

DOCUMENTACION

Bibliografía de revistas

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

ANÁLISIS

Nº 422.— **Determinación de tensioactivos aniónicos, noiónicos y catiónicos por HPLC.** (D).—L. Nitschke.—Tenside Surfactants Deterg. **30** (1993) 413-416.

Nº 423.— **Análisis estadístico multivariado aplicado a la determinación de métodos en aceites de oliva vírgenes obtenidos por diferentes sistemas de extracción.** (I).—T. Di Battista et al.—Riv. Ital. Sostanze Grasse **70** (1993) 541-548.

Nº 424.— **Estudio de la composición triglicérida de aceites de semillas con alto contenido de ácido oleico.** (I).—C. Gigliotti et al.—Riv. Ital. Sostanze Grasse **70** (1993) 533-539.

Nº 425.— **Cromatografía gaseosa de triacilglicerolos en fracciones de aceite de palma con columnas de gran calibre de polaridad media.** (E).—G.J. Sassano y B.S.J. Jeffrey.—J. Am. Oil Chemists'Soc. **70** (1994) 1.111-1.114.

Nº 426.— **Evaluación de la genuinidad de mantequilla mediante análisis de triglicéridos y ácidos grasos.** (I).—G. Contarini et al.—Riv. Ital. Sostanze Grasse **70** (1993) 491-499.

Nº 427.— **Separación de fosfolípidos por cromatografía líquida de alta resolución. 2. La columna.** (E).—W.W. Christie.—Lipid Technol. **6** (1994) 17-19.

Nº 428.— **Cromatografía líquida de alta resolución de compuestos fenólicos en aceites de oliva vírgenes usando detección amperométrica.** (E).—S. Mannino et al.—Ital. J. Food Sci. **5** (1993) 363-370.

Nº 429.— **Separación e identificación de ácidos grasos conjugados isoméricos por cromatografía líquida de alta eficacia con detección por yoduro «array».** (E).—S. Husain y K. Sita Devi.—Lipids **28** (1993) 1.037-1.040.

Nº 430.— **Estudio colaborativo de los análisis de índices de estabilidad de aceite.** (E).—T.A. Jebe et al.—J. Am. Oil Chemists'Soc. **70** (1993) 1.055-1.061.

Nº 431.— **Los antagonistas de los PAF en los alimentos: su aislamiento e identificación en el aceite de oliva virgen.** (E).—S.G. Koussissis et al.—Rev. Fr. Corps Gras **40** (1993) 323-327.

Nº 432.— **Análisis de aceites comestibles con consideración especial de aceites que contienen ácidos grasos poliinsaturados.** (D).—I. Steiner et al.—Fett Wiss. Technol. **95** (1993) 461-472.

Nº 433.— **Transformación de aceite vegetal en la Comunidad Europea, un análisis descriptivo.** (F) (Es).—E. Freidhof.—Oleagineux **48** (1993) 469-482.

Nº 434.— **Análisis de compuestos volátiles en aceites de pepitas de ciruela y almendra.** (E).—K. Picuric-Jovanovic y M. Milovanovic.—J. Am. Oil Chemists'Soc. **70** (1993) 1.101-1.104.

Nº 435.— **Determinación cuantitativa de aceite de castor en aceites comestibles y sobrecalentados por espectroscopía de resonancia magnética nuclear de ¹³C.** (E).—S. Husain et al.—J. Am. Oil Chemists'Soc. **70** (1993) 1.251-1.254.

Nº 436.— **Análisis de lípidos de vaca cocinada por cromatografía en capa fina con detección por ionización de flama.** (E).—A.J. St. Angelo y Ch. James, Jr.—J. Am. Oil Chemists'Soc. **70** (1993) 1.245-1.250.

Nº 437.— **Estimación de octadecatrienos conjugados en aceites y grasas comestibles.** (E).—M.P. Yurawecz et al.—J. Am. Oil Chemists'Soc. **70** (1993) 1.093-1.099.

