de los consumidores.

Este modelo consta de tres niveles: atributos, beneficios y valores. Los *atributos* representan las características relativamente concretas y tangibles del producto, tales como la cantidad de grasa de la leche, el color de los tomates o la cantidad de azúcar de las bebidas refrescantes. Los *beneficios* se refieren a aquellos que el consumidor percibe que le proporciona un determinado producto. Los beneficios pueden relacionarse con la utilización del producto (que tenga buen sabor, que se pueda conservar, que sea salubre) o pueden derivarse de consecuencias socio-psicológicas del consumo de alimentos (ser una buena ama de casa o un sofisticado consumidor). Los *valores* son consecuencias o intenciones intangibles (por ejemplo una larga y buena vida, seguridad, o responsabilidad ante temas relacionados con el medio ambiente). Los tres niveles, atributos, beneficios, valores, están jerárquicamente estructurados, de forma que los atributos (A) conducen a los beneficios (B) y éstos producen satisfacción-valor (V): A-B-C. De

tal forma que los atributos de los alimentos son un medio para que los consumidores obtengan los fines deseados, valores, a través de los beneficios que producen estos atributos.

Hasta el momento, se ha seleccionado un grupo de atributos para la carne de vacuno, el aceite de oliva y el yogur que son potencialmente relevantes para el consumidor, basándose en una exhaustiva revisión bibliográfica del comportamiento del consumidor respecto a estos productos y en entrevistas cualitativas con consumidores belgas. Estos atributos se están validando y utilizando en las entrevistas que se realizan para dejar patente los «*means-end chaises*» de los consumidores en Flandes (la mayoría de cultura germánica) y Valonia (la mayoría de cultura latina). El modelo será posteriormente validado en Grecia, Reino Unido y Dinamarca.

Para más información, contactar con:
 Prof. J. B. Steenkamp
 Department of Marketing
 Wageningen Agricultural University
 Hollandseweg 1
 6706 KN Wageningen, Países Bajos.
 Tel.: 32-16-32-69-57
 Fax.: 32-16-32-67-32

MODELOS PARA LA EVALUACIÓN DE LA SEGURIDAD DE ALIMENTOS

F-FE 195/96

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.

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

El objetivo de este proyecto AAIR es investigar si puede desarrollarse un conjunto de modelos *in vitro* para la evaluación de la seguridad de los alimentos. Estos modelos podrían, eventualmente reemplazar, al menos en parte, los estudios *in vivo*, utilizados para predecir los efectos perjudiciales de los contaminantes (aditivos, medicamentos para animales) que pueden estar presentes en la cadena alimentaria humana, o en órganos humanos como el hígado o intestino.

Es esencial que los modelos *in vitro* sean adecuados desde el punto de vista metabólico, es decir, deberían modelarse las etapas clave del metabolismo que están presentes *in vivo*. Un aspecto

que se está investigando es la producción de células humanas a partir de órganos tales como el hígado o intestino que pueden utilizarse como modelos para ensayar los efectos perjudiciales de los contaminantes de alimentos. En el pasado, estas células morían al poco tiempo de cultivarse después de su aislamiento. Los esfuerzos actuales se concentran en producir células «inmortales» que sobrevivan en cultivo durante largos períodos de tiempo y caracterizar su competencia metabólica en comparación con tejidos normales. Se está, asimismo, investigando la posibilidad de corregir las deficiencias metabólicas en células obtenidas por manipulación genética. Hasta la fecha se han producido y ensayado células «inmortales» procedentes de pulmón, hígado y epitelio del colon.

También se ha investigado la toxicidad potencial de medicamentos para animales ligados a la proteína animal que llegan al hombre a través de la cadena alimentaria. Por ejemplo, se ha demostrado que derivados de residuos de medicamentos antiparásitos eran tóxicos y se han desarrollado un conjunto de procedimientos para detectar y cuantificar estos compuestos.

Para más información: Contactar con el Dr. M. Chamberlain, Unilever, Environmental Safety Laboratory, Colworth House, Sharnbrook, Bedford MK44 1LQ, Reino Unido. Tel: 1234-222540; Fax: 1234-222122.

LICENCIATURA SUPERIOR EUROPEA EN CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

F-FE 200/96

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.

