

# DOCUMENTACIÓN

## Bibliografía de revistas

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

### ANÁLISIS

**Nº 315.- Separación de vitamina E y  $\gamma$ -orizanoles de salvado de arroz por cromatografía en fase normal.** (E).- M. Diack y M. Saska.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 1211-1217.

**Nº 316.- Comparación de los métodos de combustión y Kjéldahl para la determinación de nitrógeno en semillas oleaginosas.** (E).- J.K. Daun y D.R. De Clercq.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 1069-1072.

**Nº 317.- Análisis por cromatografía líquida-espectrometría de masas de ácidos grasos dieno conjugados en una grasa parcialmente hidrogenada.** (E).- S. Banni et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 1321-1325.

**Nº 318.- Identificación por espectrometría de masas/cromatografía gaseosa de 2,4- dimetilfurano en aceite de oliva extravirgen.** (I).- F. Tateo et al.- Ind. Aliment. **33** (322) (1994) 15-19.

**Nº 319.- Detección de grasa no láctea en queso mediante cromatografía gaseosa de triglicéridos.** (E).- G. Battelli y L. Pellegrino.- Ital. J. Food Sci. **6** (1994) 407-419.

**Nº 320.- Detección de grasas vegetales y animales refinadas en adulteración de grasa de leche pura.** (E).- C. Mariani et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 1381-1384.

**Nº 321.- Separación de grasas y aceites por métodos no tradicionales. Parte II.** (Es).- E.W. Lusas et al.- Aceites y Grasas **4** (15) (1994) 73-86.

**Nº 322.- Determinación del color en aceites de olivas.** (E).- D. Escolar.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 1333-1337.

**Nº 323.- Análisis estereoespecífico de triacilgliceroles mediante un procedimiento enzimático usando una nueva preparación sn-1, 2-diacilglicerol quinasa. Aplicación a los aceites de oliva y girasol.** (E).- P. Damiani et al.- Ital J. Food Sci. **6** (1994) 113-122.

### MATERIAS GRASAS

**Nº 324.- Fuente y aplicaciones comerciales de aceites vegetales de alto erúcico.** (E).- C. Leonard.- Lipid Technol. **6** (1994) 79-83.

**Nº 325.- Plantas transgénicas-Una fuente futura de nuevos aceites comestibles e industriales.** (E).- D.J. Murphy.- Lipid Technol. **6** (1994) 84-91.

**Nº 326.- Efecto de extractos de semillas de sésamo sobre la estabilidad de aceite de pescado.** (J).- M. Aoyama et al.- Yukagaku **43** (1994) 154-157.

**Nº 327.- Los isómeros 18:1 trans en la alimentación de los europeos. Evaluación cuantitativa y cualitativa.** (F).- R.L. Wolff.- Oléagineux Corps Gras Lipides **1** (1994) 209-218.

**Nº 328.- Los aceites de pescado: actualidad científica y médica.** (F).- P. Fossati.- Oléagineux Corps Gras Lipides **1** (1994) 178-180.

**Nº 329.- Efectos de aceites vegetales dietario y aceite de pescado sobre el contenido en malondialdehído libre y conjugado en tejidos de ratas.** (E).- A. Tokarz.- Pol. J. Food Nutr. Sci. **3/44** (3) (1994) 139-150.

**Nº 330.- Clases de lípidos, ácidos grasos y triglicéridos en aceite de semilla de papaya.** (E).- H. Nguyen y R. Tarandjiiska.- Fett Wiss. Technol. **97** (1995) 20-23.

**Nº 331.- Revisión: Influencia de la dieta animal en los ácidos grasos de los lípidos de la carne.** (Es).- A. Cobos et al.- Rev. Esp. Cienc. Tecnol. Aliment. **34** (1994) 35-51.

**Nº 332.- Aceite de palma hidrogenado como estabilizante para manteca de cacahuete.** (E).- M.J. Hinds et al.- J. Food Sci. **59** (1994) 816-820, 832.

**Nº 333.- Las cetonas grasas: ¿un nuevo tipo de compuestos lipoquímicos de base?.** (F).- D. Pioch y J. Graille.- Oléagineux Corps Gras Lipides **1** (1994) 94-95.

**Nº 334.- Interacciones flavor con grasas de sustitución: Efecto del nivel de aceite.** (E).- J.P. Schirle-Keller et al.- J. Food Sci. **59** (1994) 813-815, 875.

**Nº 335.- Diseño de grasas para fritura.** (Es).- M.K. Gupta.- *Aceites y Grasas* 4 (15) (1994) 37-43.

**Nº 336.- Efecto de componentes minoritarios sobre la cinética de oxidación de aceite de colza doblemente mejorado.** (E).- B. Drozdowski et al.- *Pol. J. Food Nutr. Sci.* 3/44 (1) (1994) 63-72.

**Nº 337.- Aceites de oliva de Istria. Caracterización química de los cultivares más comunes.** (I).- G. Procida et al.- *Ind. Aliment.* 33 (324) (1994) 308-312.