MATERIAS GRASAS

Nº 438.— **Contenido en triglicérido de fracciones extraí-**

das con dióxido de carbono supercrítico de grasa de vaca. (E).—J.A. Merkle y D.K. Larick.—J. Food Sci. **58** (1993) 1.237-1.240.

Nº 439.— Composición de la fracción lipídica de huevo. (I).—E. Pagani et al.—Riv. Ital. Sostanze Grasse **70** (1993) 433-437.

Nº 440.— Efectos de ácidos grasos trans sobre la acumulación de lípidos en células 3T3-L1. (E).—K. Panigrahi y J. Sampugna.—Lipids **28** (1993) 1.069-1.074.

Nº 441.—Relación de ácidos grasos n-3 en recién nacidos. Una revisión crítica. (E).—G. Cardace y B. Berra.—Riv. Ital. Sostanze Grasse **70** (1993) 471-476.

Nº 442.—Investigación sobre el contenido en triglicéridos en aceites de oliva virgen extra de diferentes orígenes geográficos. (I).—G. Gigliotti et al.—Riv. Ital. Sostanze Grasse **70** (1993) 483-489.

Nº 443.—Sobre la naturaleza esencial de ácidos grasos poliinsaturados. (D).—D. Kunze.—Fett Wiss. Technol. **95** (1993) 442-447.

Nº 444.—Triacilglicerol simples en grasas y aceites de semillas de plantas silvestres. (D).—H. K. Mangold.—Fett Wiss. Technol. **96** (1994) 23-27.

Nº 445.—Formación de triacilglicerol a partir de mezclas binarias de ácidos grasos por *Apiotrichum curvatum*. (E).—I. Lee et al.—Lipids **28** (1993) 1055-1061.

Nº 446.—Cómo entender los aceites y las grasas. (Es).—C. Reuben.—Palmas **14** (2) (1993) 73-77.

Nº 447.—Los lípidos en las semillas de litchi y de longani. Estudio mediante RMN de los ácidos grasos ciclopropanicos. (F).—I. Grondin et al.—Oleagineux **48** (1993) 425-428.

Nº 448.—Ácidos grasos alimenticios: su impacto sobre lípidos de cera, lipoproteínas y aterosclerosis. (D).—N. Zöllner.—Fett Wiss. Technol. **95** (1993) 437-441.

Nº 449.—Estudio de aceites epoxi naturales y aceites vegetales epoxidados por espectroscopia de resonancia magnética nuclear de ¹³C. (E).—F. D. Gunstone.—J. Am. Oil Chemists'Soc. **70** (1994) 1139-1144.

Nº 450.—Composición en ácidos grasos de treinta y cinco especies de pescado islandés. (E).—S. Sigurgjaldóttir y H. Pálmóðóttir.—J. Am. Oil Chemists'Soc. **70** (1993) 1081-1087.

Nº 451.—Distribución posicional de ácidos grasos en triacilglicerol de aceite de frutos de palma en desarrollo. (E).—S. George y C. Arumughan.—J. Am. Oil Chemists'Soc. **70** (1993) 1255-1258.

Nº 452.—Cómo mejorar los valores DOBI del aceite crudo de palma. Un enfoque práctico. (Es).—S. K. Chan et al.—Palmas **14** (3) (1993) 55-64.

Nº 453.—Textura en mantequilla: los triglicéridos predominantes. (E).—S. Bornaz et al.—J. Am. Oil Chemists'Soc. **70** (1993) 1075-1079.

Nº 454.—Fraccionamiento de triacilglicerol enriquecidos en ácido α - o γ - linoléico de aceites vegetales por cromatografía en columna sobre ácido silícico. (J).—K. Hayashi.—Yukagaku **42** (1993) 942-945.

Nº 455.—Funcionalidad de aceite de palma en margarinas y grasas plásticas. (E).—L. de Man y J. M. deMan.—Lipid Technol. **6** (1994) 5-10.

Nº 456.—Ácidos grasos poliinsaturados y requerimientos de vitamina E. (D).—R. Muggli.—Fett Wiss. Technol. **96** (1994) 17-19.

