

DOCUMENTACION

Bibliografía de revistas

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

ANALISIS

- N.º 220.**—Fluidos supercríticos en el análisis de aceites y grasas. (E).—S.A. Raulston y P.T. Slack.—*Lipid Technol.* 4 (1992) 48-49.
- N.º 221.**—Separación por cromatografía líquida de alta eficacia de glicéridos bencilícos enantioméricos. (E).—T.A. Foglia y K. Maeda.—*Lipids* 27 (1992) 396-399.
- N.º 222.**—Nuevos desarrollos de columnas capilares en cromatografía en fase gaseosa. (F).—A. Prevot.—*Rev. Fr. Corps Gras* 39 (1992) 33-36.
- N.º 223.**—Separación optimizada de lípidos polares y no polares a partir de harina de trigo por extracción en fase sólida. (E).—J.A. Prieto et al.—*J. Am. Oil Chemists'Soc.* 69 (1992) 387-391.
- N.º 224.**—Un método rápido para la determinación de la oxidación de ácidos n-3 grasos. (E).—L.C. Boyd et al.—*J. Am. Oil Chemists'Soc.* 69 (1992) 325-330.
- N.º 225.**—Separación de linoleato y linolenato de metilo mediante resina intercambiadora de iones sulfónicos. (F).—N. Iba et al.—*Rev. Fr. Corps Gras* 39 (1992) 153-160.
- N.º 226.**—Caracterización de aceites usados en fritura. Parte 1: Aislamiento e identificación de tipos de compuestos. (E).—D.R. Gardner et al.—*J. Am. Oil Chemists'Soc.* 69 (1992) 499-508.
- N.º 227.**—Estructura de triacilglicerol de aceite de oliva determinado mediante cromatografía líquida de alta eficacia en combinación con análisis estereoespecífico. (E).—F. Santinelli et al.—*J. Am. Oil Chemists'Soc.* 69 (1992) 552-556.
- N.º 228.**—Estudios mediante cromatografía de permeación en gel de compuestos polares formados en aceite de girasol usado para fritura. (E).—R. Arroyo et al.—*J. Am. Oil Chemists'Soc.* 69 (1992) 557-563.
- N.º 229.**—Análisis de clases de lípidos mediante extracción en fase sólida y cromatografía de permeación en gel. (E).—A.I. Hopia et al.—*J. Am. Oil Chemists'Soc.* 69 (1992) 772-776.

MATERIAS GRASAS

- N.º 230.**—Producción de ácidos 15-, 16- y 17-hidroxi-9-octadecenoico por bioconversión de ácido oleico con "*Bacillus pumilus*". (E).—A.C. Lauser et al.—*J. Am. Oil Chemists'Soc.* 69 (1992) 363-366.
- N.º 231.**—Composición en ácidos grasos de fosfolípidos y lípidos de aceite de semilla de melón. (E).—C.C. Akoh y Ch. V. Nwosu.—*J. Am. Oil Chemists'Soc.* 69 (1992) 314-316.
- N.º 232.**—Coeficientes de partición para ésteres de ácidos grasos en fluido supercrítico CO₂ con o sin etanol. (E).—W.B. Nilsson et al.—*J. Am. Oil Chemists'Soc.* 69 (1992) 305-308.
- N.º 233.**—Lípidos neutros de "*Canavalia ensiformis*", una fuente rica de lupeol. (E).—E.M. Graydon et al.—*J. Am. Oil Chemists'Soc.* 69 (1992) 495-497.
- N.º 234.**—Nuevos derivados de hexahidro-3-metil-6-tioxo-1, 2, 4, 5-tetrazina-3-nonanoato de metilo. (E).—M.T. Saeed et al.—*J. Am. Oil Chemists'Soc.* 69 (1992) 481-484.
- N.º 235.**—Concentración de ácido linoleico conjugado en queso procesado. (E).—N.C. Shantha et al.—*J. Am. Oil Chemists'Soc.* 69 (1992) 425-428.
- N.º 236.**—Esteroles de aceites de semillas "*Vernonia galamensis*, *Amaranthus cruentus*, *Amaranthus cantadatus*, *Amaranthus hybridus* y *Amaranthus hypochondriacus*" crecidas en los trópicos húmedos. (E).—M.O. Ologunde et al.—*J. Sci. Food Agric.* 58 (1992) 221-225.
- N.º 237.**—Ácidos grasos inusuales de aceite de semilla "*Cordia rothii*". (E).—C.M.J.D. Daulatabad et al.—*J. Sci. Food Agric.* 58 (1992) 285-286.
- N.º 238.**—Características químicas de lípidos de frutos "*Pandanus conoideus*". (E).—K. Southwell y R. Harris.—*J. Sci. Food Agric.* 58 (1992) 593-594.
- N.º 239.**—Composición de alcoholes triterpénicos y 4 α -monometilesteroles esterificados y totales en aceite de oliva virgen. (E).—D. Chrysafidis et al.—*J. Sci. Food Agric.* 58 (1992) 581-583.

