

NOTICIARIO

REUNIONES Y CONGRESOS CELEBRADOS

VII CURSO INTERNACIONAL SOBRE MEJORA DE LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA

Lecce (Italia), 5-9 Diciembre 1994

En la localidad italiana de Lecce tuvo lugar del 5 al 9 de diciembre de 1994, al VII Curso Internacional sobre Mejora de la Calidad del Aceite de Oliva, organizado por el Consejo Oleícola Internacional (COI) en colaboración con la Asociación de Productores Oleícolas de la Provincia de Lecce (APROL).

Este nuevo Curso ha contado con el patrocinio de diversas instituciones públicas, tales como el Ministerio de Recursos Agrícolas, Alimentarios y Forestales de la Región de Apulia; la Administración Provincial de Lecce; la Cámara de Comercio, Industria, Artesanía y Agricultura de Lecce y la Unión Nacional de Asociaciones de Productores Oleícolas (UNAPROL). Al mismo tiempo, otras entidades tanto públicas como privadas han colaborado al desarrollo del mismo: Administración Provincial de Lecce, Cámara de Comercio, Industria, Artesanía y Agricultura de Lecce, UNAPROL, Banca di Napoli, Banca del Salento, Banca Popolare Pugliese, Pieralisi S.p.A. de Jesi, Solplant S.p.A. de Milán, Criscolo A. & A. s.n.c. - Agente Gestetner de Lecce, Ditta Ciocca s.r.l. - Concesionaria Olivetti de Lecce y Labbate s.r.l. de Ugento.

En la sesión inaugural del curso estuvieron presentes, entre otras autoridades, el Dr. Fausto Luchetti, Director Ejecutivo del COI; el Dr. Salvatore Leone de Castris, Presidente de la Cámara de Comercio, Industria, Artesanía y Agricultura de Lecce; el Dr. Castañeda, Jefe del Servicio de Cooperación Técnica del COI, y la destacada presencia de la Prof^a. Adriana Poli Bortone, Ministra de Recursos Agrícolas, Alimentarios y Forestales.

La Prof^a. Adriana Poli Bortoni habló en su discurso de apertura del empeño de su Ministerio en el tema de la mejora de la calidad del aceite de oliva y de los restantes productos agrícolas mediterráneos que gozan de cualidades naturales, gracias al clima suave, templado y seco de esa zona.

El Director Ejecutivo del COI, Sr. Fausto Luchetti, indicó la importancia que el aceite de oliva tiene en todo el mundo, no sólo en los países de la cuenca mediterránea. Respecto a la revisión de las políticas de apoyo a los productos agrícolas en el contexto internacional, el aceite de oliva, afirmó, dispone de medios que le permiten afrontar con cierta serenidad el futuro. Sus beneficios para la salud y sus virtudes culinarias constituyen otros tantos argumentos sólidos que confieren al aceite de oliva un lugar destacado entre los productos naturales, siempre que se respeten las normas de calidad y que todos los sectores

que intervienen en el proceso de producción empleen tecnologías modernas.

El Sr. Francesco Guido, Presidente de APROL, señaló por su parte el factor determinante de la política de calidad para el futuro de la olivicultura italiana y salentina en particular y las diversas acciones emprendidas por su Asociación para mejorar la calidad del aceite de oliva de la provincia de Lecce.

El Presidente de la Cámara de Comercio, Industria, Artesanía y Agricultura de Lecce destacó en su intervención que la calidad del aceite de oliva es la mejor arma para conseguir la aceptación de este producto por el consumidor y especificó los pasos de su institución en este sentido.

El curso, que fue seguido por más de un centenar de participantes, era de carácter eminentemente práctico y desarrolló los últimos logros tecnológicos, alcanzados en materia de elaboración de aceite de oliva de calidad, así como consejos e informaciones sobre la producción, recolección y almacenamiento de las aceitunas en condiciones idóneas y su transformación para obtener un aceite de oliva virgen que responda a las normas de calidad fijadas por el COI.

Una nómina de destacados profesores expertos en el aceite de oliva impartió las enseñanzas que recogía el curso: Luciano Di Giovacchino, del Instituto de Oleotecnica de Pescara (Italia); Paolo Amirante, titular de Máquinas e Instalaciones para las Industrias Agroalimentarias, de la Università degli Studi de Bari (Italia); Marino Uceda, de la Estación de Olivicultura y Elaiotecnica de Jaén (España); Giovanni De Rinaldis, Jefe de la Inspección Provincial de Agricultura de Lecce (Italia); Giancarlo Di Renzo, del Departamento Técnico Económico para el Territorio, de la Università della Basilicata de Potenza (Italia); Mario Catalano, del Departamento de Industrias Agrarias de la Università degli Studi di Bari (Italia); Francisca Gutiérrez, del Instituto de la Grasa de Sevilla (España); Juan Ramón Izquierdo, del Laboratorio Arbitral del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de Madrid (España); y Giuseppe Ferro, del APROL de Lecce (Italia).

El curso se completó con la realización de trabajos prácticos de análisis sensorial y con visitas organizadas a almazaras e instalaciones de envasado de aceite de oliva de la provincia de Lecce. Por último, se clausuró éste con la entrega de diplomas acreditativos a los participantes por parte del jefe del Servicio de Cooperación Técnica del COI, Sr. Ciriaco Castañeda, en representación del Sr. Fausto Luchetti; por el Consejero de Agricultura de la Región de Apulia, Sr. Cesare Lia; por el Presidente de la Administración Provincial, Sr. Luigi Marcelli y por el Presidente del APROL de Lecce, Sr. Francesco Guido.

A lo largo de este VII Curso Internacional sobre Mejora de la Calidad del Aceite de Oliva se destacó la necesidad de que oleicultores, almazareros y comerciantes apliquen en todo momento una política de calidad en beneficio del aceite de oliva y su sector.

CONFERENCIA CIENTIFICA DEL COI SOBRE LOS BENEFICIOS DE LOS ACIDOS GRASOS MONOINSATURADOS PARA LA SALUD

Tokio, febrero de 1995

Tuvo lugar el lunes 27 de febrero en Tokio, en el hotel ANA de esta misma ciudad. Organizada por el Consejo Oleícola Internacional (COI), contó con la participación de numerosos especialistas relacionados con la materia: médicos, profesores universitarios e investigadores, expertos en nutrición y dietética, así como profesionales y periodistas gastronómicos.

La apertura de la conferencia corrió a cargo del Sr. Nobuhiro Kasai, antiguo jefe de la Estación Agrícola Experimental de la Prefectura de Kagawa y reconocido experto en el aceite de oliva, que habló de la influencia beneficiosa del aceite de oliva en la salud.

