

Los primeros treinta años (1947-1977) del Instituto de la Grasa y sus derivados

Carlos Gómez Herrera

Doctor en Ciencias Químicas, Académico numerario de la Real Academia Sevillana de Ciencias, 41012 Sevilla.

INTRODUCCION

El actual «Instituto de la Grasa» (en lo sucesivo Instituto) se crea el año 1947, con el nombre de «Instituto Especial de la Grasa y sus Derivados», por el Patronato «Juan de la Cierva» del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), con la finalidad de contribuir a la mejora y el desarrollo de los sectores industriales españoles relacionados con los productos oleaginosos y las materias grasas.

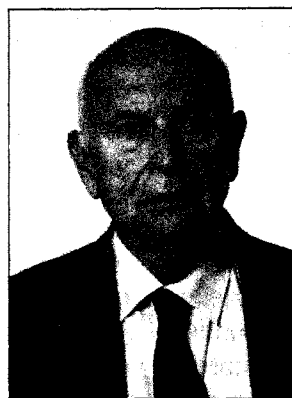
Desde 1953 el Instituto tiene su sede principal en Avda. Padre García Tejero, 4, 41012 Sevilla. En terrenos del Cortijo de Cuarto dispone de Plantas Experimentales para Almazara (elaboración de aceite de oliva) y para Biotecnología de productos vegetales (aderezo de aceitunas de mesa), así como de Plantas Piloto para la extracción de aceites de semillas y para la refinación de grasas.

El presente artículo sólo se refiere a las actividades del Instituto anteriores al año 1977, fecha en que, al renunciar el Prof. Dr. Juan Manuel Martínez Moreno a la dirección del Instituto, puede fijarse el final de las primeras etapas del desarrollo del mismo, durante las cuales se siguieron las directrices iniciales del Patronato «Juan de la Cierva». En 1977 se inicia una nueva etapa con una serie de reestructuraciones del Instituto, cuyo objetivo es extender sus actividades a nuevos campos de investigación de interés para el sector agro-alimentario andaluz.

RELACIONES CON LA UNIVERSIDAD DE SEVILLA

En 1949, D. Juan Manuel Martínez Moreno obtiene por oposición la Cátedra de Química Técnica de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Sevilla. Pronto se incorpora al Instituto, aportando los conocimientos sobre grasas y sus derivados que había adquirido durante sus estancias en centros especializados de Italia y Francia. En los laboratorios de esta Cátedra comienza su labor investigadora el grupo de titulados superiores que había de constituir la base del «Departamento de Físico Química Industrial» del Instituto.

La colaboración entre el profesorado de la misma y el personal investigador del Instituto ha facilitado notablemente la obtención del Grado de Doctor a muchos Licenciados que han trabajado tanto en esta Cátedra (actualmente Departamento de Ingeniería Química de la Facultad de Química de la Universidad de Sevilla) como en el Instituto de la Grasa. Entre 1957 y 1977 han sido 22 los Licenciados Universitarios que, bajo la dirección del Prof. Martínez Moreno, han pasado a Doctores como consecuencia de esta colaboración.



Carlos Gómez Herrera

EQUIPOS DIRECTIVOS DEL INSTITUTO

El control de las actividades del Instituto estuvo, hasta el comienzo de los años 70, a cargo de un Consejo Técnico administrativo, cuyos Vocales eran en su mayoría personalidades relevantes de los sectores industriales afines al Instituto (productos oleaginosos y materias grasas). Estos Vocales se iban renovando periódicamente.

Desde 1951 hasta final de 1977, del desarrollo eficaz de tales actividades estuvieron encargados el Director del Instituto y Jefe del Departamento de «Físico Química Industrial» (Prof. Juan M. Martínez Moreno), y los Jefes de los Departamentos de «Química y Microbiología» (Dr. José María Rodríguez de la Borbolla y Alcalá) y de «Análisis» (Dr. Jaime Gracian Tous).

Desde 1951 hasta final de 1977, del desarrollo eficaz de tales actividades estuvieron encargados el Director del Instituto y Jefe del Departamento de «Físico Química Industrial» (Prof. Juan M. Martínez Moreno), y los Jefes de los Departamentos de «Química y Microbiología» (Dr. José María Rodríguez de la Borbolla y Alcalá) y de «Análisis» (Dr. Jaime Gracian Tous).

