

# DOCUMENTACIÓN

## Bibliografía de revistas

(Para solicitar fotocopia de cualquier trabajo de esta sección, cítese el número y el año)

### ANÁLISIS

**Nº 239.- Comportamiento de diglicéridos y triglicéridos de ácidos grasos conjugados en cromatografía en fase inversa.** (E).- M.- K. Chang et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 1173-1175.

**Nº 240.- Método potenciométrico modificado con isooctano para la determinación del índice de peróxido.** (E).- S. Hara et al.- Yukagaku **43** (1994) 18-22.

**Nº 241.- Espectroscopía infrarroja por transformada de Fourier en el análisis de lípidos.** (E).- H. Sadeghi-Jorabchi.- Lipid Technol. **6** (1994) 146-149.

**Nº 242.- Utilización de un modelo de interacción molecular para la optimización de la separación de triglicéridos de materias grasas en CLPI.** (F).- S. Heron y A. Tchaplá.- Oléagineux Corps Gras Lipides **1** (1994) 219-228.

**Nº 243.- Determinación de pirrolizidinalcaloides por cromatografía en capa fina en el aceite de semillas de *Borago off L.*** (D).- H.- J. Mierendorff.- Fett Wiss. Technol. **97** (1995) 33-37.

**Nº 244.- Métodos instrumentales para la determinación de aceite, proteína y otros constituyentes de semillas oleaginosas y harinas.** (E).- J.K. Daun.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 1047.

**Nº 245.- Determinación simultánea de contenidos en aceite y agua en diferentes semillas oleaginosas por resonancia magnética nuclear de pulso.** (E).- G. Rubel.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 1057-1062.

**Nº 246.- Comparación entre dos procedimientos para el análisis estereoespecífico de triacilglicérols a partir de aceites vegetales- I: aceite de oliva.** (E).- P. Damiani et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 1157-1162.

**Nº 247.- Preparación de ésteres metílicos de ácidos grasos para el análisis por cromatografía gaseosa de lípidos en materiales biológicos.** (E).- K.- S. Liu.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 1179-1187.

### MATERIAS GRASAS

**Nº 248.- Comportamiento frente a la cristalización de aceite de girasol hidrogenado: cinética y polimorfismo.** (E).- M.L. Herrera.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 1255-1260.

**Nº 249.- Densidad y viscosidad de triglicéridos de bajo peso molecular y sus mezclas.** (E).- M.A. Eiteman y J.W. Goodrum.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 1261-1265.

**Nº 250.- Estabilidad oxidativa de aceite de girasol extraído con dióxido de carbono supercrítico.** (E).- L. Calvo et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 1251-1254.

**Nº 251.- Efecto del agua de irradiación salina sobre la composición de aceite de oliva.** (E).- M.A. El-Agaimy et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 1287-1289.

**Nº 252.- Propiedades de margarinas disponibles en los mercados americanos.** (J).- M. Kohiyama et al.- Yukagaku **43** (1994) 255-268.

**Nº 253.- Efecto del nivel de clorofila en semilla de colza sobre la degradación por el calor de aceite refinado.** (J).- T. Murui y M. Nakanishi.- Yukagaku **43** (1994) 237-242.

**Nº 254.- Control selectivo en síntesis de aminas grasas sustituidas a partir de ésteres o nitritos en presencia de catalizadores bifuncionales.** (E).- J. Barrault et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 1231-1238.

**Nº 255.- Incorporación catalizada por lipasa de ácidos grasos n-3 poliinsaturados en aceites vegetales.** (E).- K.- H. Huang y C.C. Akoh.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 1277-1280.

**Nº 256.- Separación de membrana de acilglicérols ricos en ácidos grasos poliinsaturados a partir de aceite de pescado.** (J).- Y. Sahashi et al.- Yukagaku **43** (1994) 116-123.

