

NOTICARIO

REUNIONES Y CONGRESOS CELEBRADOS

7 th INTERNATIONAL CONGRESS ON PHOSPHOLIPIDS

**Brussels, Belgium
September 8-10, 1996**

The meeting was held in Brussels, Belgium, September 8-10, 1996; the Palace Hotel served as headquarters. There were nearly 200 registrants from all over the world, and 37 papers and posters were presented. The Congress was sponsored by the AOCS Phospholipid Division (ILPS).

The purpose of the meeting was to update medical researchers and lipid scientists on current phospholipids research activities as related to health and disease, with each session focusing on a different aspect of phospholipids and health. Titles of the sessions were: Phospholipids: Growth, Death, and Cancer; Choline, Choline Phospholipids, and the Brain; and Importance of Phospholipids in Health and Disease.

Further information can be obtained by contacting the AOCS Meetings & Exhibits Department, P. O. Box 3489, Champaign, IL 61826-3489, USA. Phone: 1-217-359-2344; Fax: 1-217-351-8091; e-mail: meetings@aocs.org.

PRÓXIMOS CONGRESOS Y REUNIONES

WORLD CONFERENCE ON ENVIRONMENTAL CHALLENGES

The Executive Committee for the World Conference and Exhibition on Environmental Challenges in Oilseeds Processing, Surfactants and Detergents, and Oleochemicals, to be held March 4-7, 1997, at the Sheraton Brussels Hotel & Towers in Brussels,

Belgium, has announced the technical program for the meeting.

The purpose of this conference is to create a dialogue among industry, the regulatory community, and consumer groups and to serve as a platform for developing environmental regulatory policy and decision making based on a sound technical basis. The program brings together an outstanding group of speakers who will address the policy and regulatory arena as well as environmental technical issues. Confirmed topics and speakers include «Economic Issues as They Relate to the Environment» by Carl Hausmann, Central Soya Co., Inc./Cereol, France; «Sustainability: Unilever's Approach» by Dr. J. I. W. Anderson, Unilever, The Netherlands; «Economy and Eco-Leadership» by Dr. Klaus Morwind, Henkel KGaA, Germany; «An Industry Perspective on Environmental Regulatory Trends in North America» by Kenneth A. Strassner, Kimberly-Clark, USA; «Risk Assessment» by Dr. George Gray, School of Public Health, Harvard University, USA; «Biodiesel as a Fuel Alternative» by Alan Weber, National Biodiesel Board, USA; «Recycling/Reuse: Plastics» by Dr. Franz Saykowski, Bayer AG, Germany; «Zero Burning Concept in Palm Oil Production in Malaysia» by Teoh Cheng Hai, Golden Hope Plantation Berhad, Malaysia; and «Olive Oil Effluent Treatment» by Dr. Rafael Borja, Instituto de la Grasa y sus Derivados, Spain; and «Aquatic Risk Assessment for Surfactants» by Dr. Erik J. Van de Plassche, National Institute of Public Health and the Environment, The Netherlands.

A three-day exhibition of supplies and services to the oilseed, fats and oils processing, surfactants and detergents, and oleochemicals industries will be an integral part of the conference. Firms that provide equipment, products, or services that are particularly sensitive to environmental regulations will participate.

The general chairpersons of the conference are Michael J. Boyer, Applied Engineering & Science, Atlanta, Georgia, USA; and Hans Verbeek, Henkel KGaA, Düsseldorf, Germany.

To receive an exhibit prospectus or a registration brochure, contact the AOCS Meetings & Exhibits Department, P. O. Box 3489, Champaign, IL 61826-3489 USA; phone: 1-217-359-2344; fax: 1-217-351-8091; e-mail: meetings@aocs.org.

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

**7-9 Mayo 1997
Barcelona, España**

Dado que en los últimos años se ha evidenciado que factores como la distribución por grandes empresas, la publicidad para la promoción de marcas y el marketing de nuevos productos, han adquirido un peso específico cada vez más relevante, se hacía necesario incluir estos temas en las Jornadas Anuales del CED, cuya trayectoria hasta el momento estaba dirigida únicamente hacia los intereses científico-técnicos del sector. Consecuentemente, en las XXVII Jornadas Anuales del CED se abordarán temas tales como la obtención de las materias primas, los productos intermedios tensioactivos, las formulaciones de productos acabados, la distribución, el consumo y los efectos en el medio ambiente, lo cual expresa el deseo del CED de favorecer el planteamiento tanto de los aspectos científico-técnicos, ya habituales en el programa de las Jornadas, como los temas eminentemente socio-económicos. Con este nuevo enfoque, se desea dar una visión global vertical de las problemáticas que afectan el sector de la Detergencia y de la Cosmética.

