

DOCUMENTACION

Bibliografía de revistas

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

ANALISIS

N.º 297.—Separación y purificación de ácido pinolénico por el método de la iodolactonización. (E).—A. Hase *et al.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* **69** (1992) 832-834.

N.º 298.—Un método simplificado para la determinación de trans monoénos en grasas comestibles por TLC-GLC. (E).—F. Ulberth y M. Henninger.—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* **69** (1992) 829-831.

N.º 299.—Análisis por cromatografía gaseosa de fragancias en jabones blancos basados en palma. (E).—A. Kuntom *et al.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* **69** (1992) 614-620.

N.º 300.—Comparación de métodos para la separación de lípidos polares a partir de aceite de avena. (E).—P. Forssell *et al.*—*Fett Wiss. Technol.* **94** (1992) 355-358.

N.º 301.—Concentración e identificación de compuestos volátiles a partir de grasa de vaca calentada usando extracción con CO₂ supercrítico-cromatografía gas-líquido/espectrometría de masas. (E).—K.W. Um *et al.*—*J. Agric. Food Chem.* **40** (1992) 1.641-1.646.

N.º 302.—Síntesis y análisis de éteres de ácidos carboxílicos; Parte II. (D).—W. Gerhardt *et al.*—*Tenside Surfactants Deterg.* **29** (1992) 285-288.

N.º 303.—Análisis: análisis estereoespecífico de triacilglicérols. (E).—W.W. Christie.—*Lipid Technol.* **4** (1992) 72-74.

N.º 304.—Un método espectrofotométrico sensitivo para la determinación de hidroperóxido lipídico. (E).—E. Løvaas.—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* **69** (1992) 777-783.

N.º 305.—Método para la determinación de ácidos grasos libres en muestras pequeñas. Aplicación al aceite extraído a partir de la drupa de la aceituna. (I).—O. Boschelle *et al.*—*Riv. Ital. Sostanze Grasse* **69** (1992) 257-261.

N.º 306.—Utilización de la espectroscopia RMN para determinar la insaturación trans en margarinas comerciales. (I).—L. Cengarle *et al.*—*Riv. Ital. Sostanze Grasse* **69** (1992) 159-164.

MATERIAS GRASAS

N.º 307.—Inhibición de la autoxidación lipídica por superóxido dismutasa bovina. (E).—D.J. Nice y D.S. Robinson.—*Food Chem.* **45** (1992) 99-103.

N.º 308.—Contribución al estudio de productos de oxidación de lípidos: investigación de sistemas modelos biológicos. (E).—M.V. Piretti y G. Pagliuca.—*Rev. Fr. Corps Gras* **39** (1992) 15-24.

N.º 309.—Acción in vitro de lipasa pancreática sobre glicéridos complejos a partir de aceites oxidados térmicamente. (E).—G. Márquez-Ruiz *et al.*—*Fett Wiss. Technol.* **94** (1992) 307-312.

N.º 310.—Ácidos grasos ceto. Un procedimiento simple para su preparación. (D).—G. Stoll y K. Warschew.—*Fett Wiss. Technol.* **94** (1992) 332-337.

N.º 311.—Metátesis de ésteres de ácidos grasos insaturados. Una aproximación simple a ácidos dicarboxílicos de cadena larga. (D).—S. Warwel *et al.*—*Fett Wiss. Technol.* **94** (1992) 323-328.

N.º 312.—Efectos sobre las transiciones de fase en tripalmitina debido a la presencia de dipalmitina, monopalmitato de sorbitano o tripalmitato de sorbitano. (E).—H.M.A. Mohamed y K. Larsson.—*Fett Wiss. Technol.* **94** (1992) 338-341.

N.º 313.—Productos de dimerización de ácidos grasos insaturados VIII: fracción de "intermediatos" obtenida por dimerización de ácidos grasos insaturados. (D).—H. Möhring y G. Spiteller.—*Fett Wiss. Technol.* **94** (1992) 241-245.

N.º 314.—Las grasas animales en alimentación humana y animal. (Es).—F. Hanz y C. Foures.—*Oleo* (2) (1992) 61-67.

