

DOCUMENTACION

Bibliografía de revistas

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

ANALISIS

- N.º 371.**– Análisis de triglicéridos mediante HPLC en comparación con la CGL. (I).– *R. Fascioli et al.*– Riv. Ital. Sostanze Grasse **69** (1992) 83-87.
- N.º 372.**– Estudio por espectrometría de masas de derivados formados de la reacción del nitrito sódico y el ácido oleico: elementos que tienden a promover la formación de derivados nitrosustituídos en la posición α del doble enlace. (E).– *M. Moulond et al.*– Sci. Aliment. **12** (1992) 371-382.
- N.º 373.**– Observaciones sobre algunos de los problemas asociados con el análisis de carotenoides en alimentos por HPLC. (E).– *K. J. Scott.*– Food Chem. **46** (1992) 357-364.
- N.º 374.**– Determinación por cromatografía gaseosa de alta eficacia de diacilgliceroles en aceites vegetales comunes. (E).– *N. Frega et al.*– J. Am. Oil Chemists'Soc. **70** (1993) 175-178.
- N.º 375.**– Validación de un método mediante análisis por cromatografía gaseosa de ácido eicosapentaenoico y docosahexaenoico como ingredientes activos en productos medicinales. (E).– *T. Tande et al.*– J. Am. Oil Chemists'Soc. **69** (1992) 1124-1130.
- N.º 376.**– Detección de grasas interesterificadas en grasas hidrogenadas. (E).– *S. Adhikari y J. Adhikari.*– J. Am. Oil Chemists'Soc. **69** (1992) 1051-1053.
- N.º 377.**– Efecto de la congelación sobre el análisis del contenido en clorofila de semilla de canola ("Brassica napus L."). (E).– *K. Ward et al.*– J. Am. Oil Chemists'Soc. **69** (1992) 1039-1040.
- N.º 378.**– Composición química de lípidos de semilla de "Hannoa undulata". (F).– *J. M. Martret et al.*– Rev. Fr. Corps Gras **39** (1992) 195-199.
- N.º 379.**– Estudio comparativo de la composición de aceites de cacahuete y de germen de maíz. (F).– *C. Kapseeu et al.*– Rev. Fr. Corps Gras **39** (1992) 215-218.
- N.º 380.**– Conversión microbiológica de ácidos linoleico y linoléico a ácidos grasos hidroxiinsaturados. (E).– *S. Koritala y M.O. Bagby.*– J. Am. Oil Chemists'Soc. **69** (1992) 575-578.
- N.º 381.**– Volúmenes molales de n-ácidos grasos y sus ésteres metílicos y etílicos. (E).– *K. Y. Liew y C.E. Seng.*– J. Am. Oil Chemists'Soc. **69** (1992) 734-740.
- N.º 382.**– Cinética de cristalización de grasa de mantequilla. (E).– *D. S. Grall y R.W. Hartel.*– J. Am. Oil Chemists'Soc. **69** (1992) 741-747.
- N.º 383.**– Sobre la estructura del estado líquido de triglicéridos. (E).– *K. Larsson.*– J. Am. Oil Chemists'Soc. **69** (1992) 835-836.
- N.º 384.**– Triacilgliceroles. I.– Oxidación térmica de película delgada de trioleoilglicerol. (J).– *K. Takaoka et al.*– Yukagaku. **41** (1992) 397-403.
- N.º 385.**– Interacciones moleculares entre fosfolípidos saturados e insaturados en una monocapa y una bicapa. (J).– *N. Tsubaki et al.*– Yukagaku. **41** (1992) 551-557.
- N.º 386.**– Esterificación por lipasa.– Preparación de triicosapentaenoil y tridocosahexaenoil gliceroles. (J).– *Y. Tanaka et al.*– Yukagaku. **41** (1992) 563-567.
- N.º 387.**– Autoxidación de fosfatidiletanolamina y fosfatidicolina en solventes orgánicos. (E).– *K. Yazu.*– Yukagaku. **41** (1992) 582-585.
- N.º 388.**– Estudio del polimorfismo de triglicéridos monoácidos saturados II: Comportamiento polimórfico de una mezcla 50/50 de tripalmitina y triestearina. (E).– *M. Kellens y H. Reynaers.*– Fett Wiss. Technol. **94** (1992) 286-294.
- N.º 389.**– Componentes volátiles a partir de triacilgliceroles de ácido cis, cis 9, 15–linoleico. (E).– *W.E. Neff y E. Selke.*– J. Am. Oil Chemists'Soc. **70** (1993) 157-162.
- N.º 390.**– Alcoholisis ácido–catalizada de aceite "Vernonia galamensis". (E).– *K.A.A. Bryant et al.*– J. Am. Oil Chemists'Soc. **69** (1992) 1023-1026.
- N.º 391.**– Relaciones viscosidad–estructura de soluciones de triglicéridos diluidos. Correlación con el tiempo de retención en cromatografía líquida en fase

