

# DOCUMENTACION

## Bibliografía de revistas

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

### ANALISIS

**N.º 71.**— **Análisis configuracional de hidroxiácidos grasos insaturados.** (E).—P.E. Sonnet et al.—*J. Chromatog.* **586** (1991) 255-258.

**N.º 72.**— **Determinación mediante cromatografía líquida de alta resolución rápida de perfiles de ácidos grasos de lípidos por conversión a sus ácidos hidroxinámicos.** (E).—G. Gutnikov y J.R. Streng.—*J. Chromatog.* **587** (1991) 292-296.

**N.º 73.**— **Uso de hematoporfirina como mancha fluorescente para la detección de lípidos en cromatografía en capa fina de alta resolución.** (E).—J.H. Aiken y C.W. Huie.—*J. Chromatog.* **588** (1991) 295-301.

**N.º 74.**— **Determinación de clorofilas y carotenoides por cromatografía líquida de alta resolución durante la fermentación láctica de la aceituna.** (E).—M.I. Mínguez-Mosquera et. al.—*J. Chromatog.* **585** (1991) 259-266.

**N.º 75.**— **Optimización de una separación por cromatografía líquida de alta resolución isocrática de carotenoides.** (E).—N.E. Graft y S.A. Wise.—*J. Chromatog.* **589** (1992) 171-176.

**N.º 76.**— **Análisis de aminoácidos por cromatografía líquida de alta resolución después de derivatización con dietiletoximetilenemalonato.** (E).—M. Alaiz et. al.—*J. Chromatog.* **591** (1992) 181-186.

**N.º 77.**— **Cromatografía planar cuantitativa de fosfolípidos con composiciones diferentes en ácidos grasos.** (E).—G. Lendrath et al.—*J. Chromatog.* **588** (1991) 303-305.

**N.º 78.**— **Cromatografía líquida de alta resolución de ácidos fosfatídicos y lípidos polares relacionados.** (E).—S.L. Abidi.—*J. Chromatog.* **587** (1991) 193-203.

**N.º 79.**— **Cromatografía líquida de alta resolución en fase reversa de tensioactivos aniónicos y no-iónicos etoxilados y pesticidas en formulaciones pesticidas líquidas.** (E).—T. Bán et al.—*J. Chromatog.* **593** (1992) 227-231.

### MATERIAS GRASAS

**N.º 80.**— **Frecuencia del ácido  $\alpha$ -oleoesteárico en aceite de semilla de "Parinari montana" (Chrysobalanaceae).** (E).—V. Spitzer et al.—*Fett Wiss. Technol.* **94** (1992) 58-60.

**N.º 81.**— **Productos de dimerización de ácidos grasos insaturados. VI: Estudios cinéticos sobre la formación de ácidos grasos diméricos.** (D).—W. Link y G. Spitteller.—*Fett Wiss. Technol.* **94** (1992) 9-13.

**N.º 82.**— **Productos de dimerización de ácidos grasos insaturados. VII: Estudios cinéticos sobre la dimerización de ácido oleico.** (D).—H. Möhring y G. Spitteller.—*Fett Wiss. Technol.* **94** (1992) 41-46.

**N.º 83.**— **Síntesis de ácidos grasos ramificados por oxidación catalítica de alcoholes.** (D).—A. Behr y N. Döring.—*Fett Wiss. Technol.* **94** (1992) 13-18.

**N.º 84.**— **Síntesis y reacciones de (Z)-9,10-epoxi-13-oxo-(E)-11-octadecenoato de metilo y (E)-9,10-epoxi-13-oxo-(E)-11-octadecenoato de metilo.** (E).—F.J. Hidalgo et al.—*Chem. Phys. Lipids.* **60** (1992) 225-233.

**N.º 85.**— **Ácidos grasos inusuales en aceite de semilla "Brunfelsia americana": Una fuente rica de aceite.** (E).—C.D. Daulatabad y K.M. Hosamani.—*J. Am. Oil Chemists'Soc.* **68** (1991) 608-609

**N.º 86.**— **Efecto de fosfolípidos sobre la transesterificación de aceites catalizada por enzimas.** (E).—Y. Wang y M.H. Gordon.—*J. Am. Oil Chemists'Soc.* **68** (1991) 588-590.

