

DOCUMENTACION

Bibliografía de revistas

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

ANALISIS

Nº 91.— Determinación de ácidos grasos cicloprope-
noides en aceites de semilla "*Sterculia*" de Senegal.
(E).— J. Miralles *et al.*— J. Am. Oil Chemists'Soc. **70** (1993)
205-206.

Nº 92.— Desarrollo de criterios de cromatografía líqui-
da de alta eficacia para la determinación de grados de
aceites de oliva comerciales. Parte I. Rangos normales
para triacilglicérols. (E).— R.V. Flor *et al.*— J. Am. Oil
Chemists'Soc. **70** (1993) 199-203.

Nº 93.— Certificación de la identidad de esteroides indi-
viduales en tres materiales de referencia BCR aceite y
grasa por GC-MS. (E).— G. Lognay *et al.*— Fett Wiss.
Technol. **95** (1993) 98-104.

Nº 94.— Determinación del contenido en ácido petro-
selínico en semillas de *Coriandrum sativum* mediante
cromatografía gas-líquido. (E).— W. Thies. — Fett Wiss.
Technol. **95** (1993) 20-23.

Nº 95.— Determinación de triglicéridos en aceites vege-
tales comestibles por HPLC. (Es).— M. León. — Tec. Lab.
181 (1993) 277-281.

Nº 96.— Colesterol libre y esterificado en un número de
aceites de pescado surafricanos y en sus harinas
correspondientes. (E).— A.J. de Koning *et al.*— Fett Wiss.
Technol. **95** (1993) 27-31.

Nº 97.— Determinación de la composición triglicéridica
de una fracción de aceite de palma hidrogenado. (F).—
S. Hudiyono *et al.*— Rev. Fr. Corps Gras **40** (1993) 131-141.

Nº 98.— Oxidos del colesterol: Comportamiento bioló-
gico y determinación analítica. (E).— T. Gallina Toschi y
M.F. Caboni. — Ital. J. Food. Sci. **4** (1992) 223-228.

Nº 99.— Espectrometría de masas de ácido linolénico
irradiado. (E).— M.M.K. Metwally *et al.*— Fett Wiss. Technol.
95 (1993) 186-192.

Nº 100.— Separación de errores instrumentales y quí-
micos en el análisis de aceites por cromatografía ga-

seosa - Una evaluación colaborativa. (E).—J.D. Graske.—
J. Am. Oil Chemists'Soc. **70** (1993) 325-334.

Nº 101.— Determinación de vitamina D en margarina.
(D).— E. Homberg. — Fett Wiss. Technol. **95** (1993) 181-
185.

Nº 102.— LG-GC On-line para el análisis de compo-
nentes menores en aceites y grasas comestibles -
Método directo que envuelve la siliación. (E).— A. Artho
et al.— Fett Wiss. Technol. **95** (1993) 176-180.

Nº 103.— Análisis reocinético de la hidratación de tri-
fosfato pentasódico en una mezcla detergente. (E).—
J.M. Rodríguez Patino *et al.*— J. Am. Oil Chemists'Soc. **70**
(1993) 91-96.

Nº 104.— Determinación de 3-cloropropano-1,2-diol en
proteínas vegetales hidrolizadas mediante cromato-
grafía gaseosa capilar con detección por conductividad
electrolítica. (E).— G. Spyres. — J. Chromatog. **638** (1993)
71-74.

Nº 105.— Cromatografía líquida de alta eficacia de los
triacilglicérols de aceites de semilla *Vernonia gala-
mensis* y *Crepis alpina*. (E).— W.E. Neff *et al.*— J. Am. Oil
Chemists'Soc. **70** (1993) 449-455.

Nº 106.— Modelo cinético de extracción con fluido
supercrítico. (E).— J. Pawliszyn. — Chromatog. Sci. **31**
(1993) 31-37.

MATERIAS GRASAS

Nº 107.— Efectos del cocinado sobre los ácidos grasos
de tres especies de pescado de agua dulce. (E).— J.J.
Ágren y O. Hänninen. — Food Chem. **46** (1993) 377-382.

Nº 108.— Composición de ácidos grasos de los aceites
de semillas de especies espontáneas del sureste del
Mediterráneo. (F).— V. Ferlay *et al.* — Oleagineux **48** (1993)
91-97.