inversa. (E).— *M. Tasioula-Margari y I.N. Demetropoulos.*— J. Am. Oil Chemists' Soc. **69** (1992) 1112-1117.

N.º 392.— **Síntesis enzimática y caracterización espectroscópica de 1,3-divernoloil glicerol a partir de aceite de semilla "Vernonia galamensis".** (E).— *F.O. Ayorinde et al.*— J. Am. Oil Chemists' Soc. **70** (1993) 129-132.

N.º 393.— **Fotooxidación de aceites de soja afectados por la composición y estructura de triacilglicérols.** (E).— *W.E. Neff et al.*— J. Am. Oil Chemists' Soc. **70** (1993) 163-168.

N.º 394.— **Determinación de la distribución posicional de ácidos grasos en triacilglicérols de grasa de manteca.** (E).— *S. Kermasha et al.*— J. Am. Oil Chemists' Soc. **70** (1993) 169-174.

N.º 395.— **Determinación de propiedades fisicoquímicas de algunos ésteres de ácidos grasos por cromatografía gas-líquido.** (E).— *S. Husain et al.*— J. Am. Oil Chemists' Soc. **70** (1993) 149-156.

N.º 396.— **Producción de aceites de pescados enriquecidos en triglicéridos que contienen ácidos grasos poliinsaturados.** (E).— *C.F. Moffat et al.*— J. Am. Oil Chemists' Soc. **70** (1993) 133-138.

N.º 397.— **Participación de ácidos grasos libres en la oxidación de aceite de soja purificado durante el calentamiento en microonda.** (E).— *H. Yoshida et al.*— J. Am. Oil Chemists' Soc. **69** (1992) 1136-1140.

N.º 398.— **Características de aceite de hayuco ("Fagus orientalis") de origen turco.** (E).— *L. Dandik et al.*— J. Am. Oil Chemists' Soc. **69** (1992) 1274-1275.

N.º 399.— **Separación de ácidos petroselinico (cis-6 18:1) y oleico (cis-9 18:1) por cromatografía gas-líquido de sus ésteres isopropílicos.** (E).— *R. L. Wolff y F.F. Vandamme.*— J. Am. Oil Chemists' Soc. **69** (1992) 1228-1231.

N.º 400.— **Ácidos grasos y triacilglicérols de aceite de semilla de cereza.** (E).— *F. Gomes et al.*— J. Am. Oil Chemists' Soc. **69** (1992) 1224-1227.

N.º 401.— **Contenidos en oligopolímeros, diglicéridos y triglicéridos oxidados como medida de la calidad del aceite de oliva.** (E).— *T. Gomes.*— J. Am. Oil Chemists' Soc. **69** (1992) 1219-1223.

N.º 402.— **Concentración de ácido decosaheptaenoico en glicérido por hidrólisis de aceite de pescado con lipasa de "Candida cylindracea".** (E).— *Y. Tanaka et al.*— J. Am. Oil Chemists' Soc. **69** (1992) 1210-1214.

N.º 403.— **Resistencia a la cristalización de mezclas de oleína de palma con aceite de soja almacenado a varias temperaturas.** (E).— *I. NorAini et al.*— J. Am. Oil Chemists' Soc. **69** (1992) 1206-1209.