PRINCIPALES LINEAS DE INVESTIGACION DESARROLLADAS

Durante estas primeras etapas de actividades, el personal investigador del Instituto (20 en 1953, 31 en 1967 y 47 en 1977) ha contribuido a elevar el nivel científico y tecnológico de diversos sectores industriales españoles investigando preferentemente en los siguientes temas:

Este Servicio, impuesto por la necesidad de disponer de un laboratorio especializado que permitiese realizar determinaciones analíticas con plena garantía, planificado y dirigido por el Dr. Jaime Gracián Tous durante muchos años e integrado por personal dedicado exclusivamente al mismo, ha atendido y sigue atendiendo las peticiones de industrias y organismos oficiales, para resolver muchos de sus problemas analíticos, entre ellos los presumiblemente relacionados con fraudes y adulteraciones. Este Servicio ha contado durante muchísimos años con la excelente labor desarrollada por D. Manuel Ventura Díaz.

a) aderezo de aceitunas de mesa, b) tecnología de la elaboración del aceite de oliva; c) tecnología de la extracción y refinación de aceites de semillas y de orujo de aceitunas; d) alteraciones oxidativas, conservación y envasado de aceites; e) preparación de criterios y métodos analíticos; f) bases para el establecimiento de normas de calidad, etc.

El Director del Instituto solía conceder amplia autonomía a los responsables de los equipos de investigación para desarrollar su labor, pero siempre dentro de las directrices generales establecidas por la planificación del Instituto.

ADEREZO DE ACEITUNAS DE MESA

Los estudios sobre este tema de trabajo se inician en 1947, contándose con el asesoramiento, apoyo y facilidades de trabajo recibidos de importantes industrias del Sector.

Desde entonces, el excelente equipo de investigadores que trabajan sobre aderezo de aceitunas de mesa, dirigido sucesivamente por los doctores D. José María Rodríguez de la Borbolla y Alcalá, D. Matías José Fernández Díez y D. Antonio Garrido Fernández, ha tenido una magnífica actuación, tanto en su labor investigadora como en sus actuaciones en favor de la industria española de este Sector. Puede afirmarse, sin lugar a dudas, que el desarrollo actual de los procesos de aderezo industrial de los diversos tipos de aceitunas (verdes, negras, etc.), basados en la sustitución de los tradicionales bocoyes por grandes

fermentadores, se ha debido en gran parte a los resultados de las investigaciones del Instituto de la Grasa.

ELABORACION DE ACEITE DE OLIVA

Los trabajos sobre este tema, planificados por el Prof. Martínez Moreno y desarrollados bajo el control directo del Dr. José Manuel Martínez Suárez, se inician en 1954 en una almazara clásica. Desde 1969 la «Almazara Experimental» desarrolla sus trabajos al servicio de la industria en el edificio especialmente construido para ella.

Debe calificarse de excelente el aprovechamiento, por todos los sectores nacionales e internacionales relacionados con el aceite de oliva, de las experiencias desarrolladas en las instalaciones de la «Almazara Experimental», con maquinarias distintas en todas las campañas olivareñas.

Puede afirmarse, sin lugar a dudas, que la transición en la elaboración del aceite de oliva, desde las prensas de cachos hasta las centrifugas continuas de «tres fases» y de «dos fases» que ya utilizan la mayoría de las almazaras industriales, no habría alcanzado el grado de desarrollo actual si no hubiera existido la «Almazara Experimental» del Instituto de la Grasa.

SERVICIO DE «ANÁLISIS AL EXTERIOR»

Este Servicio, impuesto por la necesidad de disponer de un laboratorio espe-

cializado que permitiese realizar determinaciones analíticas con plena garantía, planificado y dirigido por el Dr. Jaime Gracián Tous durante muchos años e integrado por personal dedicado exclusivamente al mismo, ha atendido y sigue atendiendo las peticiones de industrias y organismos oficiales, para resolver muchos de sus problemas analíticos, entre ellos los presumiblemente relacionados con fraudes y adulteraciones. Este Servicio ha contado durante muchísimos años con la excelente labor desarrollada por D. Manuel Ventura Díaz.

SERVICIOS DE DOCUMENTACION E INFORMACION

Estos Servicios se basan fundamentalmente en la Biblioteca del Instituto, que ha llegado a ser una de las más completas del mundo sobre grasas y sus derivados. Son muy numerosas las consultas que, sobre libros, bibliografías, normas, etc., solicitan industrias, particulares y Centros de Investigación nacionales y extranjeros.