**Nº 257.- Posibles causas para la disminución de estabilidad de aceite de cáñola procesado de semilla verde.** (E).- C.L. Tantorus y N.H. Low.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 1123-1128.

**Nº 258.- Un estudio cinético sobre la cristalización isotérmica de aceite de palma mediante medida del contenido en grasa sólida.** (E).- W.L. Ng y C.H. Oh.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 1135-1139.

**Nº 259.- Transesterificación de fosfolípidos en diferentes condiciones de reacción.** (E).- A. Mustrandta et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 1415-1419.

**Nº 260.- Estabilidad oxidativa de mezclas y mezclas interesterificadas de aceite de soja y oleína de palma.** (E).- W.E. Neff et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 1111-1116.

**Nº 261.- Efectos de la composición de aceite de fritura sobre la estabilidad de patatas fritas.** (E).- K. Warner et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 1117-1121.

**Nº 262.- Una comparación entre esterificación de ácido oleico catalizada por lipasa con glicerol en sistema monocapa y microemulsión.** (E).- C.P. Singh et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 1405-1409.

**Nº 263.- Transesterificación de aceite de colza catalizada por lipasa y 2-etil-1-hexanol.** (E).- Y. Y. Linko et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 1411-1414.

**Nº 264.- Efecto de la estructura y composición de los triacilglicerolos en la estabilidad oxidativa de triglicéridos purificados de aceite de cáñola con composición alterada en ácidos grasos.** (E).- W.E. Neff et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 1101-1109.

**Nº 265.- Síntesis de triacilglicerolos de ácidos grasos poliinsaturados por lipasa inmovilizada.** (E).- Y. Kosugi y N. Azuma.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 1397-1403.

**Nº 266.- Contenido de esterilglicósidos y ácidos dibásicos en aceite de sésamo comercial.** (J).- T. Murui et al.- Yukagaku **43** (1994) 158-161.

**Nº 267.- Aceite de sebo como fuente de ácido graso.** (E).- A. Hase y S. Pajakkala.- Lipid Technol. **6** (1994) 110-114.

**Nº 268.- Límite de la modificación del contenido de grasa sólida de mantequilla.** (E).- S. Bornaz et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 1373-1380.

**Nº 269.- Caracterización de lípidos de bio-aceites vegetales. II. Evaluación termooxidativa de estabilidades oxidativa de aceites vegetales.** (E).- B. Kowalski et al.- Pol. J. Food Nutr. Sci. **3/44** (3) (1994) 61-68.

#### PROTEÍNAS

**Nº 270.- Propiedades funcionales de aislados de proteínas de colza china.** (E).- L. Xu y L.L. Diosady.- J. Food Sci. **59** (1994) 1127-1130.

**Nº 271.- Solubilidad de proteínas de oleaginosas después de exposición a peróxido de hidrógeno.** (E).- T. J. Jacks.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 1429-1430.

**Nº 272.- Preparación y usos de proteínas provenientes de oleaginosas excluida la soja.** (Es).- E.W. Lusas.- Aceites y Grasas **4** (16) (1994) 74-87.

#### PRODUCTOS VEGETALES

**Nº 273.- Eficacia y calidad de la producción en el olivo: incidencia del abonado foliar con urea.** (Es).- A. Cimato et al.- Olivae (54) (1994) 48-55.

**Nº 274.- Caracterización de pigmentos clorofílicos en semillas de cáñola (Brassica napus) maduras.** (E).- K. Ward et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 1327-1331.

#### TECNOLOGÍA

**Nº 275.- Influencia de la congelación en la extracción y composición de aceite de aguacate.** (Es).- L. Martínez Nieto y M<sup>a</sup> V. Moreno.- Aliment. Equipos Tecnol. **13** (8) (1994) 65-70.