El Dr. Junichi Yokoma (Prof. adjunto del Dpto. de Medicina Interna de la Universidad Jikei) desarrolló el tema "*Aprender a consumir las grasas*", significando las ventajas de una reducción del volumen de grasas saturadas en la dieta y los beneficios de los aceites monoinsaturados, especialmente el de oliva.

La Sra. Kyoko Hasegawa (Profª. y Presidenta del Dpto. de Ciencias de la Nutrición, Universidad de Nutrición de Kagawa) habló también de los beneficios que para la salud humana reporta el consumo de grasas monoinsaturadas.

El Prof. Len Storlien (Jefe de Dpto. de Ciencia Biomédica de la Universidad de Woolongong, Australia), que era el conferenciante invitado, resaltó la incidencia positiva que una dieta monoinsaturada tiene para las personas que padecen de diabetes mellitus, exponiendo el tema "*Las grasas comestibles, la diabetes y la obesidad*".

Se distribuyó entre los participantes documentación informativa que incluía un resumen de las exposiciones y las obras "*El aceite de oliva y la salud*" y "*El olivo en la cocina mediterránea*", el boletín "*IOOC Japanese Newsletter No. 3*" y un ejemplar de las actas de la conferencia científica del COI celebrada en 1992.

Después de la conferencia tuvo lugar una discusión en panel y, al finalizar los trabajos, se invitó a todos los participantes a una degustación de comida mediterránea.

PROXIMOS CONGRESOS Y REUNIONES

EFFoST FORUMS

Two forums are being planned. The first forum will be entitled *Concentration of the Food Industry in Europe - A Chance to Improve Education and Research*. It will be held as part of the IUFOST 9th Congress in Budapest, on 1 August 1995. The second forum, on *European Food Legislation with Special Reference to Food Additives* is planned for Frankfurt on 7 November 1995.

EFFoST - Roundtable Discussion: *Changes in the Food Industry in Europe: A chance to Improve Education and Research?*

Budapest - 1 August, 1995, pm

Subject and proposed speakers:

- The Partnership Between Academic and Private European Research. *Dr. C. Mercier*. Danone Group. France.
 - The role of private food research institutes in R & D and education for the European food Industry. *Professor T. Ohlsson*. SIK, Sweden.
 - Industrial Training Programmes: How to introduce new concepts - HACCP training as a model. *Dr. J. S. Crowther*. Unilever, UK.
 - A students view of preparation for industry. *A European Research Student*.
 - Student placements in Industry: Management and Benefits. *Dr. W. Bauer*. Nestec, Switzerland.
 - EC Food Research. *Mr. L. Breslin*. DGXII European Commission.
 - Approached by Prof. Spiess. *Professor Girschner*. Germany.
- Chairman: Professor WEL Spiess, BEF Germany.
Co-chairman: Professor Biacs.

EFFoST - Forum: Food Ingredient Legislation. Focus on Food Additives.

Frankfurt Messe, Frankfurt - 7 November, 1995

During Fi Europe Exhibition held 7-9 November 1995

Subject and proposed speakers:

- Scientific Basis, Philosophy and Economic basis of Regulations. *Dr. W. Penning*. DG III European Commission.
- The Work of the Scientific Committee on the Safety Evaluation of Novel Foods. *Prof. W. Hammes*. University of Hohenheim.
- Implementation of the New European Food Legislation with Special Reference to Additives. *Dr. Binnemann*. Ministerium für Umwelt. Baden - Württemberg, Germany.
- Ingredients from GMO's. *Mrs Hardinge*. Quest International.
- Imported ingredients. *Dr. Law*. Law Laboratories.
- Enzymes, ingredients produced using biotechnological processes. *Ms Joan Qui Si*. Novo Nordisk.
- Production of ingredients from traditional sources. *Dr. Mahlmann*. Cerestar.

EURO FOOD CHEM VIII CONFERENCE

18- 20 September 1995, Vienna

Organizers:

- Federation of European Chemical Societies
- Working Party of Food Chemistry

CONFERENCIA CIENTIFICA DEL COI SOBRE LOS BENEFICIOS DE LOS ACIDOS GRASOS MONOINSATURADOS PARA LA SALUD

Tokio, febrero de 1995

Tuvo lugar el lunes 27 de febrero en Tokio, en el hotel ANA de esta misma ciudad. Organizada por el Consejo Oleícola Internacional (COI), contó con la participación de numerosos especialistas relacionados con la materia: médicos, profesores universitarios e investigadores, expertos en nutrición y dietética, así como profesionales y periodistas gastronómicos.

La apertura de la conferencia corrió a cargo del Sr. Nobuhiro Kasai, antiguo jefe de la Estación Agrícola Experimental de la Prefectura de Kagawa y reconocido experto en el aceite de oliva, que habló de la influencia beneficiosa del aceite de oliva en la salud.

El Dr. Junichi Yokoma (Prof. adjunto del Dpto. de Medicina Interna de la Universidad Jikei) desarrolló el tema "*Aprender a consumir las grasas*", significando las ventajas de una reducción del volumen de grasas saturadas en la dieta y los beneficios de los aceites monoinsaturados, especialmente el de oliva.

La Sra. Kyoko Hasegawa (Profª. y Presidenta del Dpto. de Ciencias de la Nutrición, Universidad de Nutrición de Kagawa) habló también de los beneficios que para la salud humana reporta el consumo de grasas monoinsaturadas.

El Prof. Len Storlien (Jefe de Dpto. de Ciencia Biomédica de la Universidad de Woolongong, Australia), que era el conferenciante invitado, resaltó la incidencia positiva que una dieta monoinsaturada tiene para las personas que padecen de diabetes mellitus, exponiendo el tema "*Las grasas comestibles, la diabetes y la obesidad*".

Se distribuyó entre los participantes documentación informativa que incluía un resumen de las exposiciones y las obras "*El aceite de oliva y la salud*" y "*El olivo en la cocina mediterránea*", el boletín "*IOOC Japanese Newsletter No. 3*" y un ejemplar de las actas de la conferencia científica del COI celebrada en 1992.

Después de la conferencia tuvo lugar una discusión en panel y, al finalizar los trabajos, se invitó a todos los participantes a una degustación de comida mediterránea.

PROXIMOS CONGRESOS Y REUNIONES

EFFoST FORUMS

Two forums are being planned. The first forum will be entitled *Concentration of the Food Industry in Europe - A Chance to Improve Education and Research*. It will be held as part of the IUFOST 9th Congress in Budapest, on 1 August 1995. The second forum, on *European Food Legislation with Special Reference to Food Additives* is planned for Frankfurt on 7 November 1995.

