

NOTICARIO

REUNIONES Y CONGRESOS CELEBRADOS

FIRST MOROCCAN - SPANISH SEMINAR ON OLEAGINOUS PLANTS

The first Moroccan-Spanish Seminar on Oleaginous Plants was held in Rabat in October 19-21, 1993 in the framework of the cooperation agreement signed between CNR (Morocco) and CSIC (Spain) on, May, 17th, 1990.

The Seminar was organized by Moroccan National Centre for Coordination and Planning Scientific and Technical Research (CNR). Fifteen specialists from Morocco and Spain were invited to give lectures on various topics dealing with Oleaginous plants as well as the processing of oleaginous products and the valorization of by-products. Also 12 poster communications were presented by Moroccan Scientist. Oral presentations were as follows:

- **Situation of oleaginous plants in Spain**
Dr. J.M. FERNANDEZ MARTINEZ
(Instituto de Agricultura Sostenible - Córdoba)
- **Situation of oleaginous plants in Morocco**
Dr. M. NADAH
(Direction des Productions Végétales MARA - Rabat)
- **Olive tree propagation**
Dr. D. WALLALI-LOUDYI and Dr. A. ABOUSSALIM
(I.A.V. Hassan II - Rabat)
- **Common olive pests in Spain and in Morocco and their control**
Dr. M. BESRI
(I.A.V. Hassan II - Rabat)
- **Genetic improvement of oleaginous plants**
Dr. J.M. FERNANDEZ MARTINEZ
(Instituto de Agricultura Sostenible - Córdoba)
- **Bases for genetic improvement of olive trees**
Dr. A. TRONCOSO DE ARCE
(Instituto de Recursos Naturales y Agrobiología - Sevilla)
- **Expression of sunflower genes during seed development and on response to environmental dessication**
Dr. J. JORDANO FRAGA
(Instituto de Recursos Naturales y Agrobiología - Sevilla)
- **New varieties of sunflower seeds with modified fatty acid composition**
Dr. MANUEL MANCHA PERELLO
(Instituto de la Grasa y sus Derivados - Sevilla)
- **Biotechnology of table olives**
Dr. ANTONIO GARRIDO FERNANDEZ
(Instituto de la Grasa y sus Derivados - Sevilla)
- **Olive fermentation**
Dr. N. BENKERROUM
(I.A.V. Hassan II - Rabat)
- **New techniques in refining of seed oils**
Dr. E. GRACIANI CONSTANTE
(Instituto de la Grasa y sus Derivados - Sevilla)
- **Factors that affect olive oil quality**
Dr. M. RAHMANI
(I.A.V. Hassan II - Rabat)
- **Quality control and new techniques for elaboration of olive oil in continuous systems**
Dr. J. ALBA MENDOZA
(Instituto de la Grasa y sus Derivados - Sevilla)
- **Toxicogenic molds and mycotoxins in olives and olive products**
Dr. A. TANTAOUI-ELARAKI
(I.A.V. Hassan II - Rabat)
- **Valorization of olive by-products**
Dr. A. ACHKARI-BEGDOURI
(I.A.V. Hassan II - Rabat)

This seminar was an opportunity for scientists from both sides to discuss further cooperation possibilities. Many bilateral projects were prospected either to be included in the framework of the future CSIC-CNR regular programme, or to be proposed for EEC funding, provided that partners from other countries join the proposals.

Finally, at the end of the Seminar, a round-table took place with the objective of promoting research cooperation between the scientists of both countries. Participants from Spain and Morocco equally expressed their willing to go further in this cooperation. Everyone made a brief presentation of their topics. All suggestions and ideas were

recorded, and will be presented in a synthetic way for the next CSIC-CNR meeting to be held next January; the objective being to set up an integrated cooperative research programme on Oleaginous Plants and their derivatives.

POLLUTEC'93

Del 12 al 15 de octubre de 1993, en París, en el Parque de Exposiciones de la Porte de Versailles, se ha celebrado la 9.^a edición de POLLUTEC, Salón Internacional del Medio Ambiente y de las EcoIndustrias, a la par con la feria Ademe/Energías 93, Salón del Control de la Energía y de las Energías Renovables ha contabilizado un saldo total de 38.816 visitantes profesionales, y ello a pesar de las huelgas del primer día. De estos visitantes, 3.450 eran extranjeros procedentes de 77 países. Sobre 51.000 m² de superficie de exposición, la feria congregó 790 stands y a 1.320 expositores de 22 nacionalidades. Por otra parte, fueron 2.165 los congresistas que asistieron a los coloquios y reuniones técnicas organizados paralelamente al salón. Finalmente, 404 periodistas, entre ellos 65 extranjeros, dieron cuenta del acontecimiento.

En relación al año anterior, la feria ha experimentado un crecimiento del 15% en el número de visitantes extranjeros y del 38% en el número de países representados (77 este año en lugar de 56 en Lyon en 1992). Hay que resaltar un aumento muy sensible del número de visitantes procedentes de los países de Europa del Norte, sobre todo Escandinavia, de Gran Bretaña y de Bélgica.

Mientras que POLLUTEC 92 en Lyon supuso un 63% de visitantes procedentes de las regiones del sur de Francia (entre ellos 44% de la región Rhône-Alpes), y únicamente un 37% procedentes de las regiones del Norte, este año más del 80% de los visitantes vinieron de regiones del Norte de Francia (entre ellos casi un 52% de la región Ile de France).

Esta modificación sustancial en la procedencia de los visitantes ha conllevado numerosos contratos así como un importante volumen de las cifras de venta realizadas por los expositores. Ello confirma el análisis de los organizadores, quienes, en esta edición, parisiense, querían atraer a nuevos actores del mercado y asegurarse su fidelidad, así como incrementar la dimensión internacional del salón.

El análisis del perfil de los visitantes subraya por otra parte su fuerte capacidad de decisión ya que el 36% ocupan cargos de dirección (Presidentes, Directores Generales, Gerentes o Jefes de Servicio).

La inauguración del salón, martes 12 de Octubre, fue la ocasión para Michel Barnier, Ministro francés del Medio Ambiente, de subrayar el hecho de que "la toma en consideración del Medio Ambiente se ha convertido en la condición de existencia y supervivencia de las empresas en su entorno local". Insistió así mismo en "la importante necesidad de inversión en este sector" aludiendo a dos ejemplos: el del "saneamiento y depuración de las aguas" recordando "que únicamente el 50% de las aguas de las colectividades son tratadas hoy en día", y el de los residuos, para los cuales el objetivo es "revalorizar al menos 75% de los residuos domésticos antes del año 2000".

Por otra parte, Anne-Marie Couderc, Diputada, Adjunta del Alcalde de París, Concejala de Limpieza, se refirió "a la misión de amplia difusión de las tecnologías francesas" de la feria POLLUTEC e insistió en el hecho de que, para una urbe como París y para sus responsables, el salón representaba "la oportunidad de poner de relieve el papel esencial que desempeñan las colectividades territoriales en el fomento de los recursos de un país, sobre todo en lo que respecta al Medio Ambiente".

