



Tomo XVIII Vol. 1 - N° 70

Marzo de 2008

Nota de Tapa: Grasas animales: Presente y futuro

Diseño de tapa: Araguás, Herrero & Asoc.

A&G Aceites & Grasas

8 EDITORIAL / Editor

CAPACITACION / Training

12 Cursos, jornadas y otros. Año 2008 / Year 2008-Courses, conferences and others

OTRAS NOTICIAS / Other news

- 14 Nuestro sincero homenaje al GIDPO / *Our sincere homage to GIDPO*
18 El balance del año que pasó para la firma Greenlab / *A summary of the year for Greenlab company*
19 99 Annual Meeting & Expo de AOCS / *AOCS 99th Annual Meeting & Expo*
22 ASAGA lanza el programa de Capacitación 2008 / *ASAGA launches The Training Program 2008*
23 Oferta académica ASAGA - UCEL / *ASAGA-UCEL Academic Offer*

OLIVICULTURA / OLIVICULTURE

26 OLIVAR 2007. San Juan - III Jornada de degustación guiada de aceite de oliva
OLIVAR 2007. San Juan - Third guided olive oil tasting conference

MISCELANEAS / Miscellanea

28 Dos combustibles a partir de un grano / *Two fuels from one kernel*
34 Plantas para la producción de biodiesel / *Biodiesel plants*

ESTADISTICAS / Statistics

38 Sigue en crecimiento la capacidad de crushing / *Crushing capacity continues to grow*
40 Índices de precios para las semillas oleaginosas y productos derivados
Price indexes for oilseeds and derived products

CONOCIENDO A LA INDUSTRIA BRASILEIRA / Getting to know the industry

44 Ecofuel. Una nueva apuesta hacia la generación de combustibles verdes
Ecofuel. A new bet towards a generation of green fuels

NOVEDADES SOBRE PRODUCTOS / Updates on Products

46 Definiendo los estándares de la industria alimenticia / *Defining food industry standards*
48 SEW inaugura planta montadora en Córdoba / *SEW launches an assembly plant in Córdoba*
49 Nueva tecnología en plantas de biodiesel desembarca en Sudamérica.
New biodiesel plant technology disembarks in South America

I+D INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO / R+D Research and Development

50 Recuperación de aceite ocluido en gomas húmedas de desgomado acuoso de aceites de soja / *Occluded oil recovery in hydrated gums from soybean oil water degumming processes*

NOTAS TÉCNICAS / Technical Articles

GRASAS Y SUBPRODUCTOS ANIMALES / Animal and vegetable fats and by-products

- 62 Aplicaciones alimentarias para las grasas de origen animal / *Food application for animal fats*
➔ John Podmore
72 Acido linoleico conjugado. Una ventaja comercial para las grasas de origen animal
Conjugated linoleic acid. A marketing advantage for animal fats
➔ Catherine Stanton - Fergal Lawless - John Murphy - Barry Connolly
82 Nuevas aplicaciones para las proteínas provenientes del derretimiento de grasas animales / *New uses for rendered protein*
➔ Rafael A. García

UTILIZACIÓN Y CONSUMO DE ACEITES, GRASAS Y SUBPRODUCTOS VEGETALES Y ANIMALES / Use and consumption of vegetable and animal oils, fats and by-products

86 La calidad inicial del aceite para freír / *Initial quality of frying oil*
➔ Frank T. Orthofer - Gary R. List

ESTADISTICAS / Statistics

94 El efecto de los componentes menores sobre el punto de enturbiamiento y la capacidad de filtración en el biodiesel de soja / *The Effect of Minor Components in Soy Biodiesel on Cloud Point and Filterability*
➔ Lisa Pfalzgraf - Inmok Lee - James Foster - George Poppe

PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE / Environmental protection

100 ¿Por qué certificar un sistema de gestión ambiental? / *Why should an environmental Management System be certified?*
➔ Cintia Maltoni

ACEITES Y OLEAGINOSAS ESPECIALES Y EXÓTICAS / Special and Exotic Oilseeds and Oils

104 Origen, consideraciones generales y actual tendencia del sector internacional de extracción de aceite de oliva / *Origin, general aspects and current trends of live oil extraction's international sector*
➔ Dr. Juan Vilar Hernández; María del Mar Velasco Gámez; Dr. Manuel Moya Vilar; Dr. Francisco Espinola Lozano; Dr. Diego G. Fernández Valdivia

SALUD Y NUTRICION / Health & Nutrition

112 Dietas enriquecidas en ácido α -linolénico. Una estrategia válida para incrementar los niveles de ácidos grasos n-3 / *α -Linolenic acid enriched diets. A valid strategy for increasing n-3 fatty acids levels.*
➔ Gwendolyn Barceló - Coblijn

PRESERVANTES Y ANTIOXIDANTES DE GRASAS Y ACEITES Preservatives and antioxidants in fats and oils

120 Aplicación de antioxidantes naturales al aceite de maíz y sus emulsiones en agua / *Application for corn oil natural antioxidants and their emulsion in water*
➔ Maureira Gómez Yael, Janczuk Lidia, Della Rocca Patricia

PROCESAMIENTO Y FORMULACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS Processing and preparation of final products

126 Composición centesimal y perfil de ácidos grasos en mayonesas comerciales
Centesimal composition and fatty acids profile in commercial mayonnaises
➔ Cabrera Mildred M. - Marchini Mariano D. - Marchesich Claudia C. - Closa Sara J.

TECNOLOGÍAS EMERGENTES & OPTIMIZACIÓN DE MÉTODOS Y PROCESOS Emerging technologies & optimization of methods and processes

134 El destilador molecular y sus aplicaciones en la industria de aceites y grasas
The molecular distiller and its applications within the fats and oils industry
➔ Ing. José María Pedroni

ENVASADO DE GRASAS Y ACEITES (PACKAGING) Fats and Oils Packaging

142 Envases biodegradables para los alimentos. Los nuevos plásticos mejoran las opciones para la eliminación de los residuos / *Biodegradable food packaging. New plastics improve options for waste disposal*
➔ Marguerite Torrey

ESTADISTICAS / Statistics

148 Normas para la producción de Biodiesel / *Standards for Biodiesel Production*
➔ Marguerite Torrey

PROPIEDADES Y CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS DE LAS GRASAS Y ACEITES Physical refining of vegetable and animal oils and fats

152 Composición, estructura, datos físicos y reacciones químicas de las grasas y los aceites, sus derivados y productos asociados. Parte I / *Composition, structure, physical data, and chemical reactions of fats and oils, their derivatives, and their associates. Part I*
➔ Michael Bockisch

PROCESAMIENTO Y FORMULACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS Processing and preparation of final products

170 La historia del proceso de la margarina / *Margarine process history*
➔ David Robinson

EMULSIFICANTES - OBTENCIÓN Y USOS / Obtaining and using emulsifiers

172 Integrantes de emulsiones alimenticias. Parte II. Aceites y grasas / *Margarine process history*
➔ Giraud, M.; Alderete J.; Fomicz S.; Montesano J., García D; Menéndez, J.

REVISTA A&G / A&G Magazine

184 Guía para la preparación de publicaciones / *Guidelines to authors for publishing articles*