N.º 240.—Composición en ácidos grasos de carne de búfalo. (I).—C. Cantoni et al.—Ind. Aliment. **31** (1992) 209-210.

N.º 241.—Composición química y perfil en ácidos grasos de cereales en Nigeria. (E).—A. Adeyeye y K. Ajewole.—Food Chem. **44** (1992) 41-44.

N.º 242.—Comparación de la oxidación de octaésteres de azúcares y derivados de triacilglicerolos a partir de aceite de oliva. (E).—J.J. Ríos et al.—Food Chem. **44** (1992) 357-362.

N.º 243.—Compuestos fenólicos y estabilidad de aceite de oliva virgen. Parte I. (E).—M. Tsimidou et al.—Food Chem. **45** (1992) 141-144.

N.º 244.—Estimación cuantitativa del contenido en aceite de ajo basado en productos saludables. (E).—X. Yan et al.—Food Chem. **45** (1992) 135-139.

N.º 245.—El aceite de oliva virgen del bajo Aragón. (Es).—J.J. Murillo Ramos.—Olivae **42** (6) (1992) 36-39.

N.º 246.—Metales y oxidación lipídica. Cuestiones contemporáneas. (E).—K.M. Schaich.—Lipids **27** (1992) 209-218.

N.º 247.—Estudio de la composición de triglicéridos de aceite de cuerpo e hígado de pescado. (E).—A.S. McGill y C.F. Moffat.—Lipids **27** (1992) 360-370.

N.º 248.—Aceites y grasas en los noventa. (E).—No indicado.—Fett Wiss. Technol. **94** (1992) 239-240.

N.º 249.—Formación de N-alquilpirroles en sistemas modelos aceite de maíz/aminoácidos. (E).—C. Macku y T. Shibamoto.—Food Chem. **45** (1992) 33-36.

PROTEINAS

N.º 250.—Aislamiento de productos de oxidación de metionina formados bajo condiciones del método de oxígeno activo. (E).—Y. Takizawa et al.—Yukagaku **41** (1992) 428-430.

N.º 251.—Nuevos 3-cloro-1, 2-propanediol derivados de dihidroxipropilaminas en proteínas vegetales hidrolizadas. (E).—J. Velisek et al.—J. Agric. Food Chem. **40** (1992) 1.389-1.392.

N.º 252.—Efecto de la localización y estación en las proteínas de avellana y composición polipeptídica. (E).—S.M. Basha.—J. Agric. Food Chem. **40** (1992) 1.784-1.788.

N.º 253.—Efecto de los factores físicos y químicos sobre el comportamiento reológico de aislados de proteína de soja comercial: Concentración proteínica, capacidad de absorción de agua, adición de sal y tratamiento térmico. (E).—J.R. Wagner et al.—J. Agric. Food Chem. **40** (1992) 1.930-1.937.

N.º 254.—Separación de productos de reacción coloreados formados en sistemas modelos β -caroteno y/o fenilalanina. (E).—K. Papadopoulou y J.M. Ames.—Food Chem. **46** (1992) 65-71.

PRODUCTOS VEGETALES

N.º 255.—Características y aplicaciones potenciales de semillas y aceite de semilla de palmera datilera (*Phoenix dactylifera* L.). (E).—S. Devshony et al.—J. Am. Oil Chemists' Soc. **69** (1992) 595-597.

N.º 256.—Caracterización de tres materiales de referencia de semillas de colza certificada y su utilización en la determinación indirecta de glucosinolatos totales en semilla de colza por X-RF. (E).—E. Schnug et al.—Fett Wiss. Technol. **94** (1992) 297-301.

