

NOTICARIO

REUNIONES Y CONGRESOS CELEBRADOS

EXPOLIVA '95 **Feria Internacional del Aceite de Oliva** **e Industrias Afines** **Jaén, 4-7 Mayo 1995**

La séptima edición de la Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines, Expoliva '95, ha supuesto un éxito de organización y participación al haberse superado con creces las previsiones de la Fundación del Olivar, entidad organizadora de la feria desde 1991.

En torno a 80.000 personas han visitado la muestra en la que han participado 136 empresas e instituciones nacionales e internacionales. Los 136 expositores ocupaban 200 módulos de stands en una superficie de más de 9.100 metros cuadrados de los 48.000 con que cuenta el recinto ferial de Vaciacostales.

La organización ha destinado un 20% más de superficie a exposición en relación a la feria de 1993 y en la edición de este año ha habido 22 firmas comerciales más que en la de hace dos años, lo que representa un aumento del 19,30% y un nuevo récord de participación y superficie destinada a exposición.

La relación de personalidades que han visitado la muestra ratifica la importancia y el prestigio alcanzado por Expoliva en sus siete ediciones, hasta situarla como la primera exposición del mundo dedicada al sector oleícola. En la larga relación de personalidades presentes en esta edición de Expoliva cabe citar al vicepresidente del Gobierno, Narcís Serra; el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Atienza; el consejero de Agricultura, Pesca y presidente de la Fundación del Olivar, Paulino Plata; el presidente del Banco Español de Crédito, Alfredo Sáenz; el director ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional, Fausto Luchetti, y los presidentes de la Caja General de Ahorros de Granada, Julio Rodríguez, y de Unicaja, Braulio Medel, así como a los máximos responsables de las organizaciones agrarias UPA y ASAJA, Fernando Moraleda y Pedro Barato, respectivamente.

Esta edición de Expoliva ha contado con la representación de las delegaciones institucionales de España, Italia, Grecia, Túnez y Turquía, además de la presencia de delegaciones comerciales de otros once países como USA, Canadá, Suecia, Chipre, etc.

El vicepresidente del Gobierno, Narcís Serra, afirmó en la inauguración de Expoliva que esta feria es la más importante del mundo dedicada al aceite de oliva y elogió al sector olivarero por las inversiones realizadas en los últimos años para adecuarse a las exigencias del mercado. Serra avanzó algunos aspectos del decreto de la sequía que tenía previsto aprobar unos días después el Consejo de Ministros. Por su parte, el ministro de Agricultura, Luis Atienza, concretó algunos de los puntos de este decreto a

las organizaciones agrarias y a los medios de comunicación acreditados en la feria.

El simposio científico-técnico de la feria, uno de los más destacados de las siete ediciones de Expoliva, estuvo dedicado a dos grandes áreas: la comercialización del aceite de oliva envasado y la reducción del impacto medioambiental del cultivo del olivar y de la producción del aceite de oliva.

El presidente del COI, Fausto Luchetti, que presidió la inauguración del simposio, rechazó la posibilidad de un nuevo incremento de los precios del aceite como el que se produjo al inicio del año y se mostró optimista respecto a las ventas de aceite de oliva en el mundo, si bien advirtió que hay que seguir explicando las cualidades del producto para garantizar los mercados. Luchetti puso de relieve que es necesario hacer un esfuerzo por divulgar las bondades del aceite a muchos consumidores de los países productores que aún no están concienciados de las cualidades terapéuticas, nutritivas y culinarias del aceite de oliva. Curiosamente, indicó, son los países alejados de la zona mediterránea, como USA, Canadá, Argentina, Japón o Australia, los más fieles al aceite de oliva.

Otro aspecto indicativo del éxito de la feria lo constituye el importante volumen de negocio que la muestra ha generado. Si bien los expositores se muestran remisos a facilitar el resultado de sus operaciones comerciales cerradas en la feria, la mayoría reconoció que esta edición ha sido la mejor de cuantas se han celebrado. Los productores de aceite han relanzado sus ventas, paralizadas en las últimas semanas. El virgen extra envasado ha centrado el interés de los operadores en mayor proporción que en anteriores ediciones. Su precio ha oscilado en torno a 485.

En cuanto a la maquinaria oleícola y para almazaras, también se ha registrado un aumento del volumen de venta. Los cooperativistas y los industriales han obtenido mejores resultados que hace dos años y han cerrado o comprometido operaciones de venta de aceite y de maquinaria con países como Grecia y Portugal, al tiempo que han apalabrado otras operaciones con distribuidores de la Europa comunitaria, Suecia y Alemania, fundamentalmente.

Todos los sectores participantes en Expoliva han coincidido en señalar la necesidad de ampliar y adecuar el recinto ferial. Una exposición de carácter internacional precisa de mejores y más amplias instalaciones que las existentes, que se han quedado pequeñas tanto en lo que respecta a la superficie destinada a exposición como a los servicios paralelos: sala de simposio, sala de prensa, aparcamientos, etc., que se han quedado pequeños ante la demanda habida en esta edición.

