

## 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

S., Hill J.B., Erickson R.A.- Patente USA (1991).- N.º 5045242.

Recuperación de ésteres de colest-5-en-3beta-ilo.- Waschmittelwerk Genthin G.m.b.H.- Patente RDA (1991).- N.º 291563.

Producción de una grasa animal con bajo contenido en colesterol mediante una corta etapa de destilación.- Campbell Soup Co.- Patente Europa (1991).- N.º 442184.

Procedimiento de preparación de mantequilla con contenido reducido en colesterol.- Land O lakes Inc.- Patente Europa.- N.º 448938.

Método para producir una materia grasa exenta de esteroides.- Keen A.R.- Patente USA (1991).- N.º 5039541.

Extracción de materias grasas.- Mieth G., Marek E., Schalinatus E., et al.- Patente RDA (1991).- N.º 290912.

Inmovilización de lipasa y utilización de lipasa inmovilizada para hidrólisis de materias grasas.- Shimizu Shokuhin Kaisha Ltd.- Patente J (1991).- N.º 91168084.

Aceites alimenticios con bajo contenido en saturados y métodos de transesterificación para su preparación.- Kraft Eneal Foods Inc.- Patente Mundial (1991).- N.º 9108676.

Procedimiento de bioconversión de materias grasas, especialmente para la obtención de concentrados de aromas.- Union Laitiere Normande.- Patente F (1990).- N.º 2664288.

Procedimiento de deshidratación de un producto a base de materias grasas.- Societé des Produits Nestlé S.A.- Patente Europa.- N.º 448739.

Prevención de la oxidación de productos grasos sólidos tales como la margarina o la mayonesa.- Katborg J., Poulsen K.E.- Patente Mundial (1991).- N.º 9110367.

Triglicéridos que contienen ácidos grasos de cadena corta como sustitutos de materias grasas.- Nabisco Brands Inc.- Patente Mundial (1991).- N.º 9103944.

Fabricación de microcápsulas que contienen materias grasas.- Nisshin Flour Milling Co. Ltd.- Patente J (1991).- N.º 91121198.

Procedimiento continuo para preparar sales de amonio cuaternario.- Su W.Y.- Patente USA (1991).- N.º 5041664.

Nuevos derivados del ácido 4-aminobutírico, su procedimiento de preparación y las preparaciones farmacéuticas que las contienen.- Adir et Cie.- Patente F (1990).- N.º 2663934.

## Libros

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

**Agricultural Biotechnology, Opportunities for International Development.**- Edited by Gabriell J. Persley.- C.A.B. International, Wallingford, United Kingdom, 1990.- 495 páginas.- ISBN 0-85198-643-9.

Este libro, es el segundo volumen de una serie denominada "Biotechnology in Agriculture" con la que se propone hacer una revisión de los avances y conocimientos actuales en el área de la biotecnología aplicada a la producción agrícola, forestal y ganadera y a la ciencia de los alimentos.

Es el resultado de un estudio en colaboración entre el Banco Mundial, el Servicio Internacional para la Investigación Agrícola Internacional de la Haya, el Centro Australiano para la Investigación Agrícola Internacional y la Agencia Australiana de Asistencia para el Desarrollo Internacional. Este estudio fue cofinanciado por el Banco Mundial y el Gobierno Australiano con ayudas del Gobierno de los Países Bajos y del Programa de Desarrollo de las Naciones Unidas y culminó en un Simposio sobre Biotecnología Agrícola, celebrado en Canberra, Australia, en Mayo de 1989. La edición de C.A.B. Internacional por G.J. Persley es impecable.

El volumen consta de 33 capítulos, escritos por 40 especialistas de reconocido prestigio mundial, relacionados al principio, repartidos en 7 secciones. Las referencias bibliográficas, en número superior a 800, están si-

tuadas al final del libro lo que facilita su búsqueda. Además de un índice de materia muy completo, dispone de un glosario en el que se definen con sencillez y claridad hasta 30 términos de gran interés en biotecnología y de un índice de las siglas de los diferentes Centros y Organismos que se citan en el libro.

La primera sección consta de sólo dos capítulos de conocimientos básicos, en el primero de los cuales se hace una revisión del desarrollo de la ciencia genética y su evolución a la moderna biología, hasta las nuevas tecnologías de ingeniería genética y su aplicación a la agricultura. Sus esquemas, dibujos y tablas permiten una clara visión del tema incluso para los no especialistas.

La segunda sección que comprende 8 capítulos, está dedicada fundamentalmente a producción vegetal y a microbiología agrícola; los dos primeros como introducción de ambos temas y los 6 restantes a aspectos más concretos de los mismos como reproducción vegetal, diagnósticos agrícolas, resistencia a los insectos y enfermedades, biocontrol de insectos y malas hierbas, microorganismos beneficiosos y bioprocesamiento microbiano.

La sección tercera consta de un sólo capítulo dedicado a la selvicultura.

La sección cuarta, denominada ganadería y pesque-