EFFoST - Roundtable Discussion: *Changes in the Food Industry in Europe: A chance to Improve Education and Research?*

Budapest - 1 August, 1995, pm

Subject and proposed speakers:

- The Partnership Between Academic and Private European Research. *Dr. C. Mercier*. Danone Group. France.
 - The role of private food research institutes in R & D and education for the European food Industry. *Professor T. Ohlsson*. SIK, Sweden.
 - Industrial Training Programmes: How to introduce new concepts - HACCP training as a model. *Dr. J. S. Crowther*. Unilever, UK.
 - A students view of preparation for industry. *A European Research Student*.
 - Student placements in Industry: Management and Benefits. *Dr. W. Bauer*. Nestec, Switzerland.
 - EC Food Research. *Mr. L. Breslin*. DGXII European Commission.
 - Approached by Prof. Spiess. *Professor Girschner*. Germany.
- Chairman: Professor WEL Spiess, BEF Germany.
Co-chairman: Professor Biacs.

EFFoST - Forum: Food Ingredient Legislation. Focus on Food Additives.

Frankfurt Messe, Frankfurt - 7 November, 1995

During Fi Europe Exhibition held 7-9 November 1995

Subject and proposed speakers:

- Scientific Basis, Philosophy and Economic basis of Regulations. *Dr. W. Penning*. DG III European Commission.
- The Work of the Scientific Committee on the Safety Evaluation of Novel Foods. *Prof. W. Hammes*. University of Hohenheim.
- Implementation of the New European Food Legislation with Special Reference to Additives. *Dr. Binnemann*. Ministerium für Umwelt. Baden - Württemberg, Germany.
- Ingredients from GMO's. *Mrs Hardinge*. Quest International.
- Imported ingredients. *Dr. Law*. Law Laboratories.
- Enzymes, ingredients produced using biotechnological processes. *Ms Joan Qui Si*. Novo Nordisk.
- Production of ingredients from traditional sources. *Dr. Mahlmann*. Cerestar.

EURO FOOD CHEM VIII CONFERENCE

18- 20 September 1995, Vienna

Organizers:

- Federation of European Chemical Societies
- Working Party of Food Chemistry

Fee:

reduced until June 1st, 1995	ATS 4.000,-
payment after June 1st, 1995	ATS 5.000,-
Accompanying persons	ATS 2.000,-

Registration:

AUSTROPA - INTERCONVENTION

A - 1043 Wien, P. O. Box 30

Tel: +43-1-588 00 103; Fax: +43-1-586 71 27

Exhibition:

MEDIA PLAN, A 1014 Vienna, P.O. Box 155

Tel.: +43-1-533 21 99; Fax: +43-1-535 60 16

PROGRAMME**• Monday, 18.9.1995****Section 1: Sampling and Sample Preparation**

- Plenary Lecture: R. Stephany (NL). Clean-up Procedures.
- Keynote Lecture: W. de Koe (NL). Sampling and Sampling Plans.
- M. Barroso, L.J.R. Barron (E). Optimization of the Analytical Conditions Dealing with the Volatile Fraction of Cheese During Dynamic Headspace and Trap Desorption by Microwave Energy.
- H.F. de Brabander, P. Batjoens, F. Smets, G. Pottier (B). Methods for Residue Analysis: Improvement of Sample Throughput.
- H. Kallio (FIN). Dense Gas Extraction as a Preparation Method.
- M. Murkovic, H. Löw, G. Sontag, W. Pfannhauser (A). Heterocyclic Aromatic Amines in Commercial Bouillons.
- S. Tömösközi, I. Berecz, R. Mendi, T. Kovac, F. Örsi (H). Determination of Cholesterol Content in Foods by Flow Injection Analysis.

Section 2 : Chromatography and Other Coupled Techniques

- Plenary Lecture: P. Schreier (D). Chiral Chromatographic Methods.
- Keynote Lecture: A. Mangia (I). Application of Multidimensional Detection Methods.
- Th. Henle (D). The Amino Acid Analyzer - Still Powerful in Food Analysis and Research.
- C. De Luca, S. Passi, E. Quattrucci (I). A GC-MS Method for the Analysis of Tocopherol and Low - Molecular Weight Phenol Contents in Foods of Vegetable Origin.
- A. Mosandl (D). Authenticity Assessment of Flavours and Fragrances.
- H. Steinhart (D). Application of Capillary Electrophoresis.
- M.L. Palop, A. García, L. Cabezas, A.L. Briones (E). Use of Pulsed Field Gel Electrophoresis for Strain Identification of *Lactococcus* sp.

- T.M. Sauri (FIN). Determination of Chloropropanol in Preparations with Protein Hydrolysates.

• Tuesday, 19.9.1995.

- G. van Vyncht, P. Gaspar, S. Preece, E. DePauw, G. Maghuin-Rogister (B). Development of GC and LC - MS/MS Methods for the Multiresidue Detection of β -Agonists in Urine and Liver.
- S. Schlemitz, W. Pfannhauser. Determination of Nitropolycyclic Aromatic Hydrocarbons in Foods.
- J. Mäkinen, P. Laakso, P. Manninen, H. Kallio (FIN). Analysis of Post-parturition Changes in the Colostrum Triacylglycerols by Chromatographic and Mass Spectrometric Methods.
- L. Cossignani, F. Santinelli, M.S. Sinonetti, P. Damiani (I). Exploratory Linear Discriminant Analysis for Climatic Differentiation of Umbrian Extra-Virgin Olive Oils by Means of Stereospecific Analysis of Triacylglycerol Fractions.

Section 3: Sensor Techniques

- O. Wolfbeis (A). Sensor Techniques and Their Application in Food Analysis.
- Th. Talou (F). New Trends in Application of Multigas Sensors.
- L. Campanella, G. Favro, M.P. Sammartino, M. Tomasetti. Total Phenol Analysis in Olive Oil and Derivatives Using a Biosensor Working in Organic Solvents.
- L. Labadini, R. Marchelli, A. Dossena, G. Palla, G. Mori, C. Bocchi, M. Pilone, S. Butto (I). Chiral Analysis as a Quality Control Tool in Food Industry: From GC and HPLC to Biosensors.
- C. Di Natale, F. Davide, A. D'Amico, G. Sberveglieri, P. Nelli, G. Faglia. Metal Oxide Semiconductor Gas Sensors Array as a Tool For the Analysis of Wine.