La inusitada afluencia de visitantes, que ha superado ampliamente las expectativas de la organización –las previsiones eran de 50.000 personas para las cuatro jornadas de feria–, pone de manifiesto el interés y la aceptación que la feria despierta en la provincia de Jaén, donde está sólidamente enraizada.

Todo lo anterior confirma el balance altamente positivo de Expoliva'95 al haberse superado las expectativas iniciales de la organización, tanto en participación de expositores como en número de visitantes, por la calidad y el alto nivel de las ponencias y comunicaciones presentadas al simposio, así como por el importante volumen de negocio comprometido en la muestra, que en definitiva, es uno de los aspectos principales de cualquier certamen de estas características. Todo ello representa un nuevo éxito para la organización, la Fundación del Olivar, que entrega así el relevo de Expoliva a la Institución Ferial de Jaén con aquella totalmente consolidada y situada a la cabeza de las exposiciones que sobre el aceite de oliva se celebran en el mundo.

La feria de datos

- Presupuesto: 86,3 millones de pesetas.
- Superficie del recinto: 48.000 m².
- Superficie de exposición: 9.100 m².
- Número de expositores: 136.
- Número de stands: 200 módulos.
- Número de visitantes: 80.000 personas.
- Pabellones: Jaén, Alcalá la Real, Martos, Úbeda I y II, Sierra de Segura I y II, Carpa Picual, Pabellón Internacional y Baena.

Premios y concursos

El trabajo titulado "El olivo"; del programa de Radio Exterior de España "Viaje por España", del que son autores José Luis Yzaguirre (director) y Jesús Beltrán (coordinador), ganó el **Premio de Periodismo** de Expoliva'95 por decisión unánime de los miembros del jurado. El programa, de emisión diaria y una duración de 45 minutos, se emitió para el todo el mundo a través de onda corta el pasado 18 de abril en horario de 7:15 y 15:15 horas. En él participaron Alicia de los Ríos, especialista en el mundo del olivar; Juan Torres, presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Sierra de Segura, y la escritora gastronómica María Emilia González Sevilla, así como

Jesús Beltrán y José Luis Yzaguirre, como responsables de su edición.

Esta es la primera vez en las siete ediciones de Expoliva que el Premio del Concurso de Periodismo lo obtiene un trabajo radiofónico. Con anterioridad, los premios habían sido concedidos a artículos periodísticos publicados en diarios y revistas especializadas y a un programa de Canal Sur Televisión.

A esta edición del concurso se han presentado 17 trabajos de prensa (diarios nacionales, regionales y provinciales y revistas especializadas), radio y televisión. El jurado destacó la alta calidad de la mayor parte de los trabajos enviados a esta convocatoria del concurso. El premio está dotado con 250.000 pesetas, diploma acreditativo y trofeo.

El **Premio al mejor diseño** de stand se divide en tres categorías: al stand del aceite, al de maquinaria oleícola y al institucional o de entidades que ofrezcan servicios o productos complementarios. El premio, que en cada categoría se concede al stand que haya sido decorado con mayor originalidad y suponga un esfuerzo por mejorar la imagen de la feria, consiste en un título acreditativo y un trofeo, una escultura alegórica del proceso de elaboración del aceite, obra del ceramista ubetense Tito.

La Corporación Oliverera del Sur, S.A. (COOSUR) obtuvo el premio al mejor stand del aceite; la firma Alfa Laval el de maquinaria oleícola y el Consejo Oleícola Internacional (COI) el del stand institucional.

El primer y segundo **Premio a la calidad del aceite de oliva** recayeron en las muestras de la Sociedad Cooperativa Andaluza Agropecuaria de Antequera (Grupo Oleícola Hojiblanca de Málaga) y el tercer premio fue a parar a la Comunidad de Bienes de Ceuta, de Córdoba. El jurado, que se constituyó en panel, resaltó en el acta la ardua tarea de selección dada la enorme calidad de las 53 muestras de aceite de oliva virgen extra presentadas al certamen, y significó entre las características del aceite del primer premio "el intenso frutado de aceituna en su óptimo estado de maduración, destacando un ligero amargor. El conjunto constituye un aceite muy equilibrado".

Así mismo, el jurado concedió por unanimidad el primer **Premio de innovaciones tecnológicas** a API Automatización Industrial, S.L., de La Carolina, por su "Sistema de control, regulación y optimización del proceso de fabricación del aceite de oliva en almazaras". También por unanimidad, otorgó el segundo premio a la firma Fuentes Cardona, S.A., de Úbeda, por su "Separadora pulpa-hueso".

Los miembros del jurado felicitaron públicamente a todas las firmas comerciales participantes en el premio y lamentó no disponer de accésit o menciones honoríficas con las que premiar justificadamente su esfuerzo.