Otra novedad importante es la presentación de una Conferencia Plenaria adicional, el viernes por la mañana, que pretende dar una identidad propia a estos temas socio-económicos, dentro de la programación general de las Jornadas.

El Acto Inaugural de las XXVII Jornadas Anuales del CED tendrá lugar en el Gran Salón del Hotel Hilton de Barcelona, Av. Diagonal 589-591, el día 7 de mayo de 1997, a las 9,30 h.

- Salutación del Presidente del CED.
- Alocuciones de diversas autoridades.
- Conferencia Plenaria inaugural:

Disruptores endocrinos y xenobióticos hormonales: nombres complejos para problemas complejos.

Dr. Nicolás Olea

Catedrático de la Facultad de Medicina.

Departamento de Radiología y Medicina Física
Universidad de Granada.

Conferencia Plenaria:

HOTEL HILTON, «Gran Salón». Viernes 9 mayo,
9,30 h.

Europa: sus desafíos y su integración

D. Carlos Ferrer Salat

Presidente de UNICE 1990-1994 (Union of
Industrial and Employers' Confederations of Europe).

Presidente del Comité Económico y Social de la
Unión Europea, 1994-1996.

Presidente Fundador de la Confederación
Española de Organizaciones Empresariales (CEO).

Comunicaciones

Needs and benefits of household/hypochlorite bleach
Morris, R. M. (Lever Europe, Household Cleaning
Div.– Casalpusterlengo (LO), Italia).

*Formulation of laundry enzymes with a patented
microencapsulation technology*
Gaertner, A. L. (Genencor International Inc.– Palo
Alto, CA, EE.UU.).

*Optimización de mezcla de tensioactivos en
formulaciones cosméticas*
Comelles, F., Reig, J. M., Coll, J., Balaguer, F.,
Sánchez-Leal, J., Pelejero, C. (Dpto. Tecnología
Tensioactivos CID-CSIC/ Antonio Puig, S. A.–
Barcelona, España).

*QSAR analysis of aquatic toxicity of ethoxylated
alcohols*
Roberts, D. W., García, M. T., Ribosa, I., Hreczuch,
W. (Unilever (UK)/CID-CSIC/ICSO.– Merseyside/
Barcelona/Kedzierzyn-Kozle, Reino Unido/España/
Polonia).

Una nueva generación de tensioactivos anfóteros
Valls, E. (Albright & Wilson Ibérica, S. A. –
Barcelona, España).

New detergent zeolites

Leonhardt, W., Voges, M. (Degussa AG.– Hanau,
Alemania).

Zeolite AX - A new zeolitic builder for detergents
Zatta, A., Clerici, R., Faccetti, E., Mattioli, P. D.,
Rabaioli, Radici, P., Aiello, R., Crea, F. (Condea
Augusta S.p.A. Centro Ricerche/Univ. Calabria.–
Paderno Dugnano (MI)/Cosenza, Italia).

*Influencia de la dureza del agua en la biodisponibilidad
y toxicidad de homólogos del LAS*
Verge, C., Moreno, A. (PETRESA.– San Roque,
Cádiz, España).

*Detección de consorcios bacterianos marinos
degradadores de LAS por citometría de flujo*
Vives-Rego, J., Guindulain, T., Comas, J., López,
R., García, M. T. (Dpto. Microbiología y Servicio
Científ. Univ. Barcelona/Dpto. Tecnología
Tensioactivos CID-CSIC.– Barcelona, España).

*New applications of benzalkonium chloride in anionic
surfactants*

Sonoohara, H., Shonaka, M., Dol, Y., Hioki, Y.,
Okuda, M., Kobayashi, H. (Kao Corporation,
Research Lab.– Wakayama/Tochigi/Tokyo, Japón).

*Surfactants fighting computers – A new floutable
ionexchanger*

Heckmann, K., Fenchel, S. (Labor für
Grenzflächenchemie, Univ. Regensburg.–
Regensburg, Alemania).