Nº 457.—Incremento del contenido de ácidos grasos n-3 poliinsaturados de aceite de pescado por control de temperatura de acidolisis catalizado por lipasa. (E).—T. Yamane et al.—J. Am. Oil Chemists'Soc. **70** (1993) 1285-1288.

Nº 458.—Composición en ácidos grasos de triglicéridos de semillas oleaginosas en *Coincya* (Brassicaceae). (E).—J. Vioque et al.—J. Am. Oil Chemists'Soc. **70** (1994) 1157-1158.

Nº 459.—Estudio químico y contenido en ácido erúrico de variedades comerciales de capuchina, *Tropaeolum majus* L. (E).—K. D. Carlson y R. Kleiman.—J. Am. Oil Chemists'Soc. **70** (1994) 1145-1148.

Nº 460.—Sobre las cinéticas de autoxidación de grasas. II. Sustratos monoinsaturados. (E).—U. I. Brimberg.—J. Am. Oil Chemists'Soc. **70** (1993) 1063-1067.

PROTEÍNAS

Nº 461.—Las proteínas vegetales: nuevos productos punta para las industrias alimentarias. (F).—G. Vermeersch y E. Fenart.—Rev. Fr. Corps Gras **40** (1993) 301-315.

PRODUCTOS VEGETALES

Nº 462.—Composición de la semilla y del aceite de semilla de tabaco (*Nicotina tabacum*) cultivado en Nigeria. (E).—A. S. Agbaji et al.—Riv. Ital. Sostanze Grasse **70** (1993) 453-454.

Nº 463.—Aptitud a la combinación del rendimiento y de sus componentes en el sésamo. (E).—V. Dharmalingam y T. Ramanathan.—Oleagineux **48** (1993) 421-424.

Nº 464.—Composición en aminoácidos, ácidos grasos y niveles de inhibidores de proteasa en semillas de especies espontáneas de *Arachis*. (E).—R. Jambunathan et al.—*Oleagineux* **48** (1993) 415-419.

Nº 465.—Variabilidad genética y heredabilidad de algunos caracteres en las plantas de semillas de olivo obtenidas por cruzamiento. (Es).—E. Bellini.—*Olivae* (49) (1993) 21-34.

Nº 466.—Ganoderma - Seria enfermedad de la palma de aceite en las zonas costeras. (Es).—G. Singh.—*Palmas* **14** (3) (1993) 15-26.

Nº 467.—Observaciones preliminares sobre el comportamiento agronómico y características analíticas del aceite de varios cultivares cultivados en Umbría. Nota 1. (I).—G. Fontanazza et al.—*Riv. Ital. Sostanze Grasse* **70** (1993) 527-531.

Nº 468.—Algunas experiencias de abonamiento en palma de aceite. (Es).—J. W. Lowe.—*Palmas* **14** (3) (1993) 29-34.

TECNOLOGÍA

Nº 469.—Calidad de aceite de germen de maíz obtenido por extracción enzimática acuosa. (E).—M. Bocevska et al.—*J. Am. Oil Chemists'Soc.* **70** (1993) 1273-1278.

Nº 470.—Fluidos que transfieren color en la industria de aceite y grasas. 2. Media aceptable, características y análisis. (E).—B. Rossell.—*Lipid Technol.* **6** (1994) 134-137.

Nº 471.—Distinción entre interesterificación catalizada enzimáticamente y químicamente. (E).—S. Sil Roy y D. K. Bhattacharyya.—*J. Am. Oil Chemists'Soc.* **70** (1993) 1293-1294.

Nº 472.—Agente antiespumante en la industria de fermentación. (J).—T. Yasukochi.—*Yukagaku* **42** (1993) 792-799.

Nº 473.—Transesterificación enzimática de aceite de semilla de colza y ácido laúrico en un reactor continuo. (E).—P. Forssell et al.—*J. Am. Oil Chemists'Soc.* **70** (1993) 1105-1109.