• Wednesday, 20.9.1995

- Plenary Lecture: T. Naes (N). NIR Applications and Statistical Evaluation.
- Keynote Lecture: A.C. Tas (NL). Spectroscopy and Direct Mixture Analysis.
- Keynote Lecture: L. Munck (DK). On-line Fluorescence Screening Methods Including Image Analysis.
- Plenary Lecture: K.-W. Bögl (D). Identification of Food Irradiation.
- D.N. Rutledge, M.C. Vachier, (F). Nuclear Magnetic Resonance Relaxation Time Measurements of Water in Gelatine: A Preliminary Study.
- P.S. Belton, E.K. Kemsley, J. Potter, R.H. Wilson (UK). Infrared Emission Spectroscopy for the Analysis of Heated Materials.
- C. Biberauer, P. Garry, J.-L. Venduevre, F. Bauer (A/F). Analytical Methods for the Characterization of Sanitation Product Residues on Working Surfaces.

Section 5: Bioaffinity Methods

- G. Van Peteghem (B). Real Time Methods in Veterinary Drug Residue Analysis.
- M. Morgan (UK). Immunological Clean-up Procedures.
- U. Candrian (CH). Application of Nucleic Acid Amplification Methods.
- G. Schreiber, G. Schulzki, K.-W. Bögl (D). Detection of Food Modified by the Use of Genetic Engineering.
- H. Lieve (B). Specific and Rapid Detection of Foodborne Bacteria with Genetic Technology.
- A. Sass-Kiss (H). Immuno-analytical Method for the Determination of Juice Content of Citrus Juice Products.

Posters:

In addition to the oral presentations 165 posters in 5 groups of topics will be presented.

Last Minute Poster may be submitted until August 1st, 1995 at the latest with an abstract of 1 page and the notification of payment of the conference fee (ATS 5.000,-) to:

- O. Univ. Prof. Dr. Werner Pfannhauser
Institute of Bio- and Food Chemistry
Technical University of Graz
A 8010 Graz, Petersgasse 12/2
Fax: +43 316 83 74 21; e-mail: F548PFAN@mbx.tu-graz.ac.at

21st WORLD CONGRESS AND EXHIBITION OF THE INTERNATIONAL SOCIETY FOR FAT RESEARCH (ISF)

**1-6 October 1995, The Netherlands Congress Centre
The Hague, The Netherlands**

The scientific program will feature approximately 200 papers, both invited and volunteer, in plenary and concurrent sessions and poster presentations. The program includes more than thirty selectively invited speakers, ensuring a high scientific standard. The following subject areas will be covered:

Processing	Analytical
Environmental	Nutrition
Biotechnology	Lipid Chemistry
Detergents/Cosmetics	Oleochemicals
Physical Chemistry	Raw Materials/New Crops
Quality Control	Oxidation/Antioxidants
Food Applications	Minor Components/ Contaminants

Access to the latest information from international experts and specialists, personal contacts with colleagues from around the world, and discussions with suppliers to the industry will provide an experience that participants can take home and use to enhance their careers.

Special highlights of the Congress include the Kaufmann Memorial Lecture, established to honor the memory of ISF founder Professor H.P. Kaufmann and conferred on a prominent scientist in the field. In addition, two sections on nutritional subjects will be sponsored and organized by the International Life Sciences Institute (ILSI) Europe.

The Exhibition

The four-day exhibition of supplies and services to the industry will be an integral part of the Congress. The exhibition will provide a forum for firms to market their products to approximately 400-600 decision-makers who will attend the congress for its program content, face-to-face interaction with suppliers and opportunities for contacts with colleagues from around the world. Exhibitors will have many opportunities to meet with delegates throughout the day, as exhibits are located on the same floor as the lectures, as well as on the level where poster sessions will be held.

Audience for the Congress

As an exhibitor, your company will reach an international audience of approximately 400-600 professionals from industry, government and academia in the fats and oils industries. Congress delegates will be company executives and owners, directors, managers, scientists, chemists, engineers, professors, and others working in:

Research	Marketing and Sales
Product Development	Quality Control
Technical Services	Engineering
Processing	Operations
Production	Company Management

All companies and organizations which supply products and services to the fats, oils, proteins, surfactants and detergents industries will benefit from exhibiting. The exhibition is expected to feature displays on:

Engineering and Construction	Processing Systems
Refining Equipment	Environmental Services
Surfactants	Enzymes
Chemical Ingredients	Raw Materials
Analytical Testing Equipment	Research and Development and Testing Laboratories

Congress Executive Committee

- ISF President: Dr. J. Nieuwenhuis, Vlaardingen, The Netherlands.
- ISF Executive Director: Mr. James Lyon, Champaign, IL USA.
- Congress Chairperson: Dr. C. Okkerse, Vlaardingen, The Netherlands.
- Congress Secretary: Dr. W.A.M. Castenmiller, Vlaardingen, The Netherlands.

- Congress Secretariat: Ms. Jean Wills, Champaign, IL USA.

Technical Program

- **Section One: Oils and Fats Raw Materials (including new crops).**
Chairperson: Dr. L. H. Princen, United States.
Plenary lectures: Oils and Fats Markets, New Crops
- **Section Two: Biotechnology**
Chairperson: Prof. F. Spener, Universität Münster, Institut für Biochemie, Germany.
Plenary lecture: Biotechnology.
- **Section Three: Processing of Oils, Fats and Fatty Acids**
Chairperson: Dr. J. O. Lidefelt, Research and Development, Karlshamns Oils and Fats AB, Sweden.
Plenary lecture: New Trends in Oil Processing.
- **Section Four: Lipid and Phospholipid Chemistry**
Chairperson: Prof. F. D. Gunstone, University of St. Andrews, School of Chemistry, Scotland.
- **Section Five: Physical Chemistry Aspects**
Chairperson: Prof. Dr. K. Larsson, Lund University, Food Technology Chemical Center, Sweden.
- **Section Six: Oxidation**
Chairperson: Prof. Dr. E. N. Frankel, University of California, Department of Food Science and Technology, United States.
- **Section Seven: Analytical**
Chairperson: Prof. W. W. Christie, Head, Department of Chemistry, Scottish Crop Research Institute, Scotland.
- **Section Eight: Minor Components/Contaminants**
Chairperson: Prof. Dr. P. J. van Bladeren, TNO Food and Nutritional Research, The Netherlands.
- **Section Nine: Quality Control**
Chairperson: Dr. Albrecht, Dieffenbacher, Fat Technologist, Nestlé Research Center, Switzerland.
- **Section Ten: Environmental**
Chairperson: Prof. Dr. Y. Miura, Teikyo University School of Medicine, Biochemical Laboratory, Department of Legal Medicine, Tokyo, Japan.
Plenary lecture: Environmental Aspects of Oils and Fats.
- **Section Eleven: Food Applications**
Chairperson: Mr. K. G. Berger, Consultant, England.
- **Section Twelve: Detergents/Cosmetics**
Chairperson: Mr. Hans Verbeek, Henkel KGaA, Germany.