Improvements in organic chemical analysis based on microwave technology

Rustioni, M., Faccetti, E., Cassani, G., Agazzi, A. (Condea Augusta S.p.A. Centro Ricerche/FKV s.r.l.– Paderno Dugnano (MI)/Sorisole (BG), Italia).

A molecular orbital study of the mechanism of alkylbenzene sulphonation

Roberts, D. W., Morley, J. O. (Unilever Research Port Sunlight Lab./Univ. Wales Dept. Chemistry.– Merseyside/Swansea, Reino Unido).

The physico-chemical properties of a characteristic class of hydrophobically modified nonionic polyols and their use as rheology modifiers in household detergent applications

Reeve, P. (Rohm and Haas Company.– Valbonne, France).

Estudio cinético de la fermentación anaerobia de alquilsulfatos

Prats, D., Rodríguez-Pastor, M., Escortell, M., de la Muela, M. A. (Universidad Alicante, Dpto. Ingeniería Química.– Alicante, España).

Hydrodynamic and thermodynamic investigations of protein-SDS complexes

Durchschlag, H., Tiefenbach, K.–J., Jaenicke, R. (Univ. Regensburg, Inst. Biophysics and Physical Biochemistry.– Regensburg, Alemania).

A soil release polymer: adsorption behavoir and mecanism of action

Boittiaux, P., Wong, K., David, C. (Rhône Poulenc, Centre Recherches d'Aubervilliers, Francia).

Environmental programmes in the detergent industry

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

Hypochlorite-based products: benefits and ecological considerations

Josa, J., Osset, M. (Henkel Ibérica, S. A.– Barcelona, España).

El sistema de gestión de residuos de envases en España

(Ecoembalajes de España, S. A.– Madrid, España).

Towards and integrated waste management system

Schauner, P. (Procter & Gamble France.– Neuilly sur Seine, Francia).

Laundry Aids - An increasingly meaningful market segment

Vogt, G., Wilsberg, H. M., Osset, M. (Henkel KGaA.– Düsseldorf, Alemania).

¿Qué debe hacer la publicidad para un buen producto?

Lorente, J. (Lorente Grupo de Comunicación.– Barcelona, España).

A brief study about foams: foaming properties of amphoteric surfactants and the correlation between the applied determination methods

Castan, P., Winkel, S., Amela, C., García, A., Siscart, N. (Kao Corporation, S. A.– Barberá del Vallés, España).

Formulaciones con esterquats

Bonastre, N., Copete, T., Prat, E., Pi, R. (Henkel Ibérica, S. A. Div. Pulcra.– Barcelona, España).

The development and application of a new oxidation stable detergent amylase

Jensen, G. (Novo Nordisk A/S.– Bagsvaerd, Dinamarca).

New polymer for low phosphate laundry formulations

Gauthier, F., Tatin, J., Le Cunff, C. (NorsoHaas, S. A.– Verneuil en Halatte, Francia).

Evolución de los detergentes domésticos en Europa

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

Patents as marketing instruments in the field of surfactants

Fabry, B., Kowalski, E., Philipp, M. (Henkel KGaA, Düsseldorf, Alemania).

La incidencia de las marcas del distribuidor en los mercados de gran consumo

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

Estudio de cloraminas derivadas del ácido sulfámico como agentes blanqueantes

Jiménez, L., Blanco, M., Josa, J., Osset, M. (Henkel Ibérica, S. A./Univ. Autónoma de Bellaterra.– Barcelona, España).

An effective thickening biopolymer for acid systems

Boittiaux, P., Guillou, V. (Rhône Poulenc, Centre de Recherches d'Aubervilliers, Francia).

Tetranyl CO-40: nuevo esterquat líquido

Castan, P., Amela, C., García, A., Albalate, R., Villaret, J. (Kao Corporation, S. A.– Barberá del Vallés, España).

Equilibrios de adsorción de tensioactivos catiónicos sobre lodos biológicos y lodos químicos

García, M. T., Muñoz, F., Campos, E., Dalmau, M., Sánchez-Leal, J. (Dpto. Tecnología Tensioactivos CID/CSIC.– Barcelona, España).

Environmental hazard identification of organic peroxides used as bleaching agents in detergency

Di Marzio, G., Donati, G., Binetti, R. (Istituto Superiore di Sanitá.– Roma, Italia).