Nº 474.—Efecto de aditivos sobre la transformación líquido-sólido en aceite de coco. (E).—P. B. V. Prasad.—*J. Food Sci. Technol.* **30** (1993) 355-356.

Nº 475.—Producción, elaboración y reglamentación de las aceitunas de mesa en Italia. (Es).—V. Marsilio.—*Olivae* (49) (1993) 6-16.

Nº 476.—Producción de pectinasa del agua de vegetación de la aceituna y su uso en el proceso de extrac-

ción mecánica del aceite de oliva: incremento del rendimiento de aceite y mejora de la calidad. (E).—G. F. Montedoro et al.—*Ital. J. Food Sci.* **5** (1993) 355-362.

Nº 477.—Producción de lípidos que contienen ácido γ -linolénico por cultivos continuos de *Mortierella ramaniana*. (E).—T. Yokochi et al.—*Yukagaku* **42** (1993) 893-898.

Nº 478.—Extracción por prepresión y solvente de semilla cuphea. (E).—K. D. Carlson et al.—*J. Am. Oil Chemists'Soc.* **70** (1993) 1269-1272.

Nº 479.—Hidrogenación selectiva de ésteres grasos en alcoholes insaturados en presencia de catalizadores de rutenio soportados. (F).—A. Piccirilli y J. Barrault.—*Rev. Fr. Corps Gras* **40** (1993) 317-322.

Nº 480.—Calidad, origen y tecnología de aceites de oliva virgen. (I).—E. Fedeli y N. Cortesi.—*Riv. Ital. Sostanze Grasse* **70** (1993) 419-426.

JABONES Y DETERGENTES

Nº 481.—Química y aplicación de sulfatos de glicerol éter. (D).—B. Gruber et al.—*Tenside Surfactants Deterg.* **30** (1993) 422-426.

Nº 482.—Espumas como sistemas de membranas. (J).—M. Nakagaki.—*Yukagaku* **42** (1993) 728-736.

Nº 483.—Alcoholes detergentes - Aún un sector de crecimiento para los aceites vegetales. (Es).—No indicado.—*Palmas* **14** (3) (1993) 71-75.

Nº 484.—Producción de formulación detergente en polvo con el procedimiento «non-tower». (E).—G. F. Moretti y I. Adami.—*Riv. Ital. Sostanze Grasse* **70** (1993) 553-559.

Nº 485.—Estructura química y actividad superficial. (E).—A. Sokolowski et al.—*Tenside Surfactants Deterg.* **30** (1993) 417-421.

SUBPRODUCTOS, RESIDUOS Y CONTAMINACIÓN

Nº 486.—Envenenamiento de catálisis basada en níquel en hidrogenación de grasa. (E).—S. Irandoust y J. Edvardsson.—*J. Am. Oil Chemists'Soc.* **70** (1994) 1149-1156.

Nº 487.—Detección de grasas y aceites comestibles adulterados. (E).—K. Grob.—*Lipid Technol.* **6** (1994) 144-147.

Nº 488.—Estudios sobre la conveniencia de recipientes de estaño usados para el envasado de aceite de cacahuete. (E).—R. V. Gowramma et al.—*J. Food Sci. Technol.* **30** (1993) 180-182.

Nº 489.—Gomas húmedas de colza como fuente directa de lecitina de alta calidad. (E).—M. Sosada et al.—Fett Wiss. Technol. **96** (1994) 28-30.

Nº 490.—Influencia de tratamientos anti-*Dacus* sobre la composición química del aceite obtenido de *Olea Europaea*. (I).—P. Zumin et al.—Riv. Ital. Sostanze Grasse **70** (1993) 477-482.

Nº 491.—Producción de fracciones enriquecidas de caroteno por destilación molecular de ésteres de aceite de palma crudo. (I).—A. Lanzani et al.—Riv. Ital. Sostanze Grasse **70** (1993) 523-526.

Nº 492.—Formación de epóxido de ácido oleico en el almacenamiento de ácido oleico de calidad técnica. (D).—U. Walther y G. Spitteller.—Fett Wiss. Technol. **95** (1993) 472-474.