Programa de datos

Día de 4 de Mayo

Expoliva'95 se abrió al público a las 10 de la mañana, si bien hasta las 13 horas el vicepresidente del Gobierno Narcís Serra, no inauguró oficialmente la feria.



A las 12 del mediodía finalizó el plazo de presentación de trabajos al Premio de innovaciones tecnológicas. Sin embargo, la presentación del libro "Tierra de olivos" y la del volumen que recopila las Actas del Symposium Científico-Técnico de Expoliva'93, que presidió el consejero de Agricultura, Paulino Plata, se llevó a cabo a las 6:15 de la tarde. Finalmente, se dio a conocer el fallo del Premio de Periodismo.

El consejero estuvo acompañado del autor del texto de "Tierra de olivos", Manuel Piedrahita, quien disculpó a Alberto Schommer, y del presidente de la Caja Rural de Jaén, José Luis García Lomas, entidad que patrocina la edición de las actas de los simposios de Expoliva.

A partir de las 4 de la tarde, los escolares ganadores del concurso organizado por la Fundación del Olivar con motivo de la celebración de Expoliva visitaron la feria, recibieron los premios del concurso y una merienda en el restaurante del recinto ferial.

El presidente de la Caja General de Ahorros de Granada, Julio Rodríguez, ofreció hacia las 18:30 horas una conferencia de prensa en el stand de La General y se entrevistó con representantes del sector olivarero.

Día de 5 de Mayo

A las 10 de la mañana, el director ejecutivo del COI, Fausto Luchetti, inauguró oficialmente el simposio científico-técnico, que patrocina la Cámara Oficial de Comercio e Industria de Jaén. Previamente, Luchetti atendió a los medios de comunicación acreditados en la feria. A la misma hora, 10 de la mañana, tuvo lugar una reunión del Patrimonio Comunal Olivarero en su stand.

El profesor Manuel Parras Rosa, del área de comercialización e investigación de mercados de la Universidad de Jaén, presentó a las 10:30 horas en la sala de simposio la ponencia titulada "Perfil del consumidor español".

A las 11 de la mañana se reunió en la sala de prensa la Fundación del Olivar para la firma del Convenio Fundación-Universidad, que suscribieron el presidente de la Fundación y consejero de Agricultura, Paulino Plata, y el presidente de la Comisión Gestora de la Universidad de Jaén, Luis Parras Guijosa. Con el convenio se pretende fomentar la investigación científica para la promoción del olivar.

Paralelamente, a la misma hora y en la sala del simposio, Sergio Ventura, de la división de promoción de productos agrícolas, D.G. VI de la Comisión de la Unión Europea, presentó la ponencia titulada "Características demandadas por el consumidor de la Europa Comunitaria". Hacia las 12 del mediodía se presentaron las comunicaciones de las delegaciones oficiales de Túnez y Turquía sobre los países exportadores de aceite de la cuenca mediterránea.

El consejero de Agricultura presentó en torno a las 12:30 horas el libro "Estudio sobre el consumo de aceite de oliva en el sector de la hostelería y restauración", obra de Manuel Parras Rosa y Francisco J. Torres Ruiz, editado por la Fundación del Olivar. Con anterioridad se presentó el "Directorio de industrias de aceites".

Paulino Plata anunció en Expoliva la instalación en el Parque Tecnológico de Málaga de un Instituto de la Dieta

Mediterránea, que tendrá por objeto ser "centro de formación e intercambio de conocimientos y prestación de servicios" y que incluirá el aceite de oliva, el porcino ibérico, las frutas y las hortalizas con el fin de mejorar su comercialización.

El presidente de Banesto, Alfredo Sáenz, que también visitó Expoliva, puso de relieve el respaldo de su entidad a la creación en Jaén de un mercado de futuros, uno de los asuntos recurrentes de la feria sobre el que hubo pronunciamientos varios, desde el del vicepresidente del Gobierno al de todos los responsables de las entidades de ahorro que visitaron Expoliva y los de las organizaciones agrarias.

En la sala de simposio, se presentó la ponencia "Demanda de países con alto consumo potencial" y, a continuación, la comunicación "Cultura del aceite. Calidad y salud", a cargo de Manuel Piedrahita. Terminado este acto, se realizó la difusión de los paneles, con las comunicaciones a las ponencias.

Los premios a la calidad del aceite y al mejor diseño de stand se dieron a conocer públicamente por los miembros del jurado hacia las 13:30 horas en la sala de prensa. El de innovaciones tecnológicas se difundió una media hora después mediante una nota informativa y por la megafonía del recinto ferial como los dos anteriores.

El presidente nacional de ASAJA, Pedro Barato, ofreció a las 13:45 horas una conferencia de prensa sobre la problemática del olivar y la política agraria de la UE.