Análisis de tensioactivos catiónicos del tipo arginina alquil amida mediante Electroforesis Capilar (EC)

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

Estudio de la dinámica de adsorción en la interfase aire/agua de tensiactivos diméricos derivados del aminoácido arginina

Pinazo, A., Pérez, L., Infante, M. R., Franses, E. I. (Dpto. Tecnología Tensioactivos CID-CSIC/School of Chemical Engineering Purdue Univ.– Barcelona/Purdue, España/EE.UU.)

- Activated low temperature laundry bleaching with inorganic peroxides: Comparison of perborate and percarbonate performance*
Greenhill-Hooper, M. J. (Borax Europe Ltd.– Guilford, Reino Unido).
- Transparent gel compositions based on surfactants and some essential oils*
Stoica, R., Borlescu, C., Honciuc, M., Harles, L., Dicu, I. (Sintofarm, S. A.– Bucharest, Rumania).
- Titration of amphoteric surfactants. A comparison of methods*
Buschmann, N., Wille, H. (University of Münster, Dept. Inorganic Chemistry.– Münster, Alemania).
- Determinación de la concentración micelar crítica en tensioactivos silíconicos*
Baquerizo, I., Ruiz, M. A., Cabrerizo, M. A., Holgado, J. A. Gallardo, V. (Universidad de Granada: Facultad Farmacia/Facultad Ciencias.– Granada, España).
- Solubilización del estrato córneo porcino usando octil glucósido: un estudio basado en métodos analíticos y físico-químicos*
López, O., Maza, A. de la, Coderch, L., Parra, J. L. (Dpto. Tecnología Tensioactivos CID-CSIC.– Barcelona, España).
- Chemical bleaching and builder systems in detergency process*
Florescu, S., Golgojan, A., Leca, M., Filipescu, L., Zahanagiu, F. (Univ. Politehnica Bucharest/Soda Products Works/Univ. Bucharest.– Bucharest/Govora, Rumania).
- Aggregation behaviour of diamide molecules in relation with third phase phenomena in liquid-liquid extraction*
Gazeau, D., Verdier, C., Madic, C., Zemb, T. (Commissariat à l'Énergie Atomique, Service de Chimie Moléculaire, Centre d'Étude de Saclay et de Marcoule.– Gif sur Yvette, Francia).
- Lactato de butilo: una alternativa al Pentanol en microemulsiones con tensioactivo aniónico*
Comelles, F., Pascual, A. (Dpto. Tecnología Tensioactivos CID-CSIC.– Barcelona, España).
- Influence of the hydrophobe structure and molar mass distribution on the surface activity of ethoxylated products*
Piscureanu, A., Arion, D. (Chemical Research Institute/Oltchim S. A.– Bucharest Râmnicu Vâlcea, Rumania).
- Non-crystalline structure of anionic surfactant flocculates*
Talens, F. I., Patón, P., Porras, M. (Univ. Barcelona, Dpto. Ingeniería Química.– Barcelona, España).
- Z-Potencial measurement. A new approach to the study of the behavior of micellar solutions*

- Talens, F. I. (Univ. Barcelona, Dpto. Ingeniería Química.– Barcelona, España).
- Effect of metal ion content on the performance of polyacrylate thickeners*
Polotti, G. (3v Sigma.– Bergamo, Italia).
- Influencia del lauril sulfato sódico en la sorción de chitosan en la lana*
Juliá, M. R., Cot, M., Muñoz, I., Jocic, D., Erra, P. (Dpto. Tecnología Tensioactivos CID-CSIC.– Barcelona, España).
- The influence of surfactants on enzymatic treatment of wool*
Jovancic, P., Jocic, D., Radetic, M., Trajkovic, R. (Univ. Belgrade, Fac. Technology and Metallurgy, Textile Engineering Dept.– Belgrade, Yugoslavia).
- Lavado de lana de esquila en planta piloto con alcoholes ramificados etoxilados*
Erra, P., Cot, M., Piera, E., Dolcet, M., Juliá, M. R., Palet, D., Solanellas, L. (Dpto. Tecnología Tensioactivos CID-CSIC.– Barcelona, España).
- Formulation of laundry enzymes with a patented microencapsulation technology*
Gaertner, A. L. (Genencor International Inc., Palo Alto, CA, EE.UU.).
- Efectos de terceros componentes en cristales líquidos liotrópicos*
González, R., Gracia, J. (Universidad Nacional Autónoma de México, Fac. Química.– Coyoacán, México).
- Síntesis, aislamiento, purificación y caracterización de ésteres metílicos sulfóxidados de rango detergente*
Cohen, L., Trujillo, F. (Escuela Universitaria Politécnica, Univ. Cádiz.– Algeciras, Cádiz, España).
- Two phase titration of anionic surfactants: New Approach*
Cohen, L. (Escuela Universitaria Politécnica, Univ. Cádiz.– Algeciras, Cádiz, España).
- Comportamiento reológico de disoluciones de bromuro de cetrimonio (cetrimida). Efecto «memoria»*
Barracó, M., Adriá, M. A., Torres, R., L. de Viñaspre, O. (Dpto. Mecánica de Fluids, ETS Enginers Indls. de Barcelona, UPC.– Barcelona, UPC.– Barcelona, España).
- Influencia de la concentración y tipo de tensioactivos en las propiedades de un latex*
Navarro, A., Carrión-Fitέ, F. J. (UPC, Dpto. Ingeniería Química/Inst. Investigación Textil y Coop. Industrial de Terrasa.– Terrasa, Barcelona, España).

