

DOCUMENTACION

Bibliografía de revistas

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

ANALISIS

N.º 135.—Separación por HPLC de tocoferoles y tocotrienoles. (D).—*M. Balz et al.*—*Fett Wiss. Technol.* **94** (1992) 209-213.

N.º 136.—Investigaciones sobre la estructura de sebo chino usando AgNO_3 -TLC y HPLC. (D).—*Y. Xin y K. Aitzetmüller.*—*Fett Wiss. Technol.* **94** (1992) 123-130.

N.º 137.—Análisis por cromatografía gaseosa directa de la fracción insaponificable de diferentes aceites con columna capilar polar. (E).—*N. Frega et al.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* **69** (1992) 447-450.

N.º 138.—Determinación de esteroides en grasas y aceites comestibles por cromatografía líquida de alta eficacia con marcaje fluorescente. (J).—*K. Wanaka y T. Murui.*—*Yukagaku* **41** (1992) 306-311.

N.º 139.—Análisis posicional y determinación de la estructura triglicéridica de aceite de semilla "Argania spinosa". (E).—*R. Maurin et al.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* **69** (1992) 141-145.

N.º 140.—Síntesis catalizada por lipasa G de monoglicéridos en solventes orgánicos y análisis por HPLC. (E).—*C.C. Akoh et al.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* **69** (1992) 257-260.

N.º 141.—Análisis de malonaldehído libre formado en sistemas de peroxidación lipídica vía derivado de pirimidina. (E).—*T. Osawa y T. Shibamoto.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* **69** (1992) 466-468.

N.º 142.—Análisis estereoespecífico de triacil-sn-glicérols de aceite de pescado. (E).—*Y. Ando et al.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* **69** (1992) 417-424.

N.º 143.—Determinación de compuestos fenólicos en aceite de oliva virgen por HPLC en fase inversa con énfasis en detección UV. (E).—*M. Tsimidon et al.*—*Food Chem.* **44** (1992) 53-60.

N.º 144.—Análisis de la distribución posicional de ácidos grasos en triacilglicérols de aceite de oliva por RMN- ^{13}C de alta resolución de la región carbonílica. (E).—*R. Sacchi et al.*—*Ital. J. Food Sci.* **4** (1992) 117-123.

MATERIAS GRASAS

N.º 145.—Comparación de los ésteres esterilicos de aceites de pepita de palma y coco. (E).—*M.H. Gordon y R.E. Griffith.*—*Fett Wiss. Technol.* **94** (1992) 218-221.

N.º 146.—Interacción entre ácido esteárico y laurico y el sistema catalizador Ni-NiO. (D).—*V. Filip y J. Zajíc.*—*Fett Wiss. Technol.* **94** (1992) 227-232.

N.º 147.—Sistemas triglicéridos formando compuestos moleculares. (E).—*L. Engström.*—*Fett Wiss. Technol.* **94** (1992) 173-181.

N.º 148.—Alteraciones de aceites y grasas comestibles a elevadas temperaturas. (D).—*G. Billek.*—*Fett Wiss. Technol.* **94** (1992) 161-172.

N.º 149.—Ilustración de la especificidad de ácidos grasos en hidrólisis por lipasa de grasas y aceites naturales. (J).—*M. Matori et al.*—*Yukagaku* **41** (1992) 347-348.

N.º 150.—Comportamiento antioxidativo de fosfolípidos para ácidos grasos poliinsaturados de aceite de pescado. (J).—*S. Hara et al.*—*Yukagaku* **41** (1992) 130-135.

N.º 151.—Especies peroxídicas generales por ozonólisis de ácido oleico u oleato de metilo en medio ácido carboxílico. (E).—*L. Rebrovic.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* **69** (1992) 159-165.

N.º 152.—Epoxi ácido oleico en aceites de semillas "Quamoclit". (E).—*C.D. Danlatabad et al.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* **69** (1992) 190-191.

N.º 153.—Aceite de semilla "Cryptolepis buchmani": Una fuente rica de ceto ácidos grasos. (E).—*C.D. Danlatabad et al.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* **69** (1992) 188-189.

N.º 154.—Efecto de la actividad acuosa sobre la formación de productos secundarios en la autooxidación de linoleato de metilo. (E).—*A.G. Gopala Krishna y J.V. Prabhakar.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* **69** (1992) 178-183.

N.º 155.—Cuantificación y frecuencia de hidroxil ácidos grasos en grasas y aceites. (E).—*D.P. Schwartz y A.H. Rady.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* **69** (1992) 170-173.

N.º 156.—Estudios de difracción de neutrón de trilaurina cristalina y líquida. (E).—*D.J. Cebula et al.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* **69** (1992) 130-136.