N.º 257.— α -tocoferol, un importante antioxidante en las plantas mediterráneas. (I).—C. Cerrati et al.—Riv. Ital. Sostanze Grasse **69** (1992) 317-320.

TECNOLOGIA

N.º 258.—Nueva técnica en la refinación de grasas. (I).—G. Mastrobattista y F. Gabriele.—Ind. Aliment. **31** (1992) 447-449.

N.º 259.—Incidencia de los parámetros tecnológicos de las aceitunas sobre las características cromáticas y analíticas de los aceites. (I).—A. Ranalli.—Ind. Aliment. **31** (1992) 513-526.

N.º 260.—Carotenoides en aceites de oliva virgen: efecto de tecnología. (E).—A. Ranalli.—Ital. J. Food Sci. **4** (1992) 53-57.

N.º 261.—Principios de la extracción del aceite de las aceitunas. (Es).—M. Solinas.—Olivae **42** (1992) 31-35.

N.º 262.—Nueva tecnología para sistemas de control de propagación de plantas bajo nebulización. (Es).—A. Porras et al.—Olivae **41** (4) (1992) 16-23.

N.º 263.—Biohidrólisis de aceites vegetales por lipasa "Mucor miehei". (E).—S. Bhattacharyya y D.K. Bhattacharyya.—Oleagineux **47** (1992) 241-243.

N.º 264.—Interesterificación de aceite de soja por una lipasa específica de las posiciones 1-3 de los triacilglicerolos. (E).—M.A.M. Zeitoun et al.—Rev. Fr. Corps Gras **39** (1992) 85-90.

N.º 265.—Metanolisis de aceite de colza. (E).—V. Filip et al.—Rev. Fr. Corps Gras **39** (1992) 91-94.

N.º 266.—Extracción, esterificación y transesterificación de aceite de "Isatis Tinctoria". (F).—N. Iba et al.—Rev. Fr. Corps Gras **39** (1992) 201-206.

N.º 267.—Síntesis enzimática de monoglicéridos en un bioreactor de membrana con columna de absorción en línea. (E).—A. Vander Padt et al.—J. Am. Oil Chemists' Soc. **69** (1992) 748-754.

JABONES Y DETERGENTES

N.º 268.—Los aceites sulfatados. Modelo ejemplar de microemulsiones bicontinuas. (F).—J. Poré.—Rev. Fr. Corps Gras 39 (1992) 95-100.

N.º 269.—Diagramas de fase de agua y dodecil sulfato sódico combinado con cuatro tensioactivos no-iónicos comerciales. (E).—S.E. Friberg y M. Chiu.—J. Am. Oil Chemists' Soc. 69 (1992) 653-659.

N.º 270.—Estabilidad de hipoclorito sódico en presencia de tensioactivos. (E).—M.J. Roseu y Z. Huo Zhu.—J. Am. Oil Chemists' Soc. 69 (1992) 667-671.

N.º 271.—Propiedades reológicas de jabones metálicos en dispersiones acuosas concentradas. (D).—B. Burg y R. Jeschke.—Fett Wiss. Technol. 94 (1992) 249-253.

N.º 272.—N-Tensioactivos multifuncionales; Parte 14. (D).—J. Beger et al.—Tenside Surfactants Deterg. 29 (1992) 328-332.

N.º 273.—Biosíntesis de caprilato de fructosa en un medio libre de solvente. (E).—L. Guillaudeau et al.—Tenside Surfactants Deterg. 29 (1992) 342-344.

N.º 274.—Fluorotensioactivos que contienen nitrógeno. (E).—D. Prescher et al.—Tenside Surfactants Deterg. 29 (1992) 337-341.

SUBPRODUCTOS, RESIDUOS Y CONTAMINACION

N.º 275.—Aislamiento de los componentes fitotóxicos y biotóxicos en agua de vegetación: Su oxidación por medio de sistemas peroxidasa + H₂O₂. Estudio de crecimiento de plantas y biodegradabilidad. (I).—I. Wlassics.—Riv. Ital. Sostanze Grasse 69 (1992) 263-266.

N.º 276.—Determinación espectrofotométrica de anisol hidroxibutilado (BHA) en aceites. (E).—C.S.P. Sastri et al.—J. Food. Sci. Technol. 29 (1992) 101-102.

