

DOCUMENTACION

Bibliografía de revistas

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

ANALISIS

Nº 188.-Determinación de vitamina D en aceite de hígado de pescado. (D).-E. Homberg.-Fett Wiss. Technol. **95** (1993) 228-230.

Nº 189.-Espectros de masa de ácidos 6-oxo y 7-oxo alifáticos. (E).-K.L. Shantha et al.-Fett Wiss. Technol. **95** (1993) 344-346.

Nº 190.-Método de cromatografía líquida para la determinación de nueve antioxidantes fenólicos en aceite de mantequilla: Estudio colaborativo. (E).-R.C. Bicsak.-J. AOAC Int. **76** (1993) 765-779.

Nº 191.-Intercomparación de métodos para la determinación de vitaminas en alimentos - Parte 1. Vitaminas solubles en grasa. (E).-P.C.H. Hollman et al.-Analyst **118** (1993) 475-480.

Nº 192.-Una optimización multivariada de análisis de triacilglicerol mediante cromatografía líquida de alta eficacia. (E).-M.H.J. Bergqvists y P. Kaufmann.-Lipids **28** (1993) 667-675.

Nº 193.-Determinación simultánea de acetato de α -tocoferil, tocoferoles y tocotrienoles por HPLC con detección fluorescente en alimentos. (E).-M. K. Balz et al.-Fett Wiss. Technol. **95** (1993) 215-220.

Nº 194.-Nuevo método de análisis para separar, vía HPLC, los isómeros de posición 1-2 y 1-3 de triglicéridos mono-insaturados de grasas vegetales. I. Descripción del método. (F).-E. Deffense.-Rev. Fr. Corps Gras **40** (1993) 33-39.

Nº 195.-Análisis teórico y experimental de extracción de aceite de oliva por centrifugación. (I).-P. Amirante.-Riv. Ital. Sostanze Grasse **70** (1993) 329-335.

Nº 196.-Manteca de cerdo refinada y virgen: su diferenciación analítica. (I).-C. Mariani et al.-Riv. Ital. Sostanze Grasse **70** (1993) 275-278.

Nº 197.-Intercomparación de métodos para la determinación de vitaminas en alimentos - Parte 2. Vitaminas soluble en agua. (E).-P.C.H. Hollman et al.-Analyst **118** (1993) 481-488.

Nº 198.-Estudios colaborativos sobre la determinación de materia insaponificable por antioxidante. (J).-S. Yoneyama et al.-Yukagaku **42** (1993) 523-528.

Nº 199.-Determinación automatizada de peróxidos en aceite de oliva por inyección de flujo. (E).-J.A. García-Mesa et al.-Analyst **118** (1993) 891-893.

Nº 200.-Determinación por cromatografía gaseosa de hidrocarburos de aceite de pepita de palma crudo. (E).-Y. A. Tan y A. Kuntom.-J. AOAC Int. **76** (1993) 371-376.

Nº 201.-Comparación de varios procedimientos empleados en el test de TBA de aceites vegetales comestibles españoles. (E).-R. G. Sans et al.-Fett Wiss. Technol. **95** (1993) 225-227.

Nº 202.-Evaluación de hidrocarburos de neoformación y componentes menores libres y esterificados en diferentes clases de aceite de oliva. (I).-C. Mariani et al.-Riv. Ital. Sostanze Grasse **70** (1993) 321-327.

Nº 203.-Subgrupo analítico europeo de I.L.P.S. Un esfuerzo conjunto para clarificar el análisis de lecitina y fosfolípido. (E).-J. De Kock.-Fett Wiss. Technol. **95** (1993) 352-355.

MATERIAS GRASAS

Nº 204.-Acumulación de ácidos grasos poliinsaturados en «Euglena» y utilización. (J).-M. Hayashi.-Yukagaku **42** (1993) 265-271.

Nº 205.-Contenido graso y composición en ácidos grasos de productos alimenticios congoleños. (F).-T. Kinkela y J. Bézard.-Sci. Aliments **13** (1993) 567-575.

Nº 206.-Comportamiento frente a la cristalización de mezclas ternarias de POP/POS/SOS. (J).-T. Koyano et al.-Yukagaku **42** (1993) 453-457.

Nº 207.-Aldehídos volátiles e índices oxidativos de las grasas en el chorizo de Pamplona. (E).-J. Chasco et al.-Rev. Esp. Cienc. Tecnol. Aliment. **33** (1993) 319-332.