A las 5 de la tarde se inició la mesa redonda que, presidida por Fausto Luchetti, resumía las ponencias y comunicaciones debatidas a lo largo de la mañana. El director ejecutivo del COI recopiló todas las intervenciones y destacó la importancia de las propuestas debatidas. A continuación pero en la sala de prensa, se celebró el seminario sobre gestión operativa y documentación de exportación de aceite de oliva, a cargo de la Cámara Oficial de Comercio e Industria de Jaén.

Unicaja celebró en Expoliva un consejo de administración que presidió Braulio Medel y en el que se aprobó el cierre del primer cuatrimestre de actividad de esta entidad de ahorro con 4.009 millones de movimiento, lo que representa un incremento del 12% respecto al mismo período del año anterior. Medel, presidente de la Confederación Española de Cajas de Ahorro (CECA), explicó que la reunión del consejo en Expoliva responde a una corta tradición de seis años, cuando se aprovechó la ocasión para dar a conocer la fusión de las distintas cajas que en la actualidad conforman Unicaja.

A las 7 de la tarde, tuvo lugar una reunión de las Organizaciones de Productores de Aceite de Oliva en la sala de prensa del recinto ferial.

Día 6 de Mayo

La jornada la abrió la ponencia del catedrático de Fitotecnia de la Universidad de Córdoba, Elías Fereres, sobre la utilización del agua de riego, en la que se pusieron de relieve las grandes posibilidades de ahorro de agua mediante la planificación de los riegos localizados. A continuación se presentaron nuevas comunicaciones al panel.

A las 11 de la mañana tuvo lugar una reunión del polígono olivarero de Martos en el stand del ayuntamiento de esta localidad jiennense.

El director de la Udp. Sistemi Lotta Integrata, ENEA, de Roma, Ugo Cirio, presentó la ponencia Agroquímicos e impacto ambiental en la sala de simposio hacia las 11:30 de la mañana. Durante la intervención, se puso de manifiesto las amplias posibilidades de la utilización de la lucha biológica para la reducción de los productos fitosanitarios en el olivar.

El ministro de Agricultura, Luis Atienza, llegó al recinto ferial hacia las 10:45 horas. Hasta las 12 del mediodía recorrió distintos pabellones del recinto para a continuación ofrecer una conferencia de prensa a los distintos medios de comunicación acreditados en Expoliva. Atienza avanzó algunos datos del decreto de la sequía y se entrevistó con los responsables de las distintas organizaciones agrarias presentes en la feria. Seguidamente, el ministro visitó el resto de los stands de la feria.

A continuación, Philippe Fraioli, de la Comisión de las Comunidades Europeas, Dirección General VI B. 4, presentó en la sala de prensa una comunicación titulada "comercialización de los productos de calidad y desarrollo rural. Actuaciones actuales y perspectivas", haciendo incidencia en las Denominaciones de Origen para la diferenciación de los productos.

Mientras, en la sala de simposio, se realizó un debate sobre el aprovechamiento de los subproductos del olivar en el que intervinieron José María Pastor, presidente de la S. Miguel Arcángel; Antonio Attacho, presidente de Oleícola El Tejar; Alvaro Espuny, presidente de ANEO, y Pedro Fuentes, ingeniero industrial. Este debate despertó gran expectación y se prolongó hasta pasadas las 3:30 de la tarde.

A las 6:30 de la tarde comenzó un festejo taurino, con motivo de la celebración de Expoliva, en el Coso de la Alameda de Jaén y a las 10 de la noche comenzó la cena oficial de clausura de la feria. En este acto, presidido por el alcalde de Martos, Antonio Villargordo, se hicieron entrega de los premios de los concursos convocados con motivo de la feria y de sus correspondientes galardones.

Día 7 de Mayo

Hasta el cierre de la feria, fijado a las 8 de la tarde, numeroso público visitó los distintos stands del recinto de Vaciacostales al ser una jornada de puertas abiertas.

86th AOCS ANNUAL MEETING & EXPO

**Henry B. González Convention Center
San Antonio, Texas
May 7-11, 1995**

A five day meeting was held in San Antonio, Texas, May 7-11, 1995; the Henry B. González Convention Center served as headquarters. There were over 2,200 registrants from over 40 countries, and 550 papers 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. Four days of technical sessions were included in this meeting. Technical sessions were held in the following areas: Analytical, Biotechnology, Structured Triglycerides in Food, *trans* Fatty Acids, *gamma* Linolenic Acids, Natural Antioxidants, Oleochemicals, Phospholipids, Process Safety Management of Highly Hazardous Chemicals, Protein and Co-Products, Surfactants and Detergents, and Dietary Fat and Neural Development.

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. Eighteen papers were presented in sessions covering the areas of Processing, Refining Equipment, and Analytical Techniques/Instrumentation.

An industry wide exposition, which featured 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.

Sporting events held during the meeting included the 11th Annual Fat Peoples's Fun Run and Walk, and a tennis tournament. The 5th Annual Jim Lyon Golf Classic was a special highlight with over 100 golfers.