Secretaría del Congreso

Hasta el día 6 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
Tel. (93) 2040212 y (93) 4006100
Fax. (93) 2805300 y (93) 2045904

FOOD LIPID STABILITY AND ANTIOXIDANTS

The American Oil Chemists' Society (AOCS) will offer a short course entitled «Food Lipid Stability and Antioxidants», May 8-10, 1997, at The Westin Hotel-Seattle. The short course will immediately precede the AOCS Annual Meeting & Expo, May 11-14, 1997, in Seattle, Washington, USA. The course is designed to assist food and oil chemists in understanding the major factors that affect the stability and quality of oil-bearing foods as the basis for development of healthful products. The course will provide basic and practical information to food and oil scientists involved in quality control and product development, product reformulation, raw material acquisition, antioxidant applications, and research and marketing.

The Food Lipid Stability and Antioxidants short course is co-chaired by Dr. Edwin N. Frankel and Dr. J. Bruce German, both professors from the University of California, Davis. Nine speakers, including Frankel and German, are scheduled to present papers.

The technical program will include: lipid oxidation and antioxidants; initiators of lipid oxidation; chemical and sensory methods for lipid oxidation; stability methods; antioxidant evaluations; volatiles and flavors, solubility partitioning of antioxidants; antioxidants for meat and fish; modifying food and package attributes to minimize lipid oxidation; effect of processing on frying performance of vegetable oils; and natural antioxidants and their application in food. The course also will offer ample time for group discussion.

Registration information is available by contact the AOCS Meetings & Exhibits Department, P. O. Box 3489, Champaign, IL, USA 61826-3489; phone: 1-217-359-2344; fax: 1-217-351-8091; e-mail: meetings@aocts.org.

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

Kuala Lumpur, Malaysia
September 7-12, 1997

The scientific program will feature approximately 140 papers, and it will include about 30 invited

speakers who will present their papers in both plenary and concurrent sessions. The relatively high number of selected speakers will ensure a high scientific standard.

Benefits of Attending:

- An improved understanding of the industry that will help you guide your organization's future.
- Access to the latest information from international experts and specialists,
- Personal contact with colleagues and industry leaders from around the world, and,
- Opportunities to discuss with exhibitors (suppliers to the industry) the wide range of technology and services available to support the industry.

The technical program will include plenary and concurrent sessions covering a wide array of topics in the fats and oils industries. The tentative program includes both invited and volunteer speakers, as well as poster papers, in the following subject areas:

– Oils and Fats Markets

Chairperson: Raja Alias, Federal Land Development Authority, Malaysia.

– Raw Materials

Chairperson: B. Bek-Nielsen, United Plantations Berhad, Malaysia.

– New Crops

Chairperson: David Murphy, John Innes Centre, England.

– Processing of Oils, Fats and Fatty Acids

Chairperson: Wong Seong, Oilitek Sdn Bhd, Malaysia.

– Biotechnology

Chairperson: Antoni R. Slabas, University of Durham, England.

– Lipid and Phospholipid Chemistry

Chairperson: Goh Swee Hock, University of Malaya, Malaysia.

