

# ... abroad, dehors, extranjero...

per Dolors Foguet

Amb una voluntat clara de millorar contínuament la informació que oferim als nostres lectors, us oferim un resum dels temes que s'han tractat en algunes de les fires que se celebren a Europa sobre el món de l'alimentació i els aliments.

HORECAVA  
2000



Horecava 2000

Del 10 al 13 de gener es va celebrar a Amsterdam la fira Horecava 2000 sota el lema «Un món d'hospitalitat» sobre l'hostaleria, la restauració i el càtering, amb expositors de complements per al desenvolupament d'aquestes activitats. En el marc d'aquesta fira es va celebrar un cicle de conferències, de les quals voldríem destacar la que va impartir el professor Doctor Hendrik Peters, president de l'Associació Holandesa de la Indústria Hotelera i de Càtering, sota el títol «Hospitalitat en moviment» en la qual va parlar sobre el creixement experimentat pel sector de serveis, la globalització del sector gràcies a una informació i comunicació més grans (comerç electrònic, Internet, etc.) i

l'augment d'escala i especialització. De la conferència caldria destacar els comentaris que va dedicar al canvi en els models de menjar ja que, per causa de la globalització, cada cop ens trobem amb una oferta més gran de productes nadius o exòtics que promouen, alhora, un redescobriments dels productes tradicionals i de les cuines regionals. També es podrien destacar els comentaris que va fer sobre la millora dels productes que ha propiciat l'aplicació de la biotecnologia; i que malgrat que s'han modificat els aliments sense alterar-ne l'aparença natural, això ha generat discussions de caire ètic, enfronta els consumidors als aspectes més negatius dels processos industrials i fa que acabin demanant productes naturals o ecològics, o bé que, de vegades, arribin a l'extrem de demanar menjar funcional (menjar al qual s'han afegit elements que hi confereixen propietats curatives o mèdiques, regulat per la legislació); també ha ocasionat que les companyies farmacèutiques treballin en aquest camp.

Amb el títol «WWW», que fa referència als termes anglesos *què, on*

*i quan*, es va celebrar aquesta conferència sobre el comerç i la seva relació amb els aliments i les noves tecnologies. Es va tractar l'increment experimentat en l'ús de mòbils i de com aquests aparells es convertiran en la via de comunicació més habitual, tant per a telefonia com per a navegació a Internet i que, malgrat la poca difusió que té la compra de productes alimentaris en comparació amb productes d'una altra índole —com poden ser els relacionats amb la informàtica o la música—, s'espera que acabi afectant els costums dels consumidors.

Els socis de l'ACCA poden sol·licitar-nos els resums que els ponents van facilitar a l'organització d'aquest cicle de conferències.



## Paper en contacte amb aliments

Durant els dies 16 i 17 de desembre de 1999 es van celebrar a Edimburg (Escòcia) unes conferències sobre els efectes que els envasos tenen sobre els aliments. Es va discutir sobre la situació actual dels requeriments legals, de les proves analítiques que es fan per avaluar els nivells de contaminació de l'aliment per haver estat en contacte amb l'envàs... A l'ACCA tenim, a disposició dels socis, el recull dels resums que els ponents van lliurar a l'organització de la conferència «Paper in contact with foodstuffs».



Detall d'una de les conferències a Horecava 2000



## Fruit Logística 2000

Sota aquest títol es desenvolupà, del 13 al 15 de gener de 2000, la fira més important a escala mundial sobre la logística de la fruita, a Berlín, amb més de 586 exhibidors de quaranta-dos països. Aquesta fira té com a objectiu que el consumidor pugui gaudir de fruita fresca i verdura de la millor qualitat durant tot l'any; de vegades, aconseguir-ho implica recórrer a complicades solucions logístiques: envasament, transport i emmagatzematge.

Coincidint amb la celebració d'aquesta fira, i com una més de les activitats que l'organització ofería als assistents, es van organitzar diversos fòrums: «Fruita i verdura per combatre tumors», «Millora de la qualitat de la fruita i la verdura amb sistemes mòbils CA» entre altres.