Nº 208.-Palmas silvestres de Madagascar: composición de ácidos grasos de los aceites extraídos de los frutos de 26 especies. (F).-I. Rabarisoa et al.-Oleagineux **48** (1993) 251-255.

Nº 209.-Epoxidación de ésteres metílicos de ácidos grasos con hidroperóxidos orgánicos y óxido de molibdeno. (E).-A. Debal et al.-Fett Wiss. Technol. **95** (1993) 236-239.

Nº 210.-Estudio de los aceites de girasol altos en ácido oleico. Composición en ácidos grasos. (Es).-P. M. Fernández S. Juan.-Alimentaria **243** (1993) 63-66.

Nº 211.-Ácidos grasos trans en leche de vaca. Efecto de una dieta integrada con grasa protegida. (E).-G. Monticelli et al.-Riv. Ital. Sostanze Grasse **70** (1993) 347-350.

Nº 212.-Investigaciones comparativas del efecto de antioxidantes, aminoácidos y caseína sobre la autooxidación de ácidos grasos insaturados. (D).-R. Kruse y K. Eichner.-Fett Wiss. Technol. **95** (1993) 203-214.

Nº 213.-Evaluación de aceites crudos por presión y extraídos de semillas de *Cucurbita pepo*. (E).-C. Wiczorek et al.-Pol. J. Food Nutr. Sci. **2/43** (1993) 17-24.

Nº 214.-Componentes de precipitado de aceite de semilla de sésamo. (J).-A. Fukushima y T. Murui.-Yukagaku **42** (1993) 519-522.

Nº 215.-Distribución de ácidos grasos en aceites de semilla de las familias de las compuestas, liliáceas, ranunculáceas y sapindáceas. (E).-K. Sundar Rao y D. Sino.-J. Sci. Food Agric. **62** (1993) 99-100.

Nº 216.-Cambios en la composición y contenido lipídico durante la germinación de cacahuetes. (E).-J. O. Offem et al.-J. Sci. Food Agric. **62** (1993) 147-155.

Nº 217.-Liberación de ácidos grasos durante la maduración del jamón ibérico. (Es).-T. Antequera et al.-Rev. Esp. Cienc. Tecnol. Aliment. **33** (1993) 197-208.

Nº 218.-Influencia de ácidos grasos de diferente insaturación en la oxidación de aceites vegetales purificados durante la irradiación en microonda. (E).-H. Yoshida.-J. Sci. Food Agric. **62** (1993) 41-47.

Nº 219.-Estudio del aceite de semilla de *Attalea sp.*

Nota I. (E).-M. N. Oliveira et al.-Riv. Ital. Sostanze Grasse **70** (1993) 299-301.

Nº 220.-Variaciones mensuales en la composición de ácidos grasos en *Engraulis Encrasicolus*. (I).-M. Alfa et al.-Riv. Ital. Sostanze Grasse **70** (1993) 351-353.

Nº 221.-Influencia de ácidos grasos en triglicéridos sobre la digestión de grasas alimenticias por lipasa pancreática. (D).-V. Stoll.-Fett Wiss. Technol. **95** (1993) 231-236.

Nº 222.-Influencia de los parámetros de reacción sobre la síntesis de oleato de n-butilo por lipasa *Mucor miehei* inmovilizada. (E).-M. Habulin y Z. Knez.-Fett Wiss. Technol. **95** (1993) 249-252.

Nº 223.-Adiciones inducidas por ácido de Lewis a compuestos grasos insaturados. (E).-V. Biermann y J. O. Metzger.-Fett Wiss. Technol. **95** (1993) 326-328.

Nº 224.-Ciclación de radical libre de ácido petroselinico. (D).-R. Mahler y J. O. Metzger.-Fett Wiss. Technol. **95** (1993) 337-339.

Nº 225.-Contenido en aceite, estabilidad y composición en ácidos grasos de las principales variedades de avellanas catalanas (*Corylus avellana* L.). (E).-J. S. Bonvehí y F. V. Coll.-Food Chem. **48** (1993) 237-241.

Nº 226.-Lípidos foliares: I - Tocoferoles. (F).-J. F. Mallet et al.-Rev. Fr. Corps Gras **40** (1993) 175-180.