Personas altamente cualificadas han mantenido y mantienen con un perfeccionamiento constante este servicio fundamental para todas las actividades del Instituto.

PROYECCION NACIONAL E INTERNACIONAL DEL INSTITUTO

Dos de las consignas establecidas por D. Juan Martínez Moreno al ocupar en

A las preguntas sobre la rentabilidad del dinero que el Estado Español y los Sectores industriales de aceitunas de mesa y de materias grasas habían invertido en el Instituto de la Grasa, el Prof. Martínez Moreno siempre respondía preguntando: ¿Cuánto habría costado a España científica, industrial, sanitaria, económica y ecológicamente el no haber dispuesto de este Instituto?

1951 la Dirección del Instituto han sido:

- a) Mantener relación continua con los sectores industriales afines a materias grasas y sus derivados, buscando tanto la defensa de los intereses de los mismos como la protección de los consumidores españoles.
- b) Procurar constantemente unas relaciones científicas y técnicas con todos los países del Mundo. Puede afirmarse que en lo referente a investigaciones sobre materias grasas y aceitunas de mesa, desde antes de 1960, España siempre ha formado parte de las «comunidades europeas» gracias a lo realizado por el Instituto de la Grasa.

Parte esencial de esta proyección del Instituto han sido las numerosísimas visitas al mismo de personalidades científicas, industriales, políticas, docentes, de organismos internacionales, etc. El «Libro de oro de visitas» que existe en la Dirección del Instituto lo demuestra claramente.

LA «ASAMBLEA DE MIEMBROS DEL INSTITUTO DE LA GRASA»

El Estatuto de esta Asamblea establece que la misma «tiene como fin principal incrementar en lo posible las rela-

ciones del Instituto de la Grasa y sus Derivados con los sectores industriales afines, en orden a un asesoramiento más perfecto sobre los problemas actuales y futuros de la industria española, a un mejor aprovechamiento de los recursos humanos y materiales de que dispone el Instituto de la Grasa, y a facilitar las relaciones entre los técnicos especializados en materias grasas y sus derivados».

Las reuniones de la Asamblea, celebradas casi todos los años, han recogido ponencias de gran calidad, tanto de expertos de la industria como de investigadores del Instituto.

CURSOS DE ESPECIALIZACION IMPARTIDOS POR EL INSTITUTO

Al final de los años 50 se inicia en el Instituto otra de las actividades que le han otorgado mayor prestigio: los Cursos teórico-prácticos para la formación y mejora de técnicos de las industrias de los sectores afines al Instituto.

Su principal representante son los «Cursos de Especialización en Grasas», reconocidos oficialmente por el Ministerio de Educación, cuya XXVI edición se imparte actualmente (1999-2000). También reciben gran aceptación los «Cursos de Ciencia y Tecnología del Aderezo de Aceitunas de Mesa».

Diversas actividades docentes, tanto

en el propio Instituto como en Departamentos Universitarios, Centros de Investigación, industrias de sectores afines, etc., impartidas total o parcialmente por los investigadores del Instituto, han sido muy numerosas y eficientes.

REVISTA «GRASAS Y ACEITES»

En 1950 comienza la publicación de la revista «Grasas y Aceites», órgano del Instituto, que se publica sin interrupción hasta los momentos actuales.

Desde 1951 hasta 1977 ha ocupado el cargo de Director de la revista D. Juan Martínez Moreno, que trabajó a fondo por la potenciación de «Grasas y Aceites» como portavoz nacional e internacional tanto de las actividades del Instituto como de los progresos mundiales en los conocimientos sobre grasas y sus derivados.

CONCLUSION

A las preguntas sobre la rentabilidad del dinero que el Estado Español y los Sectores industriales de aceitunas de mesa y de materias grasas habían invertido en el Instituto de la Grasa, el Prof. Martínez Moreno siempre respondía preguntando: ¿Cuánto habría costado a España científica, industrial, sanitaria, económica y ecológicamente el no haber dispuesto de este Instituto?



Al final de los años 50 se inicia en el Instituto otra de las actividades que le han otorgado mayor prestigio: los Cursos teórico-prácticos para la formación y mejora de técnicos de las industrias de los sectores afines al Instituto.