

Patentes

Registradas en el extranjero.

Procedimiento electrocatalítico para la hidrogenación de materias grasas y de ácidos grasos.—Tulane Educational Fund Inc.—Patente Mundial (1991).—N.º 9119774.

Procedimiento de producción de alcoholes grasos por reducción catalítica.—Kao Corporation.—Patente F (1991).—N.º 2671076.

Procedimiento de transesterificación para la preparación de ésteres grasos C1-5-alkil a partir de glicéridos y de alcoholes grasos monovalentes (ex metanol).—Vogel Und Noot Industrieanlagenbau GmbH.—Patente Mundial (1992).—N.º 9200268.

Hidrólisis de materias grasas con ayuda de una enzima inmovilizada.—NGK Insulators Ltd.—Patente J (1992).—N.º 936392.

Preparativos para la hidrólisis de materias grasas.—NGK Insulators Ltd.—Patente J (1992).—N.º 9239399.

Método de detección del flavor de sustancias con ayuda de membranas lipídicas artificiales.—Anritsu Corp.—Patente Europa (1992).—N.º 464820.

Fabricación de materias grasas con débil intervalo de fusión.—Ajinomoto Co. Inc.—Patente J (1991).—N.º 91280830.

Shortenings líquidos, aceites para freír, aceites de guisos y composiciones bajas en calorías que contienen poliesteres de poliol y ácidos grasos con punto de fusión elevado y bajo.—Procter and Gamble Co.—Patente Mundial (1991).—N.º 9115961.

Aceite para fritura con débil contenido en saturados y flavor de grasa animal.—Procter and Gamble Co.—Patente Mundial (1991).—N.º 9117666.

Aceites para la fritura aromatizada con glicósidos derivados de la leche.—Fuji Oil Co. Ltd.—Patente Europa (1991).—N.º 462838.

Poliéster de ácidos grasos y de poliol: sustitutos de materias grasas y su utilización en los alimentos.—Procter and Gamble.—Patente Mundial (1991).—N.º 9115960.

Composiciones alimenticias o farmacéuticas que contienen ácidos grasos monoinsaturados (ejemplo: ácido palmítico) para mejorar el metabolismo de los lípidos o rebajar el contenido de glucosa en sangre.—Lipotech Partners L.P.—Patente Mundial (1992).—N.º 9201450.

Antioxidantes que contienen aminoácidos bases y tocoferoles.—L'Oreal, S.A.—Patente Europa (1992).—N.º 475851.

Obtención de alcoholes a partir de materias grasas.—Kao Corp.—Patente D (1992).—N.º 4131209.

Libros

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

Dictionary of nutrition and food technology.—6nd ed.—Editado por A.E. Bender.—Butterworths, London, 1990.—336 páginas.—ISBN 0-408-03753-9.

Este diccionario tiene como objetivo la definición de términos técnicos referentes a ciencias de los alimentos y nutrición y, por tanto, abarca diversas disciplinas relacionadas —agricultura, microbiología, bioquímica y medicina—. Incluye breves descripciones de los equipos técnicos, abreviaturas usadas comúnmente y la composición de los alimentos más conocidos.

Se trata de la sexta edición de este volumen, que recoge aproximadamente 4.000 términos, entre los cuales destacan 300 nuevas entradas y un apartado bibliográfico que cita más de 300 libros, generales y especializados. Así mismo, el diccionario contiene un apéndice que incluye 6 tablas. Entre ellas, es interesante mencionar las que recogen información sobre la ingesta recomendada de nutrientes en el Reino Unido y Estados Unidos (RDA), así como según el Organismo Internacional FAO y la Comunidad Económica Europea.

Las definiciones y terminología incluidas en este diccionario son breves y concretas y de ahí su gran eficacia

para aclarar conceptos nuevos en disciplinas —Nutrición y Tecnología de Alimentos— que experimentan continuos cambios debido a su rápido desarrollo en técnicas y conocimientos.

G. Márquez Ruiz

Spices, condiments and seasonings.—By K.T. Farrell.—2nd ed.—Van Nostrand Reinhold, New York, 1990.—14 + 414 páginas.—ISBN 0-442-00464-8.

Este libro es la segunda edición de la guía de especias y condimentos de K.T. Farrell. En él se describen detalladamente casi 60 de las especias más importantes así como diversas mezclas de especias. También se describen especias solubles y se dan datos de más de un centenar de salsas y condimentos incluyendo sus principales ingredientes.

En la descripción de cada especia se incluye: nombre común y latino, referencia histórica, fuentes, atributos físicos y sensoriales, extractos con sus características químicas y sensoriales, usos comerciales y caseros, com-