N.º 315.—Alteraciones en la composición de ácidos grasos poliinsaturados de semillas "Voandzeia subterránea" bajo radiaciones γ . (E).—R.H. Andrianarison *et al.*—*J. Agric. Food Chem.* **40** (1992) 1.663-1.665.

N.º 316.—Los esteroides de algunas semillas de solanáceas. ¿Habrá un esteroide específico? (F).—S. Cocallermen *et al.*—*Oleagineux* **47** (1992) 477-480.

N.º 317.—Lactonas racémicas de grasa de vaca: Un avanzado acercamiento que incluye estereodiferenciación. (E).—*T. Vorderwülbecke et al.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* **69** (1992) 797-801.

N.º 318.—Control de la oxidación lipídica en aceite de pescado con varios compuestos antioxidantes. (E).—*J.K. Kaitaranta.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* **69** (1992) 810-813.

N.º 319.—Interacciones moleculares entre fosfolípidos y sustancias lipofílicas en una biocapa lipídica. (J).—*M. Abe et al.*—*Yukagaku* **41** (1992) 403-404.

N.º 320.—Características de alcoholes grasos obtenidos por reducción con sodio de ésteres metílicos de ácidos grasos de palma. (E).—*F.O.J. Oboh y J.A. Lori.*—*Riv. Ital. Sostanze Grasse* **69** (1992) 353-358.

N.º 321.—Estudio de la presencia del ácido gamma-linoléico en los aceites vegetales. (Es).—*P.M. Fernández San Juan.*—*Alimentaria* (231) (1992) 49-52.

N.º 322.—Composición lipídica de la drupa de la aceituna de dos olivares en conexión con el grado de maduración. Nota II: fracción insaponificable. (I).—*N. Frega et al.*—*Riv. Ital. Sostanze Grasse* **69** (1992) 77-81.

N.º 323.—La química de lípidos: cinética de autooxidación. (I).—*P. Capella y G. Lercker.*—*Riv. Ital. Sostanze Grasse* **69** (1992) 409-413.

N.º 324.—Ácidos grasos total, esencial, trans y en posición -2 de varios aceites de algodón. (E).—*A.A. Abdel-Nabey et al.*—*Riv. Ital. Sostanze Grasse* **69** (1992) 415-421.

N.º 325.—Una nueva fuente de ácido gamma-linoléico. (F).—*E. Ucciani et al.*—*Rev. Fr. Corps Gras* **39** (1992) 135-138.

N.º 326.—Composición en ácidos grasos y en triglicéridos de semillas comestibles de cinco árboles de bosques de Gabón. (F).—*H. Pambou-Tchivounda et al.*—*Rev. Fr. Corps Gras* **39** (1992) 147-151.

PROTEINAS

N.º 327.—Efectos de procesado sobre los oligosacáridos de harinas proteínicas de legumbres y semillas oleaginosas. (E).—*M. Naczka et al.*—*Food Chem.* **45** (1992) 193-197.

N.º 328.—Insensibilidad de aminoácidos de canola y semilla de colza para la extracción metanol-amoniaco y procesado comercial. (E).—*F. Shahidi et al.*—*Food Chem.* **44** (1992) 283-285.

N.º 329.—Efecto del dióxido de carbono supercrítico sobre la arginina. (E).—*J.K.P. Weder et al.*—*Food Chem.* **44** (1992) 287-290.

N.º 330.—Aplicación de la fluorescencia frontal al estudio de la conformación de proteínas y de interacciones lípido-proteína de productos alimenticios de comportamiento viscoelástico. 1. Dispositivo experi-

mental y validez de las medidas de fluorescencia frontal. (E).—*C. Genot et al.*—*Sci. Aliment.* **12** (1992) 199-212.

N.º 331.—Estudio comparado de la oxidación de la metionina y del triptófano por peróxido de hidrógeno. (F).—*J.L. Cuq.*—*Sci. Aliment.* **12** (1992) 315-337.

TECNOLOGIA

N.º 332.—Nuevo catalizador para la hidrogenación selectiva de aceite de girasol. (E).—*M.T. Rodrigo y S. Mendioroz.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* **69** (1992) 802-805.

N.º 333.—Desarrollo de bioreactores para sistemas heterogéneos agua/aceite. (J).—*T. Funada et al.*—*Yukagaku* **41** (1992) 423-427.