Cada día, numerosas personalidades extranjeras acudieron a POLLUTEC/Ademe Energías 93. Por citar algunos, estaban presentes importantes delegaciones de México, Portugal, Alemania, Bélgica, Grecia, Canada, Quebec y Ontario, de varios países de Europa del Este, del Sureste Asiático, etc.

Entre los acontecimientos destacados del salón, hay que reseñar los debates del espacio "Forum" que atrajeron a diario a numerosos visitantes, ciertos temas incluso batieron récords de audiencia (sobre todo "Ecodistintivos, ecoproductos" y "Asociación entre investigación pública, universidades y empresas").

La próxima edición de POLLUTEC tendrá lugar en el recinto ferial de Lyon Eurexpo, del 18 al 21 de octubre de 1994, donde contará con unos 1.400 expositores repartidos en una superficie de 60.000 m².

Para cualquier información, diríjase a:

SEPMI-TECHNOEXPO-BLENHEIM:

8, rue de la Michodière

75002 Paris (Francia)

Tel. 47 42 92 56

Fax. 42 66 14 28

o a:

PROMOSALONS:

Avda. General Perón, 26

28020 Madrid

Tel. 555 96 31 - 555 96 74

Fax. 555 96 22

PROXIMOS CONGRESOS Y REUNIONES

4th EUROPEAN RHEOLOGY CONFERENCE

September 4-9, 1994

On behalf of the Organizing Committee of the Fourth European Rheology Conference, we cordially invite you to attend this Congress, which will be held at the "Hotel Sol Lebreros", Seville (Spain) in September 1994.

In the tradition of the previous European Rheology Conferences, this meeting will be an outstanding opportunity for an intense exchange of information on recent advances in Rheology. To further this objective, several well-known rheologists have been invited to deliver a plenary or a keynote lecture. We hope you will enjoy both the scientific and the social programs we have prepared for you.

Scientific Program

Full details on the technical sessions and speakers will be provided at Registration. The technical sessions will begin the morning of Monday, September 5 and end on Friday, September 9 at 2 p.m. The Opening Ceremony and the Plenary Lectures will be held on Monday morning in the former Andalusian Parliament close to the City Hall. Professors H. Giesekeus and G. Marrucci will be the Plenary Lecturers. The Keynote Lectures and the regular technical sessions will be held in the "Hotel Sol Lebreros". To date several speakers have accepted the invitation to deliver a keynote lecture: J.M. Dealy; G.G. Fuller; R.G. Larson; A.Y. Malkin; J. Meissner; J. Mewis; J.M. Piau; E. Riande; K. Walters and H.H. Winter.

The program also includes oral presentations (20 minutes including discussion) and poster sessions. The oral presentations will be arranged in parallel technical sessions and will not coincide with the poster sessions. The type of presentation of the contributions accepted will be determined by an International Scientific Committee.

Among topics that will be included in the scientific contributions are: biorheology, composites, constitutive equations, electrorheology, emulsions, experimental methods, fluid mechanics, foams, food rheology and processing, industrial rheology, liquid crystals, molecular theories, numerical simulation, polymer melts, polymer processing, polymer solutions, rheometry, solids, surfactant rheology, suspensions, theoretical rheology.

The Congress Proceedings will be published by Steinkopff Verlag. Plenary and keynote lectures will be published in a special issue of *Rheologica Acta*.

Exhibition

An exhibition of instruments, books and related material will be held during the Congress. Enquiries from potential exhibitors should be addressed to the Coordinator of the Conference.

- Conference Address
Prof. C. Gallegos
Departamento de Ingeniería Química
Universidad de Sevilla
(Edificio de Química)
41071 Seville (Spain)
Phone: 34-5-455 71 79
Fax: 34-5-455 71 34

8th FORUM FOR APPLIED BIOTECHNOLOGY (FAB)

Brugge, 28-30 September 1994

The Forum for Applied Biotechnology (FAB) creates a platform for scientists and bioengineers active in the field of biotechnology and related technologies. Novel trends and potential applications of biotechnological processes are discussed by scientists of international reputation. Lectures

and posters are dealing with research, production, financial and juridical aspects of the applications of biotechnology.

This unique combination of industry and science generates a mutual transfer of knowledge which could result into new insights in applied biotechnology.

The FAB programme is spread over three days and focusses on "hot" topics of biotechnology.

The workshops aim at in depth discussions, while the parallel sessions and the poster sessions convey more general information.

During FAB'94, the following topics will be highlighted:

- Cost/Benefit in Wastewater Treatment
- Green Chemistry
- Novel Foods & Processes

Biotechnological applications related to the following fields of interest will be looked at in detail:

- Agro&Plant Cell Biotechnology
- Biopharmaceuticals
- Bioremediation
- Biotechnology & Quality of Animal Products
- Carbohydrate Biotechnology
- Environmental Biotechnology
- Industrial Biotechnology & Biocatalysis
- Marine Biotechnology & Aquaculture
- Modelling, Monitoring & Control of Wastewater Treatment Plants

As a satellite event, an informative discussion on biotechnology for small and medium-sized industries will be organized on Friday afternoon September 30th.

The Forum for Applied Biotechnology is annually organized by the Faculty of Agricultural & Applied Biological Sciences of the University of Gent and by the Regional Development Authority of West Flanders (GOM – West-Vlaanderen), Belgium.

The 8th Forum for Applied Biotechnology will be held on Wednesday 28th, Thursday 29th and Friday 30th September 1994 at the Provincial Court, Markt 3, 8000 Brugge, Belgium.

Post-forum visits to the historical center of Brugge and to biotechnological industries will be organized on Friday afternoon September 30th and Saturday October 1st.

On Friday afternoon September 30th a post-forum satellite for small and medium-sized industries will be organized.

The plenary lectures, oral communications and posters will be published as the Proceedings of FAB'94. The proceedings volume will be ready at the start of the forum.

Parallel with the forum, a scientific exhibition will be organized at the Provincial Court.

Several companies will present new laboratory instruments, products and scientific publications in the field of biotechnology.

For more information please contact:

- Administrative Center FAB
p/a GOM – West-Vlaanderen
Baron Ruzettelaan 33
B - 8310 ASSEBROEK/BRUGGE (Belgium)

RECOMBINANT DNA BIOTECHNOLOGY III
The Integration of Biological
and Engineering Sciences

Hotel du Golf, Deauville, France, October 16-21, 1994

The Engineering Foundation announces its third conference in this series. This leading edge conference is for molecular biologists, geneticists, microbiologists, chemical and biochemical engineers and researchers involved in this evolving technology. It is being co-sponsored by the European Science Foundation.