Plenary lecture: Trends in Detergents.

- **Section Thirteen: Oleochemicals**
Chairperson: Prof. Dr. S. Warwel, Institut für Biochemie und Technologie der Fette, Münster, Germany.
Plenary lecture: Oleochemicals.
- **Section Fourteen*: The Nutritional Consequences of Oil Processing and Oil Modification Processes**
Chairperson: Dr. S. Salminen, Department of Biochemistry and Food Chemistry, University of Turku, Finland.
- **Section Fifteen*: State of the Art on the Role of Oils and Fats in the Human Diet**
Chairperson: Dr. O. Korver, Unilever Research Laboratory, The Netherlands.
Plenary lecture: State of the Art on the Role of Oils and Fats in the Human Diet.

Additional information:

Myra Hall
ISF Exhibits Coordinator
P. O. Box 3489
Champaign, IL 61826-3489
Phone: 1-217-359-2344
Fax: 1-217-351-8091

* Sections Fourteen and Fifteen organized in cooperation with ILSI Europe.

ENZYME ENGINEERING XIII

15-20 October 1995
Catamaran Resort Hotel
San Diego, California

The Engineering Foundation announces the thirteenth conference in its series on ENZYME ENGINEERING. The conference will be held 15-20 October 1995 at the Catamaran Resort Hotel in San Diego, California.

Conference Organization

The conference co-chairs are Professor Jonathan S. Dordick, University of Iowa (Phone: 319-335-1414; Fax: 319-335-1415) and Professor Alan J. Russell, University of Pittsburgh (Phone: 412-383-9710). Members of the organizing committee are Douglas S. Clark, U. C. Berkeley (USA); Thomas P. Graycar, Genencor International (USA); Isao Karube (Japan); Allen Laskin (USA); Marie-Dominique Legoy (France); Onno Misset, Gist Brocades (Netherlands); F. Scheller (Germany); I. Urabe (Japan); and Li Gao Xiang, Academia Sinica (China).

General Information

Enzyme Technology is an interdisciplinary field that has had a broad impact in biotechnology, synthetic

chemistry, pharmaceutical development, and agriculture. In addition to the fundamental enzymology, enzymes are used routinely in the development of new biologically active compounds and their intermediates, the preparation of materials with unique and functional properties, and the evolution of novel processes for synthesizing and purifying enzyme-derived products. The repertoire of biocatalysts has expanded beyond conventional natural enzymes and also encompasses the generation of new biocatalysts with highly selective properties that function under rigorous environments.

The ENZYME ENGINEERING conferences were initiated in 1971 and proceedings of the conferences have become a major source of information on developments in enzyme technology. Participation at these meetings has been truly international, and this series of conferences is now widely recognized as the major forum for exchanging ideas and developing new concepts in both the fundamental and applied aspects of enzyme catalysis. The present meeting promises to continue the tradition of past Enzyme Engineering Meetings and have a strong international flavor with an ideal blend of academic and industrial presentations.

In order to promote the most effective scientific exchange among participants, attendance will be limited and is by application/invitation only. All presentations will be in English and attendees are expected to participate in open discussions. All attendees will receive abstracts and also conference proceedings which will be published in the *Annals of the New York Academy of Sciences*.

Program Information

Nobel Laureate Michael Smith of the University of British Columbia will present the opening lecture on Sunday evening and the Enzyme Engineering Award Lecture will be presented at the Banquet on Thursday Evening. In addition to the technical sessions listed below, the committee has planned poster sessions and activities each afternoon.

The technical sessions will include:

- **PREPARATION AND PROPERTIES OF DESIGNED BIOCATALYSTS**
Session Chairs: D. Clark and R. Leatherbarrow
Development of enzymes and catalytic antibodies with unique catalytic function and stability.
- **BIOPOLYMER STRUCTURE AND FUNCTION**
Session Chairs: A. Pokora and A. Klivanov
Directing the structural basis for enzyme activity and improvement.
- **BIOCATALYSIS UNDER EXTREME ENVIRONMENTS**
Session Chairs: J. Jones and A. Gutman
Development and properties of active and stable enzymes in organic solvents, and at high temperatures and pressures.

- **APPLICATION OF PROTEIN EXPRESSION IN BIOCATALYSIS**

Session Chairs: B. Mattiason and F. Arnold

The importance of *in vivo* protein synthesis for enzyme technology.

- **INDUSTRIAL APPLICATION OF ENZYMES**

Session Chairs: M. Blanch and J. Tramper

New products and processes of industrial interest.

- **BIOMATERIALS SYNTHESIS AND DESIGN**

Session Chairs: P. Monsan and C. Khosla

Materials for drug delivery, enzymatic preparation of unique polymers.

- **BIOCHEMICAL ENGINEERING OF ENZYME SYSTEMS**

Session Chairs: A. Margolin and R. Kelly

Development of large-scale enzyme processes and the use of designed biocatalytic systems for the development of new products.

- **ENZYMES IN ORGANIC SYNTHESIS**

Session Chairs: K. DiGrigorio and K. Horikoshi

New Developments is the use of enzymes as replacements for conventional synthetic catalysts.

Submission of Abstracts

Abstracts for either lectures or posters are invited. *The deadline of the receipt of the 100-200 word single page abstract for both oral poster presentations is April 1, 1995.*

Engineering Foundation Conferences

Engineering Foundation Conferences were established in 1962 to provide an opportunity for the exploration of problems and issues of concern engineering from many disciplines. The format of the conference provides morning and evening sessions in which major presentations are made. Available time is including during the afternoons for *ad hoc* meetings and informal discussions and is designed to enhance rapport among participants and promote dialogue on the developments of the meeting. We believe the conferences have been instrumental in generating ideas and disseminating information to a greater extent than is possible through more conventional forums. All participants are expected to contribute actively to the discussions.

Conference Fees

The conference fee is all inclusive. It includes registration, accommodations, meals, taxes and gratuities from dinner on Sunday through lunch on Friday. *The fees are tentatively set at:*

- Participant (single occupancy or sharing room with guest) \$1300
- Participant (sharing room with another participant) \$1075

- Bona fide graduate student
(sharing room with participant) \$785
- Guest (sharing room with participant;
all meals) \$465

Attendance at this conference will be limited. If you wish an invitation to attend this conference or for further information, please contact:

Engineering Foundation
345 East 47th Street Room 303
New York, NY 10017
Phone: 212-705-7837
Fax: 212-705-7441 - Email: ength@aol.com

VI MEETING ON INDUSTRIAL APPLICATIONS OF ENZYMES

Barcelona 29-30 November 1995

The VI Meeting on Industrial Applications of Enzymes will be held in Barcelona on the 29 and 30th of November, organized by the Biochemistry and Biotechnology Group of the Asociación de Químicos del Instituto Químico de Sarriá (A-IQS).