N.º 334.—Hidrólisis selectiva de aceite de pescado por bioreactores. (J).—*T. Funada et al.*—*Yukagaku* **41** (1992) 495-500.

N.º 335.—Decoloración de aceites vegetales II. Cinéticas del proceso de decoloración. (D).—*J. Brát y J. Zajíc.*—*Fett Wiss. Technol.* **94** (1992) 312-317.

N.º 336.—Proceso de desgomado total. Teoría y aplicación industrial en refinación e hidrogenación. (E).—*B. Cleenewerck y A.J. Dijkstra.*—*Fett Wiss. Technol.* **94** (1992) 317-322.

N.º 337.—Decoloración de aceites vegetales III. Decoloración continua. (D).—*J. Brát y J. Zajíc.*—*Fett Wiss. Technol.* **94** (1992) 341-345.

N.º 338.—Potencial de aceite vegetal como combustible para motores diesel. (D).—*B. Koowen.*—*Fett Wiss. Technol.* **94** (1992) 359-365.

N.º 339.—Decoloración de aceites vegetales I. Características generales y principios teóricos de isotermas de adsorción. (D).—*J. Brát y J. Zajíc.*—*Fett Wiss. Technol.* **94** (1992) 273-276.

N.º 340.—Compuestos fenólicos relacionados con el color negro formado durante el procesado de aceitunas maduras. (E).—*M. Brenes-Balbuena et al.*—*J. Agric. Food Chem.* **40** (1992) 1.192-1.196.

N.º 341.—Actividad antioxidativa en aceites preparados a partir de semillas de avellana sometidas a varios tratamientos y tostado. (E).—*R. Y. Chiou.*—*J. Agric. Food Chem.* **40** (1992) 1.958-1.962.

JABONES Y DETERGENTES

N.º 342.—Efectos antibacterianos de compuestos de imidazolina. (D).—*J. Pernak et al.*—*Tenside Surfactants Deterg.* **29** (1992) 280-284.

N.º 343.—N-tensioactivos multifuncionales; Parte XIII. (D).—*J. Beger et al.*—*Tenside Surfactants Deterg.* **29** (1992) 271-277.

N.º 344.—Mesofases liotrópicas en sistemas oxido de trialquilfosfina/agua. (E).—*H.-D. Dörrler.*—*Tenside Surfactants Deterg.* **29** (1992) 352-358.

N.º 345.—Fraccionamiento de alcoholes grasos etoxilados por destilación molecular. (E).—*H. Szlag et al.*—Tenside Surfactants Deterg. **29** (1992) 345-348.

N.º 346.—Determinación de ácido sulfúrico y alquilbencensulfónico. (E).—*M. Sak-Bosnar et al.*—Tenside Surfactants Deterg. **29** (1992) 289-291.

N.º 347.—Estudios electrocinéticos sobre fibras sintéticas en soluciones de tensioactivos. (E).—*E. Rybicki y H.J. Jacobasch.*—Tenside Surfactants Deterg. **29** (1992) 311-314.

N.º 348.—Tensioactivos aniónicos y no-iónicos en aguas superficiales: Un estudio relativo a la provincia de Alejandría. (I).—*C. Trova et al.*—Riv. Ital. Sostanze Grasse **69** (1992) 213-217.

SUBPRODUCTOS, RESIDUOS Y CONTAMINACION

N.º 349.—Nuevos métodos biológicos para el tratamiento del alpechín. (I).—*A. Ranalli.*—Riv. Ital. Sostanze Grasse **69** (1992) 267-273.

N.º 350.—Tratamiento con H₂O₂ del agua de vegetación de la industria de la aceituna para la eliminación de su fitotoxicidad y biotoxicidad. Parte I: reacción química. (I).—*I. Wlassics et al.*—Riv. Ital. Sostanze Grasse **69** (1992) 359-364.

N.º 351.—Dinámicas de algunas características de alpechines vertidos en el suelo. (F).—*R. Levi-Minzi et al.*—Oleagineux **47** (1992) 459-463.

N.º 352.—Etoxilatos de alquilfenol en el medio ambiente. (E).—*C. G. Naylor et al.*—J. Am. Oil Chemists' Soc. **69** (1992) 695-703.

