

**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 polioxieladas.** (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. Zlatanov 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  $\gamma$ -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

Industrie Recherches et Developpements.—Patente F (1992).—Nº 2681219.

Nuevos complementos nutricionales o dietéticos antienviejimiento a base de ácidos grasos poliinsaturados.—Institut de Recherche Biologique.—Patente F (1993).—Nº 2679109.

Nuevos derivados de alquilpolióxidos, sus procedimientos de preparación y sus aplicaciones como agentes de superficie.—Seppic.—Patente F (1993).—Nº 2682679.

Compuestos anfífilos no iónicos derivados del glicerol, su procedimiento de preparación, compuestos intermedios correspondientes y composiciones que contienen los mencionados compuestos.—L'Oreal.—Patente F (1993).—Nº 2680171.

Mezclas de aceites vegetales ricos en ácidos grasos esenciales y su utilización en las composiciones cosméticas.—Bourjois.—Patente F (1993).—Nº 2681783.

Procedimiento de preparación de partículas submicrónicas en presencia de vesículas lipídicas y composiciones correspondientes.—L'Oreal.—Patente F (1992).—Nº 2677897.

Dispersión fina de pigmentos melánicos, su preparación y su utilización en cosmética.—L'Oreal.—Patente F (1993).—Nº 2681329.

Utilización de un fosfato de tocoferol, o de uno de sus derivados, para la preparación de composiciones cosméticas, o farmacéuticas, y composiciones así obtenidas.—LVMH Recherche.—Patente F (1993).—Nº 2679904.

Procedimiento de desulfuración de grasas y aceites o de ésteres de ácidos grasos y aplicación a la producción de alcoholes.—Kao Corporation.—Patente F (1992).—Nº 2677034.

## Libros

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

**Manuel des Corps Gras.**—Alain Karleskind.- Technique et Documentation Lavoisier, París, 1992.- 2v. (XX+1580 páginas).- ISBN 2-85206-662-9.

Este manual es el resultado de una iniciativa de la Asociación Francesa para el estudio de las Materias Grasas, en la que se ha reunido a 74 autores especialistas de los diversos temas que son de interés en este campo. El resultado ha sido una obra amplia, que reúne todas las condiciones que se deben exigir a una obra de consulta.

La obra comienza con un capítulo de generalidades, donde se discute la historia, importancia económica, organizaciones nacionales e internacionales y reglamentaciones relacionadas con las materias grasas. A continuación hay un capítulo dedicado a los principales constituyentes químicos de las materias grasas: ácidos grasos, glicéridos y componentes menores. El capítulo III está dedicado a la procedencia de las principales materias grasas. En él se estudian las semillas oleaginosas de climas templados y sus aceites, las semillas y aceites de regiones tropicales, las frutas oleaginosas y sus aceites, los tejidos

animales y la materia grasa animal, las grasas de la leche, las grasas y aceites de organismos unicelulares y las ceras naturales. El siguiente capítulo está dedicado a las propiedades químicas de las materias grasas, describiendo las propiedades del grupo carboxilo, las propiedades de la cadena hidrocarbonada, y las reacciones que implican a la cadena hidrocarbonada y al grupo carboxilo. En el capítulo V se describen las propiedades físicas de las materias grasas, y se discuten las propiedades generales de la cadena hidrocarbonada, de los ácidos grasos, y de los triglicéridos y otros constituyentes. A continuación se aborda el estudio de las propiedades bioquímicas y nutricionales de las materias grasas, describiendo el metabolismo de los lípidos, las necesidades alimenticias de ácidos grasos, vitaminas y esteroides, la modulación de la estructura y función de la membrana celular por lípidos alimentarios, el papel de los lípidos alimentarios en la prevención o aparición de enfermedades, y la incidencia nutricional de los productos formados en el curso de la transformación de las materias grasas. El capítulo VII está dedicado a las propiedades farmacológicas y dietéticas. En