Un kiwi groc: entre les novetats que han fet el seu debut mundial a Fruit Logística 2000, cal destacar una nova varietat de kiwi de Nova Zelanda sense pèl a la pell i que té la polpa groga (un producte patentat per als propers 22 anys per l'empresa Zespri-New Zealand Kiwifruit, d'Ànvers), mongetes de 50 cm de longitud, de Surinam, i una pinya extradolça d'Amèrica del Sud, que per la baixa acidesa és espe-

cialment adequada per als nens. Havita Frischgemüe GmbH (Berlín) va presentar una gran varietat d'amanides crues i ensalades disponibles en bosses i bols i a punt per ser consumides. El Departament d'Agricultura Extensiva (Bangkok) va distribuir el tríptic «Fruits de Tailàndia», que a més de contenir detalls sobre diversos fruits, també mostrava com pelar-los i preparar-los, juntament amb llistes de dades sobre les quantitats de greixos, proteïnes, minerals i vitamines contingudes a cada tipus de fruita. La propera Fruit Logística tindrà lloc entre el 18 i el 20 de gener de 2001. Per obtenir-ne més informació podeu accedir al seu web [www.fruitlogistica.com](http://www.fruitlogistica.com)



## Simposi mundial sobre la sal

Sota el lema «Sal; la vida en depèn» es va celebrar del 7 a l'11 de maig el Vuitè Simposi Mundial sobre la Sal, a l'Haia, Holanda.

El programa va oferir noves idees i conceptes, els últims desenvolupaments i les innovacions en els diferents camps de treball, per això el Comitè Científic del Simposi ha seleccionat cent vuitanta resums per presentar-

los oralment i més de cent pòsters.

El Simposi va posar especial atenció en temes com l'eliminació global de la deficiència de iode a través de la iodització de la sal, que ha estat reconegut com un dels més grans problemes de salut pública a Europa i més recentment en països en vies de desenvolupament. En la presentació mundial per a nens el 1990, el gran repte fou eliminar la deficiència de iode per al 2000. Per això, la iodització de la sal ha estat regulada i promoguda per tots els països del món durant aquesta dècada. Això ha augmentat la disponibilitat de sal iodada, l'empaquetament i la seva distribució. El benefici obtingut per als consumidors és una de les grans contribucions a la salut pública d'aquest segle que ha dut a terme la indústria de la sal. La directora executiva d'UNICEF, la senyora Carol Bellamy, i el director general de l'OMS, el senyor Gro H. Brundtland, han acceptat, en principi, parlar i discutir sobre el fet de com la contínua iodització en tots els àmbits, de la sal de cuina permet obtenir la protecció de tots els ciutadans contra la deficiència de iode.

En les sessions s'han tractat aquests temes:

- sal iodada per a l'eliminació de deficiències causades per falta de iode
- sal i salut, sal i pressió de la sang
- sal i història
- extracció de sal
- producció de sal
- mercats de sal i aplicacions
- sal i medi ambient.

L'ACCA espera obtenir més informació sobre aquestes sessions per tal d'oferir-la als socis.

## Activitats de l'ILSI

### Novembre 2000

- 8-10 II simposi Internacional sobre Envasos dels aliments - Garantint la seguretat i la qualitat dels Aliments (Viena, Àustria)
- 15 Comitè Científic de Seguretat Alimentària
- 22 Comitè de Publicacions

### Octubre 2001

- 17-19 Simposi Internacional sobre Aliments Funcionals: Perspectives Globals i Científiques (París, França)



**L**a informació arriba fins a la redacció de TECA per diversos camins: per mitjà de tríptics, fulls, correus electrònics... Unes informacions ens parlen del passat i d'altres de l'esdevenidor. En aquesta secció pretenem informar-vos d'allò que passarà en el futur. Parlem, senzillament, d'una agenda. Per fer-la rica i útil ens cal l'ajuda de tots vosaltres. Si coneixeu cap acte que cregueu que és susceptible d'aparèixer a TECA, i voleu que la resta dels lectors en tinguin esment, només cal que ens adreceu les dades suficients per anunciar-lo. A la nostra pàgina d'Internet trobareu informació actualitzada i, per tant, més rica.

