

## Patentes

### Registradas en el extranjero

Procedimiento de depuración y de valorización de una emulsión heterogénea rica en grasas y proteínas y dispositivos de valorización.—Institut Français du Petrole, Elf Antar France.—Patente F (1993).—Nº 2.686.804.

Procedimiento en continuo de fabricación de ácidos orgánicos.—Sonertec.—Patente F (1993).—Nº 2.686.897.

Bioreactor con pistón de escape destinado al cultivo de células y de microorganismos.—Universite de Bourgne.—Patente F (1993).—Nº 2.688.007.

Procedimiento de producción de materias grasas lácteas con fuerte proporción de ácidos oleico, linoléico y linolénico consistente a dominar la alimentación de la vaca.—Besnard M. A.—Patente F (1993).—Nº 2.688.659.

Procedimiento de fabricación de harina alimenticia animal a partir de subproductos de matadero de aves de corral, instalación que permite la puesta a punto del procedimiento y harina alimenticia animal así obtenida.—Europrocess.—Patente F (1993).—Nº 2.688.119.

Emulsiones inversas estabilizadas por sucroglicéridos.—Rhone-Poulenc Chimie.—Patente F (1993).—Nº 2.686.806.

Salsa alimenticia de tipo mayonesa, procedimiento de preparación de esta salsa y preparación alimenticia que la contiene.—Lecoindre G.—Patente F (1993).—Nº 2.688.384.

Procedimiento para la obtención de aceite de oliva y elimi-

nación del líquido residual como subproducto.—Fuentes Cardona.—Patente F (1993).—Nº 2.688.383.

Monómeros betaínicos, polímeros correspondientes así como su utilización, y procedimientos de preparación de relativos.—L'Oreal.—Patente F (1993).—Nº 2.687.398.

Vela.—Des Garets C.—Patente F (1993).—Nº 2.686.894.

Composiciones cosméticas que contienen una vitamina E polietoxilada.—Pacific Chemical Co. Ltd.—Patente F (1992).—Nº 2.689.762.

Procedimiento de preparación de derivados de ácidos grasos halogenofenoxilos por halogenación selectiva y derivados de ácidos grasos halogenofenoxilos.—Nihon Nohyaku Co. Ltd.—Patente F (1993).—Nº 2.689.125.

Composición cosmética que contiene al menos un agente tensioactivo de tipo alquil poliglicósido y/o poliglicerol y al menos un uretano-polieter.—L'Oreal.—Patente F (1993).—Nº 2.687.069.

Composición para tratamiento tópico que contiene vesículas lipídicas encapsuladas con al menos un agua mineral.—L'Oreal.—Patente F (1993).—Nº 2.687.913.

Velas anti-olor y/o anti-insectos.—Couterut J.—Patente F (1993).—Nº 2.687.408.

Composición inhibidora de la corrosión a base de ácido carboxílico y su aplicación para inhibir la corrosión.—Elf Atochem, Haber Partners.—Patente F (1993).—Nº 2.687.412.

## Libros

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

**Tratado de horticultura herbácea.**—Por E. Sobrino Illesca y E. Sobrino Vesperinas.—Editorial Aedos, Barcelona, 1989.—Vol. I 325 páginas y Vol. II 335 páginas.—ISBN 84-7003-298-4 (obra completa).

España es uno de los grandes abastecedores de hortalizas de la C.E.E., especialmente de aquellos países que por su climatología, tienen amplios periodos en los que no pueden producirlas. Las zonas de nuestro país térmicamente privilegiadas gozan de un gran potencial económico desde el punto de vista hortícola, pues estas posibilidades pueden incrementarse en gran medida con la incorporación de nuevas variedades y tecnologías innovadoras tanto en labores de cultivo y recolección como en la vida postcosecha de estos productos.

El tema de la horticultura herbácea ha sido tratado por

distintos autores en nuestro país, además de por algunas traducciones de obras foráneas. Según los autores de esta obra, esos trabajos abarcan, a veces, la totalidad de la horticultura herbácea, mientras que en otros casos se limitan a monografías sobre aquellos cultivos que presentan mayor interés. Sin embargo, Sobrino y Sobrino entienden que algunos aspectos no han sido tratados con la profundidad y el detalle que generalmente suelen interesar a técnicos y productores especializados. Esta conciencia les ha llevado a diseñar una obra que nace con vocación amplia, y que pretende completar aquellos aspectos menos estudiados.

Los posibles destinatarios de estos primeros volúmenes son todos aquellos colectivos implicados en la horticultura herbácea, tanto si se trata de horticultores como de técnicos, pues se intenta conjugar la facilidad de compren-