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 Licenciatura Superior Europea en Ciencia de los Alimentos es un programa postgrado (estudio piloto) abierto a graduados de cualquier nacionalidad, organizado por una red de universidades europeas en colaboración con empresas y cuenta con el patrocinio de la Comisión Europea a través del programa AAIR. El temario incluye cursos sobre ciencia y tecnología de los alimentos, ingeniería, comercialización e investigación y su duración es de dieciocho meses. La

primera etapa comenzó en septiembre de 1995 en la Escuela Superior de Biotecnología (ESB) de la Universidad Católica de Portugal, la institución que coordina esta actividad. La segunda etapa comenzará en septiembre de 1997. Veintidós estudiantes de diecisiete países (Bélgica, Reino Unido, China, Alemania, Finlandia, Francia, Grecia, Holanda, Hungría, Islandia, Irlanda, Italia, Lituania, Polonia, Portugal, Rumanía y Suecia) participarán en dieciocho cursos modulares en cinco instituciones diferentes durante dos meses de estancia en cada una de ellas: ESB, Porto, Portugal; University College, Cork, Irlanda; University of Reading, Reino Unido; ENSIA, Massy, Francia y University of Lund, Suecia. Se dedicarán quince días a realizar visitas profesionales en Alemania, Austria y Hungría, organizadas por la University of Munich con la colaboración de la Universiteit für Bodenkultut de Viena y la University of Horticulture and Food de Budapest. Posteriormente, los alumnos disfrutarán de una estancia de seis meses de duración en laboratorios de industrias alimentarias para realizar un trabajo de investigación. Al finalizar este período, los alumnos se reunirán de nuevo para llevar a cabo una serie de visitas profesionales en Bruselas (Bélgica) y Estados Unidos de América (organizado por el Centre for Advanced Food Technology of Rutgers University). Se está considerando una visita a Japón con la colaboración de la Fundación Nestlé de Japón. Finalmente, los alumnos tendrán que hacer un examen final en la ESB.

La estructura de gestión de este programa incluye un Comité Consultivo del que forman parte representantes de empresas que patrocinan el programa: CPC, Francia; Danone, Francia; Frigoscandia, Suecia; Kraft, Jacobs & Suchard, Alemania y Suiza; Nestlé, Suiza, Northern Foods, Reino Unido; Proleite e Mimosa, Portugal y Unilever, Reino Unido.

Para más información: Contactar con el Dr. Jorge C. Oliveira, Escola Superior de Biotecnología, Universidade Católica Portuguesa, Dr. Antonio Bernardino de Almeida, 4200 Porto, Portugal, Tel.: 351-2-5580055; Fax: 351-2-590351; E-mail: jorge@ esb.ucp.pt.

CAMBIOS ESTRUCTURALES EN LAS INDUSTRIAS EUROPEAS DE ALIMENTOS

F-FE 202/96

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.

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 Comisión de la Unión Europea ha establecido una red de investigadores que trabajan en un proyecto cuyo objetivo es estudiar los vectores que están haciendo cambiar la estructura de la industria europea de alimentos. Los 17 equipos de investigación pertenecientes a 13 países europeos que integran la red lo forman, en su gran mayoría, economistas de Universidades y Escuelas de Negocios que han estado trabajando independientemente en sus propios países en el análisis de diversos aspectos del cambio industrial relativo a alimentos. El Profesor Bruce Trail de la Universidad de Reading coordina el proyecto y ha ofrecido oportunidades de colaboración.

Teniendo en cuenta los propios intereses y los de la Comisión, los investigadores han centrado sus actividades en tres áreas: innovación (a nivel de la empresa); competitividad (a nivel del sector) y cambio estructural (a nivel del sector). Se están recopilando los datos sobre producción, empleo y volumen de ventas de empresas de diferente tamaño y de

diferentes sectores con el fin de comparar el cambio estructural a través de los sectores y países. Están disponibles los informes de varios subgrupos de trabajo en una serie denominada «Discussion Paper». Los títulos abreviados de estos informes son los siguientes:

Trade, Foreign Direct Investment and Competitiveness in the European Food Industries.
 Price and Non-Price Competition and Market Structure in the Single European Market.
 Endogenous Sunk Costs and Structural Changes in the Italian Food Industry.
 An Analysis of Advertising, Concentration and Profitability in Food Industries.
 Technological Change and Concentration of Firms.
 Revealed Comparative Advantage in the European Food Industry.
 Measuring Food Industry Competitiveness.
 Industrial Districts and Porter Diamonds.
 Innovation in the Food Sector.
 SMEs in the European Food Industries.

Para más información: Contactar con Ms. Jartua Gilpin, Department of Agricultural Economics, P. O. Box 237, The University of Reading, Reading RG6 6AR, Reino Unido. Tel: 44-1734-875123; Fax: 44-1734-756467; E-mail: aesglpin @ reading.ac.uk.