– Physical and Chemical Aspects

Chairperson: Tang Thin Sue, Palm Oil Research Institute of Malaysia, Malaysia

– Oxidation and Antioxidants

Chairperson: Augustine S. H. Ong, Malaysia Palm Oil Promotion Council, Malaysia.

– Analytical

Chairperson: Albrecht Dieffenbacher, Nestlé Research Center, Switzerland.

– Minor Components/Contaminants

Chairperson: Choo Yuen May, Palm Oil Research Institute of Malaysia, Malaysia.

– Quality Control

Chairperson: Ong Hai Ching, SGS Laboratory Services, Malaysia, Malaysia.

– Environmental Aspects

Chairperson: Ma Ah Ngan, Palm Oil Research Institute of Malaysia, Malaysia.

– Food Applications

Chairperson: K. G. Berger, Consultant, England.

– *Detergents/Cosmetics*

Chairperson: Ken Oba, Lion Corporation, Japan.

– *Oleochemicals*

Chairperson: Michael Tiah, Acid Chem (Malaysia) Berhad, Malaysia.

– *Oils and Fats Nutrition*

Chairperson: David Kritchevsky, Wistar Institute, United States.

– *Lipid Biochemistry*

Chairperson: Howard Knapp, University of Iowa, United States.

An exhibition will be held in conjunction with the technical program for the 22nd World Congress of the ISF.

Companies will present the latest advances in the areas of instrumentation, ingredients and chemicals, processing systems and equipment, engineering services, environmental services, consulting, research and testing laboratories, and more. The exhibition will provide an international forum for professionals in the fats, oils and related industries to meet face-to-face, and there will be many opportunities for meaningful discussions among participants.

For more information contact:

ISF

P. O. Box 3489, Champaign, IL 61826-3489 USA.
Phone: 1-217-359-2344. Fax: 1-217-351-8091.

**INTERNATIONAL CONFERENCE ON
THE PHYSICAL PROPERTIES OF FATS,
OILS AND EMULSIFIERS WITH APPLICATION
TO FOODS**

The American Oil Chemists' Society is sponsoring the International Conference on the Physical Properties of Fats, Oils, and Emulsifiers with Application to Foods, to be held September 21-25, 1997, at the Swissotel in Chicago, Illinois, USA.

This conference will feature review and current research papers and posters on the physical properties of fats, oils, and emulsifiers-focusing on crystalline properties and applications to foods. The conference program is designed to provide the attendee with a thorough understanding of the basic and fundamental sciences of fat crystallization as well as application in baking, confections, dairy, and margarine/shortening products. Engineering aspects of processing and methods of physical analysis will also be reviewed and updated. Tentative technical program topics are: Physical/Crystalline Properties of Fats; Analytical Methods; Process; Food Applications; Ingredient Interactions; and New Age Fats.

Registration brochures will be available in April 1997. For further information, please contact the American Oil Chemists' Society, Meetings & Exhibits Department, P. O. Box 3489, Champaign, IL 61826-3489 USA. Phone: 1-217-359-2344, Fax: 1-217-351-8091. E-mail: meetings@aocs.org.

SOAPs, DETERGENTS AND OLEOCHEMICALS

Soaps, Detergents, and Oleochemicals: An AOCS International Conference and Exhibit will take place October 7-10, 1997, at Marriott's Harbor Beach 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, a AOCS bilingual (English/Spanish) international conference and exhibit, 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 lectures, 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., the organizing committee is C. William Blewett of Henkel Corporation and Wilma Gorman of Stepan Company, and Poster Chairperson is René Maldonado of FMC Corporation.

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

10 th INTERNATIONAL RAPESEED CONGRES
«New Horizons for an Old Crop»

**26-29 September 1999
CANBERRA - AUSTRALIA**

Canola has come of age in Australian agriculture. The last few years have seen a dramatic increase in production indicating farmer confidence and strong market demand. This production is supported by large scale and world leading research in organisations such as the CSIRO, State Departments of Agriculture and many private seed companies.

The industry has responded by building oilseed crushing plants at sites throughout the growing areas. The potential for further growth is large given that areas of Western Australia, which previously grew little canola, are rapidly becoming involved.

It is fitting, therefore, that the 10 th International Rapeseed Congress, the first to be held in the Southern Hemisphere, should be held in Australia. This is an opportunity to show the world a new type of rapeseed, harvested in the early summer, producing a clear yellow oil of excellent quality. At the turn of the century, these are indeed «New Horizons for an Old Crop».