## L'AGENDA DE L'ASSOCIACIÓ CATALANA DE CIÈNCIES DE L'ALIMENTACIÓ

### 19 - 21 de setembre de 2000 Tractament de fruites i verdures després de la collita Múrcia, Espanya

Una de les principals repercussions derivades de la diversificació i univèrsalitat del mercat de productes alimentaris, ha estat l'establiment d'una sèrie de normatives entre les quals cal destacar la relativa al control de l'espècie i a la relació d'ingredients presents en cada envàs. Aquest fet porta inherent la necessitat de comptar amb eines analítiques que permetin avaluar el grau de substitució d'espècies en els diversos productes comercialitzats. La problemàtica de la substitució d'espècies ha adquirit gran rellevància no solament per al consumidor o les empreses elaboradores, sinó també tecnològicament i sanitariament (espècies tòxiques o no aptes per al consum).

La vigilància i l'elaboració de les normatives relatives a l'etiquetatge d'aliments són, gairebé sempre, competència de les administracions de cada país. Existeixen innumbrables i diversos interessos, que fan que aquestes normatives siguin diferents d'un país a un altre. Un objectiu important d'aquest congrés és, precisament, avaluar i conèixer l'opinió de tots els sectors involucrats en l'establiment d'aquestes normatives i afectats per la problemàtica de la substitució d'espècies, en aliments elaborats a partir d'espècies càrnies o pesqueres. Es pretén que diversos òrgans administratius a escala internacional (UE, FDA, etc), productors, processadors, organitzacions ecologistes i consumidors exposin, en un fòrum apropiat, els seus punts de vista i la problemàtica particular sobre aquesta qüestió.

Pel que fa a les eines analítiques

emprades amb la finalitat de detectar la substitució d'espècies en productes càrnies i pesquers, la situació ha variat bastant durant aquesta última dècada. Fins fa pocs anys, les molècules emprades com a marcadors taxonòmics havien estat proteïnes i les tècniques eren tan tradicionals com les electroforètiques o les cromatogràfiques, actualment els procediments d'anàlisi s'han perfeccionat desenvolupant *kits* de diagnosi específics, basats en la utilització de les proteïnes com a antígens. Malgrat tot, el revulsiu en l'avenç d'aquestes metodologies el constitueix el fet de poder emprar l'ADN com a marcador.

Actualment, el creixent desenvolupament de les tècniques de biologia molecular constitueix un gran avenç per poder identificar inequívocament l'espècie d'origen en aliments, sense importar el grau de processament d'aquest aliment. La situació, la problemàtica i les perspectives de totes aquestes tècniques, també pretenen ser l'objectiu d'aquest congrés.

Finalment, i atesa la problemàtica originada a escala mundial pels aliments elaborats a partir d'organismes modificats genèticament, tenint en compte que les eines emprades per a la seva detecció es basen sobre les mateixes bases que les emprades per identificar espècies, aquest congrés s'ha proposat també com a comesa oferir una visió de la situació actual i de les expectatives originades en el desenvolupament d'aquests productes.

**Detalls** al doctor Francisco Artes-Calero  
CEBAS-CSIC, Avenida de la Fama 1,  
Apartat 4195, E-30080, Múrcia  
Tel.: 968 215 717. Fax: 968 266 613.  
iirconf@natura.cebas.csic.es  
<http://www.cebas.csic.es/iirconf>

### Agost de 2000

**20- 23 XXXIII Convenció Anual AIFST - Mercats del Mil·lenni, a través de la Ciència i Tecnologia dels Aliments** (Brisbane, Austràlia). Detalls sobre la convenció a AIFST National Office, PO Box 1493, North Sydney NSW 2059, Austràlia. Tel: +612 9959 4499.