Nº 227.-Palmas espontáneas de Madagascar: estudio de la composición en esteroides de aceites extraídos de los frutos. (F).-I. Rabarisoa et al.-Oleagineux **48** (1993) 333-337.

Nº 228.-Alteraciones oxidativas de aceites y grasas vegetales alimenticias medidas por el ensayo del ácido 2-tiobarbitúrico: metodologías aplicadas. (E).-R. Guillén-Sans y M. Guzmán-Chozas.-Rev. Fr. Corps Gras **40** (1993) 49-52.

Nº 229.-Investigaciones de la polimerización de ácidos grasos. I. Influencia de las condiciones de reacción en el curso de los procesos de polimerización. (D).-W. Schwarz et al.-Fett Wiss. Technol. **95** (1993) 253-257.

Nº 230.-Composiciones lipídicas de algunas plantaciones de cártamo. (I).-C. Tognetti et al.-Riv. Ital. Sostanze Grasse **70** (1993) 295-298.

Nº 231.-Caracterización de aceite de oliva virgen del norte de Etna. (I).-C. Russo y G. Fichera.-Ind. Aliment. **32** (1993) 609-612, 617.

Nº 232.-Influencia de la variedad y del origen geográfico en la fracción lipídica de avellanas (*Corylus ave-*

Ilana L.) españolas. I. Composición en ácidos grasos. (E).-J. Parcerisa et al.-Food Chem. **48** (1993) 411-414.

Nº 233.-Composición lipídica de semilla de girasol (*Helianthus annuus*, L.) cultivado en condiciones de stress hídrico. (I).-U. Leuzzi et al.-Riv. Ital. Sostanze Grasse **70** (1993) 237-242.

PROTEINAS

Nº 234.-Preparación y propiedades funcionales de productos proteínicos de colza. (E).-E. H. Mansour et al.-Acta Aliment. **21** (1992) 293-305.

Nº 235.-Una proteína de semilla inducida por tratamiento con calor en soja (*Glycine max*. (L.)). (E).-H. Kagawa et al.-Food Chem. **48** (1993) 159-163.

Nº 236.-Proteínas de semilla de lino.-Una revisión. (E).-B.D. Oomah y G. Mazza.-Food Chem. **48** (1993) 109-114.

Nº 237.-Composición química y características de semilla y aceite de semilla *Kayan Senegaliensis*. (E).-O. Ogbobe et al.-Riv. Ital. Sostanze Grasse **70** (1993) 253-254.

Nº 238.-Método de combustión para la determinación de proteína cruda en carne y productos cárnicos: Estudio colaborativo. (E).-M. King-Brink y J.G. Sebranek.-J. AOAC Int. **76** (1993) 787-793.

Nº 239.-Fraccionamiento de proteínas de grano de semilla *Leucaena* basada en sus características de solubilidad. (E).-P. Sethi y P.R. Kulkarni.-Food Chem. **48** (1993) 173-177.

Nº 240.-Obtención y caracterización de concentrados de proteína a partir de leguminosas. (Es).-A. Fernández-Quintela et al.-Rev. Esp. Cienc. Tecnol. Aliment. **33** (1993) 285-297.

Nº 241.-Comparación del método Kjeldahl para la determinación de proteína cruda en granos de cereales en semillas oleaginosas con el método de combustión genérica: Estudio colaborativo. (E).-R.C. Bicsak.-J. AOAC Int. **76** (1993) 780-786.

PRODUCTOS VEGETALES

Nº 242.-Composición química de semillas *Nigella sativa* L. (E).-C. Nergiz y S. Ötles.-Food Chem. **48** (1993) 259-261.

Nº 243.-Contenido de grasa, vitaminas y minerales en semillas quinoa (*Chenopodium quinoa*, Willd). (E).-J. Ruales y B. M. Nair.-Food Chem. **48** (1993) 131-136.

Nº 244.-Composición, variación de contenidos nutricionales en hojas, proteína, grasa y perfil de ácido graso de semilla de especies *Chenopodium*. (E).-D. Prakash et al.-J. Sci. Food Agric. **62** (1993) 203-205.

Nº 245.-Polifenol oxidasa y peroxidasa en cinco variedades de aceituna. (I).-G. De Stefano y V. Sciancalepore.-Ind. Aliment. **32** (1993) 731-733.

