

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.