As in previous editions, the conference is an European meeting point for all the people related to the world of industrial enzymes. Participants from a wide range of fields such as research, marketing and practical applications will gather in Barcelona next November.

The meeting is sponsored by the main European enzyme producers, which will also present their last innovations in the industrial applications of enzymes.

In addition to main lectures by invited researchers from Academia and Industry, a poster communication session will be opened to anyone interested in presenting their recent work.

Contents

The meeting will be comprised of a number of major conferences covering topics such as:

- The use of enzymes in the food industry, flavour generation, paper and textile industry, organic synthesis, etc.
- Novel uses of enzymes to replace traditional processes.
- Biocatalysis.
- Process engineering for biocatalysis.
- European legislation on the use of enzymes.

A proceeding book and technical documentation from the Sponsors and Collaborating companies will be distributed.

A-IQS AWARD

The III European A-IQS Award on Enzyme Technology will be delivered during the meeting. This

award is intended to promote pre-competitive research on innovation of processes or products involving enzyme technology.

Place

The meeting will be held at the Gallery Hotel, located in downtown Barcelona.

For more information about the meeting, the III A-IQS Award, and to receive details of registration and abstract submission:

Secretary of Meeting
Asociación de Químicos del IQS
Vía Augusta, 390
08017 Barcelona (Spain)
Tel.: 34-3-203 89 00. Fax: 34-3-205 62 66

OTRAS NOTICIAS

IRRADIACION DE ALIMENTOS: PRIORIDADES DE INVESTIGACION

(F-FE 132/94)

Flair-Flow II is a co-operative project of the EU AAIR and VALUE programmes. It compares 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.: (91) 544 56 07
Fax.: (91) 549 36 27

Director del Proyecto F-FE

Dr. T.R. Gormley
The National Food Center
Dunsinea, Dublin 15
Irlanda
Tel.: 38 32 22
Fax.: 38 36 64

Recientemente se ha finalizado el estudio "Research priorities relating to food irradiation" que forma parte del Programa FLAIR de la CE y se ha publicado en un libro de 95 páginas donde se ponen de manifiesto las necesidades de investigación en el campo de la irradiación de alimentos. Estas son:

- Investigación sobre la utilización de aceleradores de electrones para la irradiación de determinados alimentos que pueden fluir libremente a granel, como es el caso de los granos.
- Mejora de los métodos para determinar la dosis de radiación.
- Existe falta de información sobre cambios nutricionales en alimentos "complex" para dosis de irradiación superiores a 10 KGy.
- Investigación en métodos para la detección de identificación de productos radiolíticos (e interacciones)

- Bona fide graduate student
(sharing room with participant) \$785
- Guest (sharing room with participant;
all meals) \$465

Attendance at this conference will be limited. If you wish an invitation to attend this conference or for further information, please contact:

Engineering Foundation
345 East 47th Street Room 303
New York, NY 10017
Phone: 212-705-7837
Fax: 212-705-7441 - Email: ength@aol.com

VI MEETING ON INDUSTRIAL APPLICATIONS OF ENZYMES

Barcelona 29-30 November 1995

The VI Meeting on Industrial Applications of Enzymes will be held in Barcelona on the 29 and 30th of November, organized by the Biochemistry and Biotechnology Group of the Asociación de Químicos del Instituto Químico de Sarriá (A-IQS).

As in previous editions, the conference is an European meeting point for all the people related to the world of industrial enzymes. Participants from a wide range of fields such as research, marketing and practical applications will gather in Barcelona next November.

The meeting is sponsored by the main European enzyme producers, which will also present their last innovations in the industrial applications of enzymes.

In addition to main lectures by invited researchers from Academia and Industry, a poster communication session will be opened to anyone interested in presenting their recent work.

Contents

The meeting will be comprised of a number of major conferences covering topics such as:

- The use of enzymes in the food industry, flavour generation, paper and textile industry, organic synthesis, etc.
- Novel uses of enzymes to replace traditional processes.
- Biocatalysis.
- Process engineering for biocatalysis.
- European legislation on the use of enzymes.

A proceeding book and technical documentation from the Sponsors and Collaborating companies will be distributed.

A-IQS AWARD

The III European A-IQS Award on Enzyme Technology will be delivered during the meeting. This

award is intended to promote pre-competitive research on innovation of processes or products involving enzyme technology.

Place

The meeting will be held at the Gallery Hotel, located in downtown Barcelona.

For more information about the meeting, the III A-IQS Award, and to receive details of registration and abstract submission:

Secretary of Meeting
Asociación de Químicos del IQS
Vía Augusta, 390
08017 Barcelona (Spain)
Tel.: 34-3-203 89 00. Fax: 34-3-205 62 66

OTRAS NOTICIAS

IRRADIACION DE ALIMENTOS: PRIORIDADES DE INVESTIGACION

(F-FE 132/94)

Flair-Flow II is a co-operative project of the EU AAIR and VALUE programmes. It compares 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.: (91) 544 56 07
Fax.: (91) 549 36 27

Director del Proyecto F-FE

Dr. T.R. Gormley
The National Food Center
Dunsinea, Dublin 15
Irlanda
Tel.: 38 32 22
Fax.: 38 36 64

Recientemente se ha finalizado el estudio "Research priorities relating to food irradiation" que forma parte del Programa FLAIR de la CE y se ha publicado en un libro de 95 páginas donde se ponen de manifiesto las necesidades de investigación en el campo de la irradiación de alimentos. Estas son:

- Investigación sobre la utilización de aceleradores de electrones para la irradiación de determinados alimentos que pueden fluir libremente a granel, como es el caso de los granos.
- Mejora de los métodos para determinar la dosis de radiación.
- Existe falta de información sobre cambios nutricionales en alimentos "complex" para dosis de irradiación superiores a 10 KGy.
- Investigación en métodos para la detección de identificación de productos radiolíticos (e interacciones)

en nuevos alimentos, así como la formación de productos radiolíticos a partir de contaminantes tales como sustancias agroquímicas.