There was also a spouse/guest program offered on a daily basis which included a Welcome Reception on Sunday and allowed participants to either explore San Antonio on their own or register for a daily tour of such places as the President Lyndon B. Johnson Ranch and Nuevo Laredo, Mexico.

Further information can be obtained by contacting the Education/Meetings Department, P.O. Box 3489, Champaign, IL 61826-3489, USA (fax: 1-217-351-8091, telephone: 1-217-359-2344).

I SEMANA DE LA ALIMENTACION

Madrid, 17-21 Mayo 1995

Con la visita de más de 23.000 profesionales, procedentes de toda España y del extranjero, cerró sus puertas la SEMANA DE LA ALIMENTACION, certamen que celebró su primera edición entre los días 17 al 21 de mayo, en los Pabellones del Parque Ferial Juan Carlos I de Madrid.

La I SEMANA DE LA ALIMENTACION, inaugurada en la mañana del 17 de mayo por la Secretaría General de Alimentación, Regina Revilla, reunió la oferta de 147 expositores directos así como de un importante colectivo de empresas que promocionaron sus productos a través de los stands de los diversos organismos autonómicos, como la Comunidad de Madrid, la Junta de Extremadura, la Cámara de Comercio e Industria de Teruel, la Junta de Andalucía, la Dirección General de Comercio y Artesanía de Murcia, la Diputación de León, y la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente - Cámaras de Comercio e Industria de Castilla-La Mancha.

El Ministro de Comercio y Turismo, Javier Gómez-Navarro, realizó una visita al salón, tras clausurar el II

Congreso Nacional de Alimentación, encuentro promovido por la Federación Nacional de Asociaciones de Detallistas de Alimentación, FENADA, y organizado por la Asociación Madrileña de Empresarios de Alimentación, LA UNICA. El Congreso fue inaugurado, en la mañana del 20 de mayo, por el Alcalde de Madrid, José M^a Álvarez del Manzano.

Paralelamente a la exhibición comercial, el certamen dedicó un área a la presentación de nuevos productos; un Escaparate de Novedades donde, bajo el lema "La calidad como meta, la participación como medio", se premiaron los conceptos calidad y novedad del producto; la calidad, diseño, funcionalidad, posibilidad de reciclaje o destrucción del envase; el diseño, claridad e información del etiquetado, y la imagen e identificación del conjunto, en ocho categorías diferentes.

Dentro del programa de Jornadas Técnicas se desarrollaron, en la mañana del 18 de mayo, las ponencias sobre "La Industria Alimentaria Mercado Europeo, Calidad y Medio Ambiente", organizadas por IFEMA -Feria de Madrid- en colaboración con la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas, y la revista "Ciudadano". Estas jornadas fueron clausuradas por José Domingo Gómez Castallo, Director del Instituto Nacional del Consumo.

Otra de las actividades desarrolladas en el marco del salón fue el Campeonato del Mejor Maestro Artesano Pastelero de España, MMAPE-95, máximo foro profesional del Sector Artesano de la confitería española, que en esta ocasión cumplió su quinta edición. El fallo del jurado, otorgó los galardones, a Jordi Pujoll Altarriba, de Barcelona, Angel Fernández Martín, de Madrid y, Faustino Helguera Echevarría, de Asturias.

También con la asistencia de Regina Revilla, se celebró, en la tarde del 18 de mayo, la presentación de un número monográfico sobre los productos cárnicos españoles con Denominación de Origen o Específica, editado por la revista Eurocarne.

Finalmente, la Asociación Empresarial de Alimentos de la Comunidad de Madrid -ASECAM- aprovechó su presencia en la SEMANA DE LA ALIMENTACION para hacer la presentación de sus estatutos en los que ha fijado como principal objetivo la promoción de los productos agroalimentarios de la Comunidad de Madrid.

PRÓXIMOS CONGRESOS Y REUNIONES

CALENDAR OF FOOD SCIENCE, TECHNOLOGY AND ENGINEERING MEETINGS IN EUROPE AND MAJOR INTERNATIONAL EVENTS

OCTOBER 1995

* **Sunday 01 to Friday 06**

21st WORLD CONGRESS & EXHIBITION OF THE INTN'L SOC. FOR FAT RESEARCH (ISF)

International Society for Fat Research
Language: English - Translation: No
The Hague Congress Centre, The Hague
NETHERLANDS
Contact: Jean Wills, ISF Secretariat
Tel: +1 217 359 2344, Fax: +1 217 351 8091

* **Wednesday 04**

FOOD HYGIENE FACILITIES MANAGEMENT
What does it mean to you?
Society of Food Hygiene Technology
Language: English - Translation: No
The Hilton National Hotel, Coventry
UNITED KINGDOM
Contact: Mrs. HA Hyde
Tel: +44 1590 671979, Fax: +44 1590 671979