Nº 109.— Grasas vegetales para chocolate, coberturas
y baños. (E).— B. Rossell. — Lipid Technol. **4** (1992) 106-
113.

Nº 110.— Distribución posicional de ácidos grasos n-3 en triacilglicérolos del tejido adiposo de rata durante la alimentación con aceite de pescado. (E).— C. Leray *et al.*— *Lipids* **28** (1993) 279-284.

Nº 111.— Formulación de producto alimenticio para minimizar el contenido de grasas hidrogenadas. (E).— K. Berger.— *Lipid Technol.* **5** (1993) 37-40.

Nº 112.— Aceites vegetales para productos no alimenticios. (E).— R. Ohlson. — *Lipid Technol.* **5** (1993) 34-37.

Nº 113.— Aceites y grasas fabricadas a medida. Posibilidades para los aceites microbianos. (E).— C. Ratledge.— *Rev. Fr. Corps Gras* **39** (1992) 325-332.

Nº 114.— N-acil-L-leucinas de ácidos grasos desconocidos activos biológicamente: Síntesis y actividad antibacteriana. (E).— S.Y. Mhaskar *et al.* — *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **70** (1993) 23-27.

Nº 115.— Avances con olestra, alternativa como grasa no absorbible. (E).— K. Lawson y J. Kester. — *Lipid Technol.* **4** (1992) 115-118.

Nº 116.— Obtención, propiedades y utilización del aceite de semilla de té chino. (D).— L. Tang *et al.*— *Fett Wiss. Technol.* **95** (1993) 23-27.

Nº 117.— Ácidos grasos poliinsaturados de la familia n-3: influencia sobre enfermedades inflamatorias. (E).— M. Gurr.— *Lipid Technol.* **5** (1993) 65-68.

Nº 118.— Sobre la participación de alcoholes grasos en la oxidación inhibida de lípidos. (E).— N. V. Yanishlieva y V.D. Kortenska.— *Fett Wiss. Technol.* **95** (1993) 35-40.

Nº 119.— Composición en ácidos grasos y criterios de calidad para los aceites ricos en GLA. (E).— A. Uzzan *et al.* — *Rev. Fr. Corps Gras* **39** (1992) 339-343.

Nº 120.— Ácidos grasos poliinsaturados de la familia n-3: efectos dietéticos sobre los lípidos en plasma y lipoproteínas. (E).— M. Gurr.— *Lipid Technol.* **5** (1993) 16-18.

Nº 121.— Microscopía de grasas. (E).— J.F. Heathcock.— *Lipid Technol.* **5** (1993) 4-10.

Nº 122.— Propiedades físicas de mezclas de grasas interesterificadas. (E).— M.A.M. Zeitoun *et al.* — *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **70** (1993) 467-471.

Nº 123.— Comparación de la estabilidad oxidativa de aceites de cacahuete de normal y alto oléico. (E).— S.F. O'Keefe *et al.* — *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **70** (1993) 489-492.

Nº 124.— Síntesis del ácido 7,10-Dihidroxi-8(E)-Octadecenoico. (E).— S.Y. Mhaskar y R. Subbarao.— *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **70** (1993) 519-522.

Nº 125.— Conversión de ácido oleico a ácido 10-ceto-esteárico mediante especies *Staphylococcus*. (E).— A.C. Lanser. — *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **70** (1993) 543-545.

Nº 126.— Variabilidad de la composición en ácidos grasos, en esteroides y en alcoholes del aceite de oliva de cultivares de Toscana. (Es).— Caselli S. *et al.*— *Olivae* **47** (1993) 46-51.

Nº 127.— Caracterización del aceite del hueso de la cereza Montmorency (*Prunus cerasus* L.). (E).— A. Chandra y M.G. Nair.— *J. Agric. Food Chem.* **41** (1993) 879-881.

Nº 128.— Ácidos grasos ciclopropanoicos del aceite de semilla de *Litchi chinensis*. Una reinvestigación. (E).— E.M. Gaydou *et al.*— *J. Agric. Food Chem.* **41** (1993) 886-890.