**N.º 87.**— **Estudios sobre cinética y preparación de ésteres de ácidos diméricos C<sub>36</sub>.** (E).—V. Kale et al.—*J. Am. Oil Chemists'Soc.* **68** (1991) 583-584.

**N.º 88.**— **Condiciones de proceso para la separación de ésteres de ácidos grasos por CO<sub>2</sub> supercrítico.** (E).—J.H. Liang y A.I. Yeh.—*J. Am. Oil Chemists'Soc.* **68** (1991) 687-692.

**N.º 89.**— **Descomposición de ésteres secundarios de aceite de ricino con ácidos grasos.** (E).—A.T. Erciyas et al.—*J. Am. Oil Chemists'Soc.* **68** (1991) 642-645.

**N.º 90.**— Cinéticas de la reacción de esterificación entre aceite de ricino y ácido oleico. (E).—A.T. Erciyet et al.—J. Am. Oil Chemists'Soc. **68** (1991) 639-641.

**N.º 91.**— Cinéticas de oxidación inhibida de lípidos en presencia de 1-octadecanol y 1-palmitoilglicerol. (E).—V.D. Kortenska et al.—J. Am. Oil Chemists'Soc. **68** (1991) 888-890.

**N.º 92.**— Alcoholes primarios libres en aceites y ceras de gérmenes, pepitas y otros componentes de nueces, semillas, frutos y cereales. (E).—K. Kawanishi et al.—J. Am. Oil Chemists'Soc. **68** (1991) 869-872.

**N.º 93.**— Viscosidades de ácidos grasos saturados metilados con dióxido de carbono supercrítico. (E).—P. Kashulines et al.—J. Am. Oil Chemists'Soc. **68** (1991) 912-921.

**N.º 94.**— Preparación enzimática de ésteres de ácido ricinoléico de alcoholes monohídricos de cadena larga y propiedades de los ésteres. (E).—S. Ghoshray y D.K. Bhattacharya.—J. Am. Oil Chemists'Soc. **69** (1992) 85-88.

**N.º 95.**— Comportamiento polimórfico de glicéridos de alta fusión de aceite de cáñola hidrogenado. (E).—V. D'Souza et al.—J. Am. Oil Chemists'Soc. **68** (1991) 907-911.

**N.º 96.**— Variabilidad de calidad de grasas de ave de corral. (F).—M. Vian y G. Gandemer.—Rev. Fr. Corps Gras **38** (1991) 363-366.

**N.º 97.**— Ácidos grasos nuevos en aceite de semilla "Azima tetracantha". (E).—C.D. Daulatabad et al.—J. Am. Oil Chemists'Soc. **68** (1991) 978-979.

**N.º 98.**— Composición lipídica de semilla de "Murraya Koenigii". (E).—J. Hemavathy.—J. Am. Oil Chemists'Soc. **68** (1991) 651-652.

**N.º 99.**— Estudios sobre aceites de semillas de "Garcinia Kola" y "Colophyllum inophyllum". (E).—A. Adeyeye.—J. Sci. Food Agric. **57** (1991) 441-442.

**N.º 100.**— Ácidos grasos epoxy y ciclopropanoideos en aceite de semilla "Amaranthus paniculatus". (E).—C.M.J.D. Daulatabad y K.M. Hosamani.—J. Sci. Food Agric. **58** (1991) 139-141.

## PROTEINAS

**N.º 101.**— Separación continua y purificación de proteínas mediante isotacoforesis en reciclaje. (E).—J. Caslavská y W. Thormann.—J. Chromatog. **594** (1992) 361-369.

**N.º 102.**— Esterificación de proteínas alimenticias: caracterización de los derivados por un método colorimétrico y por electroforesis. (E).—C. Bertrand - Harb et al.—Sci. Aliments. **11** (1991) 641-652.

## TECNOLOGIA

**N.º 103.**— Extracción de aceites vegetales con alcohol etílico. (E).—H. Rittner.—Oleagineux **47** (1992) 29-42.

**N.º 104.**— Utilización de Trisyl en la refinación de aceites alimenticios. (F).—X. Pages.—Rev. Fr. Corps Gras **38** (1991) 398-400.