TECNOLOGIA

Nº 246.-Catálisis con intercambio iónico termoestable en la hidrólisis de aceite vegetal. (E).-Y. A. Tyrsiu et al.-Riv. Ital. Sostanze Grasse **70** (1993) 243-247.

Nº 247.-Comparación de las curvas de distribución de los tamaños de partículas de catálisis en la hidrogenación de grasas. (D).-J. Brát et al.-Fett Wiss. Technol. **95** (1993) 356-358.

Nº 248.-Sales de calcio de ácidos grasos en alimentación animal. Comportamiento *in vitro* y consideraciones de orden tecnológico práctico. (E).-P. Bondioli et al.-Riv. Ital. Sostanze Grasse **70** (1993) 271-274.

Nº 249.-Preparación de fosfatidilglicerol a partir de fosfolípido de soja con fosfolipasa D. (J).-M. Kamata et al.-Yukagaku **42** (1993) 297-301.

Nº 250.-Influencia de parámetros técnicos sobre la calidad de aceites de oliva virgen en la práctica industrial. Nota 2. (I).-A. Lanzani et al.-Riv. Ital. Sostanze Grasse **70** (1993) 223-232.

Nº 251.-Producción de EPA y sus enzimas relacionados a partir de bacteria marina. (J).-K. Watanabe y K. Yazawa.-Yukagaku **42** (1993) 278-285.

Nº 252.-Producción de ácidos grasos poliinsaturados por una microalga marina y su utilización comercial. (J).-A. Seto.-Yukagaku **42** (1993) 272-277.

Nº 253.-Extracción de aceite *Euphorbia lathyris* por presión. (D).-Ch. Steffen y H.-D. Jansen.-Fett Wiss. Technol. **95** (1993) 221-224.

Nº 254.-Fabricación, control y características de materias grasas refinadas, interesterificadas, esterificadas, utilizadas en farmacia y cosmetología. (F).-R. Duterte.-Rev. Fr. Corps Gras **40** (1993) 3-18.

Nº 255.-Comportamiento de esteroides y esterilglicósidos en procesos industriales de aceites vegetales. (J).-T. Murui y A. Fukushima.-Yukagaku **42** (1993) 442-446.

Nº 256.-Uso de enzimas en la extracción de aceite de oliva con sistemas continuos de centrifugación. Nota I:

Resultados de experiencias de varios años. (I).-L. Di Giovacchino.-Riv. Ital. Sostanze Grasse **70** (1993) 279-287.

Nº 257.-Estudio de la resistencia mecánica de la semilla de girasol (*Helianthus annuus* L.) al descascarado: influencia del contenido de humedad y de la orientación. (F).-M.-N. Leprince -Bernard et al.-Sci. Aliments **13** (1993) 511-531.

Nº 258.-Incidencia del grado de humedad de la aceituna sobre el rendimiento de extracción del aceite. Nota II: sistema de percolación-centrifugación. (I).-A. Ranalli y L. Giansante.-Riv. Ital. Sostanze Grasse **70** (1993) 337-345.

Nº 259.-Influencia del proceso de refinación sobre la estabilidad a la oxidación de la manteca de cerdo. (I).-A. Gasparoli et al.-Riv. Ital. Sostanze Grasse **70** (1993) 233-236.

Nº 260.-Proceso de desgomado, catalizado por enzima, de aceites vegetales. (D).-H. Buchold.-Fett Wiss. Technol. **95** (1993) 300-304.

Nº 261.-Hidrogenación directa de aceite de colza-TOP. (D).-P. Drigalla y F. Pudel.-Fett Wiss. Technol. **95** (1993) 241-248.

Nº 262.-Modificaciones estructurales de 4, 4'-dimetil esteroides durante la hidrogenación de aceites vegetales comestibles. (E).-A. Strocchi y G. Marascio.-Fett Wiss. Technol. **95** (1993) 293-299.

Nº 263.-Los ésteres metílicos de aceite de colza como carburantes: balance energético. (F).-F. Staat y G. Vermeersch.-Rev. Fr. Corps Gras **40** (1993) 167-174.

Nº 264.-Síntesis de biocarburantes por cracking catalítico de aceites vegetales de origen tropical. (E).-D. Pioch et al.-Oleagineux **48** (1993) 289-292.

JABONES Y DETERGENTES

Nº 265.-Una nueva generación de suavizantes. (E).-R. Puchta et al.-Tenside Surfactants Deterg. **30** (1993) 186-191.