### Setembre de 2000

**6- 9 Conferència sobre l'increment nutricional en les plantes d'aliments** (Norwich, Regne Unit). Detalls sobre la conferència a Conference Secretariat, Institute of Food Research Park, Colney, Norwich, NR4 7UA, Regne Unit. Tel: +1603 255328.

**11- 13 Menjar i beure del 2000**, a la Universitat de Birmingham (Regne Unit). Detalls a Will Dew, Icheme, 165- 189 Railway Terrace, Rugby, CV21 3HQ, UK. Tel: +44 1788 578214.  
[wdew@icheme.org.uk](mailto:wdew@icheme.org.uk)

**13 Models de canvi en la qualitat del menjar: química, física i estructura.** Universitat de Leeds (Regne Unit). Detalls al Prof. B. Wedzicha. Tel.: +44 113 2332959. Fax: 44 113 2332982.  
[b.l.wedzicha@leeds.ac.uk](mailto:b.l.wedzicha@leeds.ac.uk)

**18- 20 Congrés internacional sobre l'autenticitat de les espècies càrnies i els productes del mar** (Vigo, Espanya). Detalls sobre el congrés al doctor Ricardo Pérez Martín. Tel.: + 34 986 292762. [qpmfsi@iim.csic.es](mailto:qpmfsi@iim.csic.es)

**24- 26 Conferència sobre la direcció, l'anàlisi i el control de bioprocessos tecnològics** (Cambridge, Regne Unit). Detalls sobre la conferència a SCI Conference Secretariat, 14/15 Belgrave Square, London, SW1X 8PS, UK. Tel: +44 20723 53681.  
[jacquim@chemind.demon.co.uk](mailto:jacquim@chemind.demon.co.uk)

**24- 27 InterMopro2000:** Fira internacional de productes de consum.

**InterCool2000:** Fira internacional de productes congelats, gelats i de refrigeració. **InterMeat2000:** Fira internacional de la carn i l'embotit. Detalls a Messe Düsseldorf (Düsseldorf, Alemanya)

**27- 28 Del celler al venedor (Cellar to Seller) -** Exhibició i conferència sobre la cervesa i la distribució de begudes (Birmingham, Regne Unit). Detalls a Brewing and Distilling International, 163 Burton Road, Brandston, Burton upon Trent, Staffs, DE14 3DP, UK. Tel.: +44 1283 566784

## Octubre de 2000

**4-5 Conferència Annual de l'IFST,** en col·laboració amb FoodTech 2000. NEC, (Birmingham, Regne Unit). Detalls a Slim Dinsdale, Institute of Food Science and Technology-UK. Tel.: +44 1508 518476. [dinsdale@pas-ton.co.uk](mailto:dinsdale@pas-ton.co.uk)

### 20-22 de novembre de 2000 FI Europa.

#### «Ingredients per a la salut, menjar funcional i orgànic»

(Frankfurt, Alemanya)

Detalls a Miller Freeman BV, PO Box 200, 3600AE Maarssen, Netherlands. Tel.: +31 346 559444  
[NKlein@unmf.com](mailto:NKlein@unmf.com)  
<http://www.fi-events.com>

L'activitat de FI (Food Ingredients) Europa va començar fa catorze anys, el 1986, amb 36 exhibidors a Utrecht, Holanda. Aquesta fira itinerant ha crescut fins a assolir 1.011 exhibidors i 13.195 visitants el 1999. Les sessions destacaran les tendències de la indústria en el camp dels aliments saludables, convenients, funcionals, orgànics, etc. Les sessions han estat programades amb l'esforç de FI Food Summit Committee, amb el suport d'associacions i agències governamentals. La recepció de documentació precedeix els ponents i les sessions. No dubteu a contactar amb el Departament de Conferències si voleu presentar-hi documentació o suggeriments.