N.º 157.—Influencia de los ácidos grasos sobre la estabilidad de tocoferol en aceites vegetales durante el calentamiento en microonda. (E).—*H. Yoshida et al.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* **69** (1992) 119-125.

N.º 158.—Ácidos grasos trans-poliinsaturados en aceites de soja y colza comestible francés. (E).—*R.L. Wolff.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* **69** (1992) 106-110.

N.º 159.—Isómeros geométrico y de posición de ácido linoleico en aceites hidrogenados parcialmente. (E).—*W.M.N. Ratnaya Ke y G. Pelletier.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* **69** (1992) 95-105.

N.º 160.—Síntesis enzimática de ésteres grasos. (E).—*S. Pecnik y Z. Kuez.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* **69** (1992) 261-265.

N.º 161.—Métodos fáciles y rápidos para el fraccionamiento y extracción de lípidos cuantitativo de pequeñas muestras de tejidos animales. (E).—*K. Elmer-Frohlich y P.A. Lachance.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* **69** (1992) 243-245.

N.º 162.—Efectos de fosfolípidos sobre la oxidación lipídica de un sistema modelo aceite de salmón. (E).—*M.F. King et al.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* **69** (1992) 237-242.

N.º 163.—Aceite y harina de pescado: Usos corrientes. (E).—*A.P. Bimbo y J.B. Crowther.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* **69** (1992) 221-227.

N.º 164.—Derivatización de ceto ácidos grasos: Parte XIII—Síntesis de hexahidro-3-alkil-6-tioxo-1, 2, 4, 5-tetrazina-3-alkanoatos de metilo. (E).—*M.T. Saeed et al.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* **69** (1992) 396-397.

PROTEINAS

N.º 165.—Propiedades funcionales de aislados de proteína de soja afectados por tratamiento con calor durante la precipitación isoeléctrica. (E).—*M.C. López de Ogara et al.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* **69** (1992) 184-187.

N.º 166.—Aplicación de nueva metodología al aislamiento de proteína de canola. (E).—*M.A.H. Ismonol y W.D. Welsh.*—*Food Chem.* **45** (1992) 125-127.

N.º 167.—Propiedades funcionales de preparaciones de proteínas succinoladas. (E).—*M.Z. Sitohy et al.*—*Acta Aliment.* **21** (1992) 31-38.

N.º 168.—Mejora de las propiedades tensioactivas de proteínas de soja por hidrólisis química limitada. (F).—*A.N. Guyen Thi Quyuh et al.*—*Sci. Aliment.* **12** (1992) 117-130.

N.º 169.—Proteína de semilla de mijo: composición en aminoácido, inhibidores proteinasa y digestibilidad de proteína in vitro. (E).—*G. Ravindran.*—*Food Chem.* **44** (1992) 13-17.

PRODUCTOS VEGETALES

N.º 170.—Tamaño como fuente de variación en la composición lipídica de guisante. (E).—*M.A. Murcia y F. Rincón.*—*Food Chem.* **44** (1992) 29-35.

N.º 171.—Determinación de la actividad antioxidante de extractos vegetales. (F).—*S. Chevolleau et al.*—*Rev. Fr. Corps Gras* **39** (1992) 3-8.

TECNOLOGIA

N.º 172.—Método de metilación/extracción en una etapa para la determinación de la composición de ácidos grasos de alimentos procesados. (E).—*F. Ulberth y M. Henninger.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* **69** (1992) 174-177.

N.º 173.—Transmetilación continua de aceite de palma en un disolvente orgánico. (E).—*K. Krisnangkura y R. Simamaharnuop.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* **69** (1992) 166-169.

N.º 174.—Efecto de la interesterificación enzimática sobre el punto de fusión de mezclas de aceite de colza-sebo (LEAR). (E).—*P. Forssell et al.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* **69** (1992) 126-129.

N.º 175.—Decoloración de aceites vegetales alcali-refinados con arcillas minerales. (E).—*K. Boki et al.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* **69** (1992) 232-236.

N.º 176.—Procesado moderno de semilla de colza. (E).—*R. Ohlson.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* **69** (1992) 195-198.

N.º 177.—Cambios físicos y químicos en aceite de semillas de algodón durante la desodorización. (E).—*A.S. Gümüşkesen y T. Çakaloz.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* **69** (1992) 392-393.

N.º 178.—Decoloración adsorbtivas de aceite de soja con arcillas no-montmorillonita zamlias. (E).—*M. Habile et al.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* **69** (1992) 379-383.