Nº 493.—Control de espumas en tratamiento de aguas residuales. (J).—S. Wada.—Yukagaku **42** (1993) 848-855.

VARIOS

Nº 494.—Pertinencia y resultados de la oxidación LDL para aterogénesis y posibles consecuencias clínicas. (E).—G. Waeg et al.—Fett Wiss. Technol. **96** (1994) 20-22.

Nº 495.—Influencias nutricionales sobre biosíntesis eicosanoides - Consecuencias clínicas. (D).—O. Adam.—Fett Wiss. Technol. **96** (1994) 7-12.

Nº 496.—Avances en los usos comestibles del aceite de palma: Breve revisión. (Es).—N. A. Idris y S. Sam-suddin.—Palmas **14** (3) (1993) 65-69.

Nº 497.—El papel de ácidos grasos poliinsaturados en la prevención de enfermedades crónicas. (E).—J. L. Zevenbergen y M. Rudrum.—Fett Wiss. Technol. **95** (1993) 456-460.

Nº 498.—Efectos de cadena larga de ácidos grasos saturados sobre los niveles de plasma total, LDL-colesterol y HDL-colesterol. (E).—P. M. Kris-Etherton.—Fett Wiss. Technol. **95** (1993) 448-452.

Nº 499.—Efecto de varios antioxidantes sobre la estabilidad de aceite de pescado. (J).—M. Aoyama et al.—Yukagaku **42** (1993) 680-684.

Nº 500.—Desaturación térmica de glicinina como una

función de hidratación. (E).—D. J. Sessa.—J. Am. Oil Chemists' Soc. **70** (1993) 1279-1284.

Nº 501.—Influencia del cultivar y del régimen hídrico sobre el volumen y la calidad del aceite de oliva. (Es).—S. Dettori y G. Russo.—Olivae (49) (1993) 36-43.

Nº 502.—Algunos aspectos de generación, colección y regeneración para el reciclado de aceites de fritura usados en Japón. (J).—R. Usuki.—Yukagaku **42** (1993) 885-892.

Nº 503.—Efectos metabólicos de ácidos grasos ω -3 (D).—F. Tató.—Fett Wiss. Technol. **95** (1993) 452-455.

Nº 504.—Aceite crudo de palma. Requisitos de calidad para obtener buenos productos refinados. (Es).—V. K. Lal.—Palmas **13** (3) (1992) 69-77.

Nº 505.—Modelos regresionales que describen la viscosidad absoluta de aceite. (E).—J. F. Toro-Vázquez y R. Infante-Guerrero.—J. Am. Oil Chemists' Soc. **70** (1994) 1115-1119.

Nº 506.—Cambios termoxidativos e hidrolíticos en aceite de girasol usado en frituras con reposición rápida de aceite fresco. (E).—C. Cuesta et al.—J. Am. Oil Chemists' Soc. **70** (1993) 1069-1073.

Nº 507.—Preparación de ésteres de poliglicerol adecuados como sustitutos grasos de baja caloría. (E).—K. S. Dobson et al.—J. Am. Oil Chemists' Soc. **70** (1993) 1089-1092.

Nº 508.—Representación tridimensional de parámetros espectrofotométricos derivados de segundo orden de aceites vegetales. (I).—S. Chiricosta et al.—Riv. Ital. Sostanze Grasse **70** (1993) 549-552.

Nº 509.—Factores que afectan el contenido de tocoferoles en aceite de soja. (E).—Y. H. Chu y J. Y. Lin.—J. Am. Oil Chemists' Soc. **70** (1993) 1263-1268.

Nº 510.—Aspectos nutricionales del aceite de palma. (Es).—R. E. Cottrell.—Palmas **13** (3) (1992) 7-46.

Nº 511.—Transporte a granel de aceites comestibles. (Es).—K. Berger.—Palmas **14** (1) (1993) 47-50.

Nº 512.—Aceites tropicales: Aspectos nutricionales y científicos. (Es).—Ch. E. Elson.—Palmas **14** (1) (1993) 51-86.