**Nº 276.- Oleoquímica: productos y procesos.** (Es).- H. Eierdanz.- Aceites y Grasas **4** (15) (1994) 87-91.

**Nº 277.- Desgomado, refinación, lavado y secado de aceites y grasas.** (Es).- A.J. Dijkstra.- Aceites y Grasas **4** (15) (1994) 52-71.

**Nº 278.- Molinos a rodillo para molienda de harinas extraídas por solvente.** (Es).- M. Heimmann.- Aceites y Grasas **4** (15) (1994) 93-98.

**Nº 279.- Aplicación de la extracción con fluidos supercríticos a la industria agroalimentaria.** (Es).- S. Subirats et al.- Aliment. Equipos Tecnol. **13** (9) (1994) 61-67.

**Nº 280.- Ventajas de la refinación alcalina sobre la refinación física de grasas y aceites comestibles.** (Es).- K.P. Eickhoff.- Aceites y Grasas **4** (17) (1994) 95-107.

**Nº 281.- Desodorización: Opciones y tendencias.** (Es).- K. Carlson.- Aceites y Grasas **4** (17) (1994) 37-43.

**Nº 282.- Cristalización de ceras en aceite de girasol.** (Es).- G. Rivarola et al.- Aceites y Grasas **4** (16) (1994) 98-110.

**Nº 283.- La función de las tierras de blanqueo en el procesamiento de aceites comestibles.** (Es).- P.D. Howes et al.- Aceites y Grasas **4** (16) (1994) 61-66.

**Nº 284.- Desodorización de aceites vegetales.** (Es).- R.O. Foscarini y G.A. Pérez.- Aceites y Grasas **4** (17) (1994) 45-51.

**Nº 285.- Blanqueo: Teoría y práctica.** (Es).- T.K. Mog.- Aceites y Grasas **4** (16) (1994) 49-60.

**Nº 286.- Extracción con dióxido de carbono supercrítico de semillas de algodón con co-solventes.** (E).- M.S. Kuk y R.J. Hron, Sr.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 1353-1356.

## JABONES Y DETERGENTES

Nº 287.- **Adsorción de ión calcio en bicapas de fosfolípidos.- Una interpretación teórica.** (E).- K. Ok Kwon et al.- Yukagaku **43** (1994) 23-30.

Nº 288.- **Oxidación y detergencia de suelo aceitoso. IV. Eliminación de productos de oxidación del ácido linoleico.** (J).- N. Okada y T. Fujii.- Yukagaku **43** (1994) 137-140.

Nº 289.- **Eliminación de suelo graso en sistemas de microemulsiones iónicas.** (J).- M. Fujitsu y T. Tamura.- Yukagaku **43** (1994) 131-136.

Nº 290.- **Eliminación de ácidos grasos sólidos por solubilización en miscelas de tensioactivos noiónicos.** (J).- T. Kawase et al.- Yukagaku **43** (1994) 124-130.

## SUBPRODUCTOS, RESIDUOS Y CONTAMINACIÓN

Nº 291.- **Aplicación de glicerolisis enzimática para la producción de monoglicéridos a partir de grasas residuales.** (E).- M. Adamczak y W. Bednarski.- Pol. J. Food Nutr. Sci. **3/44** (1) (1994) 129-133.

Nº 292.- **Componentes no-volátiles producidos en trioleína durante la fritura.** (E).- S. L. Hansen et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 1239-1243.

Nº 293.- **Valor y utilización de los destilados del proceso de desodorización en el procesamiento de aceites comestibles.** (Es).- R.L. Winters.- Aceites y Grasas **4** (17) (1994) 54-61.

Nº 294.- **Sistemas de purificación de agua para eliminar el olor en los efluentes de desodorización.** (Es).- A. Athanassiadis y W. Raes.- Aceites y Grasas **4** (17) (1994) 63-69.

## VARIOS

Nº 295.- **Significado de antioxidantes en nutrición.** (D).- W. Hartfiel.- Fett Wiss. Technol. **97** (1995) 1-7.