The following subjects are under active consideration as the program is being developed:

1. Redirection of Primary Metabolism
2. Redirection of Secondary Metabolism
3. Protein Expression and Synthesis in Bacteria and Yeast
4. Protein Expression and Production in Mammalian, Insect and Plant Cells.
5. Transgenic Animal Proteins
6. Bio-Processing Implications of Genetic Engineering; Bioreactor Design, Control and Scale-up.
7. Purification of Recombinant Proteins; Protein Refolding: Protein Chemistry and Engineering
8. Recent Innovations in Bioprocessing; Engineering of Molecular Recognition; The Interface of Recombinant DNA Technology and Materials Synthesis.
9. Environmental Biotechnology.
10. Recombinant DNA Process Plant Design and Utilities.

Scientific Committee

The Scientific Committee includes E. Terry Papoutsakis (Northwestern University, Evanston, IL), Sven Olov Enfors (R.I.T., Stockholm), George Georgiou (University of Texas at Austin), John Villadsen (DTH, Lyngby), Phillipe Soucaille (INSA, Toulouse), Arnold Demain (MIT, Cambridge, MA), Ivan Diers (Novo-Nordisk), Atsuhiko Shinmyo (Osaka), Joaquim Cabral (IST, Lisboa), Jean Noel Barbontin (Compiègne).

Engineering Foundation Conferences

Engineering Foundation Conferences were established in 1962 to provide an opportunity for the exploration of problems and issues of concern to engineering from many disciplines. The format of this conference provides morning and late afternoon sessions in which major presentations are made. Available time is included 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.

For further information, please contact:

- ENGINEERING FOUNDATION
 345 East 47th Street
 New York, NY 10017
 Tel. (212) 705-7836
 Fax. (212) 705-7441

SOAPS AND DETERGENTS TECHNOLOGY TODAY

Florida, October 12-14, 1994.

A three day bilingual (English/Spanish) conference entitled *Soaps and Detergents Technology Today: An AOCS Conference & Exhibit* will be presented at the Doral Ocean Beach Resort in Miami Beach, Florida, USA, October 12-14, 1994.

The conference is being organized by the American Oil Chemists' Society in conjunction with the Surfactant and Detergent Division of the Society. General Chairperson is Mr. Luis Spitz, L. Spitz, Inc., Skokie, Illinois, USA. Poster Chairperson is Dr. Shyam Gupta of American Soap Company, Olive Branch, Mississippi, USA.

Twenty 45-minute technical papers will be presented in the three day program. The scope is to present an industry update and overview from raw material to finished product. Topics to be covered include raw material specifications, product formulation and evaluation, quality control, manufacturing systems, packaging and fragrance technology. The importance of process control and computerization, plant maintenance, environmental control, safety and energy conservation will also be included.

An industry-wide exhibit will feature displays on soap machinery, engineering and construction, processing equipment, chemical ingredients, research and development and testing laboratories, enzymes, raw materials, fragrances and instrumentation.

For further information contact:

- AOCS
 P. O. Box 3489
 Champaign
 IL 61826-3489
 Tel. 217 359-2344
 Fax. 217 351-8091

IPA 94

Paris, 24-28 octubre de 1994

Hasta el año 1992, los equipos y procedimientos se presentaban en Francia en el marco de 3 salones líderes: el SIEL (Equipo Lechero), el GIA (Ingeniería Industrial Alimentaria y Biológica) y el MATIC (Materiales y Técnicas para la Industria y el Comercio de Productos Cárnicos).

En 1992, estos tres salones han ido convergiendo. Tres han sido las razones fundamentales para dicha agrupación: ampliar la oferta y dar una respuesta a las expectativas de las industrias alimentarias que tienen que adaptarse a mercados en evolución y sacar el mejor partido de las tecnologías procedentes de todos los sectores alimentarios; poner el acento en la complementariedad y la polivalencia de los equipos; y por fin, permitir que los expositores acrecenten su clientela.

Para responder mejor a la evolución del mercado, ofrecer un mejor servicio y colmar, todavía más, las expectativas de los fabricantes de equipos y procesos y de los industriales agroalimentarios, todo ello a través de un gran impacto en sus comunicaciones, los tres Salones SIEL, GIL y MATIC aparecen unidos en 1994 bajo un nuevo concepto, una nueva identidad y una nueva sigla: **IPA, Semana Internacional de los Procesos y Equipos para la Industria Alimentaria.**

IPA se convierte así en la marca que engloba estas manifestaciones, y en lo sucesivo aparecerá ligada a los nombres de los Salones SIEL, GIA y MATIC.

IPA/SIEL – GIA – MATIC es la primera exposición de equipos y procesos para la industria alimentaria, que presenta una oferta exhaustiva y diversificada:

- Equipos y procesos por sectores industriales
- Equipos y procesos polivalentes, multisectoriales

IPA es una herramienta eficaz para los industriales agro– alimentarios que tienen necesidad, en el marco de su política de producción, cada vez mas diversificada e innovadora, de mantenerse informados de la evolución tecnológica mas reciente, que abarca a todos los sectores de la industria alimentaria.

El concepto de IPA resulta por tanto ideal para resaltar las nuevas características de los equipos de hoy: su *complementariedad* y su *polivalencia*.

Para los expositores, **IPA es una formidable herramienta estratégica** que les permite realizar una prospección multisectorial y ampliar su campo de acción comercial. Es un acontecimiento concebido para que el expositor encuentre el lugar más adecuado a su estrategia en el seno de IPA/SIEL, IPA/GIA e IPA/MATIC.

En 1994 habrá cuatro grandes zonas, correspondientes a cuatro halles:

- El SIEL, Salón Internacional de los Equipos y Procesos para la Industria Láctea y de los Productos Lácteos, se amplía a partir de este año a las industrias de los líquidos y semi-líquidos.
- El GIA se articula alrededor de dos secciones distintas:
Una presenta una completa oferta de equipos y procesos para la industria de los productos alimenticios sólidos (excepto los cárnicos).
La otra agrupa a los equipos y procesos multi–sectoriales es decir, dirigidos a todas las industrias agro–alimentarias. Habrá determinadas zonas bien identificadas en las que se concentrarán sectores clave como la instrumentación, higiene, etc.

- El MATIC reúne al conjunto de equipos y procesos para la industria y el comercio de los productos cárnicos (vacuno, ovino, aves, charcutería y salazón) y del mar.

Más de 1.500 empresas participarán en IPA como expositores, convirtiendo a la edición de 1994 en el auténtico punto de encuentro internacional de los equipos, procesos y servicios para las industrias alimentarias.

Los expositores presentes en IPA/SIEL – GIA – MATIC 94 proceden de más de 16 países: Alemania, Austria, Bélgica, Dinamarca, España, Estados Unidos, Finlandia, Francia, Irlanda, Italia, Japón, Marruecos, Países Bajos, Polonia, Suecia, Suiza, etc.

IPA se celebra en el Parque de Exposiciones de París/Porte de Versailles, del lunes 24 al viernes 28 de octubre de 1994. Durante la misma semana, del domingo 23 al jueves 27 de octubre se celebrará otro gran acontecimiento del sector alimentario: el SIAL, Salón Internacional de la Alimentación.