PROTEÍNAS

Nº 129.— Efecto termoprotectivo del sorbitol sobre las proteínas durante la deshidratación. (E).— B. Yoo y C.M. Lee. — *J. Agric. Food Chem.* **41** (1993) 190-192.

Nº 130.— Proteínas de bajo peso molecular de semilla de girasol (*Helianthus annuus* L.): Efecto del tratamiento con butanol ácido sobre las propiedades fisicoquímicas. (E).— A. Venkatesh y V. Prakash.— *J. Agric. Food Chem.* **41** (1993) 193-198.

PRODUCTOS VEGETALES

Nº 131.— Nuevos potenciales de cultivos oleaginosos para uso industrial. (E).— L.J.M. van Soest y F. Mulder.— *Lipid Technol.* **5** (1993) 60-65.

Nº 132.— Separación de antioxidantes naturales del orégano. (E).— S.A. Vekari *et al.* — *Riv. Ital. Sostanze Grasse* **70** (1993) 25-28.

Nº 133.— Hidrocarburos y alcoholes primarios de la cera epicuticular procedente de sandía y calabaza. (E).— Ch. Donchev y M. Velcheva.— *Riv. Ital. Sostanze Grasse* **70** (1993) 29-32.

Nº 134.— Preparación industrial de semillas de maní listas para sembrar: experiencia en el Senegal. I. Descascarillado y selección de las semillas. (F).— F. Rouziere.— *Oleagineux* **47** (1992) 649-659.

Nº 135.— Técnicas culturales para el control de la fructificación en el olivo. (Es).— R. Fernández Escobar.— *Olivae* **46** (1993) 38-41.

Nº 136.— Efecto de diferentes métodos de cocinado sobre el contenido en β -caroteno de vegetales. (E).— *K. Padmavati et al.*— *J. Food Sci. Technol.* **29** (1992) 137-140.

Nº 137.— Factores que afectan a la estabilidad media de las pipas de girasol. (E).— *J.T. Budin y W.M. Breene.*— *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **70** (1993) 493-496.

Nº 138.— La conducción del olivo en monocono en Italia y posibilidades de mejora de la producción. (Es).— *N. Jacobini.*— *Olivae* **47** (1993) 26-35.

TECNOLOGIA

Nº 139.— Pretratamiento enzimático de destilado desodorizado para concentración de esteroides y tocoferoles. (E).— *S. Ramamurthi y A.R. McCurdy.*— *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **70** (1993) 287-295.

Nº 140.— Simulación y concepción de una planta de destilación de alcoholes grasos. (F).— *M.-H. Manero et al.*— *Rev. Fr. Corps Gras* **39** (1992) 269-277.

Nº 141.— Preparación a gran escala de fosfolípidos vegetales mediante cromatografía de centelleo. (D).— *A. Elsner y R. Lange.*— *Fett Wiss. Technol.* **95** (1993) 31-34.

Nº 142.— Interesterificación química con regioselectividad para aceites comestibles. (E).— *H. Konishi et al.*— *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **70** (1993) 411-415.

Nº 143.— Condiciones óptimas para el fraccionamiento de lecitina de colza con alcoholes. (E).— *M. Sosada.*— *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **70** (1993) 405-410.

Nº 144.— Isomerización geométrica inducida por el calor del ácido α -linolénico: Efecto de la temperatura y tiempo de calentamiento sobre la aparición de isómeros individuales. (E).— *R.L. Wolff.*— *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **70** (1993) 425-430.

Nº 145.— Hidrogenación de heptaldehído a alcohol heptílico catalizada con níquel. (E).— *P. Vijayalakshmi y R. Subbarao.*— *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **70** (1993) 435-436.

Nº 146.— Refinación de aceites comestibles en interacción con el medio ambiente. (D).— *M. Knuth.*— *Fett Wiss. Technol.* **95** (1993) 43-45.

Nº 147.— Cambios en la composición de tocoferoles y ácidos grasos en condensados post-desodorización durante la refinación de varios aceites. (E).— *M. Nogala-Kalucka et al.*— *Fett Wiss. Technol.* **95** (1993) 144-147.