Nº 296.- **Lipasa de *Geotrichum candidum* inmovilizada sobre gel de sílice.** (E).- P.E. Sonnet et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 1421-1423.

Nº 297.- **Revisión de la investigación italiana sobre la genuinidad y calidad del aceite de oliva virgen extra.** (E).- U. Pallotta.- Ital. J. Food Sci. **6** (1994) 259-274.

Nº 298.- **Estabilidad a la oxidación térmica de aceite de onagra extraído con dióxido de carbono supercrítico y hexano.** (E).- G. Andrich et al.- Ital. J. Food Sci. **6** (1994) 217-224.

Nº 299.- **Aplicación práctica de los requerimientos ISO 9001 para la compra de aceites y grasas.** (D).- A. Kane.- Fett Wiss. Technol. **97** (1995) 29-32.

Nº 300.- **Isotermas de adsorción de ácidos grasos sobre cenizas de cáscaras de arroz en un sistema modelo.** (E).- M. Idiris Saleh y F. Adam.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 1363-1366.

Nº 301.- **Control de calidad de ésteres metílicos de aceite de colza por determinación de conversión acil.** (E).- J. Cvengros y Z. Cvengrosová.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 1349-1352.

Nº 302.- **Composición en tocoferoles y tocotrienoles de aceites de semillas de algunas representativas de la familia de las *Apiaceae*.** (D).- St. A. Ivanov y K. Aitzetmüller.- Fett Wiss. Technol. **97** (1995) 24-29.

Nº 303.- **Importancia de la instrumentación y computarización en programas de calidad total.** (Es).- L.A.L. Brito.- Aceites y Grasas **4** (15) (1994) 99-102.

Nº 304.- **Color en aceites.** (Es).- No indicado.- Aceites y Grasas **4** (16) (1994) 42-47.

Nº 305.- **Cambios de tocoferoles y fosfolípidos durante el calentamiento de aceite de colza de bajo erúxico a temperaturas similares al fritaje.** (E).- M. Buchowski et al.- Fett Wiss. Technol. **97** (1995) 10-12.

Nº 306.- **Influencia de grasa dietaria y vitamina E sobre los lípidos en carne de cerdo.** (E).- A. Pfalzgraf et al.- Fett Wiss. Technol. **97** (1995) 13-20.

Nº 307.- **Nutrición y calidad de la grasa en cerdo de alto peso.** (E).- A. Mordenti et al.- Ital. J. Food Sci. **6** (1994) 141-155.

Nº 308.- **La operación de fritura.- 2º. Modificaciones químicas y físico-químicas en el aceite.** (I).- D. Barbanti et al.- Ind. Aliment. **33** (324) (1994) 318-324.

Nº 309.- **La influencia de la variedad en las características cualitativas del aceite de oliva.** (Es).- P. Inglese.- Olivae (54) (1994) 42-47.

Nº 310.- **Interacción de aislado de soja con polisacárido y su efecto en las propiedades de película.** (E).- F.F. Shih.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 1281-1285.

Nº 311.- **Efecto de aceites y grasas procesados sobre el metabolismo del colesterol. VI. Efectos de sebo de vaca, su grasa randomizada y sus mezclas con oleína de palma.** (J).- Ch. Murakami et al.- Yukagaku **43** (1994) 44-50.

Nº 312.- **Termoestabilidad de aceite de silicona evaluada por método termogravimétrico.** (J).- T. Ushikusa et al.- Yukagaku **43** (1994) 61-64.

Nº 313.- **Termoestabilidad de antioxidantes sintéticos.** (J).- T. Ushikusa et al.- Yukagaku **43** (1994) 1022-1026.

Nº 314.- **Determinación de la fase óptima de recogida de las aceitunas de la variedad *Picholine* marroquí mediante el seguimiento de la evolución de los polifenoles totales.** (Es).- H. Chimi y B. Youssef Atonati.- Olivae (54) (1994) 56-60.