* **Wednesday 11 to Thursday 12**

FUNCTIONAL FOODS IN EUROPE
Commercial & Technical Trends & Developments
Leatherhead Food RA/ADRIA
Language: English/French - Translation: Yes
ATRIA. Paris Charenton
FRANCE
Contact: Conference Administration
Tel: +44 1372 376761, Fax: +44 1372 386228

* **Wednesday 11 to Friday 13**

FOOD AUTHENTICITY
Eurofins Laboratories, Nantes University - CNRS, CEMS
Language: French/English - Translation: Yes
Citi des Congres, Nantes
FRANCE
Contact: Dr M. Lees
Tel: +33 40 59 45 71, Fax: +33 40 76 17 90

* **Thursday 12**

THE GLASSY STATE IN FOODS
SCI Food Engineering Group
Language: English - Translation: No
14/15 Belgrave Square, London
UNITED KINGDOM
Contact: SCI Conference Department
Tel: +44 171 235 3681, Fax: +44 171 823 1698

* **Tuesday 17**

PLANT-DERIVED OILS FOR INDUSTRIAL APPLICATIONS
SCI Agriculture & Environment Group
Language: English - Translation: No

14/15 Belgrave Square, London
UNITED KINGDOM
Contact: SCI Conference Department
Tel: +44 171 235 3681, Fax: +44 171 823 1698

* **Wednesday 18**

SALMONELLA IN EGGS & EGG PRODUCTS
 SCI Food Commodities & Ingredients Group
 Language: English - Translation: No
 14/15 Belgrave Square, London
UNITED KINGDOM
Contact: SCI Conference Department
Tel: +44 171 235 3681, Fax: +44 171 823 1698

* **Wednesday 25 to Thursday 26**

THE INTERNATIONAL BAKERY CONFERENCE
 Leatherhead Food RA/TNO/American Institute of Baking
 Language: English - Translation: No
 Leatherhead Food Research Assoc. Leatherhead
UNITED KINGDOM
Contact: Conference Administration
Tel: +44 1372 376761, Fax: +44 1372 386228

NOVEMBER 1995

* **Sunday 05 to Thursday 09**

95 AACC ANNUAL MEETING
 American Association of Cereal Chemists
 Language: English - Translation: No
 San Antonio, Texas
UNITED STATES
Contact: AACC Europe
Tel: +32 16 20 40 35, Fax: +32 16 20 25 35

* **Tuesday 07 to Thursday 09**

FOOD INGREDIENTS EUROPE
10th Int. Exhibition & Conference on Food Ingredients
 Expoconsult
 Language: English - Translation: No
 MesseGelande Frankfurt, Frankfurt
GERMANY
Contact: FiEurope Team
Tel: +31 3465 73777, Fax: +31 3465 73811

* **Tuesday 07 to Thursday 09**

FI EUROPE EXHIBITION: EFFOST FORUM
European Food Legislation with Special Reference to Food Additives
 Expoconsult

Language: English - Translation: No
 MesseGelande Frankfurt, Frankfurt
GERMANY
Contact: Joris Van Wijk
Tel: +31 3465 73777, Fax: +31 3465 73811

* **Thursday 16 to Friday 17**

INTERNATIONAL DEVELOPMENTS IN PROCESS EFFICIENCY & QUALITY IN THE MEAT INDUSTRY
 TEAGASC/The National Food Centre
 Language: English - Translation: No
 Dublin Castle, Dublin
REP OF IRELAND
Contact: DJ Troy
Tel: +353 1 8383222, Fax: +353 1 8383684

DECEMBER 1995

* **Friday 01**

FOOD PRESERVATIVES
 Royal Society of Chemistry
 Language: English - Translation: No
 Scientific Societies' Lecture Theatre, London
UNITED KINGDOM
Contact: Prof BL Wedzicha
Tel: +44 1132 431751, Fax: +44 1132 336017

APRIL 1996

* **Monday 15 to Wednesday 17**

STARCH STRUCTURE AND FUNCTIONALITY
 Royal Society of Chemistry - Food Chemistry Group
 Language: English - Translation: No
 Cavendish Laboratory, Cambridge
UNITED KINGDOM
Contact: P.J. Frazier
Tel: +44 1223 359181, Fax: +44 1223 355773

* **Wednesday 24 to Friday 26**

FOOD COLLOIDS
Proteins, lipids and polysaccharides
 The Royal Society of Chemistry, Food Chemistry Group & Ideon Agro Food
 Language: English - Translation: No
 Lund
SWEDEN
Contact: Ann Marie Camper, Ideon AF
Tel: +46 46 18 29 50, Fax: +46 46 18 29 52

MAY 1996

* **Thursday 09**

2nd EUROPEAN SENSORY TRADE FAIR
 SCI Sensory & Consumer Science Group

Language: English - Translation: No
 Maastrich-Exhibition & Conference Cen. Maastrich
NETHERLANDS
 Contact: SCI Conference Department
 Tel: +44 171 235 3681, Fax: +44 171 823 1698