La implantación de una estrecha colaboración entre ambos salones constituye una ventaja adicional para IPA: sus expositores serán los primeros beneficiados. Lo demostró la experiencia de 1992 ya que el 20% de los visitantes del SIAL visitaron el SIEL, GIA, MATIC. En 1994, se dará un mayor impulso a dicha sinergia con el fin de aumentar el número de visitantes comunes a ambos.

Para que dicha semana constituya el acontecimiento agroalimentario mundial del año 1994, IPA y SIAL llevarán a cabo acciones comunes de promoción y relaciones públicas, en especial orientadas al exterior.

Para ir de uno a otro de ambos salones, IPA en París Sud/Porte de Versaille y SIAL en París-Nord Villepinte, se acondicionarán unos transportes permanentes (autobuses discrecionales, helicópteros) con el fin de que todos los profesionales tengan la oportunidad de visitar ambos salones durante su estancia en París.

La clausura del SIAL el jueves brindará a los expositores de IPA una oportunidad suplementaria de recibir el viernes 28 de octubre a los expositores y visitantes del SIAL.

Para mas información

- Tel. (33-1) 49 68 52 14 / 49 68 52 16
- Fax. (33-1) 47 37 74 47 / 47 37 74 56

“I CONGRESO INTERNACIONAL DE INGENIERIA BIOQUIMICA”

“X CONGRESO NACIONAL DE INGENIERIA BIOQUIMICA”

CD, De México, México octubre 1994

Organizan:

- Instituto Politécnico Nacional.
- Consejo del Sistema Nacional de Educación Tecnológica.
- Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología.

Con el objeto de conocer el grado de avances de la Ingeniería Bioquímica en el mundo y las soluciones que ésta propone para resolver los problemas relacionados con la ALIMENTACION, la SALUD y el MEDIO AMBIENTE, se realizará este congreso, mediante conferencistas invitados, presentaciones orales y sesiones de carteles.

Los temas de interés son los siguientes:

- Alimentos: Química, Bioquímica, Microbiología, Composición y Análisis, Toxicología, Nutrición, Calidad, Evaluación Sensorial, Diseño de Productos, Envase y Embalaje.
- Biotecnología: Enzimología, Cultivo de Tejidos, Fermentaciones, Genética y Propiedad Intelectual.
- Bioingeniería: Biorreactores, Bioseparación, Bioprosesos, Bioinstrumentación, Simulación, Biosensores, Diseño de Equipo.
- Medio Ambiente: Impacto Ambiental, Biorremediación, Agua, Suelo y Aire.

El Congreso ofrece adicionalmente programa turístico para acompañantes, eventos culturales y traducción simultánea.

Para más información, dirigirse a:

- ING. ELSA VALDES LOPEZ
Departamento de Ingeniería Bioquímica
ENCB-IPN
Apartado Postal 42-186
C.P. 06470 México, D.F.
México
Tel. (5) 341 12 26
Fax. (5) 396 35 03

OTRAS NOTICIAS

DIRECTORY OF RESEARCH PARTNERS

El establecimiento de relaciones sin fronteras es esencial si se desea explotar plenamente el potencial del mercado único europeo. Encontrar el socio apropiado en otro país para colaborar en el desarrollo de un nuevo producto o técnica puede ser una tarea imposible si no se dispone de la información correcta desde el principio. El departamento de investigación y desarrollo tecnológico de la Comunidad Europea ha preparado un directorio con más de 1400 empresas y organizaciones de 17 países europeos interesados en la creación de sociedades dedicadas a la investigación y desarrollo tecnológico.

Muchas de las entidades enumeradas en la guía son pequeñas y medianas empresas y organizaciones de investigación privadas. Los posibles colaboradores pueden ser empresas que ofrecen conocimientos especializados en el sector de investigación y desarrollo o que buscan socios que les ayuden a la aplicación de los resultados de un proyecto de investigación comunitario, o quienes requieren

empresas que dispongan de equipo especializado para el desarrollo de nuevos productos. Los socios pueden estar interesados, asimismo, en realizar propuestas conjuntas para su financiación por la Comunidad Europea al amparo de los programas de investigación y desarrollo tecnológico.

La publicación "Directory of Research Partners" es una recopilación de datos sobre Investigación y Desarrollo Tecnológico (RTD) extraídos de la base de datos CORDIS (Servicios Informativos de Investigación y Desarrollo Comunitarios). Este servicio on-line, que contiene información completa sobre las últimas investigaciones patrocinadas por la Comunidad, se complementa con un servicio CD-ROM disponible mediante suscripción anual, en forma de cuatro discos actualizados, publicados trimestralmente.

El directorio será una ayuda inestimable para las empresas que desean partir en una posición ventajosa en sus respectivos sectores pero que necesitan aunar fuerzas con otras organizaciones para desarrollar productos destinados al futuro mercado europeo. Estas empresas podrán identificar en la guía sus posibles colaboradores sin necesidad de interminables investigaciones. Mediante el acceso a la base de datos CORDIS, ampliarán el contenido del catálogo ya que las listas actualizadas proporcionan datos más exhaustivos.

La publicación "Directory of Research Partners" (número de catálogo: EUR 14993 EN) es un volumen de 420 páginas, en inglés, disponible a través de librerías (Precio 66 Ecus), de los agentes de ventas oficiales de publicaciones de la Comunidad Europea o solicitándolo directamente en:

- Office for Official Publications of the European Communities
2 rue Mercier, L 2985 - Luxemburgo

EUROPEAN COMMUNITY RESEARCH INFOGUIDE

La segunda edición de Infoguide (Guía de Fuentes de Información sobre Investigación de la Comunidad Europea) está disponible actualmente en la DG (Dirección General) XIII. Esta guía se ha proyectado con el fin de ayudar a los usuarios a desenvolverse entre la innumerable información científica y técnica de los programas de investigación y desarrollo tecnológico de la Comunidad. Para ello, la Guía identifica publicaciones clave, bases de datos, boletines informativos y otras fuentes de información que pueden utilizarse como punto de partida para realizar una investigación en profundidad.

Existe suficiente información disponible sobre investigaciones realizadas en la Comunidad. No obstante, es preciso contar con esta ayuda para localizar los puntos claves que permiten conocer más profundamente los resultados de los programas patrocinados por la Comunidad Europea. La información disponible sobre estos programas puede constituir una ayuda importante para el desarrollo tecnológico de la industria, a fin de satisfacer futuras necesidades de producto y mercado. Asimismo puede abrir las

puertas a la participación en la investigación tecnológica necesaria para desarrollar nuevos productos.