N.º 404.— **Propiedades químicas y físicas de grasas sólidas en margarinas blandas comerciales.** (E).— *V. D'Souza et al.*— J. Am. Oil Chemists' Soc. **69** (1992) 1198-1205.

N.º 405.— **Viscosidades de aceites vegetales y ácidos grasos.** (E).— *H. Noureddini et al.*— J. Am. Oil Chemists' Soc. **69** (1992) 1189-1191.

N.º 406.— **Densidades de aceites vegetales y ácidos grasos.** (E).— *H. Noureddini et al.*— J. Am. Oil Chemists' Soc. **69** (1992) 1184-1188.

N.º 407.— **Síntesis de oleato de oleilo como análogo del aceite de jojoba.** (E).— *N. Sánchez et al.*— J. Am. Oil Chemists' Soc. **69** (1992) 1150-1153.

N.º 408.— **Variaciones estacionales y regionales en la composición en triglicéridos de grasa de manteca francesa.** (E).— *S. Bornaz et al.*— J. Am. Oil Chemists' Soc. **69** (1992) 1131-1135.

N.º 409.— **Solubilidad de ácidos grasos en anhídrido carbónico supercrítico.** (E).— *P. Maheswari et al.*— J. Am. Oil Chemists' Soc. **69** (1992) 1069-1076.

N.º 410.— **Sobre la formación de cristales granulares en mezclas grasas que contienen aceite de palma.** (E).— *A. Watanabe et al.*— J. Am. Oil Chemists' Soc. **69** (1992) 1077-1080.

N.º 411.— **Biodegradación de aceite de semilla "Vernonia galamensis" por "Acinetobacter" y "Pseudomonas".** sp. (E).— *E. Sarbah-Yalley et al.*— J. Am. Oil Chemists' Soc. **69** (1992) 1046-1048.

N.º 412.— **Características e interpretación de algunas grasas plásticas comerciales.** (E).— *I. NorAini et al.*— J. Am. Oil Chemists' Soc. **69** (1992) 912-916.

N.º 413.— **Estudio de polimorfismo y cinética de cristalización de tripalmitina: Una aproximación microscópica.** (E).— *M. Kellens et al.*— J. Am. Oil Chemists' Soc. **69** (1992) 906-911.

PROTEINAS

N.º 414.— **Efecto de variedades y métodos de procesamiento sobre la digestibilidad de proteína y ácido fólico de cacahuete ("Arachis hypogaea L. ").** (E).— *U. Singh et al.*— J. Food Sci. Technol. **28** (1991) 345-347.

PRODUCTOS VEGETALES

N.º 415.— **Actividad antioxidante en hojas de algunas plantas mediterráneas.** (E).— *S. Chevolleau et al.*— J. Am. Oil Chemists' Soc. **69** (1992) 1269-1271.

N.º 416.— **Efecto del almacenamiento del fruto sobre la decoloración del aceite de palma.** (E).— *W. L. Siew y N. Mohamad.*— J. Am. Oil Chemists' Soc. **69** (1992) 1266-1268.

N.º 417.— **Extracción con etanol ácido de semilla de algodón.** (E).— *R. J. Hron et al.*— J. Am. Oil Chemists' Soc. **69** (1992) 951-952.

TECNOLOGIA

N.º 418.– El efecto de la temperatura de proceso sobre la relación fase sólida fase líquida de aceite de palma. (E).– *P. Musonge y B. Etan.*– Riv. Ital. Sostanze Grasse. **69** (1992) 371-373.

N.º 419.– Fenómeno físico-químico que regula la pérdida de esteroides libres durante la refinación de aceites vegetales. (I).– *A. Serani y D. Piacenti.*– Riv. Ital. Sostanze Grasse. **69** (1992) 311-315.

N.º 420.– Derivados de aceites vegetales como sustituto de carburante diesel. Aspectos analíticos. Nota 2: determinación del glicerol libre. (E).– *P. Bondioli et al.*– Riv. Ital. Sostanze Grasse. **69** (1992) 7-9.

N.º 421.– Evaluación de las variaciones producidas por los procesos de decoloración sobre los principales componentes minoritarios libres y esterificados del aceite de oliva. (I).– *C. Mariani et al.*– Riv. Ital. Sostanze Grasse. **69** (1992) 393-399.