N.º 179.—Isotermas de adsorción de pigmentos a partir de aceites vegetales alcali-refinados con arcillas minerales. (E).—*K. Boki et al.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* **69** (1992) 372-378.

N.º 180.—Una técnica nueva para la preparación de amidas grasas secundarias. (E).—*A. Bilyk et al.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* **69** (1992) 488-491.

N.º 181.—Refinación de aceite de oliva lampante con dióxido de carbono supercrítico. (E).—*P. Bondioli et al.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* **69** (1992) 477-480.

N.º 182.—Cinética de extracción de aceite a partir de germen de maíz. (E).—*D. Karlovic et al.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* **69** (1992) 471-476.

N.º 183.—Hidrogenación selectiva de ácido oleico a 9-octadecen-1-ol: Preparación catalítica y condiciones óptimas de reacción. (E).—*K.Y. Cheah et al.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* **69** (1992) 410-416.

N.º 184.—Hidrogenación electrocatalítica de aceite de soja. (E).—*G.J. Yusem y P.N. Pintauro.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* **69** (1992) 399-404.

N.º 185.—Acidólisis enantioselectiva catalizada por lipasa de 2-metilalcanoato quirales. (E).—*K.H. Engel.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* **69** (1992) 146-150.

N.º 186.—Refinación seca de aceite de sésamo con metasilicato sódico enriquecido con alcali. (E).—*S.B. Mukhopadhyay et al.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* **69** (1992) 294.

JABONES Y DETERGENTES

N.º 187.—Comportamiento frente a la solubilización de complejos sulfato de alquil sodio-hidropropilcelulosa. (J).—*Y. Iwadare et al.*—*Yukagaku* **41** (1992) 230-236.

N.º 188.—Formación y solubilización de complejos de cobre (II) en soluciones micelares de tensioactivos anfotéricos, N-decil-β-alanina. (J).—*A. Nakamura et al.*—*Yukagaku* **41** (1992) 224-229.

N.º 189.—Interacción molecular entre fosfolípido y tensioactivos no iónicos en una bicapa lipídica. (J).—*M. Abe et al.*—*Yukagaku* **41** (1992) 136-141.

N.º 190.—Recientes progresos de emulsiones y tecnología de emulsión. (J).—*M. Abe.*—*Yukagaku* **41** (1992) 117-124.

N.º 191.—Estudios RMN de soluciones acuosas de tensioactivos. (J).—*T. Katoh.*—*Yukagaku* **41** (1992) 75-81.

N.º 192.—Propiedades reológicas únicas de emulsiones aceite/agua estabilizadas con alcoholes altamente grasos. (J).—*M. Morita y M. Katada.*—*Yukagaku* **41** (1992) 161-165.

N.º 193.—Eteres de celulosa como agentes antiredeposición; Parte 2. (E).—*F.J. Carrión Fité.*—*Tenside Surfactants Deterg.* **29** (1992) 213-219.

N.º 194.—Tensioactivos catiónicos en formulaciones limpiadoras. (E).—*R. Stephan.*—*Tenside Surfactants Deterg.* **29** (1992) 205-210.

N.º 195.—Medidas de conductancias en sistemas tensioactivo-proteína. (E).—*J.P.S. Arora et al.*—*Tenside Surfactants Deterg.* **29** (1992) 124-127.

N.º 196.—Sulfobetainas. Parte 4. (D).—*L. Banasiak et al.*—*Tenside Surfactants Deterg.* **29** (1992) 84-91.

SUBPRODUCTOS, RESIDUOS Y CONTAMINACION

N.º 197.—Eteres diesterilicos-artefactos de la decoloración de grasas y aceites. (D).—*N. Weber et al.*—*Fett Wiss. Technol.* **94** (1992) 182-192.

N.º 198.—Propiedades antioxidativas y bactericidas de compuestos fenólicos en semillas de colza. (E).—*H. Nowak et al.*—*Fett Wiss. Technol.* **94** (1992) 149-152.

N.º 199.—Recuperación de aceite residual a partir de residuos de centrifuga de un efluente de aceite de palma: Efecto de digestión enzimática y tratamiento tensioactivo. (E).—*C.C. Ho et al.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* **69** (1992) 276-282.

N.º 200.—Compuestos volátiles y semivolátiles formados por degradación de triglicéridos en un reactor presurizado. (E).—*G. Kuothe et al.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* **69** (1992) 341-346.

N.º 201.—Caracterización de harina y aceite de semillas de albaricoque, cereza, nectarina, pera y ciruela. (E).—*B.S. Kamel y Y. Kakuda.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* **69** (1992) 492-494.

N.º 202.—Factores que promueven la formación de fosfátidos de soja no hidratables. (E).—*G.R. List et al.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* **69** (1992) 443-446.