En la Comunidad Europea se organiza la investigación en forma de programas marco cuya duración es de cinco años. El tercer programa marco (1990-1994) -al que la Comunidad Europea ha concedido una subvención por valor de 6.600.000.000 de Ecus es el tema principal de esta edición de Infoguide. La Guía incluye, asimismo, referencias útiles en relación con proyectos de investigación desarrollados al amparo del segundo programa marco -ya finalizado y a punto de publicarse los resultados definitivos. El tercer programa marco engloba 1800 proyectos de investigación, de los que están disponibles tanto los resultados como la última información. Los principales epígrafes de la guía son:

- Tecnología de la Información y de las Comunicaciones.
- Tecnología Industrial y de los Materiales
- Medio Ambiente
- Ciencias y Tecnologías Biológicas
- Energía
- Recursos Humanos y Movilidad

Infoguide es una publicación de 90 páginas de fácil manejo, que contiene información fundamental sobre los programas de la Comunidad y explica todos los acrónimos utilizados. Facilita, en bloques tabulares, puntos de contacto para obtener información suplementaria, lo que permite buscar fuentes adicionales sin apenas esfuerzo o confusión.

Pueden solicitar la segunda edición de Infoguide -publicada en inglés al precio de 12 Ecus- contactando con la Oficina de Publicaciones Oficiales, 2 rue Mercier, L-2985, Luxemburgo, haciendo constar el número de referencia EUR 14775 EN o ISBN N° 92-826-5750-7.

Si desean más información sobre Infoguide y CORDIS (Servicio Informativo sobre Investigación y Desarrollo Comunitarios), les rogamos llamen al teléfono (352) 3498 1240 de Luxemburgo, al fax (352) 3498 1248.

CAMARA OFICIAL DE COMERCIO DE ESPAÑA EN FRANCIA

De acuerdo con el artículo 7 del decreto francés de 1 de abril de 1992 (DECRETO LALONDE), relativo a la obligación de los fabricantes de productos envasados destinados a los hogares, de contribuir a la recogida y posterior eliminación de sus residuos, los exportadores españoles de dichos productos están obligados a declarar sus ventas en Francia y a pagar una cuota anual para contribuir a dicha eliminación.

La Cámara Oficial de Comercio de España en Francia es el organismo oficialmente habilitado para servir de intermediario exclusivo entre los fabricantes españoles que vendan en Francia dichos productos y el Estado francés. Nuestro Servicio Jurídico cumplimenta las declaraciones en nombre de las empresas españolas, liberándolas de tal obligación.

Para suscribir el contrato de recogida de los residuos de envases y embalajes es necesario realizar el pago de bien 1/4 de la cuota anual determinada en la declaración o bien de un 0,015% de la facturación realizada el año anterior en Francia, en calidad de pago a cuenta sobre dicha cuota anual. El fabricante recibe a cambio la autorización para imprimir el logotipo "punto verde" en sus envases, lo que, además de constituir una obligación, desde un punto de vista comercial es ventajoso para la introducción en Francia de los productos de toda empresa española.

La cuota anual está destinada a la recogida de estos residuos por los ayuntamientos, con el fin de proceder a su reciclado.

Por otro lado, la Cámara Oficial de Comercio de España en Francia aprovechando la apertura de las fronteras de la CE, ha puesto en marcha un servicio destinado a informar y asistir a los fabricantes españoles en materia de licitaciones en Francia (servicios obras y suministros).

Para más información contactar con:

- Cámara Oficial de Comercio de España en Francia.
32, Avenue de l'Opéra
75002 PARIS
Tel. 47 42 45 74
Fax. 47 42 70 02

DYNAMIC GROWTH FORECAST FOR LOW-FAT SPREADS

Oils and fats market shifts to polyunsaturated products

Low-fat dairy spreads should continue to experience the most dynamic growth in the international oils and fats market, as health issues continue to influence consumer choice. However, according to a new report just published by market analyst, Euromonitor, overall sales of oils and fats are broadly static, with a marked shift from saturated to polyunsaturated fats, and from animal fats to vegetable oils.

Single seed and speciality oils a growth area

The report (which focuses on the seven key markets, France, Germany, Italy, the US, the UK, Spain and Japan), also says that edible oils sales will grow, with single-seed oils taking a greater share than blended oils. Speciality oils will also show strong growth over the foreseeable future.

Promotional activity to focus on health

Promotional and product development activity will centre on health claims of products in the oils and fats sector, following the success of such practices in Spain in 1991 and 1992, says Euromonitor.

The long term decline in animal fat use will continue and may even accelerate, given the prominence likely to be

given to health attributes in future campaigns, according to the report.

Fastest growth forecast in Spain and Italy

The report's figures show that the Spanish and Italian markets will grow fastest between 1993 and 1997, growing in real value terms by 13.3% and 10.9% respectively. The Japanese market will also grow in real terms over the same period, with a rising population playing a significant role.

Decline in other key markets

In France and Germany, the real value of the oils and fats markets will decline by 8.8% and 8.0% respectively between 1993 and 1997. Despite trading-up in France, average prices are forecast to fall at rates in excess of volume decreases, says Euromonitor.

The continued shift from butter and animal fats to higher consumption of margarine, spreads and polyunsaturated oils will be reflected in declines in the US and UK markets.

Germany is the largest major market

In 1992, the German market was valued at US\$6,075 million, followed by the US at US\$5,130 million. The UK is the smallest of the key markets, at US\$1,633 million, according to the report.

Germany leads per capita spend, consumption highest in US

Germany also leads per capita spend, at US\$75.79 in 1992, followed by Spain with US\$68.00. Per capita consumption is, however, highest in the US, (where expenditure is low) partly reflecting the lower prices of oils in the US and also the greater proportion of oils and fats consumed outside the home.

Oils and fats: per capita spend 1992

US\$	
Germany	75.59
Spain	68.00
Italy	62.46
France	43.89
UK	28.31
US	20.20
Japan	15.41

Source: Euromonitor Market Direction

For further information contact:

– RUSS BRYAN
EUROMONITOR
87-88 Turnmill Street
London EC1M 5QU
Tel. (+44 71) 251 8024
Fax. (+44 71) 608 3149

CONVENIO DE COLABORACION ENTRE EL MINISTERIO DE AGRICULTURA, ANIERAC Y ASOLIVA

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Vicente Albero y representantes de las Asociaciones Nacionales de Industriales Envasadores y Refinadores de Aceites Comestibles, ANIERAC y la Española de la Industria y Comercio Exportador de Aceite de Oliva, ASOLIVA, han suscrito un Convenio de colaboración con objeto de mejorar la competitividad del aceite de oliva producido y elaborado en nuestro país, a través de la realización de estudios analíticos de sus características.

Con este Convenio, cuya duración inicial será de dos años y con unas actuaciones para el 94 valoradas en 7.650.000 pesetas, el Ministerio de Agricultura cumple uno de sus objetivos básicos, la mejora de las estructuras industriales de las empresas agroalimentarias españolas. Asimismo constituye un apoyo más a la política de calidad de este producto, como una de las bases de la promoción de fomento de su consumo.

El sector del aceite de oliva es uno de los más importantes desde los aspectos de la producción y el consumo en nuestro país, dados los hábitos tradicionales existentes en España. El olivar representa un cultivo fundamental para muchas comarcas agrarias.

España, con una producción que supera las 600.000 tm de aceite de oliva en las tres últimas campañas, el 33% de la producción mundial, tiene una extensión de olivar que supera los dos millones de hectáreas.