- Investigación sobre criterios microbiológicos para las buenas prácticas de fabricación y la obtención de valores de referencia para asegurar la calidad microbiológica.
- Investigación en la predicción de la calidad microbiológica, sensorial y nutricional en el caso de diferentes tratamientos combinados.
- Información sobre materiales de envasado, adhesivos y tintas de impresión más convenientes para la irradiación.
- Al consumidor se le debe suministrar una información de fácil comprensión, precisa y objetiva sobre la irradiación de alimentos.
- El desarrollo de las normas internacionales y la aplicación de ensayos prácticos son prioritarios en el área de métodos de detección.

Para mas información: Si desea una copia del informe de 95 páginas (EUR 15017 EN) dirjase a Mr. J. Comelese, Commission of the European Communities, DG XII-(2/31), 8 Square de Meeus Brussels, Bélgica. Tel.: 32-2-296 09 12; Fax: 32-2-296 43 22.

Los autores del estudio son: Dr. A. Fink y Dr. D. Rehmann, Fraunhofer -Institut für Lebensmitteltechnologie und Verpackung, Steinerstrasse 15, D-8000 München 70, Alemania. Tel.: 49-89-149 00 90.

INVESTIGADORES Y TECNOLOGOS EUROPEOS

(F-FE 136/94)

Flair-Flow II is a co-operative project of the EU AAIR and VALUE programmes. It compares 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.: (91) 544 56 07
Fax.: (91) 549 36 27

Director del Proyecto F-FE
Dr. T.R. Gormley
The National Food Center
Dunsinea, Dublin 15
Irlanda
Tel.: 38 32 22
Fax.: 38 36 64

Se alerta a los INVESTIGADORES Y TECNOLOGOS europeos en el campo de la agricultura y pesca (incluyendo la agro-industria, tecnología de alimentos, ciencias forestales, piscicultura y desarrollo rural) sobre el hecho de que fue el cuarto programa marco se encuentra en un avanzado estado de preparación y se prevé que a comienzos de 1995 se lance la primera convocatoria para la presentación de proyectos. Se recuerda a los potenciales participantes que ahora es el momento de la búsqueda de socios, de los sectores académico y/o industrial, para for-

mar los equipos de investigación interdisciplinarios e internacionales que son necesarios para redactar una propuesta con el fin de ser financiada por el programa. El programa cuenta con un presupuesto global de 684 MECU. Las áreas prioritarias propuestas en el campo de la agricultura y pesca son las siguientes:

- Cadenas integradas de producción y elaboración
- Ampliación a escala y metodologías de procesado
- Ciencias genéricas y tecnologías avanzadas para alimentos enriquecidos.
- Agricultura, ciencias forestales y desarrollo rural
- Investigación pesquera y piscicultura

El área número tres presenta una significación particular para los científicos y tecnólogos de alimentos ya que incluye: la aplicación de la ciencia y tecnología de otras disciplinas al área de alimentos; el desarrollo de la ciencia que puede conducir a la aplicación de tecnologías avanzadas y afines; el estudio de la relación dieta/salud y el diseño de alimentos para cubrir necesidades nutricionales y funcionales específicas.

Para mas información: Sobre el cuarto programa marco contactar con Mr. L. Breslin, Commission of the European Union, DG XII E-2, 2/26, 8 Square de Meeus, Brussels, Bélgica. Tel: 32-2-295 04 77; Fax: 32-2-296 43 22.

FACILIDAD DE LIMPIEZA DE LA MAQUINARIA DE ELABORACION DE ALIMENTOS

(F-FE 141/94)

Flair-Flow II is a co-operative project of the EU AAIR and VALUE programmes. It compares 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.: (91) 544 56 07
Fax.: (91) 549 36 27

Director del Proyecto F-FE
Dr. T.R. Gormley
The National Food Center
Dunsinea, Dublin 15
Irlanda
Tel.: 38 32 22
Fax.: 38 36 64

El desarrollo de protocolos prácticos de ensayo para evaluar la facilidad de limpieza de los bienes de equipo dedicados a la producción de alimentos es el objetivo de un proyecto AAIR, actualmente en fase de ejecución. Los métodos que se desarrollan, en caso de ser adecuados, se someterán al Comité Europeo de Normalización para que sean considerados como Normas Europeas para evaluar el diseño higiénico del equipo de acuerdo con la Directiva sobre Seguridad de la Maquinaria (89/392/CEE). Durante el primer año del proyecto, la mayor parte del trabajo se centrará en el establecimiento de técnicas apropiadas para que los participantes puedan utilizarlas para desarrollar

métodos de detección de suciedades (microbianas y orgánicas). Los participantes necesitan superficies patrón sobre las que se aplican suciedades patrón. Estas a su vez requieren que se limpien con protocolos de limpieza estándar antes de que los residuos de suciedad puedan detectarse. Se ha decidido/conseguido lo siguiente:

- El acero inoxidable es el material utilizado por los participantes en el proyecto para desarrollar y comparar los métodos.
- Se han desarrollado suciedades microbianas puras así como mezclas de suciedades microbianas y orgánicas para maquinaria de proceso a pequeña y gran escala, así como sistemas de aplicación por pulverización.
- Para la suciedad microbiana se utilizan *Pseudomonas*, *Photobacterium* y *Bacillus spp.*
- Las suciedades orgánicas para superficies abiertas están basadas en mezclas de leche, almidón y grasas y para superficies cerradas en base a leche y margarina.
- Todos los países europeos utilizan detergentes cáusticos y ácidos para la limpieza y son partidarios de la utilización de detergentes alcalinos, aplicados en forma de espuma, en el caso de superficies abiertas; se prefiere la limpieza a baja presión.

Los trabajos de investigación durante el segundo año se centrarán en los sistemas de detección de la suciedad residual que persiste después de la limpieza. Permanezca, pues, atento a una posterior información sobre este importante proyecto.

Para mas información, contactar con:

Dr. J. T. Holah,
Campden Food and Drink Research
Association, Chipping Campden,
Gloucestershire, GL55 6LD, Reino Unido,
Tel: 44-386-840319
Fax: 44-386-841306

FISIOLOGIA DE MICROORGANISMOS PATOGENOS EN ALIMENTOS

F-FE 142/94

Flair-Flow es un proyecto cooperativo de FLAIR Y VALUE para mejorar el flujo de información sobre calidad, tecnología y seguridad alimentaria, como también sobre la alimentación sana, para la industria alimentaria y los consumidores de los países de la CE y algunos países no pertenecientes a ella.