The Congress, to be held from 26-29 September 1999 at the Canberra National Convention Centre, will attract approximately 700 delegates from over 30 countries worldwide. Delegates will include researchers from many fields, both public and private organisations, industry representatives, farmers and students. The Congress will give these delegates the opportunity to acquire and build on current and new information relevant to the international rapeseed industry.

Topics covered during the course of the Congress will include plant breeding, pathology, chemistry, agronomy, biotechnology, industrial applications and human nutrition. The crops to be discussed include rapeseed, canola and related *Brassica* species.

Following the Congress technical sessions, a series of post-Congress workshops are planned. These will cover specially topics such as pathology, chemistry and other topical events. The workshops will be held in some of the many well equipped theatres of the National Convention Centre.

Host sponsors of the Congress are the Grains Research and Development Corporation, the Australian Oilseeds Federation and the Canola Association of Australia (Inc). A Steering Committee has been formed to plan the event and includes an executive committee of four people and five subcommittees. Considerable progress has already been made in organising the Congress.

The congress committee will offer a pre-congress tour which will be of one day duration, travelling between Wagga Wagga and Canberra and visits will be made to breeders and industry trials and farmers' crops.

Additional breeding facilities will be available post-Congress for inspection at Wagga Wagga, NSW; Horsham, Vic; and Toowoomba, Qld. Post-Congress Tours of CSIRO Department of Plant Industry and the Australian National University in Canberra are also planned.

For more information:

10 th INTERNATIONAL RAPESEED CONGRESS
C/- Australian Convention & Travel Services Pty Ltd
GPO Box 2200
Canberra ACT 2601

OTRAS NOTICIAS

OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS Y PROCESADO MÍNIMO UN PROYECTO COPERNICUS

F-FE 203/96

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 Frio
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 palabra COPERNICUS es un acrónimo que se corresponde con un programa de la UE de Cooperación en Ciencia y Tecnología con los países del Centro y Este de Europa. Uno de los proyectos de este programa, actualmente en fase de ejecución, se refiere a la Optimización de Procesos y al Procesado Mínimo de Alimentos e incluye 74 subproyectos en los que participan 40 instituciones pertenecientes a 17 países europeos. Diez de ellos son estados miembros de la UE: Bélgica, Francia, Alemania, Grecia, Irlanda, Países Bajos, Portugal, España, Suecia, Reino Unido, y el resto de países son Bulgaria, República Checa, Hungría, Lituania, Polonia, Eslovenia y Rumanía.

Este proyecto opera utilizando el concepto de «poner en contacto», es decir, los participantes incluyen los proyectos en los que están trabajando y los resultados se exponen y discuten en reuniones sectoriales y plenarias (una por año) y se transmiten mediante contactos personales y a través del proyecto FLAIR-FLOW EUROPA. Los 74 proyectos están subdivididos en cinco áreas: procesos térmicos (21), congelación (9), secado (19), altas presiones (8), procesado mínimo y procesos combinados (17). A su vez, cada una de estas cinco áreas se subdividen en tres: evaluación de procesos (28), optimización de procesos (32) y nuevas tecnologías (14). En 1995, la reunión sectorial se celebró en Budapest y la plenaria en Oporto. Para el año 1996 se ha previsto que estas reuniones se celebren en Varsovia y Praga, respectivamente. Hasta la fecha, el intercambio de información y la puesta en común de esta información ha sido excelente y se están preparando publicaciones al respecto.

Para más información: Contactar con el Profesor Fernando Oliveira, Escola Superior de Biotecnología, Universidade Católica Portuguesa, R. Dr. António Bernardino de Almeida, 4200 Porto, Portugal.
Tel.: 351-2-5580011; Fax: 351-2-59351;
E-mail. fernando@esb.ucp.pt.

ELUCIDACIÓN DE LOS CAMBIOS DE CALIDAD EN PESCADO CONGELADO

F-FE 204/96

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 2
Fax: 549 36 27	Fax: 38 36 64

La agregación de proteínas es una de las causas de la pérdida de calidad del pescado congelado y la elucidación de los mecanismos causantes de esta agregación ha sido el objetivo de un proyecto (No. UP3647) del programa FAR («Fisheries and Aquaculture Research») de la UE.