Asimismo este producto supone el 7,27 por cien del total de las exportaciones agroalimentarias y el 5,5% de la Producción Final Agraria (en la Unión Europea es del 2,4%).

No pueden olvidarse los atributos de calidad de este aceite, sus especiales características analíticas y sus valores gastronómico y nutritivo que le hacen, dentro de la llamada "dieta Mediterránea", ser uno de los productos con más reconocidas virtudes saludables.

UNA ALTA CALIDAD ES LA CLAVE (F-FE 92/93)

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 Frio
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 84

Una alta calidad de los alimentos, junto con un precio atractivo y una agresiva política comercial, es la receta para ganar el mercado. La evaluación de la calidad de los alimentos es de primordial importancia y es el título de un libro

basado en la segunda reunión plenaria (Reading, Reino Unido, 1991) del proyecto SENS del programa FLAIR (ver F-FE 39/92 y 77/93). En las 62 páginas del libro figuran los resúmenes de las cinco sesiones plenarias, así como los informes de los siete "workshops". Las primeras se refieren a política de calidad alimentaria; problemas relativos a la calidad sensorial; aceptación por parte de los consumidores; reología de quesos; mejora de la calidad (diseño estadístico y análisis). Los temas de los "workshops" son: preferencias de los consumidores; métodos para proteolisis; diseño experimental; actuaciones con consumidores; reología; grasas en alimentos; evaluación de la calidad de las dietas.

La sesión plenaria nº 2 trata de la evaluación sensorial de contaminaciones que es una situación a la que se tienen que enfrentar frecuentemente los fabricantes. La contaminación es un olor o sabor extraño que aparece en el producto y que no debe confundirse con los olores y sabores extraños asociados con el deterioro del producto. Las contaminaciones pueden ser transmitidas por el aire, el agua o debidas al contacto, por ejemplo, con los materiales de envasado. Algunas de las más frecuentes son debidas a los disolventes, fluidos para la limpieza (incluyendo el cloro), herbicidas, humos de gasóleo y materiales de envasado. La contaminación, en sí misma es un fenómeno sensorial dada la sensibilidad que tienen las personas para percibir muy bajas concentraciones de determinados compuestos químicos. Sin embargo, la capacidad del hombre para detectar compuestos químicos específicos puede ser muy variable, en algunos casos esta variabilidad puede equivaler a un factor superior a 1.000, de aquí el gran cuidado que hay que tener en el momento de la selección del grupo de catadores para detectar la presencia de contaminaciones. La evaluación sensorial se utiliza en dos áreas: una para clasificar las materias en cuanto a causantes potenciales de contaminación; otra para contribuir a determinar la causa de una contaminación, una vez que esta se ha presentado.

Para más información si quiere un ejemplar del libro dirigirse a:

- Dr. E. Risvik Mattforsk
Norwegian Food Research Institute,
Osloveien, 1,
N-1430 As, NORUEGA
Tel. 47 64 97 01 00
Fax. 47 64 97 03 33

Para información sobre evaluación sensorial de la contaminación, dirigirse a:

- Dr. N.M. Griffiths
CFDRA, Chipping Campden,
Glos. GL55 6LD,
REINO UNIDO.
Tel. 44 386 84 03 19
Fax. 44 386 84 13 06

CONTENIDO EN GRASA DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS (F-FE 97/93)

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 Frio
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 84

La carne se considera tradicionalmente un alimento graso. Sin embargo, esto ya no es más así debido principalmente a la cría y selección de animales. Los cortes de carne fresca de cerdo son bastante magros en Alemania. Por ejemplo, los filetes contienen aproximadamente un 2% de grasa, las chuletas de lomo el 8,5%, y la carne cruda de cerdo contiene como media el 10,5%. La única parte que supera el 20% de contenido en grasa es la panceta que puede oscilar entre el 14 y el 32%.

El 50 por ciento del ganado sacrificado en Alemania pertenece al grupo de animales jóvenes no castrados que tienen un contenido en grasa más bajo que las novillas, vacas o bueyes. Por esta razón, el contenido medio en grasa del total de cortes de carne fresca de vacuno es aproximadamente del 8%. La pierna o la tapa de novillas tienen un contenido en grasa inferior al 3%, el roast-beef sin la cubierta de grasa aproximadamente el 4,5% y con la cubierta de grasa (entrecôte) del orden del 9%. Las partes más grasas son las partes del pecho y la panza con un 15-20%; estos cortes se utilizan para guisos.

En cortes de porcino y vacunos, la variación del contenido en grasa entre canales aumenta a medida que este contenido es mayor. En cortes con el 5% de grasa la desviación media es del 0,2%; con el 10-12%, del 3-4%; con el 20%, del 10%. Existe también una correlación altamente negativa entre el contenido en grasa de vacuno/porcino y los contenidos en agua y proteína. Esta estrecha correlación es muy útil en análisis de barrido.

En Alemania, aproximadamente el 40% de la carne se consume en forma de productos cárnicos. La gelatina de carne magra y el "corned beef" tiene un contenido en grasa comprendido entre el 3 y el 12%, el segmento en el que están incluidos la mayoría de los productos tiene un 25-30% de grasa; las salchichas de mayor consumo, sin cocinar, están en el límite superior con un contenido en grasa del orden del 50%; el contenido medio en grasa del conjunto de los productos cárnicos se sitúa en un 26%.

En resumen el alemán consume diariamente por término medio 180 g. de carne, considerada como materia prima, que contiene el 17% de proteína, el 20% de grasa, 1.890 KJ. de energía y aproximadamente 120 mg. de colesterol.

La presentación de este trabajo tuvo lugar en una jornada del proyecto Eurofoods-Enfant (composición de alimentos y consumo) del programa FLAIR que se celebró en Dublín en 1992.

Para más información: sobre carne y productos cárnicos en Alemania, contactar con:

- Dr. K.O. Honikel,
Federal Centre for Meat Research
E-C Baumanstrasse 20,
8650 Kulmbach, ALEMANIA
Tel. 49-9221-803200.
Fax. 49-9221-903244

NOVEDADES TÉCNICAS

EL NUEVO CONCEPTO DE PREPARADOS POR FRITURA

Chester Fried España, la empresa del sector de la restauración que ha introducido en nuestro territorio nacional un nuevo concepto de "comida preparada", presenta sus revolucionarias freidoras computerizadas y equipadas con unidad de salida de aire y sistema de extinción de incendios, en sus modelos MGF 40 V y MGF 40 E.

Las nuevas freidoras exclusivas de Chester Fried, de tercera generación, no sólo logran una fritura sin introducir aceite dentro de los alimentos, sino que también consiguen freir sin humos, contaminación, ni riesgos de incendios.

El nuevo modelo de freidora Chester Fried con depuradora de aire es el concepto más avanzado de nuestros días en la tecnología de preparados por fritura. Por no necesitar ventilación, ésta freidora puede ser colocada en cualquier espacio.