N.º 422.– Producción y uso de lípidos a partir de microalgas. (E).– *D. J. Kyle.*– Lipid Technol. **4** (1992) 59-64.

N.º 423.– Extracción de fluidos supercríticos de grasas animales y vegetales con CO₂.– Una mini revisión. (E).– *M. T.G. Hierro y G. Santa-María.*– Food Chem. **45** (1992) 189-192.

N.º 424.– Producción de aceite de pescado enriquecido en ácido graso n-3 poliinsaturado mediante acidólisis catalizada por lipasa sin solvente. (E).– *T. Yamane et al.*– J. Am. Oil Chemists'Soc. **69** (1992) 1104-1107.

N.º 425.– Esterificación "in situ" de aceite de germen de arroz con metanol y etanol. (E).– *S. Özgül y S. Türkay.*– J. Am. Oil Chemists'Soc. **70** (1993) 145-148.

N.º 426.– Un método para la decoloración de aceite de germen de arroz con gel de sílice. (E).– *A. G. Gopala Krishna.*– J. Am. Oil Chemists'Soc. **69** (1992) 1257-1259.

N.º 427.– Efectos de la extracción alternativa sobre los ácidos grasos libres y fósforo en aceite a partir de semillas de soja dañadas y no dañadas. (E).– *C. Adhikari et al.*– J. Am. Oil Chemists'Soc. **69** (1992) 1141-1145.

N.º 428.– Distribución selectiva de ácidos grasos saturados en la fracción monoglicérida durante la glicerólisis enzimática. (E).– *G. P. McNeill et al.*– J. Am. Oil Chemists'Soc. **69** (1992) 1098-1103.

N.º 429.– Incorporación de ácidos eicosapentaenoico y docosahexaenoico en aceite de cacahuete mediante intercambio de éster catalizado por lipasa. (E).– *R. Sridhar y G. Lakshminarayana.*– J. Am. Oil Chemists'Soc. **69** (1992) 1041-1042.

N.º 430.– Limitaciones termodinámicas para la adsorción de pigmentos durante la decoloración de acei-

tes triglicéridos. (E).– *D. M. Chapman y E. A. Pfannkoch.*– J. Am. Oil Chemists'Soc. **69** (1992) 1009-1014.

N.º 431.– Efectos de desodorización y parámetros de vapor de refinación sobre la calidad de aceite acabado. (E).– *A. Maza et al.*– J. Am. Oil Chemists'Soc. **69** (1992) 1003-1008.

N.º 432.– Efecto de los componentes menores sobre la velocidad de hidrogenación de aceite de soja. (E).– *Y.-H. Chu y L.-H. Lin.*– J. Am. Oil Chemists'Soc. **69** (1992) 880-883.

N.º 433.– Hidrogenación ultrasónica frente a no-ultrasónica en un reactor en continuo. (E).– *P. J. Wan et al.*– J. Am. Oil Chemists'Soc. **69** (1992) 876-879.

JABONES Y DETERGENTES

N.º 434.– Modificación de fosfolípidos catalizada por lipasas: incorporación de ácidos grasos n-3 en biosurfactantes. (E).– *L. N. Mutua y C.C. Akoh.*– J. Am. Oil Chemists'Soc. **70** (1993) 125-128.

N.º 435.– Propiedades de tensioactivos basadas en ácidos resínicos y oleoresinas polietoxiladas. (E).– *A. M. Casal et al.*– Tenside Surfactants Deterg. **29** (1992) 396-399.

N.º 436.– Sistemas coloidales para detergentes que contienen sustancias hidrotópicas. (E).– *S. Florescu et al.*– Tenside Surfactants Deterg. **29** (1992) 409-411.

N.º 437.– Actividad superficial y comportamiento miscelar de sales de sodio de N-acilglicina, glicilglicina y diglicilglicina. (E).– *A. Desai y P. Bahadur.*– Tenside Surfactants Deterg. **29** (1992) 425-428.

N.º 438.– Velocidad ultrasónica y volumen molar aparente de jabones de metales alcalinos en agua. (E).– *R. P. Varma et al.*– Tenside Surfactants Deterg. **29** (1992) 429-431.

