

Nº 186.— Inhibición de *Listeria monocytogenes* por monoacilgliceroles sintetizados a partir de aceite de coco y grasa láctea por glicérolisis catalizada por lipasa. (E).— *L.-l. 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 Africa del Sur (1992).— Nº 91 06267.

Procedimiento para la obtención de poligliceroles y de ésteres de poligliceroles.— 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.— Intreprinderea 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.