Su sistema de Elevados Automáticos de Cesta permite al usuario cargar la máquina, fijar el tiempo y la temperatura de cocción y activar el elevador en una sola operación, tan sólo presionando un sensor. Este sistema dispone de 8 canales de programación personalizables, que permite establecer de antemano el tiempo y la temperatura adecuada a cada alimento.

Su sistema de extinción de incendios ha sido preparado para suprimir tanto fuegos eléctricos, como fuegos de las clases B y C, gracias a sus dos extintores cargados con bicarbonato sódico. La descarga de los extintores puede efectuarse bien a través de un sensor de temperatura que provoca la descarga automática, o bien a través de un dispositivo manual susceptible de ser activado en casos de emergencia. Su sistema de filtrado de aceite ha sido diseñado para completar un filtrado total en tres minutos, lo que le permite al usuario depurar, vaciar y filtrar el aceite en un sólo paso.

Para más información póngase en contacto con Chester Fried llamando al Tel. (91) 733 87 78 o al Fax. (91) 733 29 57.

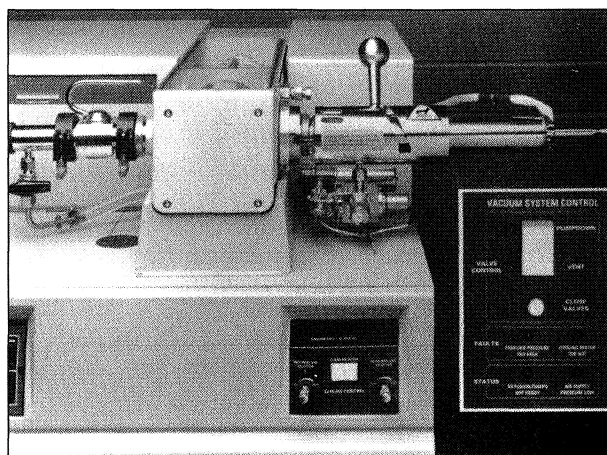
EL NUEVO MS "ENGINE" DE HP OFRECE MAYOR RENDIMIENTO, MAS FLEXIBILIDAD Y UNA OPERACION MAS FACIL

Hewlett-Packard ha introducido una serie de mejoras en el diseño de su Espectrómetro de Masas cuadrupolo "Engine" para lograr un mayor rendimiento, más flexibilidad y una operación más sencilla que su predecesor, el HP 5989A. El nuevo instrumento el MS "Engine" HP 5989B incorpora válvulas automatizadas de aislamiento, multiplicador de electrones de dinodo de alta energía (HED) y un inyector de 0.5".

Basado en el éxito del MS "Engine" HP original, el nuevo sistema ofrece el rendimiento, la flexibilidad y la fiabilidad que los usuarios necesitan para analizar muestras difíciles, tales como aquellas que necesitan detección a nivel de trazas. No precisa, sin embargo, complejos procedimientos operativos.

El MS "Engine" HP 5989B tiene una gran sensibilidad gracias a las nuevas prestaciones que incorpora, el multiplicador de electrones HED y la sintonización automática de sensibilidad de impacto electrónico (EI).

El multiplicador de electrones HED amplifica las señales de las masas más altas, mejorando la sensibilidad en la mayoría de las aplicaciones LC/MS y de sonda. El HED ha sido re-diseñado para que proporcione mejor óptica iónica y mayor eficacia en la recogida de iones.



La auto-sintonización EI prueba el repulsor y la lente de entrada, por lo tanto, optimiza la sensibilidad a lo largo de todo el rango de masas. Ello permite evitar la compleja sintonización manual en análisis GC/MS de alta sensibilidad y hace que la puesta en funcionamiento del equipo sea más rápida y asegura la reproducibilidad de los análisis de alta sensibilidad, aunque sean realizados por distintos usuarios.

Otras ventajas fundamentales del MS "Engine" HP 5989B son:

Excelente calidad de los espectros: HP ha re-diseñado la interfase GC/MS para proporcionar unos espectros de mayor calidad y mayor sensibilidad en modo Scan. Los materiales de la nueva interfase aseguran un fondo de agua e hidrocarburos bajo.

Operación flexible: La nueva interfase GC/MS permite al usuario cambiar de un gas reactivo de ionización química (CI) a otro. Esta flexibilidad extra mejora la productividad de los laboratorios que trabajan con muestras que necesitan la utilización de más de un reactivo.

Operación sin fallos: El MS "Engine" HP 5989B incorpora válvulas automáticas de aislamiento de la bomba de difusión, haciendo así que la operación del sistema de vacío esté libre de fallos. Por ejemplo, si un operador rompe por accidente la columna, las válvulas se cerrarán automáticamente. Un nuevo panel de sistema vacío permite controlar los procedimientos de apagado de la bomba y de la ventilación con solo pulsar un botón.

Mantenimiento sencillo: El multiplicador de electrones HED es fácil de cambiar: una vez ventilado el sistema y retirado el cuerpo del detector, el multiplicador se saca de su montura y se sustituye. Sin embargo, el nuevo multiplicador tiene una vida más larga que el del diseño anterior, aumentando así el tiempo de funcionamiento real del equipo.

El MS "Engine" HP 5989B ha sido diseñado para satisfacer las necesidades de productividad de los especialistas en espectrometría de masas, de los químicos analíticos y de los cromatografistas dedicados a la investigación, desarrollo de métodos y de aquellos que trabajan en laboratorios de servicios analíticos. El HP 5989B tendrá su campo de aplicación en la universidad, en laboratorios de medioambiente, en la industria farmacéutica, biomédica, química y de alimentación y aromas.

Para mayor información, diríjense a:

- HEWLETT-PACKARD ESPAÑOLA, S.A.
Instrumentación e Informática Química
Carretera N-VI, km. 16,500
28230 - Las Rozas, Madrid.

SAMARK 3200, LA TERMICA PORTAIL QUE IMPRESIONA

Dentro de su división de Códigos de Barras, Samark, S.A., distribuidora oficial de SATO Corporation desde hace 10 años, presenta la nueva impresora térmica serie 3200 de SATO.

La impresora térmica Serie 3200 de SATO ha sido concebida para simplificar la impresión de los códigos de barras y datos alfanuméricos. Esta nueva serie de impresoras se destaca por su autonomía y portabilidad.

Compacta y ligera, permite editar etiquetas de manera totalmente autónoma. Gracias a su batería recargable y a su empuñadura para el transporte, la Serie 3200 de SATO puede ser utilizada en cualquier punto del almacén o incluso desde cualquier vehículo. La incorporación de un adaptador le permite trabajar conectada a la red eléctrica de 220 voltios.

Su revolucionario sistema de Tarjetas-Memoria de alta capacidad permite a la Serie 3200 guardar diferentes formatos de etiquetas. Asimismo, la capacidad de su memoria hace posible diseñar hasta 16 formatos distintos, disponiendo de 30 campos por cada uno.