**Nº 338.- Efectos de los ácidos grasos de la dieta sobre las lipoproteínas séricas.** (Es).- G. Hornstra y R.P. Mensink.- *Palmas* 15 (3) (1994) 79-85.

#### PROTEÍNAS

**Nº 339.- Aumento de gelación de aislado de proteína de soja usando la reacción de Maillard y altas temperaturas.** (E).- O. Cabodevila et al.- *J. Food Sci.* 59 (1994) 872-875.

**Nº 340.- Comparación de métodos seleccionados para la determinación del grado de hidrólisis de proteínas de colza.** (E).- S. Gwiazda et al.- *Pol. J. Food Nutr. Sci.* 3/44 (4) (1994) 165-173.

#### PRODUCTOS VEGETALES

**Nº 341.- Curupina tefeensis III: Frecuencia de all-cis-1,4-poliisopreno.** (E).- V. Spitzer et al.- *Fett Wiss. Technol.* 97 (1995) 37-38.

**Nº 342.- Temas de post-cosecha de granos oleaginosos. Parte I.** (Es).- S.A. Giner.- *Aceites y Grasas* 4 (17) (1994) 71-83.

#### TECNOLOGÍA

**Nº 343.- Conservación de la energía en sistemas de derretimiento continuo de subproductos cárneos.** (Es).- J.L. Berge.- *Aceites y Grasas* 4 (17) (1994) 93-94.

**Nº 344.- Modificación del aceite de palma y de palmiste y de sus fracciones para fabricar margarinas.** (Es).- Nor'Aini Sudin et al.- *Palmas* 15 (1) (1994) 69-70.

**Nº 345.- Blanqueo de aceites vegetales y tierras de blanqueo.** (Es).- Y. Sarikaya.- *Aceites y Grasas* 4 (16) (1994) 69-72.

**Nº 346.- La winterización de aceites vegetales en conjunción con la refinación alcalina.** (Es).- K.- P. Eickhoff y K. Klein.- *Aceites y Grasas* 4 (15) (1994) 44-49.

**Nº 347.- Control de calidad de ésteres metílicos utilizados como biocarburantes.** (F).- F. Mordret.- *Oléagineux Corps Gras Lipides* 1 (1994) 23-24.

**Nº 348.- Extracción con dióxido de carbono supercrítico de aceite de bergamota: Contenido en bergapteno**

**en los extractos.** (E).- M. Poina et al.- *Ital. J. Food Sci.* 6 (1994) 459-466.

**Nº 349.- Eficacia del pretratamiento durante la refinación física de aceite de girasol.** (E).- E. Dimic et al.- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* 71 (1994) 1357-1361.

**Nº 350.- Comportamiento a la exprimadura de la pasta de aceituna.** (E).- C. Rastelli et al.- *Ital. J. Food Sci.* 6 (1994) 207-215.

**Nº 351.- Polimerización de aceites vegetales y su uso en tintas para impresión.** (E).- S.Z. Erhan y M.O. Bagby.- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* 71 (1994) 1223-1226.

**Nº 352.- Efecto de los sistemas de extracción sobre la calidad del aceite de oliva virgen.** (E).- L. Di Giovacchino et al.- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* 71 (1994) 1189-1194.

**Nº 353.- Preparación de glicol derivados de ácidos grasos de aceite de soja parcialmente hidrogenado y sus potenciales como lubricantes.** (E).- H.N. Basu et al.- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* 71 (1994) 1227-1230.

#### JABONES Y DETERGENTES

**Nº 354.- Estudios sobre síntesis y propiedades de tensioactivos con funciones específicas.** (J).- S. Yamamura.- *Yukagaku* 43 (1994) 2-9.

**Nº 355.- Estudio químico superficial en suspensiones de partículas finas.** (J).- K. Furusawa.- *Yukagaku* 43 (1994) 101-108.

**Nº 356.- Biodegradación de tensioactivos.** (J).- K. Miura y M. Masuda.- *Yukagaku* 43 (1994) 332-339.

#### SUBPRODUCTOS, RESIDUOS Y DETERGENTES

**Nº 357.- Utilización efectiva de aceite comestible residual.** (J).- G. Kajimoto.- *Yukagaku* 43 (1994) 305-313.

**Nº 358.- Estudios sobre el comportamiento de componentes traza en aceites y grasas durante el procesado para uso comestible. V.- Contenidos en níquel en aceites y grasas durante los procesos de hidrogenación y refinación.** (J).- M. Kohiyama et al.- *Yukagaku* 43 (1994) 251-254.

**Nº 359.- Uso de anhídridos cíclicos para eliminar el colesterol y otros hidroxí compuestos de grasas y aceites.** (E).- Y.- F. Gu et al.- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* 71 (1994) 1205-1209.

**Nº 360.- Evaluación de la compatibilidad medioambiental en agua.** (J).- Y. Toshima.- *Yukagaku* 43 (1994) 340-349.

**Nº 361.- Sistemas antipolución en grupos de alto vacío para desodorización de aceites o destilación de ácidos grasos.** (Es).- J.M. Pedroni.- *Aceites y Grasas* 4 (15) (1994) 31-35.