Nº 148.— Investigaciones experimentales sobre el método de extracción de aceite sometido a doble molienda a partir de aceitunas mediante el sistema percolación-

centrifugación. (I).— *A. Ranalli et al.*— *Ind. Aliment.* **32** (1993) 489-508.

Nº 149.— Saponificación de polioles resistentes para aplicaciones de poliuretano basados en materias primas oleoquímicas. (D).— *P. Daute et al.*— *Fett Wiss. Technol.* **95** (1993) 91-94.

Nº 150.— Cambios producidos en el contenido de colesterol y ésteres colesterílicos durante reacciones de interesterificación catalizadas por lipasa. (E).— *P. Kalo et al.*— *Fett Wiss Technol.* **95** (1993) 58-62.

Nº 151.— Fraccionamiento de la grasa de la leche con dióxido de carbono supercrítico usando un modelo de predicción matemático. (D).— *H. -P. Helfrich et al.*— *Fett Wiss. Technol.* **95** (1993) 105-113.

Nº 152.— Acumulación de agua en la extracción alcohólica de semilla de algodón. (E).— *G. Abraham et al.*— *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **70** (1993) 207-208.

Nº 153.— Desgomado y refinación física de aceite de soja con CO_2 supercrítico. (E).— *G.R. List et al.*— *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **70** (1993) 473-476.

Nº 154.— Regeneración de aceites usados en fritura: Una comparación de filtros auxiliares activos. (E).— *R.A. Yates y J.D. Caldwell.*— *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **70** (1993) 507-511.

Nº 155.— Un diseño experimental dirigido a la optimización de la extracción con fluido supercrítico para la determinación de aceite y grasa en residuos. (E).— *M.K.L. Bicking et al.*— *Chromatog. Sci.* **31** (1993) 170-176.

JABONES Y DETERGENTES

Nº 156.— Concentrados de microemulsiones de silicona. (D).— *H. Mayer.*— *Tenside Surfactants Deterg.* **30** (1993) 90-94.

Nº 157.— Comparación de diferentes electrodos sensitivos de iones para la determinación titrimétrica de tensioactivos iónicos. (E).— *N. Buschmann et al.*— *Tenside Surfactants Deterg.* **30** (1993) 18-23.

Nº 158.— El uso de HPLC en la determinación de sulfonatos aromáticos. (E).— *M.C. Gutiérrez et al.*— *Tenside Surfactants Deterg.* **30** (1993) 15-17.

Nº 159.— Tensioactivos iónicos aplicables en agua dura. (J).— *K. Shinoda y Y. Shibata.*— *Yukagaku* **42** (1993) 81-85.

Nº 160.— El volumen molar parcial en soluciones miscelares de dodecibencensulfonato sódico. (E).— *E. Rybicki.*— *Tenside Surfactants Deterg.* **30** (1993) 39-41.

Nº 161.— Depósitos orgánicos en textiles después del lavado - Formas de prevención. (E).— *R. Bercović et al.*— *Tenside Surfactants Deterg.* **30** (1993) 60-64.

Nº 162.— Adsorción de dodecilsulfato sódico sobre carbón activo. (D).— *U. Messow et al.*— *Tenside Surfactants Deterg.* **30** (1993) 48-54.

Nº 163.— Oxidación y detergencia de suelo aceitoso. III. Análisis de productos oxidados del ácido linoleico mediante HPLC y LC-MS. (J).— *N. Okada y T. Fujii.*— *Yukagaku* **42** (1993) 126-133.

SUBPRODUCTOS, RESIDUOS Y CONTAMINACION

Nº 164.— Tratamiento con H₂O₂ del alpechín a escala industrial procedente de Papiano Stazione y Acconia para la eliminación de su fito- y biotoxicidad. Parte II: Aplicación en el campo agrícola. (I).— *I. Wlassics et al.*— *Riv. Ital. Sostanze Grasse* **70** (1993) 93-98.

Nº 165.— Aprovechamiento y depuración de las aguas residuales de las almazaras: la utilidad de la microbiología industrial. (Es).— *M. Hamdi.*— *Olivae* **46** (1993) 20-24.

Nº 166.— Transiciones de fase de sedimento de aceite de canola. (E).— *H. Liu et al.*— *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **70** (1993) 441-448.