**N.º 105.**— Hidrogenación selectiva de aceites ricos en ácido oleico en medio acuoso por catálisis PVP-Ni. (D).—E. Bayer et al.—Fett Wiss. Technol. **94** (1992) 79-82.

**N.º 106.**— Optimización de producción de biomasa a partir de aceite de palma en cultivos usando "Candida rugosa". (E).—A. Riaublanc et al.—Fett Wiss. Technol. **94** (1992) 46-51.

**N.º 107.**— Estudios de RMN sobre sulfonación de olefinas internas. (E).—H. Yoshimura et al.—J. Am. Oil Chemists'Soc. **68** (1991) 623-628.

**N.º 108.**— Metilación enzimática de destilado de desodorización de aceite de cáñola. (E).—S. Ramamurthy et al.—J. Am. Oil Chemists'Soc. **68** (1991) 970-975.

## JABONES Y DETERGENTES

**N.º 109.**— Alquilpoliglucósidos, sus propiedades físico-químicas y sus usos. (E).—D. Balzer.—Tenside Surfactants Deterg. **28** (1991) 419-427.

**N.º 110.**— Posibilidades de aplicación de alquilpoliglucósidos en detergentes y líquidos lavavajillas. (D).—H. Andrea y B. Middelhaue.—Tenside Surfactants Deterg. **28** (1991) 413-418.

**N.º 111.**— Tensioactivos: Estado actual y desarrollos futuros. (D).—B. Fell.—Tenside Surfactants Deterg. **28** (1991) 385-395.

**N.º 112.**— Detergentes en la Europa futura. (D).—H. Nöth.—Tenside Surfactants Deterg. **28** (1991) 384.

**N.º 113.**— Propiedades de solución acuosa de un tensioactivo de silicona y sus sistemas tensioactivos mezclas. (E).—M. Ohno et al.—J. Am. Oil Chemists'Soc. **69** (1992) 80-84.

**N.º 114.**— Asociación de polímero noiónico con tensioactivo hidrocarbónico/fluorocarbónico en solución acuosa. (E).—T. Nojima et al.—J. Am. Oil Chemists'Soc. **69** (1992) 64-70.

**N.º 115.**— Ácidos C-21 dicarboxílicos en aplicaciones detergentes y jabones. (E).—P.L. Robinson.—J. Am. Oil Chemists'Soc. **69** (1992) 52-59.

**N.º 116.**— Comportamiento de solubilización de tensioactivos vía análisis de espacio de cabeza. (E).—J.N. Labows.—J. Am. Oil Chemists'Soc. **69** (1992) 34-38.

## SUBPRODUCTOS, RESIDUOS Y CONTAMINACION

**N.º 117.- Concentración de tocoferoles a partir de residuos de semilla de soja mediante dióxido de carbono supercrítico.** (E).-H. Lee et al.-J. Am. Oil Chemists'Soc. **68** (1991) 571-573.

**N.º 118.- Desarrollo y evaluación de una metodología analítica para la determinación de aflatoxinas en pepitas de palma.** (E).-S. Nawaz et al.-Analyst **117** (1992) 67-74.

**N.º 119.- Utilización de lecitina y funciones prácticas para el uso dietario.** (J).-T. Fujikawa.-Yukagaku **40** (1991) 951-958.

**N.º 120.- Separación de lecitina de soja usando cromatografía permeación gel.** (E).-R.E. Shansky y R.E. Kane.-J. Chromatog. **589** (1992) 165-170.

**N.º 121.- Contenido de aceite crudo de harinas y semillas oleaginosas seleccionadas: Una comparación de disolventes.** (E).-G. Granata y R.H. Lane.-J. Assoc. Offic. Anal. Chemists'Soc. **74** (1991) 692-694.

**N.º 122.- Sobre la calidad y contaminación de cápsulas de aceite de pescado.** (D).-A.N. Sagredos.-Fett Wiss. Technol. **94** (1992) 101-111.