N.º 439.– Estudios sobre velocidad ultrasónica y conductividad de jabones de cerio en mezclas de solventes. (E).– *K. N. Mehrotra et al.*– Tenside Surfactants Deterg. **29** (1992) 432-435.

N.º 440.– Biodegradación de cloruro de alquildipolietoxibencilamonio. (E).– *M. Janosz-Rajczyk.*– Tenside Surfactants Deterg. **29** (1992) 436-441.

N.º 441.– Uso de HPLC en la determinación de sulfonatos aromáticos. (E).– *M. C. Gutiérrez et al.*– Tenside Surfactants Deterg. **30** (1993) 15-17.

N.º 442.– Comparación de electrodos sensitivos iónicos diferentes para la determinación titrimétrica de tensioactivos iónicos. (E).– *N. Buschmann y R. Schulz.*– Tenside Surfactants Deterg. **30** (1993) 18-23.

N.º 443.– Volumen molar parcial en soluciones miscelares de dodecibenceno sulfonato sódico. (E).– *E. Rybicki.*– Tenside Surfactants Deterg. **30** (1993) 39-41.

N.º 444.- Adsorción de dodecilsulfato sódico sobre carbón activado. (D).- *L. Möhle.*- Tenside Surfactants Deterg. **30** (1993) 48-54.

N.º 445.- Depósitos orgánicos en tejidos después de lavados- Formas de prevención. Parte 1. (E).- *R. Bercovici et al.*- Tenside Surfactants Deterg. **30** (1993) 60-64.

N.º 446.- Hidrolisados de proteína producidos enzimáticamente: Parte 1. (D).- *F. Aurich et al.*- Tenside Surfactants Deterg. **29** (1992) 389-395.

SUBPRODUCTOS, RESIDUOS Y CONTAMINACION

N.º 447.- Propiedades funcionales de harina de semilla de sésamo ("Sesamum indicum L.") descascada. (E).- *V. E. Inyang y C.V. Nwadiimkpa.*- J. Am. Oil Chemists' Soc. **69** (1992) 819-822.

N.º 448.- Aceite de semilla de lino- Bases para productos ecológicos. (D).- *U. Eggers.*- Fett Wiss. Technol. **94** (1992) 279-280.

N.º 449.- Determinación de tetracloroetileno - Resultados de un estudio colaborativo y método estandarizado. (E).- *W. D. Pocklington.*- J. Am Oil Chemists' Soc. **69** (1992) 789-793.

N.º 450.- Determinación por cromatografía iónica de fósforo y tungsteno en aceite de soja epoxidado. (E).- *M. Quaglino et al.*- J. Am. Oil Chemists' Soc. **69** (1992) 1248-1250.

N.º 451.- Eliminación por adsorción de aflatoxinas. (E).- *M. S. Kuk et al.*- J. Am. Oil Chemists' Soc. **69** (1992) 1154-1156.

N.º 452.- Detección de adulteración de aceite de oliva con aceite de cáñola a partir del análisis de triacilglicérols mediante cromatografía líquida de alta eficacia en fase inversa. (E).- *E. Salivaras y A. R. McCurdy.*- J. Am. Oil Chemists' Soc. **69** (1992) 935-938.

VARIOS

N.º 453.- Influencia de emulsificantes alimentarios sobre dispersiones de azúcar y grasa en aceites. II. Reología fuerzas coloidales. (E).- *D. Johansson y B. Bergenstahl.*- J. Am. Oil Chemists' Soc. **69** (1992) 718-727.

N.º 454.- Influencia de emulsificantes alimentarios sobre dispersiones de azúcar y grasa en aceites. III. Contenido en agua, pureza de aceites. (E).- *D. Johansson y B. Bergenstahl.*- J. Am. Oil Chemists' Soc. **69** (1992) 728-733.

N.º 455.- Eficacia antioxidativa de tococromanos seleccionados sobre la estabilidad a la oxidación de aceite de girasol. (D).- *H.-O. Lee y A. Montag.*- Fett Wiss. Technol. **94** (1992) 302-306.