Nº 266.-Tensioactivos y auxiliares textiles. (I).-F. Brusa.-Riv. Ital. Sostanze Grasse **70** (1993) 189-197.

Nº 267.-Biodetergentes. II. Características de sales de sodio de ácido agórico como detergente. (E).-T. Fujii et al.-Yukagaku **42** (1993) 493-500.

Nº 268.-Productos detergentes. Consecuencias medio ambientales. (I).-L. Cavalli.-Riv. Ital. Sostanze Grasse **70** (1993) 175-179.

Nº 269.-Principales usos de tensioactivos en el campo farmacéutico: algunos ejemplos prácticos. (I).-M. Adami.-Riv. Ital. Sostanze Grasse **70** (1993) 181-188.

Nº 270.-Estabilidad de dispersión de partículas de TiO₂ en soluciones de tensioactivos acuosos. (E).-T. Imae et al.-Yukagaku **42** (1993) 501-506.

Nº 271.-Alteraciones de permeabilidad en liposomas unicelulares debido a sistemas mezclas tensioactivo aniónico y zwitteriónico tipo betaina. (E).-A. de la Maza y J. L. Parra.-J. Am. Oil Chemists'Soc. **70** (1993) 685-691.

Nº 272.-Modificación de propiedades de interfase de sólidos por adsorción de interfases. (D).-H. J. Jacobasch y I. Grosse.-Tenside Surfactants Deterg. **30** (1993) 179-185.

Nº 273.-Medida de separación de fase en emulsión aceite/agua por método análisis-imagen. (E).-E. Chen et al.-Yukagaku **42** (1993) 399-403.

Nº 274.-Comportamiento frente a la detergencia de sulfonatos de alquilbenceno lineales en agua que contiene iones magnesio. (E).-L. Cohen et al.-J. Am. Oil Chemists'Soc. **70** (1993) 723-726.

Nº 275.-Tensioactivos de silicona. Parte 5. (E).-I. Yilgör et al.-Tenside Surfactants Deterg. **30** (1993) 158-164.

Nº 276.-Derivados de tensioactivos aniónicos a partir de aductos de óxido de etileno de s-alcoholes. II. Preparación de sales de monoésteres de ácido sulfonatosuccínico. (J).-N. Kurata et al.-Yukagaku **42** (1993) 377-387.

Nº 277.-Tensioactivos en procesos de acabado textil. Parte 12. (D).-K. Knopf y E. Schollmeyer.-Tenside Surfactants Deterg. **30** (1993) 207-212.

Nº 278.-Evaluación de la biodegradación elemental de LAS. (E).-J. L. Berna et al.-Tenside Surfactants Deterg. **30** (1993) 217-222.

Nº 279.-Estudios Monte Carlo de monocapas. (E).-J. I. Siepmann.-Tenside Surfactants Deterg. **30** (1993) 247-251.

Nº 280.-Simulaciones dinámicas moleculares de moléculas anfifílicas en interfase aire-agua. (E).-S. Karaborní.-Tenside Surfactants Deterg. **30** (1993) 256-263.

Nº 281.-Biodegradabilidad de aminas y amidas grasas etoxiladas y la no toxicidad de sus productos de biodegradación. (E).-C. G. van Ginkel et al.-Tenside Surfactants Deterg. **30** (1993) 213-216.

Nº 282.-Efecto de solventes en la formación de mesofases liotrópicas en sistemas binarios. Parte 1. (E).-H. D. Dörfler y M. Knape.-Tenside Surfactants Deterg. **30** (1993) 196-203.

Nº 283.-Una nueva técnica para la preparación de amidas grasas secundarias II: Preparación de ricinoleamida a partir de aceite de castor. (E).-G. J. Piazza *et al.*-J. Am. Oil Chemists'Soc. **70** (1993) 727-729.

Nº 284.-El efecto de la estructura de tensioactivos no iónicos sobre la hemólisis. (E).-M. Ohnishi y H. Sagitani.-J. Am. Oil Chemists'Soc. **70** (1993) 679-684.

Nº 285.-Modelos reticulares de sistemas tensioactivos. (E).-C. M. Care *et al.*-Tenside Surfactants Deterg. **30** (1993) 281-286.

