

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