N.º 456.- Propiedades termodinámicas de lipasas. (E).- *G. B. Oguntimein et al.*- Fett Wiss. Technol. **94** (1992) 345-348.

N.º 457.- Medidas de color en líquidos transparentes. (D).- *J. Möller-Kemsa.*- Fett Wiss. Technol. **94** (1992) 277-279.

N.º 458.- Composición en nutrientes y factores anti-nutricionales en soja: II. Aceite, ácidos grasos, esteroles y actividad lipoxigenasa. (E).- *A. I. Mohamed y M. Rangappa.*- Food Chem. **44** (1992) 277-282.

N.º 459.- Efecto antioxidante de riboflavina en la peroxidación lipídica enzimática. (E).- *T. Toyosaki.*- J. Agric. Food Chem. **40** (1992) 1727-1730.

N.º 460.- Oxidación de aceites vegetales catalizada por metales. Nota IV: influencia de algunos compuestos organometálicos de cobre, estaño, plomo, cromo y manganeso. (I).- *S. Chiricosta et al.*- Riv. Ital. Sostanze Grasse. **69** (1992) 89-93.

N.º 461.- Influencia de agua disuelta sobre la autooxidación de aceite de soja. (J).- *M. Takasago et al.*- Yukagaku. **41** (1992) 485-488.

N.º 462.- Contenido en vitamina K₁ de aceites comestibles: Efectos del calentamiento y exposición a la luz. (E).- *G. Ferland y J. A. Sadowski.*- J. Agric. Food Chem. **40** (1992) 1869-1873.

N.º 463.- Aplicaciones no comestibles del aceite de soja. (E).- *R. Leysen.*- Lipid Technol. **4** (1992) 65-69.

N.º 464.- Seguridad de almacenaje de semilla de colza y otras semillas oleaginosas. (E).- *R. Steele.*- Lipid Technol. **4** (1992) 90-93.

N.º 465.- Ceras naturales: pasado, presente y futuro. (E).- *S. Puleo y T. P. Rit.*- Lipid Technol. **4** (1992) 82-90.

N.º 466.- Caracterización de pigmentos clorofílicos presentes en semilla, harina y aceite de canola. (E).- *Y. Endo et al.*- J. Am. Oil Chemists' Soc. **69** (1992) 564-568.

N.º 467.- Hidratación de polvo sólido inorgánico en presencia y ausencia de aceite polar y no polar. (E).- *A. Nag.*- J. Am. Oil Chemists' Soc. **69** (1992) 925-929.

N.º 468.- Hidrólisis de fosfatidilcolina mediante una lipasa inmovilizada: Optimización de la hidrólisis en solventes orgánicos. (E).- *M. J. Haas et al.*- J. Am. Oil Chemists' Soc. **70** (1993) 111-118.

N.º 469.- Evaluación de la deterioración oxidativa de pescado seco salado por resonancia magnética nuclear. (E).- *H. Saito y M. Udagawa.*- J. Am. Oil Chemists' Soc. **69** (1992) 1157-1159.

N.º 470.- Efecto de dosis baja de radiación γ sobre fosfolípidos individuales en suspensión acuosa. (E).- *P. W. Tinsley y G. Maerker.*- J. Am. Oil Chemists' Soc. **70** (1993) 187-192.

N.º 471.- Efecto del tioanisol y sulfuro de trimetileno sobre la oxidación y el amarilleamiento de linolenato

de metilo. (E).– *R. Kumarathasan et al.*– J. Am. Oil Chemists'Soc. **69** (1992) 1260-1262.

N.º 472.– **Calidad de aceites de aceitunas almacenadas bajo atmósfera controlada.** (E).– *F. Gutiérrez et al.*– J. Am. Oil Chemists'Soc. **69** (1992) 1215-1218.

N.º 473.– **Quimiluminiscencia como un método para la evaluación de la rancidez oxidativa en aceites marinos autooxidados.** (E).– *I. C. Burkow et al.*– J. Am. Oil Chemists'Soc. **69** (1992) 1108-1111.

N.º 474.– **Adsorción de clorofila sobre tierra ácida-activada.** (E).– *Ç. Güler y F. Tunç.*– J. Am. Oil Chemists'Soc. **69** (1992) 948-950.