**10-13 Machevo - aliments i processos químics** (Utrecht, Holanda). Detalls a Royal Dutch Jaarbeurs, Jaarbeursplein, Postbus 8500, Utrecht, 3503 RM, Holanda. Tel.: +31 3029 55911.  
[woudeCF@JaarbeursUtrecht.nl](mailto:woudeCF@JaarbeursUtrecht.nl)

### 11-13 II Conferència Internacional NSF sobre la Seguretat dels

**Aliments** (Savannah Georgia, EUA). Detalls a Christopher Grace, Center for Public Health Education at NSF International, 789 North Dixboro Road, Ann Arbor, MI US, 48105 . Tel.: +1 734 827 6865. [grace@nsf.org](mailto:grace@nsf.org)

**12-15 Anuga Spezial.** Fòrum sobre especialitats regionals (Colònia, Alemanya). Detalls a KölnMesse, Messeplatz 1, D-50679, Köln, Germany. Tel.: +49 221 821 2700

**12-15 Coffee 2000.** Conferència i exhibició mundial sobre especialitats de café (Montecarlo, Mònaco). Detalls sobre la conferència a DMG Business Media, 2 Queensway, Redhill, RH1 1QS, UK. Tel.: +44 1737 768611

### 16-22 Setmana europea per a la salut i la seguretat

(Regne Unit). Detalls a HSE Information Centre, Borad Lane, Sheffield, S3 7HQ, UK . Tel.: +44 (0)541 545500.

## Novembre de 2000

**4-8 Gastronomia. Hotels i restaurants** (Lausana, Suïssa). Detalls a Palais de Beaulieu, CP 89, Lausanne, 1000/22, Switzerland. Tel.: +41 21 6432111.

### 8-10 II Simposi Internacional sobre

**Embalatge d'Aliments:** Garantir la seguretat i salubritat dels aliments.

(Viena, Àustria). Més detalls a Ir. Lién-Anh Tran, ILSI-Europe, Avenue E Mounier, 83 - Box 6, B-1200 Brussels, Belgium. Tel.: +32 27 710 014. Fax: +32 27 620 044. A/e: [anh@ilsieurope.be](mailto:anh@ilsieurope.be)



**11-13 Forum Vini.** Fira Internacional del Vi (Munich, Alemanya). Detalls sobre la fira a Messe Munchen, Messegelände, Munich, D-81823, Germany. Tel.: +49 89 94901.

### 27-29 Biscuits International 2000

(Alemanya). Detalls a ZDS, De-Leuw-Strasse 3-9, 42653, Solingen, Germany.

### 13-14 d'octubre de 2000

#### Soja i salut 2000

Brussel·les, Bèlgica

Detalls a Secretariat Soy & Health 2000, PB 220, 8500 Kortrijk, Belgium. Tel.: +32 56 50 47 42  
[soyconference@hotmail.com](mailto:soyconference@hotmail.com)  
<http://www.soyconference.com>

L'interès pels efectes sobre la salut que tenen la soja i els aliments que la contenen ha crescut força en els darrers anys. Aquest interès és evident per l'increment exponencial en el nombre de treballs científics publicats sobre el tema. Els aliments amb soja no són tan coneguts com a font de proteïnes de gran qualitat, sinó més aviat com a aliments funcionals que poden ser útils per prevenir i tractar malalties cròniques com el càncer, malalties del cor i osteosperosi. A mesura que augmenta l'interès pels beneficis sobre la salut, també augmenta la demanda de productes que continguin soja. Així, la indústria respon desenvolupant un ampli ventall de productes alimentaris i suplementos. Aquesta conferència té la intenció de facilitar, al sector sanitari, les darreres novetats sobre els efectes que té la soja sobre la salut i la manera d'incorporar a la dieta els aliments i suplementos de soja.

Alguns dels temes que s'hi tractaran són: «Soja i malalties del cor», amb informació sobre les proteïnes de soja, la regulació de receptors LDL i la reducció dels nivells de colesterol, «Nous productes i tecnologies», sobre els aliments funcionals i el tractament tecnològic, «Soja i càncer» sobre el càncer de còlon i pròstata, «Obesitat», «Hipertensió», «Senectut», «Efectes de la lecitina de soja, l'oli i els fitosterols sobre la salut».