Nº 167.— Caracterización de sedimentos de cera en aceites de canola refinados. (E).— *X. Hu et al.*— *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **70** (1993) 535-537.

Nº 168.— Valoraciones económicas sobre las innovaciones tecnológicas. Problemas medioambientales del sector oleícola en Italia. (Es).— *F.G. Leone.*— *Olivae* **47** (1993) 15-20.

Nº 169.— Comportamiento químico del selenio en lecitina de soja (*Glycine max* L.). (E).— *S.K. Sathe et al.*— *J. Agric. Food Chem.* **40** (1992) 2089.

VARIOS

Nº 170.— Estudios sobre la mejora del efecto antioxidante de los tocoferoles. XXIII. Efecto sinérgico del palmitato de L-ascorbilo. (J).— *M. Aoyama et al.*— *Yukagaku* **42** (1993) 25-29.

Nº 171.— Hipercolesterolemia familiar: 40 años de investigación sobre esta enfermedad. (E).— *N. Zöllner.*— *Fett Wiss. Technol.* **95** (1993) 12-18.

Nº 172.— Influencia de los hábitos alimenticios sobre el perfil lipídico y el riesgo aterogénico en los tunesinos. (F).— *M.N. Slimane et al.*— *Rev. Fr. Corps Gras* **39** (1992) 265-268.

Nº 173.— Factores que afectan la determinación gravimétrica de la estabilidad oxidativa de aceites. (E).— *J.A. García-Mesa et al.*— *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **70** (1993) 245-247.

Nº 174.— Calidad en la producción de grasas y aceites. (E).— *A. Lanzani et al.*— *Riv. Ital. Sostanze Grasse* **70** (1993) 1-6.

Nº 175.— Ácidos grasos libres y diacilglicerol como parámetro de calidad del aceite de oliva virgen extra. (I).— *N. Frega et al.*— *Riv. Ital. Sostanze Grasse* **70** (1993) 153-155.

Nº 176.— Cambios en la concentración de compuestos fenólicos de las aceitunas maduras o almacenadas en salmuera. (E).— *M. Brenes et al.*— *J. Food Sci.* **58** (1993) 347-350.

Nº 177.— La evaluación organoléptica del aceite de oliva virgen. (I).— *E. Fedeli.*— *Riv. Ital. Sostanze Grasse* **70** (1993) 81-85.

Nº 178.— Síntesis y aislamiento de epoxi amidas secundarias vía amidación directa de aceite de semilla *Vernonia Galamensis*. (E).— *K.A.A. Bryant et al.*— *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **70** (1993) 457-460.

Nº 179.— Flavonoides del orégano como antioxidantes lipídicos. (E).— *S.A. Vekari et al.*— *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **70** (1993) 483-487.

Nº 180.— Cuantificación de potentes olores del aceite de oliva virgen mediante ensayos de dilución de isótopo-estable. (E).— *H. Guth y W. Grosch.*— *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **70** (1993) 513-518.

Nº 181.— La situación del sector oleícola en Italia. (Es).— *G. Cilenti.*— *Olivae* **47** (1993) 5-8.

Nº 182.— Situación, problemas y perspectivas de la oleicultura italiana. (Es).— *N. Lombardo.*— *Olivae* **47** (1993) 9-14.

Nº 183.— El aceite de oliva en la prevención de las enfermedades cardiovasculares. (Es).— *M. Mancini y R. Giacco.*— *Olivae* **47** (1993) 24-25.

Nº 184.— El control de la calidad del aceite de oliva mediante la utilización de la pirolisis-espectrometría de masa junto con un sistema de *Artificial Neural Networks*. (Es).— *R. Goodacre et al.*— *Olivae* **47** (1993) 36-38.

Nº 185.— Modelos de clasificación aplicados a los análisis químicos para el estudio del origen y de las características de los aceites de oliva. (Es).— *S. Alessandri.*— *Olivae* **47** (1993) 52-59.

Nº 186.— Inhibición de *Listeria monocytogenes* por monoacilglicerol sintetizados a partir de aceite de coco y grasa láctea por glicerolisis catalizada por lipasa. (E).— *L.-I. Wang et al.*— J. Agric. Food Chem. **41** (1993) 1000-1005.