Nº 286.-Derivados de tensioactivos aniónicos a partir de aductos de óxido de etileno de s-alcoholes. III. Propiedades de superficie activa y aplicaciones de sales de monoésteres de sulfonatosuccínico y maleico. (J).-N. Kurata *et al.*-Yukagaku **42** (1993) 388-398.

Nº 287.-Cinética y significado práctico de la biodegradación de sulfonato de alquilbenceno lineal en el medio ambiente. (E).-R. J. Larson *et al.*-J. Am. Oil Chemists'Soc. **70** (1993) 645-657.

Nº 288.-Comportamiento frente a la solubilización de n-octano y n-octanol en miscelas no iónicas polioxietiladas. (E).-Y. Saito *et al.*-J. Am. Oil Chemists'Soc. **70** (1993) 717-721.

SUBPRODUCTOS, RESIDUOS Y CONTAMINACION

Nº 289.-Eliminación de aceite de lecitina cruda con propano. (D).-E. Weidner *et al.*-Fett Wiss. Technol. **95** (1993) 347-351.

Nº 290.-Influencia del colesterol en la deterioración de aceite. (J).-G. Kajimoto *et al.*-Yukagaku **42** (1993) 463-467.

Nº 291.-Evaluación química y biológica de aceite de palma de fritura desechado de restaurantes comerciales. (E).-M. M. Al-Harbi y H. A. Al-Kahtani.-Food Chem. **4** (1993) 395-401.

Nº 292.-Determinación de metales tóxicos en grasas y aceites: cadmio, plomo, estaño, arsénico y cromo

(métodos y aplicaciones). (F).-F. Lacoste *et al.*-Rev. Fr. Corps Gras **40** (1993) 19-31.

Nº 293.-Oxidación de aceites de oliva vírgenes por metales: manganeso y níquel. Nota I. (F).-F. Angerosa y L. DiGiacinto.-Rev. Fr. Corps Gras **40** (1993) 41-48.

Nº 294.-El uso de dimetoato en el control de *Dacus Oleae* (Gmel): el problema del residuo en el aceite de oliva. (I).-G. Gambacorta *et al.*-Riv. Ital. Sostanze Grasse **70** (1993) 289-294.

Nº 295.-Eliminación de glicósidos cianogénicos de harina de semilla de lino. (E).-P.K.J.P.D. Wanasundara *et al.*-Food Chem. **48** (1993) 263-266.

VARIOS

Nº 296.-Esteres glicídicos de ácido ftálico como plastificadores y estabilizadores para PVC. (E).-S.N. Zlatanos y A.N. Sagredos.-Fett Wiss. Technol. **95** (1993) 308-312.

Nº 297.-Estudios sobre la estandarización de test de estabilidad grasa. IV. Test para la estabilidad de fritura por calentamiento con pulverización acuosa. (J).-K. Horikawa *et al.*-Yukagaku **42** (1993) 435-441.

Nº 298.-Principios de sistemas de dirección de laboratorio (LIMS) en un laboratorio de trabajo analítico. (D).-Ch. Gertz.-Fett Wiss. Technol. **95** (1993) 288-292.

Nº 299.-Alquilpoliglucosidos funcionalizados: aspectos característicos y aplicación. (I).-P. Bernardi *et al.*-Riv. Ital. Sostanze Grasse **70** (1993) 355-362.

Nº 300.-Aplicaciones farmacéuticas para grasas y aceites. (F).-G. Vergnault.-Rev. Fr. Corps Gras **40** (1993) 157-165.

Nº 301.-Investigaciones sobre el origen de los aceites de oliva en el mercado italiano. (I).-E. Bianchi *et al.*-Ind. Aliment. **32** (1993) 632-635, 637.

Nº 302.-Efectos fisiológicos del ácido γ -linolénico y su producción por cultivos de hongos. (J).-T. Nakahara *et al.*-Yukagaku **42** (1993) 242-253.

Patentes

Registradas en el extranjero.

Procedimiento para proteger alimentos y productos de origen agrícola contra las alteraciones biológicas.-Director of National Food Research Institute, Ministry of Agri. Forest and Fish.-Patente F (1992).-Nº 2677851.

Condicionamiento para productos pasteleros.-Mono-plast.-Patente F (1992).-Nº 2678246.

Producto lipoprotéico derivado de la harina de trigo, su procedimiento de preparación y sus aplicaciones.-Agro