Se midió la agregación e interacción de las proteínas utilizando técnicas tales como la resonancia magnética nuclear, marcaje radioactivo y microscopía electrónica y los resultados obtenidos con estas técnicas se relacionaron con las características físicas y químicas del pescado congelado de las siguientes especies: bacalao, eglefino y merluza. Las experiencias se hicieron con estas especies conservadas a -20° y -30°C durante 12 meses para determinar la producción de formaldehído, dimetilamina, trimetilamina y óxido de trimetilamina (indicadores del deterioro de la calidad), así como sus características sensoriales.

La conclusión general a la que se ha llegado es que el bacalao, eglefino, y en mayor proporción la merluza, almacenados tanto a -20°C como a -30°C, presentaban una textura más fibrosa, debido a la agregación de la proteína, siendo el cambio más significativo a -20°C. Los agregados formados en los períodos iniciales de almacenamiento son debidos principalmente a interacciones hidrofóbicas, puentes hidrógeno y enlaces electrostáticos. Después de 8 meses a -20°C y 12 meses a -30°C en el caso de bacalao, y en un tiempo menor en el caso de merluza, se formaron agregados en forma de anillo mediante enlaces covalentes, lo que estuvo acompañado por cambios en la textura. Durante el almacenamiento de bacalao y merluza, la desnaturalización de las «cadenas fuertes» la miosina ocurrió en primer lugar, y fue seguida por la destrucción de las «cadenas débiles» de actina y miosina, tropomiosina y troponina. Teniendo en cuenta que, después de un año de almacenamiento a -20° ó -30°C, no se apreciaron diferencias en los perfiles de los aminoácidos de bacalao y eglefino, se sugiere que el formaldehído forma enlaces no covalentes y enlaces ácido-lábiles covalentes en las etapas iniciales del almacenamiento frigorífico. A continuación se forman enlaces disulfuro y finalmente enlaces covalentes no-disulfuro que se identificaron en las últimas etapas del almacenamiento. Los precipitados ligados de forma covalente parecen que tienen su origen en la oxidación

de lípidos, que junto con el formaldehído contribuyen a la agregación de las proteínas y por esta razón afectan a las características sensoriales del pescado almacenado en estado congelado.

Para más información: Contactar con el Dr. Nazlin Howell, School of Biological Sciences, University of Surrey, Guilford, Surrey GU2 5XH. Reino Unido.
Tel.: 44-1483-300800, ext. 2523;
Fax: 44-1483-56798.

ESPECTROSCOPIA: UNA HERRAMIENTA RÁPIDA PARA MEDIR LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

F-FE 205/96

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

El infrarrojo cercano (NIR), la resonancia magnética nuclear (NMR) y la espectroscopía por infrarrojos Transformada de Fourier son técnicas/herramientas con muchas aplicaciones para la determinación rápida de la calidad de los alimentos y han sido los temas de investigación de un importante proyecto de acción concertada, denominado QUEST, dentro del programa FLAIR de la UE. Se ha publicado una colección de libros sobre los resultados de este proyecto con los siguientes títulos:

- *Scientist exchanges*
- *Spectroscopic calibration challenges*
- *Spectroscopic and food related databases*
- *On-line applications of spectroscopic techniques*
- *State-of-the-art in spectroscopic instrumentation, and mid infra red sampling methods.*
- *Food spectroscopy: progress in spectral transfer and database development.*
- *Spectroscopic techniques applied to EC regulations relating to food.*
- *Food authentication by spectroscopic techniques*
- *Calibration development and transfer; optothermal spectroscopy analysis.*
- *Contributions to spectroscopic based food research from Central and Eastern European participants.*

La extensión de estos libros va desde las 34 a las 99 páginas y en total son 569 páginas y contienen los

trabajos/presentaciones realizados por los participantes en el proyecto y otros expertos invitados. Colectivamente los diez libros representan una importante fuente de información sobre las aplicaciones de la espectroscopía a la determinación rápida de la calidad de los alimentos tanto de forma discontinua como continua «on line».

El proyecto QUEST ha constituido un excelente puente entre los espectroscopistas de la UE, EFTA y los de los países del Este y Centro de Europa.

Para más información y solicitar un ejemplar de los libros contactar: Dr. Chris Scotter, Campden & Chorleywood Food Research Association, Chipping Campden, Gloucestershire, GL55 6LD, Reino Unido. Tel.: 44-1386-842000; Fax: 44-1386-842100; E-mail: Scotter@campden.co.uk.