OTRAS NOTICIAS

AUTENTICIDAD DE LOS ALIMENTOS

(F-FE 159/95)

JUNE 1996

* **Tuesday 04 to Wednesday 05**

SECURITE ALIMENTAIRE 96/FOOD SAFETY '96
Conference Hygiene & Prevention of Contamination
in Food Factories
 ASEPT
 Language: French/English - Translation: Yes
 Polyvalent Hall, Laval
FRANCE
 Contact: Albert Amgar
 Tel: +33 43 49 22 22, Fax: +33 43 53 36 53

JULY 1996

* **Tuesday 04 to Friday 26**

8th WEURMAN FLAVOUR RESEARCH SYMPOSIUM
 University of Reading
 Language: English - Translation: No
 Ramada Hotel, Reading
UNITED KINGDOM
 Contact: Dr DS Mottram
 Tel: +44 1734 318700, Fax: +44 1734 310080

AUGUST 1996

* **Monday 26 to Friday 30**

FOOD MICRO '96
Technology, Safety & Stability
 Hungarian Scientific Soc. for the Food Industry; Univ. of
 Horticulture & Food
 Language: English - Translation: No
 University of Horticulture & Food, Budapest
HUNGARY
 Contact: Tamas Koves, Meeting Budapest
 Tel: +36 1 201 2577 Fax: +36 1 212 2623

SEPTEMBER 1996

* **Sunday 01 to Tuesday 03**

FOOD AUTHENTICITY
 Royal Society of Chemistry - Food Chemistry Group
 Language: English - Translation: No
 Norwich
UNITED KINGDOM
 Contact: Dr Gr Fenwick
 Tel: +44 1603 255000, Fax: +44 1603 507723

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 Centre
 Dunsinea, Dublin 15
 Irlanda
 Tel.: 38 32 22
 Fax: 38 36 64

La autenticidad en los alimentos es un tema que preocupa a todos los implicados en la industria alimentaria: productores, fabricantes, administración y consumidores. Si bien existen normas y criterios estrictos para definir los productos, no se dispone, en muchos casos, de métodos prácticos para determinar su autenticidad. La creciente sofisticación de las adulteraciones y falsificaciones ha exigido el máximo esfuerzo de los analistas en una situación en continua evolución.

Recientemente se ha iniciado un trabajo en el marco de un proyecto de acción concertada del programa AAIR para abordar este problema. En este proyecto participarán más de 200 científicos y tecnólogos pertenecientes a industrias, centros de investigación y universidades de prácticamente todos los Estados Miembros de la Unión Europea y países asociados. Los principales objetivos planteados son:

- Redactar un trabajo de revisión sobre los problemas de autenticidad y las metodologías analíticas correspondientes en determinadas áreas de productos específicos.
- Recopilar información sobre las investigaciones en curso, relacionadas con temas de autenticidad.
- Investigar técnicas analíticas y quimiométricas que se han identificado potencialmente interesantes para resolver problemas de autenticidad.

Las áreas de productos en las que se trabajará son:

Productos a base de frutas
 Carne y pescado
 Productos lácteos
 Aceites y grasas
 Café y té
 Cereales

En los próximos tres años se recopilará toda la información en una serie de documentos técnicos que se publicarán en revistas técnicas del sector. Se solicitará a las

industrias y asociaciones empresariales, administraciones y agrupaciones de consumidores e investigadores que contribuyan con sus aportaciones a los objetivos de este proyecto. Se publicará, cada tres meses, el boletín "Food Authenticity. News" en el que se dará cuenta de los trabajos que se van realizando en este área.

Para más información, contactar con:

- Dr. M. Lees
EUROFINS Laboratories,
Site de la Gérauderie,
CP 4001
Nantes Cedex 03, Francia
Tel.: 33 40 59 45 71
Fax: 33 40 76 17 90

POLIAMINAS PRESENTES EN ALIMENTOS

(F-FE 160/95)

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 Centre
Dunsinea, Dublin 15
Irlanda
Tel.: 38 32 22
Fax: 38 36 64

Las poliaminas naturales putrescina, espermidina y espermina son esenciales para mantener la alta actividad metabólica de un intestino sano y funcionando con normalidad. Además del intestino, el resto de los órganos del cuerpo humano necesitan poliaminas para su crecimiento, renovación y metabolismo. Se creía que la mayor de las poliaminas necesarias para el crecimiento se sintetizaban en el intestino. Sin embargo, recientes trabajos han demostrado que las poliaminas acumuladas en el intestino delgado proceden de los alimentos consumidos. De aquí la importancia del proyecto AAIR "Poliaminas en alimentos y su importancia en la calidad de los alimentos y la salud del hombre".