N.º 277.—Residuos pesticidas en el procesamiento de alimentos. (E).—G.A. Farris et al.—Ital. J. Food Sci. 4 (1992) 149-169.

N.º 278.—Contenido de metales trazas en aceites comestibles. (I).—A. Cichelli et al.—Riv. Ital. Sostanze Grasse 69 (1992) 401-407.

N.º 279.—Investigación de residuos organofosforados en aceites vegetales con especial referencia al aceite de oliva. (I).—G. Morchio et al.—Riv. Ital. Sostanze Grasse 69 (1992) 147-157.

N.º 280.—Peroxidasa + H₂O₂: un método eficaz y ecológico para el tratamiento del agua de vegetación de la aceituna. (I).—I. Wlassics et al.—Riv. Ital. Sostanze Grasse 69 (1992) 141-145.

N.º 281.—Aplicación de la reacción de Kolbe para el tratamiento de aguas residuales que contienen ácidos grasos. (E).—F. Vigo y C. Uliana.—Riv. Ital. Sostanze Grasse 69 (1992) 279-284.

VARIOS

N.º 282.—Composición química y actividad acuosa de algunas emulsiones alimenticias. (E).—R. Gómez y J. Fernández-Salguero.—Food Chem. 45 (1992) 91-93.

N.º 283.—La mejora de la calidad del aceite de oliva en Grecia. Pasado, presente y futuro. (Es).—Dr. Nic. Michelakis.—Olivae 42 (1992) 22-30.

N.º 284.—Reglamentación comunitaria en el campo de los materiales y objetos en contacto con los productos alimenticios. (F).—M. Fondu.—Rev. Fr. Corps Gras 39 (1992) 77-83.

N.º 285.—Aceptabilidad y tolerancia de la vitamina E administrada por vía oral. (F).—S. Landwick.—Rev. Fr. Corps Gras 39 (1992) 101-108.

N.º 286.—Componentes minoritarios y antioxidantes naturales de la aceituna y de su aceite. (F).—J.L. Perrin.—Rev. Fr. Corps Gras 39 (1992) 25-32.

N.º 287.—Los glucosinolatos de las crucíferas. Estudio de un modelo de degradación por aire de la 4-hidroxiglucobrasicina: el 4-hidroxianisol. (F).—L. Lataque y C. Gardrat.—Rev. Fr. Corps Gras 39 (1992) 9-13.

N.º 288.—Cinética y mecanismo de la deterioración inducida por la luz de aceite de limón. (E).—M. Newmann y N.A. García.—J. Agric. Food Chem. 40 (1992) 957-960.

N.º 289.—Cambios físicos y químicos en aceites de maíz y palma durante la fritura de berenjena y patatas. (E).—M.H. Iskander.—Riv. Ital. Sostanze Grasse 69 (1992) 15-19.

N.º 290.—Calidad de aceites y grasas. Nota 2: Relación entre la calidad y la concentración de la fracción diglicerídica. (I).—N. Cortesi et al.—Riv. Ital. Sostanze Grasse 69 (1992) 305-310.

N.º 291.—Calidad del vidrio y conservación del aceite vegetal. (I).—B. Locardi.—Riv. Ital. Sostanze Grasse 69 (1992) 275-278.

N.º 292.—Evaluación de la calidad total de aceites y grasas. Nota 1: estudio de la fracción triglicéridica. (I).—N. Cortesi et al.—Riv. Ital. Sostanze Grasse 69 (1992) 1-6.

N.º 293.—Retención de caroteno en aceite de palma por procesos tradicionales y mecanizados. (F).—V.A.E. Jideani.—J. Food Sci. Technol. 29 (1992) 68-69.

N.º 294.—Comparación de la hidrofobicidad de aceites comestibles seleccionados. (E).—J. Sliwiok et al.—Riv. Ital. Sostanze Grasse 69 (1992) 423-424.

N.º 295.—Hidratos de carbono de fracción de fibra en "Olea europaea" (var. Gordal y Manzanilla). (E).—R. Guillén et al.—Food Chem. 44 (1992) 173-178.

N.º 296.—Cartografía de preferencia. Una herramienta estadística para la industria agroalimentaria. (F).—P. Schlich y J.A. Mc Ewan.—Sci. Aliment. 12 (1992) 339-355.