N.º 203.—Recuperación de taninos de colza por varios sistemas solventes. (E).—*M. Naczka et al.*—*Food Chem.* **45** (1992) 51-54.

N.º 204.—Composición y propiedades de lecitinas de colza purificadas. (E).—*M. Sosada et al.*—*Fett Wiss. Technol.* **94** (1992) 233-236.

VARIOS

N.º 205.—Investigación cromatográfica de hidrofobicidad de tocoferoles. (D).—*J. Sliwiok y B. Kocján.*—*Fett Wiss. Technol.* **94** (1992) 157-159.

N.º 206.—Tipos de aceites de oliva y sus características - Regulaciones de la Comunidad Europea. (D).—*H. Wessels.*—*Fett Wiss. Technol.* **94** (1992) 130-137.

N.º 207.—Afinidad de ciclodextrinas a hidroperóxidos. (E).—*K. Asakura et al.*—*Yukagaku* 41 (1992) 203-206.

N.º 208.—Salida hacia nuevos desarrollos de la química de aceites.(J).—*A. Mori.*—*Yukagaku* 41 (1992) 73-74.

N.º 209.—Viscosidades y densidades de ésteres metílicos de algunos ácidos n-alcanoicos. (E).—*K.Y. Liew et al.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* 69 (1992) 155-158.

N.º 210.—Evaluación de la calidad de aceite de palma: Correlación sensorial con análisis químicos. (E).—*N. Aini Idris et al.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* 69 (1992) 272-275.

N.º 211.—Evaluación del amargor en aceite de oliva virgen. (E).—*F. Gutiérrez Rosales et al.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* 69 (1992) 394-395.

N.º 212.—Estabilidad oxidativa de patatas fritas determinada por Rancimat. (E).—*D. Banera-Arellano y W. Esteves.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* 69 (1992) 335-337.

N.º 213.—Un ensayo mediante RMN para cuantificar la actividad lipasa en macroemulsiones bifásicas. (E).—*Ch. J. O'Connor et al.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* 69 (1992) 295-300.

N.º 214.—Cinética de fotodescomposición de feofitina-A en aceite de oliva virgen extra. (E).—*A. Serani y D. Piacenti.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* 69 (1992) 469-470.

N.º 215.—Irradiación gamma de productos individuales de oxidación del colesterol. (E).—*G. Maerker y K.C. Jones.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* 69 (1992) 451-455.

N.º 216.—Relación entre descriptores del flavor y balance global de paneles analíticos para aceite de oliva virgen.(E).—*R. Aparicio et al.*—*J. Sci. Food Agric.* 58 (1992) 555-562.

N.º 217.—Efectos de la energía microonda sobre la estabilidad relativa de vitamina E en grasas animales. (E).—*H.. Yoshida et al.*—*J. Sci. Food Agric.* 58 (1992) 531-534.

N.º 218.—Epidemia de botulismo en aceitunas negras. (I).—*L. Fenicia et al.*—*Ind. Aliment.* 31 (1992) 307-308.

N.º 219.—Estudios del valor alimenticio y contaminantes en alimentos enlatados. (E).—*C.F. Oduza.*—*Food Chem.* 44 (1992) 9-12.

Patentes

Registradas en el extranjero.

Catalizador para la hidrogenación de los cuerpos grasos.—*Veb Deutsches Hydrierwerk Rodleben.*—Patente RDA (1991).—N.º 295095.

Método de refinación de aceite glicérido.—*Unilever N.V., Unilever PLC.*—Patente Europa (1991).—N.º 456300.

Productos lácteos pobres en grasa y en colesterol.—*Rich Products Corp.*—Patente USA (1991).—N.º 5063074.

Patatas fritas aligeradas y otros alimentos pobres en grasas más firmes y con flavor mejorados.—*Procter and Gamble Co.*—Patente Mundial (1991).—N.º 9115964.

Mezclas de cuerpos grasos a base de aceite de soja y de colza desodorizados y de ácido linoleico para la alimentación de los lactantes.—*Morinaga Milk Industry Co. LTD.*—Patente J (1991).—N.º 03244344.

Bebidas a base de alcohol o licorosas estables al almacenamiento conteniendo triglicéridos de cadena media.—*DMV-Campina B.V.—Ermens H.W.A.*—Patente USA (1991).—N.º 5066509.

Sistema antioxidante a base de aminoácido básico en asociación con al menos un tocoferol y/o sus derivados y al menos un polipéptido sin grupos tiol y composiciones que contienen tal sistema antioxidante.—*L'Oreal.*—Patente F (1990).—N.º 2666809.