N.º 353.—Compuestos cianogénicos en linaza. (E).—*B.D. Oomah et al.*—J. Agric. Food Chem. **40** (1992) 1.346-1.348.

N.º 354.—Control de elaboración y características analíticas de los productos obtenidos en una línea continua ecológica. (Es).—*J. Alba Mendoza et al.*—Oleo (**2**) (1992) 43-48.

N.º 355.—Relaciones entre azufre total y contenido en glucosinolatos en semilla de colza. Calibración del método X-RF. (E).—*E. Schnug et al.*—Fett Wiss. Technol. **94** (1992) 246-249.

VARIOS

N.º 356.—Evaluación sensorial de alimentos preparados en aceite de palma crudo. (E).—*R. Manorma y C. Rukmini.*—J. Food. Sci. Technol. **29** (1992) 70-72.

N.º 357.—Origen y procedencia de aceite de oliva extravirgen en comercio. Aplicaciones quimiométricas.

(I).—*C. Consiglieri y R. Bruschi.*—Ind. Aliment. **31** (1992) 643-648.

N.º 358.—Desorción por espectrometría de masas de olestra. (E).—*R.A. Sanders et al.*—J. Am. Oil Chemists' Soc. **69** (1992) 760-771.

N.º 359.—Manteca de Karité: Característica de productos refinados para uso cosmético. (I).—*F. Gasparri et al.*—Riv. Ital. Sostanze Grasse **69** (1992) 201-204.

N.º 360.—Nuevos derivados de piridina y componentes básicos en aceite de "Mentha gentilis f. cardiaca" y aceite de "Mentha piperita". (E).—*M. Ishihara et al.*—J. Agric. Food Chem. **40** (1992) 1.647-1.655.

N.º 361.—Compuestos fenólicos simples e hidrolizables en aceite de oliva virgen. 1. Su extracción, separación y evaluación cuantitativa y semicuantitativa por HPLC. (E).—*G. Montedoro et al.*—J. Agric. Food Chem. **40** (1992) 1.571-1.576.

N.º 362.—Efectos de α -, γ y δ -tocoferoles oxidados sobre la estabilidad oxidativa de aceite de soja purificado. (E).—*M.Y. Jung y D.B. Min.*—Food Chem. **45** (1992) 183-187.

N.º 363.—Estabilidad oxidativa de aceites de soja con composiciones de ácidos grasos alterados. (E).—*H.-R. Liu y P.J. White.*—J. Am. Oil Chemists' Soc. **69** (1992) 528-532.

N.º 364.—Estabilidad a alta temperatura de aceites de soja con composiciones de ácidos grasos alterados. (E).—*H.-R. Liu y P.J. White.*—J. Am. Oil Chemists' Soc. **69** (1992) 533-537.

N.º 365.—Compuestos fenólicos simples e hidrolizables en aceite de oliva virgen. 2. Caracterización inicial de la fracción hidrolizable. (E).—*G. Montedoro et al.*—J. Agric. Food Chem. **40** (1992) 1.577-1.580.

N.º 366.—Importancia de la lipasa gástrica humana en la digestión de los lípidos alimenticios. (F).—*Y. Gargouri et al.*—Rev. Fr. Corps Gras. **39** (1992) 207-213.

N.º 367.—Efectos de la temperatura en la determinación de la estabilidad oxidativa con el Rancimat Metrohm. (E).—*G.L. Hasenhnnett y P.J. Wan.*—J. Am. Oil Chemists' Soc. **69** (1992) 525-527.

N.º 368.—Efecto de la randomización sobre la estabilidad de mezclas de trioleoilglicerol y aceite de semilla de lino. (E).—*C.L. Tautoros y A.R. McCurdy.*—J. Am. Oil Chemists' Soc. **69** (1992) 538-544.

N.º 369.—Propiedades antioxidantes de fosfolípidos individuales en un sistema modelo aceite de salmón. (E).—*M.F. King et al.*—J. Am. Oil Chemists' Soc. **69** (1992) 545-551.

N.º 370.—Influencia de emulsificantes alimentarios sobre dispersiones de azúcar y grasa en aceites. I. Adsorción, sedimentación. (E).—*D. Johansson y B. Bergstahl.*—J. Am. Oil Chemists' Soc. **69** (1992) 705-717.