Director de la Red Nacional
Dr. Jesús Espinosa Mulas
Instituto del Frío
Ciudad Universitaria. 28040 Madrid
Tel.: (91) 544 56 07
Fax.: (91) 549 36 27

Director del Proyecto F-FE
Dr. T.R. Gormley
The National Food Center
Dunsinea, Dublin 15
Irlanda
Tel.: 38 32 22
Fax.: 38 36 64

Existe una importante preocupación ciudadana en Europa en relación con el alto nivel actual de intoxicaciones producidas por la ingestión de alimentos contaminados con microorganismos patógenos, nivel que aumenta cada año en lugar de disminuir. Al mismo tiempo, los consumidores exigen cada vez con mayor fuerza, alimentos más fáciles de utilizar, más frescos, más naturales, mínimamente procesados, conservados de manera menos agresiva (menos sal, menos azúcar) y menos condicionados a la utilización de aditivos que hasta ahora. De aquí la importancia de este proyecto de acción concertada del programa AAIR sobre la fisiología de los microorganismos patógenos en alimentos.

El principal objetivo de este proyecto de investigación es determinar la fisiología, bioquímica y bases genéticas de la supervivencia de estos microorganismos y su respuesta en alimentos sometidos a determinadas condiciones, así como los factores que influyen en el proceso de infección y toxigenesis. Algunos de los resultados obtenidos en este proyecto, que cuenta con una base muy amplia, son:

- Se ha investigado la supervivencia a bajas temperaturas ("choque de frío") de *Listeria monocytogenes*; los estudios se refieren a la supervivencia y crecimiento de *Listeria* en alimentos almacenados a temperaturas de refrigeración.
- *E. coli* y *L. monocytogenes* desarrollan resistencia a un bajo pH, que de otra manera sería letal cuando, primero, son expuestas a un pH ácido más alto pero no letal. Asimismo, las células que crecen a velocidades de crecimiento bajas llegan a ser más ácido-tolerantes; este hecho tiene gran importancia en la seguridad de alimentos procesados y almacenados a bajo pH.
- Se han determinado las respuestas de *L. monocytogenes* en condiciones de alta salinidad y bajo pH en relación con la fabricación de queso portugués. Estos estudios darán lugar a recomendaciones para una elaboración y almacenamiento seguros de quesos en los que *L. monocytogenes* es detectable.
- Se ha demostrado que la temperatura de crecimiento ocasiona cambios en la composición de los ácidos grasos de las células de psicrófilos *C. botulinum*; estos cambios pueden gobernar la aptitud de este microorganismo para crecer en alimentos almacenados a temperaturas de refrigeración.
- Esporas de *C. botulinum* tipo E almacenadas a bajas temperaturas presentaron un tanto por ciento de germinación más bajo a medida que aumentaba el tiempo de almacenamiento; esto tiene que ver con la seguridad de alimentos almacenados a temperaturas de refrigeración y alimentos pasteurizados.
- Se ha cuantificado la formación de toxinas por *Aeromonas hydrophila* a diferentes temperaturas de crecimiento; esto tiene aplicación en la seguridad de alimentos almacenados a temperaturas de refrigeración.
- Serotipos de *Aeromonas hydrophila*, que más frecuentemente se han encontrado en alimentos, se han correlacionado con los aislados en pacientes de

hospitales. Este estudio tiene trascendencia en la propagación, infección y control de *Aeromonas* contaminantes de alimentos.

- Los ensayos realizados con salsa tipo Bolonia envasada a vacío han puesto de manifiesto la inhibición del crecimiento de *L. monocytogenes* por bacteriocinas producidas por bacterias ácido-lácticas.

Para más información: Contactar con el Prof. G. W. Gould, Unilever Research Laboratory, Colworth House, Sharnbrook, Bedford MK44 1LQ, Reino Unido. Tel: 44-234-222345; Fax: 44-234-222277.

FUERTE AUMENTO DEL CONSUMO DE ACEITE DE SOJA EN ESPAÑA

El consumo de aceite de soja experimentó en España en 1994 un fuerte aumento, hasta 193.697 Tm, la cifra más alta en los últimos 18 años. Se envasaron 20.000 Tm de aceite de soja puro o mezclado con otro tipo de aceites comestibles, para el consumo doméstico. Por su parte, la industria de productos alimenticios manufacturados (conservas, margarinas, bollería) y el sector de la restauración consumieron casi 180.000 Tm. Además, España exportó otras 102.190 Tm.

En los últimos años las compañías españolas han llevado a cabo grandes inversiones en modernización de instalaciones hasta conseguir la elevada calidad del aceite de soja, con la que cuenta hoy día. Esta alta calidad, unido al aumento de precio de otros aceites comestibles y al récord de producción de haba de soja conseguido en EE.UU. (más de 63 millones de Tm) permitirá alcanzar en nuestro país -según todos los expertos consultados- un nuevo incremento en el consumo de aceite de soja durante el año 1995.

HEWLETT-PACKARD EN APOYO DE LOS INVESTIGADORES ESPAÑOLES

Durante los días 3-6 de Abril y coincidiendo con Expoanalítica + Biociencia '95, se celebraron en Madrid las **7as Jornadas de Análisis Instrumental (JAI)**, uno de los foros más prestigiosos para quienes trabajan en tareas de investigación dentro del análisis instrumental.

Durante las **JAI** tuvieron lugar las reuniones de un gran número de Asociaciones Científicas de Química Analítica, tanto nacionales como internacionales.

Como complemento del Programa Científico, en el que intervinieron como conferenciantes especialistas nacionales e internacionales de gran renombre en cada área, fueron instituidos unos Premios a los mejores trabajos de investigación, uno de los cuales, el **Premio Técnicas de Separación**, consistente en un Ordenador Portátil Omnibook e Impresora Hewlett-Packard, estuvo patrocinado por la División de Instrumentación Química de HP.

El Premio Técnicas de Separación, destinado a la mejor contribución al Desarrollo y Aplicación de Métodos de Separación, fue otorgado al trabajo *"Detección de Proteínas mediante Espectroscopía de Absorción Termoóptica en Electroforesis Capilar en capilares de 10 y 20 µm de diámetro"*, de los autores: José M.^a Saz, Beat Krattinger, Alfredo E. Bruno, José C. Díez-Masa y H. Michael Widmer.

Al mismo tiempo se concedieron accésits a los trabajos: *"Discriminación de enantiómetros para precipitación continua"* de Evaristo Ballesteros, Mercedes Gallego, Miguel Valcárcel y Felix Grases, y al titulado *"Cromatografía Líquida Multidimensional con switching de columna aplicada a la resolución de mezclas complejas de compuestos polifenólicos"* de E. Leira y R. Cela.

Con este Premio, que ha registrado un alto nivel de participación, la División de Instrumentación Química de Hewlett-Packard ha querido, una vez más, demostrar su interés por quienes trabajan en tareas de investigación y desarrollo de nuevas metodologías en Análisis Instrumental.