

E. DIAZ y J.M. BEAUMONT

Procuraré ser breve, ya que nuestros compañeros de las otras secciones, creemos necesitarán todo el tiempo disponible, dado el número de ponencias presentadas.

Los trabajos sobre procesamiento, se expusieron en dos sesiones, en la primera se presentaron cinco ponencias, las cuales abordaron, creemos, tres temas interesantes:

El primero, con dos ponencias trató de la extracción directa de el girasol por solvente, sin la utilización del pre-prensado, cuyo fin es la disminución de los costes del proceso. Según los oponentes, ésto está prácticamente resuelto, opinión que parece no estar muy de acuerdo con los técnicos de la industria, entre los que me incluyo, como se dedujo de la discusión mantenida al finalizar la exposición de los trabajos, esperemos que en el futuro sea realidad para bien de la industria.

En segundo lugar, e igualmente con dos ponencias, se trató de las proteínas de la harina; la primera analizó la influencia de los distintos pasos de el proceso sobre la calidad de éstas y se nos dió un método a seguir para la obtención de proteínas aisladas sin color. La segunda, realizó un estudio de los métodos analíticos, para diferenciar en los productos terminados, las proteínas de origen animal y vegetal.

Y como final, una ponencia muy interesante sobre aspectos termodinámicos de la extracción; cuanto mas conocimientos tengamos sobre el proceso, no cabe duda que se realizarán mejor e incidirá sobre la calidad de los productos obtenidos y costes de producción.

En la segunda sesión, igualmente son cinco ponencias, no contamos con la presencia de J.E. García de Buenos Aires, para que nos expusiera su trabajo sobre secado de la semilla de girasol por fluidización, tema que creemos muy interesante.

Se expusieron dos ponencias sobre descascarado de girasol, una sobre un descascarado en pequeña escala para uso doméstico y la de A. Gris, sobre un sistema combinado de dos procesos neumáticos, con el fin de obtener harinas de alto contenido proteico.

A continuación la correspondiente a la aplicación de la N.M.R. (Nuclear Magnetic Resonance), en el procesamiento de la semilla de girasol y finalmente, la que con el título de Estudio de los lípidos polares de los aislados proteicos de girasol, pretende una vez conocidos los lípidos asociados a las proteínas, investigar los efectos que estos pueden tener sobre las propiedades físicas y químicas de éstas.

Esto fue todo, muchas gracias por su atención.