## VARIOS

Nº 362.- **Las microondas: sus aplicaciones potenciales en la química de las materias grasas.** (F).- A. Loupy.- *Oléagineux Corps Gras Lipides* **1** (1994) 62-68.

Nº 363.- **Actividad antioxidante de extracto de avena en aceites de soja y algodón.** (E).- L.L. Tian y P.J. White.- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **71** (1994) 1079-1086.

Nº 364.- **Actividad antipolimerizante de extracto de avena en aceites de soja y algodón bajo condiciones de fritura.** (E).- L.L. Tian y P.J. White.- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **71** (1994) 1087-1094.

Nº 365.- **Un nuevo acercamiento a los antioxidantes.** (F).- A. Castera-Rossignol y F. Bosque.- *Oléagineux Corps Gras Lipides.* **1** (1994) 131-143.

Nº 366.- **Constituyentes antioxidantes de aceite de cacahuete.** (E).- A.G. Gopala Krishna y J.V. Prabhakar.- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **71** (1994) 1245-1249.

Nº 367.- **La sonoquímica: principios de base y aplicaciones en química de las materias grasas.** (F).- J.- L. Luche.- *Oléagineux Corps Gras Lipides* **1** (1994) 69-74.

Nº 368.- **El aceite de oliva: Alimento medicinal.** (Es).- B. Jacotot.- *Olivae* (54) (1994) 40-41.

Nº 369.- **La demanda de aceite de oliva vírgen en el mercado español: aspectos del comportamiento del consumidor.** (Es).- M. Parras Rosa y F.J. Torres Ruíz.- *Olivae* (54) (1994) 22-32.

Nº 370.- **Seguridad en operaciones de carga y descarga de semillas oleaginosas.** (Es).- B. Noel y G. Krapf.- *Aceites y Grasas* **4** (17) (1994) 84-92.

Nº 371.- **Caracterización sensorial de aceite de oliva vírgen y su relación con la composición de espacio**

**de cabeza.** (E).- M. Servili et al.- *J. Sci. Food Agric.* **67** (1995) 61-70.

Nº 372.- **Contenido de minerales en semillas de onagra (*Oenothera biennis* L., *O. paradoxa* L.) y sus aceites.** (E).- K. Markiewicz et al.- *Pol. J. Food Nutr. Sci.* **3/44** (4) (1994) 181-185.

Nº 373.- **La industria de los aceites vegetales francesa: situación actual y perspectivas.** (E).- A. Uzzan.- *Lipid Technol.* **6** (1994) 134-139.

Nº 374.- **Seguridad en plantas de extracción con solventes.** (Es).- G. Anderson.- *Aceites y Grasas* **4** (16) (1994) 90-97.

Nº 375.- **Efecto del pH sobre el color formado por complejos Fe-fenólicos en aceitunas maduras.** (E).- M. Brenes et al.- *J. Sci. Food Agric.* **67** (1995) 35-41.

Nº 376.- **Características físicas de miscela solvente aceite de mostaza.** (E).- D. Nag y N.G. Bhole.- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **71** (1994) 1177-1178.

Nº 377.- **Plásticos biodegradables y lipasa.** (J).- Y. Tokiwa.- *Yukagaku* **43** (1994) 314-321.

Nº 378.- **La vitamina E del aceite de palma: Su extracción y propiedades nutricionales.** (Es).- K. Sundram et al.- *Palmas* **15** (1) (1994) 77-82.

Nº 379.- **Tinta a base de aceite de palma.** (Es).- T.L. Ool et al.- *Palmas* **15** (1) (1994) 73-74.

Nº 380.- **Origen de los fosfátidos no hidratables de la soja: ¿porotos enteros o extracción?** (Es).- G.R. List y T.L. Mounts.- *Aceites y Grasas* **4** (17) (1994) 109-112.

Nº 381.- **Composición de las paredes celulares de las aceitunas.** (E).- A. Jimenez et al.- *J. Food Sci.* **59** (1994) 1192-1196, 1201.

## Libros

(En esta sección publicaremos una reseña de aquellas obras de las que recibamos un ejemplar para nuestra biblioteca)

**Safer insecticides. Development and use.**- Edited by Ernest Hodgson and Ronald J. Kuhr.- Marcel Dekker Inc., New York, 1990.- XI+593 páginas.- ISBN 0-8247-7884-7.

Se pone de manifiesto la tendencia a desarrollar nuevos y más seguros pesticidas y a procurar que los pesticidas ya en uso puedan ser usados y manufacturados con más seguridad. En el libro se tratan aspectos generales relacionados con el desarrollo de nuevas sustancias químicas de uso comercial y el metabolismo de xenobióticos, se estu-

dian con detalle nuevos modos de acción, y se discuten posibles nuevas fuentes de compuestos con propiedades insecticidas.

El texto, que está muy bien organizado, se encuentra dividido en 15 capítulos, redactados por especialistas en cada materia, que abordan en profundidad los temas, incluyendo abundante bibliografía y cubriendo de una manera muy ordenada los distintos aspectos.

Los capítulos son los siguientes:

1. Introducción (elaborado por los editores).