Un objetivo importante del proyecto consiste en el desarrollo de métodos para medir poliaminas en alimentos y a partir de éstos determinar el contenido de poliaminas en la dieta. Se ha puesto a punto, y verificado, un método relativamente sencillo, basado en la cromatografía de líquidos a alta presión. Hasta la fecha, se ha determinado el contenido en poliaminas en aproximadamente 40 alimentos y a partir de aquí se ha estimado la aportación diaria de poliaminas en la dieta de un adulto en el Reino Unido. El queso maduro "cheddar", las frutas frescas, las patatas, los productos a base de frutas y las hortalizas a excepción de

las verdes, son buenos proveedores de putrescina; queso maduro "cheddar", hortalizas apertizadas y/o congeladas, patatas, frutas frescas y pan son buenas fuentes de espermidina, mientras que los cereales (excepto el pan), hortalizas apertizadas y/o congeladas, productos cárnicos, carne roja y aves son buenos proveedores de espermina.

El amplio espectro de alimentos que suministran poliaminas pone de manifiesto, una vez más la importancia de una dieta balanceada. Está previsto que muchos otros alimentos, que se consumen en diferentes partes de la Unión Europea, se analicen para conocer su contenido en poliaminas en el transcurso de los cuatro años de duración del proyecto.

Otros objetivos del proyecto incluyen el cálculo de las necesidades diarias de poliaminas para una óptima función y salud en diferentes edades y establecer los efectos de factores antinutricionales (lecitinas, saponinas) presentes en alimentos.

Para mas información, contactar con:

- Dr. S. Bardocz
Division of Nutritional Sciences
Rowett Research Institute,
Bucksburn, Aberdeen AB2, 9SB, Escocia.
Tel.: 44-224-716646
Fax: 44-224-716616

PRODUCTOS DE OXIDACION EN ACEITES DE FRITURA

(F-FE 167/95)

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 Centre
Dunsinea, Dublin 15
Irlanda
Tel.: 38 32 22
Fax: 38 36 64

Muchas personas están expuestas al consumo de grasas y aceites oxidados presentes en alimentos que han sido sometidos a un proceso de fritura. El habitual consumo de estos productos puede tener un efecto perjudicial en la salud. Recientemente se ha desarrollado una técnica de resonancia magnética nuclear de alta resolución para detectar y cuantificar estos productos de oxidación (peróxidos). Esta tarea forma parte de un proyecto AAIR, en fase de ejecución, sobre la utilización de la resonancia magnética nuclear de alta resolución.

El calentamiento de los aceites de fritura produce la oxidación de los ácidos grasos poliinsaturados (PUFAs) y

se originan unas sustancias denominadas especies conjugadas de hidroperóxido, en abreviatura CHPDs. Los CHPDs son inestables a las temperaturas de fritura y se degradan dando origen a productos de peroxidación, tales como aldehídos que son tóxicos, de aquí la importancia de su detección. Los trabajos de investigación sobre este tema no han sido posibles hasta ahora por la carencia de adecuadas técnicas analíticas. La utilización de la resonancia magnética nuclear (RMN) de alta resolución ha supuesto un espectacular salto hacia delante en la solución de este problema.

Se ha aplicado la RMN de alta resolución a una amplia gama de aceites, tales como girasol, maíz, soja, colza, cacahuete, pepita de uva y oliva, así como a manteca de cerdo. En una empresa suministradora de comidas rápidas, se analizaron muestras de aceite no calentado (control) y repetidamente utilizado en el proceso de fritura. Los resultados han puesto de manifiesto que la técnica RMN de alta resolución proporciona información muy útil sobre los productos de degradación CHPDs en aceites calentados. Esta información es primordial para futuras investigaciones sobre riesgos toxicológicos asociados con el consumo habitual de estos productos; estos riesgos dependen, a su vez, de la velocidad e intensidad de su absorción en el intestino humano. Unas investigaciones previas apuntan a que los CHPDs no son fácilmente absorbidos mientras que sus productos de degradación sí lo son.

Para más información, contactar con:

– Dr. G. Hawkes
Department of Chemistry,
Queen Mary and Westfield College,
Mile End Road, London E1 4NS, Reino Unido.
Tel.: 44-171-775-32-61
Fax: 44-181-981-87-45

IN MEMORIAM

Sirvan estas breves palabras para recordar a nuestro compañero y, en mi caso amigo, Miguel Angel Navas Fernández fallecido el 25 de Junio pasado, en plena juventud, tras penosa enfermedad. MAN, como le llamábamos cariñosamente, entró en este Instituto en 1987, sustituyendo al también recordado Manolo Ventura en el "Servicio de Análisis al Exterior". Tras una breve, pero fructuosa, estancia en él, paso a formar parte de diferentes equipos de investigación pues ésta era su verdadera vocación. En ellos desarrolló una meritoria labor, dando ejemplo siempre de su meticulosidad y buen hacer, cualidades propias del buen analista que era. Descanse en paz.

Tomás Albi