N.º 475.– **Digestibilidad de monómeros, dímeros y polímeros de ácidos grasos en rata.** (E).– *G. Márquez-Ruiz et al.*– J. Am. Oil Chemists'Soc. **69** (1992) 930-934.

N.º 476.– **Acción de las clorofilas sobre la estabilidad de aceite de oliva virgen.** (E).– *F. Gutiérrez-Rosales et al.*– J. Am. Oil Chemists'Soc. **69** (1992) 866-871.

N.º 477.– **Efecto de varios materiales de envasado sobre la estabilidad al almacenamiento de aceite de palma refinado, decolorado y desodorizado.** (E).– *N. N. Nkpa et al.*– J. Am. Oil Chemists'Soc. **69** (1992) 854-857.

Patentes

Registradas en el extranjero

Procedimiento de desmucilagínación de aceites vegetales.– *Krupp Maschinentechnik GmbH.*– Patente Europa (1992).– N.º 473985.

Desodorización de materias grasas por saturación con nitrógeno.– *Kraft General Foods Inc.*– Patente USA (1992).– N.º 5091116.

Aparataje para eliminar los compuestos volátiles malolientes de las materias grasas.– *Kanegafuchi Chemical Industry Co. Ltd.*– Patente J (1992).– N.º 9228795.

Procedimiento en una etapa para extraer el aceite y la saponina de residuos de semillas de té.– *Huadong Geological College.*– Patente China (1991).– N.º 1054788.

Margarinas con débil contenido en ácidos grasos saturados.– *Unilever NV, Unilever PLC.*– Patente Europa (1992).– N.º 470658.

Nuevas composiciones dietéticas a base de lípidos complejos fosforados y su utilización en las alteraciones del sueño.– *Institut de Recherche Biologique S.A.*– Patente F (1991).– N.º 2673512.

Nuevas composiciones dietéticas a base de lípidos fosforilados y su utilización en la mejora de las alteraciones de la visión.– *Institut de Recherche Biologique S.A.*– Patente F (1991).– N.º 2673513.

Aditivo alimentario para pescado y procedimiento para su preparación.– *Tanaka Y.*– Patente F (1992).– N.º 2673511.

Vitamina E polietoxilada y su procedimiento de preparación.– *Pacific Chemical Co. Ltd.*– Patente F (1992).– N.º 2674525.

Ceramidas, su procedimiento de preparación y sus aplicaciones en cosmética y en dermatofarmacia.– *L'Oreal.*– Patente F (1991).– N.º 2673179.

Libros

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

Ionisation des produits alimentaires.– Veintiún autores coordinados por Jean-Pierre Vasseur.– *Technique et Documentation Lavoisier, París, 1991.*– 444 páginas.– ISBN 2-85206-776-5.

La utilización de las radiaciones ionizantes para el tratamiento de alimentos ha sido un tema enormemente controvertido. Cobró un creciente interés a finales de la década de los 50 y principios de los 60, formando parte de las campañas promovidas para el uso pacífico de la radiactividad. Sin embargo en 1968 se produjo en Estados Unidos y, de rechazo, en casi todo el mundo una prohibición provisional de su uso industrial, que condujo a una moratoria durante la cual se han realizado estudios más concienzudos sobre su posible toxicidad. En 1976 la

OMS admitió la inocuidad de alimentos tratados con dosis inferiores a 10 KGy y definitivamente en 1983 se reglamenta en el *Codex Alimentarius* (nº 116, vol. XV) una normativa general para los alimentos irradiados. A partir de este momento se produce un progresivo reauge en la utilización de esta técnica, que ahora, un tanto eufemísticamente, se viene denominando "ionización". Actualmente la ionización es una más de la panoplia de técnicas que comprende el ámbito de la ciencia y la tecnología de alimentos. Si bien es verdad, que cuenta con la ventaja de ser la que ha debido superar controles más estrictos.

Esta obra es una puesta al día de esta técnica, realizada por 21 profesionales, especialistas en los diversos campos que comprende: sus fundamentos teóricos, sus