Nº 187.— Actividad antimicrobiana de los productos de la reacción de Maillard en comparación con la de *Aeromonas hydrophila*. (E).— *M.L. Stecchini et al.*— Ital. J. Food Sci. **V** (1993) 147-150.

Patentes

Registradas en el extranjero.

Método y utensilios de extracción de cuerpos grasos.— Showa Sangyo Co. Ltd.— Patente Canadá (1991).— Nº 1290345.

Procedimientos de purificación de aceites.— Mitsubishi Kakoki Kaisha Ltd.— Patente J (1992).— Nº 92 183795.

Purificación de aceites glicéricos de índice de acidez elevado.— Boso Oil and Fat Co. Ltd.— Patente J (1992).— Nº 92 183396.

Refinación de aceites alimentarios para la fritura con filtros constituidos de óxidos metálicos y de silicatos aglomerados.— Gicor International Ltd.— Patente Canadá (1992).— Nº 2029924.

Eliminación de colesterol de las grasas animales por inclusión con ciclodextrinas.— Honen Corp.— Patente J (1992).— Nº 92 168198.

Precipitación de colesterol de cuerpos grasos alimentarios.— Nutrasweet Co.— Patente África del Sur (1992).— Nº 91 06267.

Procedimiento para la obtención de poliglicerol y de ésteres de poliglicerol.— Onidal.— Patente F (1992).— Nº 2677643.

Revestimiento para composiciones alimentarias destinadas a limitar la adsorción de grasa durante la fritura.— Hercules Inc.— Patente Europa (1992).— Nº 487340.

Aceites de gran estabilidad para la fritura o a vaporizar.— Unilever N.V., Unilever PLC.— Patente Europa (1992).— Nº 503694.

Preparación de aceite de palma resistente al quemado (durante el calentamiento).— Fuji Oil Co. Ltd.— Patente J (1992).— Nº 92 183794.

Productos a base de cuerpos grasos alimentarios que contienen vitamina E.— Unilever PLC, Unilever N.V.— Patente Mundial (1992).— Nº 92 10941.

Antioxidantes naturales para estabilizar los aceites poliinsaturados.— Kabi Pharmacia AB.— Patente Mundial (1992).— Nº 92 11768.

Procedimiento de preparación de un extracto líquido antioxidante a partir de especies.— Nestlé S.A.— Patente Europa (1992).— Nº 5 07064.

Obtención de lecitina de yema de huevo por proteasas y lipasas.— Fine Kagaku Kenkyusho K.K.— Patente J (1992).— Nº 92 252154.

Polihidroxicanoatos coloidales a emplear en los sustitutos de crema.— Nutrasweet Co.— Patente Mundial (1992).— Nº 92 09211.

Composiciones a base de ácidos grasos de cadena corta que favorecen la absorción de calcio y purificación de estos ácidos grasos a partir de la materia grasa de la leche.— Yuki-Jirushi Nyugyo K.K.— Patente J (1992).— Nº 92 108360.

Sustitutos de la leche en polvo para recién nacidos.— Intreprenderea de Industrializare A Laptelui.— Patente Rumana (1990).— Nº 100 106.

Sustitutos a la materia grasa de la leche humana.— Unilever N.V., Unilever PLC.— Patente Europa (1992).— Nº 496456.

Mezclas interesterificadas de aceites glicéricos ricos en ácidos grasos de cadena media para formulaciones infantiles.— Lien E.L., Tomarelli, R.M.— Patente Europa (1992).— Nº 488 800.

Fabricación de aceite de colza sulfonado.— Human Chemical Institute.— Patente China (1992).— Nº 1060107.

Preparación de ácidos grasos monoinsaturados.— Henkel KGaA.— Patente RFA (1992).— Nº 4 109 246.

Catalizadores de hidrogenación de ácidos grasos y su preparación.— Degussa A.G., Henkel KGaA.— Patente Alemana (1992).— Nº 109502.

Método de obtención de ácido ferúlico.— Tsumo Food Industrial Co. Ltd.— Patente Europa (1992).— Nº 503650.

Recuperación rápida de productos por separación de fase en la fabricación de halogenuros de ácidos grasos.— Unichema Chemie BV.— Patente Europa (1992).— Nº 501556.