Otras características destacables de la impresora Serie 3200 son: la impresión de forma continua o sobre demanda; las etiquetas pueden ser impresas en cartulinas y/o en autoadhesivas; el área de impresión máxima es de 32x96 mm, permitiendo la rotación en los cuatro sentidos; dispone de dos tipos de letras distintos con opción de regular su tamaño y, finalmente, puede trabajar conectada a un ordenador, gracias al interface RS232C. Con el teclado de un PC XT, pueden introducirse datos de forma variable.

Para más información, póngase en contacto con Samark llamando al tel. (93) 300 64 64.

NUEVA GAMA DE IMPRESORAS DE ETIQUETAS DE BAJO COSTE

Active presenta un interesante equipo capaz de producir etiquetas sobre demanda con una excelente calidad. Utiliza la tecnología de transferencia térmica, que permite la impresión en materiales muy diversos, incluyendo gráficos, tipos de letras y todas las simbologías de código de barras (incluso la EAN 128 para palets). La eficiencia de su sistema procesador de 16 bits permite posibilidades a un precio sorprendente. Mientras en el mercado existen multitud de impresoras de códigos de barras que son simplemente complicadas, llenas de características innecesarias que elevan su coste y probablemente nunca se utilizarán, la nueva serie de ACTIVE le ofrece: versatilidad, y altas prestaciones como impresoras de transferencia térmica que realmente se usarán. Como promoción de lanzamiento, ACTIVE ofrece una reducción del 50% en la adquisición del programa de impresión que controla la máquina. Algunas de sus características más notables son: Alta resolución imprimiendo fuentes de letra de calidad profesional. La elevada resolución (8 puntos por milímetro) y su juego de fuentes redondeadas aseguran un elegante acabado de impresión, incorporando gráficos si se requieren en formato de fichero PCX, BMP o IMG compatibles con los más populares programas de



Windows y PC como Paintbrush, Dr. Halo etc... Posee una velocidad ideal para una excelente calidad de impresión. Gracias al elevado número de impresoras comercializadas, la FRD destaca como la más eficiente impresora de etiquetas con menos coste.

Para más información, dirigirse a:

- ACTIVE
c/ Llacuna, 162
08018-BARCELONA
Tel. (93) 401 97 82
Fax. (93) 401 97 78

UNIR FUERZAS: EQUIPOS PARA PROCESOS Y ENVASADO

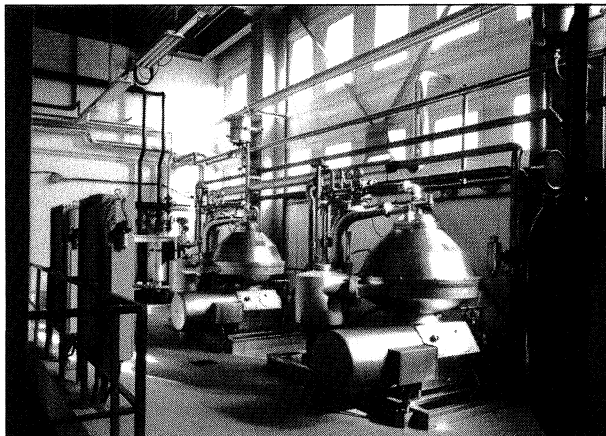
El 24 de febrero de 1994 quedaba concluida la compra del fabricante de equipos de procesado Schröder & Co por parte de Tetra Laval Food. La coordinación de actividades tan diversas como las de Johnson-Loft Engineering, de Tetra Laval Food, con las de la nueva empresa Schröder no es una tarea fácil, pero tampoco extraña para Tetra Laval Food, que tiene experiencia en la dinámica de los cambios organizativos. En Norteamérica, las operaciones se supervisan desde la sede central en Novato, California, y las actividades en el sector de las margarinas serán coordinadas desde las oficinas en Greenwood, Indiana.

Tetra Laval Food suministra una gama completa de procesos y equipo para la industria de grasas y aceites, comprendiendo desde decantadores de petróleo bruto hasta sistemas de desodorización por columna. Entre los proyectos realizados recientemente en Norteamérica se incluyen el diseño e instalación de líneas de procesamiento completas, y la actualización o ampliación de plantas existentes. La mejora de líneas que ya están en producción es un servicio de importancia particular en los Estados Unidos. La fama del Know how de la empresa en ingeniería, a través de la división Johnson-Loft Engineering, es bien conocida y demostrada en toda América del Norte.

Tetra Laval Food también ofrece su capacidad probada en equipos de envasado y sistemas de distribución. Una de las recientes innovaciones de la empresa es un papel resistente a los aceites (GPP) que posibilita envasar aceite vegetal en Tetra Brik. En todo el mundo se usan más de 30.000 millones de envases de aceites comestibles. El desarrollo del GPP abre las puertas a este mercado enorme y potencialmente lucrativo. Considerando la gran experiencia de la empresa en sistemas de formación y llenado continuos de envases, es de prever que este segmento comercial tenga un rápido crecimiento.

Tetra Laval Food Schröder, radicada en Lübeck, Alemania, se ha convertido en un nuevo centro de interés de la labor de I+D global de Tetra Laval Food en el procesamiento y envasado integrados de margarina y alimentos semisólidos para untar. Entre esta labor se incluye el perfeccionamiento del envase termoformable Tetra Box, basado en material de polipropileno (TPR) lleno de dolomita, ya

en uso en Europa. Schröder continuará fabricando y comercializando los cambiadores de calor Kombinator, provistos con sistema de rascado, y otro equipo de procesamiento y envasado para la industria de margarinas y alimentos semisólidos para untar.



Procesos industriales: las separadoras PX, provistas de las bombas centrífugas ajustables CENTRIZOOM™, garantizan un rendimiento óptimo y una explotación eficiente de la planta. Este modelo de alta capacidad (700 ton. diarias), la PX90, se utiliza en la instalación de la empresa Cereol en Martfú, Hungría.



Envasado: Tetra Laval Food entra en el mercado de los aceites comestibles -cuyo consumo de envases se estima en 30.000 millones de unidades al año- con el nuevo envase GPP. Esta máquina Tetra Brik TBA 8 presta servicio en la planta de Karlshamns, en el sur de Suecia.

Las operaciones globales de Tetra Laval Food en el sector de grasas y aceites las dirigen: Göran Barsby, el nuevo Director Gerente, Mats Eivinson, Director de Tetra Laval Food Schröder, Anders Fredriksén, Jefe de procesos industriales, y Thomas Körmendi, Jefe de envasado.

El Grupo Tetra Laval Food tiene 2.400 empleados en todo el mundo y sus ventas ascienden a 500 millones de USD.

Para información más detallada, dirigirse a:

- Douglas R. Wilson
Tetra Laval Food Fats & Oils
S-147 80 Tumba (Estocolmo), Suecia
Tel. +46 8 53 06 50 00
Fax. +46 8 53 +3 95 82

- Thomas Boothe
Wildell International
Tel. +46 8 753 59 11
Fax. +46 8 755 23 77