**N.º 123.- Preparación de lecitina de colza con alto contenido en fosfatidilcolina.** (E).-M. Sosada.-Fett Wiss. Technol. **94** (1992) 35-37.

## VARIOS

**N.º 124.- Relación entre la estabilidad oxidativa de vitamina E y producción de ácidos grasos en aceites durante el calentamiento en microonda.** (E).-H. Yoshida et al.-J. Am. Oil Chemists'Soc. **68** (1991) 566-570.

**N.º 125.- Pigmentos clorofílicos y  $\beta$ -caroteno en aceites de oliva vírgenes marroquí medidos por cromatografía líquida de alta eficacia.** (E).-M. Rahmani y A.S. Csallany.-J. Am. Oil Chemists'Soc. **68** (1991) 672-674.

**N.º 126.- Efecto antioxidante de fenoles naturales en aceite de oliva.** (E).-G. Papadopoulus y D. Boskou.-J. Am. Oil Chemists'Soc. **68** (1991) 669-671.

**N.º 127.- El efecto de la glicina en la producción de aldehídos volátiles tóxicos de aceite de maíz calentado.** (E).-C. Macku y T. Shibamoto.-J. Am. Oil Chemists'Soc. **68** (1991) 884-885.

**N.º 128.- Efectos sinérgicos antioxidativos de tocoferoles y ácido ascórbico en sistema aceite de pescado/lecitina/agua.** (E).-O.-S. Yi et al.-J. Am. Oil Chemists'Soc. **68** (1991) 881-883.

**N.º 129.- Estudio de calidad de aceites de fritura usados de restaurantes.** (E).-H.A. Al-Kahtani.-J. Am. Oil Chemists'Soc. **68** (1991) 857-862.

**N.º 130.- Peso molecular medio como criterio para la evaluación de la calidad de aceites y grasas calentados.** (E).-S. Husain et al.-J. Am. Oil Chemists'Soc. **68** (1991) 822-826.

**N.º 131.- Efecto de la temperatura sobre el tiempo de inducción de un aceite estabilizado.** (E).-G. Reynhout.-J. Am. Oil Chemists'Soc. **68** (1991) 983-984.

**N.º 132.- Valor nutricional de aceite de germen de arroz en relación con su purificación.** (E).-S. Sarkar y D.K. Bhattacharyya.-J. Am. Oil Chemists'Soc. **68** (1991) 956-962.

**N.º 133.- Comparación Interlaboratorio de determinaciones de aceite y proteína de soja.** (E).-R.A. Hartwing y Ch. R. Hurburgh.-J. Am. Oil Chemists'Soc. **68** (1991) 949-955.

**N.º 134.- Absorción intestinal de aceite de pescado en ratas previamente adaptadas a dietas que contienen aceite de pescado o aceite de maíz.** (E).-G.R. Herzberg et al.-Biochim. Biophys. Acta. Lipids Lipid Metabol. **1.124** (1992) 190-194.

## Patentes

## Registradas en el extranjero

Eliminación de los productos formados en el curso de la fritura de los aceites por una mezcla aluminio-silicato.- PQ. CORP.- Patente Mundial (1991).- N.º 9111914.

Preparación de alcoholes grasos por hidrogenación de materias grasas o de sus derivados utilizando reactores múltiples.- Carduck F.J., Goebel G., Fleckenstein T., et al.- Patente RFA (1991).- N.º 4005629.

Esterificación selectiva de monoglicéridos de cadena larga con ácidos grasos de cadena media.- Procter and Gamble Co.- Patente Mundial (1991).- N.º 9109099.

Eliminación de colesterol y de ésteres de colesterol de alimentos con la ayuda de CO<sub>2</sub> supercrítico.- SKW Trostberg A.- G.- Patente RDA (1991).- N.º 3929555.

Extracción de colesterol de productos lácteos con ayuda de saponina.- Richardson T., Jiménez-Flores R.- Patente Mundial (1991).- N.º 9105836.

Extracción de colest-5-en-3 beta-ol.- Waschmittelwerk Genthin G.m.b.H.- Patente RDA (1991).- N.º 291564.

Eliminación de colesterol de grasas alimenticias con ayuda de bromuro de calcio o de magnesio.- Rocznik