

DOCUMENTACION

Bibliografía de revistas

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

ANALISIS

N.º 1.- Análisis de productos de glicerolisis y lípidos neutros de aceite de oliva por cromatografía líquida. (E).- *B. Yang y J. Chen.*- *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **68** (1991) 980-982.

N.º 2.- Fraccionamiento cristalino de aceite de girasol hidrogenado. I. Análisis por HPLC. (E).- *M.L. Herrera et al.*- *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **68** (1991) 793-798.

N.º 3.- Composición en triacilglicéridos de aceite de semilla de algodón por HPLC y CG. (E).- *J.M. Bland et al.*- *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **68** (1991) 840-843.

N.º 4.- Separaciones por cromatografía en capa fina de insaponificables de aceite de semilla de cuatro especies "Sesamum". (E).- *A. Kamal-Eldin et al.*- *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **68** (1991) 844-847.

N.º 5.- Un método rápido para análisis de tert-butil hidroquinona (TBHQ) en ésteres etílicos de aceite de pescado. (E).- *T.P. Incenhour y F.M. Van Dolah.*- *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **68** (1991) 659-661.

N.º 6.- Análisis de tocoferoles por HPLC Y GLC. Un estudio comparativo de métodos. (D).- *F. Ulberth et al.*- *Fett Wiss. Technol.* **94** (1992) 51-54.

N.º 7.- Normativa de la CEE sobre las características de los aceites de oliva y sobre los métodos de análisis. (Es).- *F. Gencarelli.*- *Olivae* (39) (1991) 9-11.

N.º 8.- Análisis por cromatografía líquida/espectrometría de masas (LC/MS) de tensioactivos no-iónicos usando el método FRIT-FAB. (E).- *A.L. Rockwood y T. Higuchi.*- *Tenside Surfactants Deterg.* **29** (1992) 6-12.

N.º 9.- Análisis de aceitunas zapateras mediante cromatografía gaseosa y cromatografía líquida de alta resolución. (E).- *A. Montaña et al.*- *J. Chromatog.* **594** (1992) 259-267.

MATERIAS GRASAS

N.º 10.- Aceites y grasas comestibles para alimentos manufacturados. (J).- *N. Matsui.*- *Yukagaku* **40** (1991) 915-922.

N.º 11.- Aplicación moderna de aceite de pescado. (J).- *K. Takahashi.*- *Yukagaku* **40** (1991) 931-941.

N.º 12.- Estudios de pirólisis con aceite de jojoba. (E).- *P.S. Landis et al.*- *J. Agric. Food Chem.* **40** (1992) 456-457.

N.º 13.- Nueva fuente de ácido α -eleosteárico: Aceites de semillas "Ricinocarpus bowmanii" y "Ricinocarpus tuberculatus". (E).- *K. Sundar Rao et al.*- *J. Sci. Food Agric.* **57** (1991) 427-429.

N.º 14.- Ácidos grasos α -amino. (E).- *R.P. Varma y T. Kumar.*- *Tenside Surfactants Deterg.* **29** (1992) 62-64.

N.º 15.- Efecto de ácidos grasos libres sobre el flavor de aceite de fritura. (E).- *J. Ledahudec y J. Pokorny.*- *Nahrung* **35** (1991) 1071-1075.

N.º 16.- Grasas calentadas. Parte 3. Efecto biológico y efecto de aceites templados y calentados sobre la composición en ácidos grasos de lípidos de hígado, corazón y suero de ratas. (E).- *Y. El-Shattory et al.*- *Nahrung* **35** (1991) 1007-1012.

N.º 17.- Ácidos linoleico y araquidónico dietario: efectos comparativos en lípidos de tejidos. (E).- *J. Whelan et al.*- *Lipids* **27** (1992) 85-88.

N.º 18.- Contenido en ácido gamma linolénico de productos de aceite de onagra. (E).- *R.A. Gibson et al.*- *Lipids* **27** (1992) 82-84.

N.º 19.- Acidólisis enzimática de la grasa de "sal" y de sus fracciones. (E).- *S. Bhattacharyya y D.K. Bhattacharyya.*- *Oleagineux* **46** (1991) 509-513.

N.º 20.- Obtención y empleo de materias grasas fraccionadas en seco (materias grasas vegetales y animales, materias grasas lácteas). (F).- *M.J. Kokken.*- *Rev. Fr. Corps Gras* **38** (1991) 367-376.

N.º 21.- Cambios lipídicos durante la fritura de alimentos prefritos congelados. (E).- *M.C. Pérez-Camino et al.*- *J. Food Sci.* **56** (1991) 1644-1647, 1650.

N.º 22.- Situación de aceites y grasas y sus industrias en Japón. (J).- *K. Yasuda.*- *Yukagaku* **40** (1991) 822-830.

N.º 23.-Tendencia de suministro y consumo de aceites y grasas en el mundo y Japón. (J).- *Y. Machida.*- *Yukagaku* **40** (1991) 792-800.

N.º 24.-Papel nutricional de grasa y aceite. (J).- *K. Tsuji.*- *Yukagaku* **40** (1991) 783-791.

N.º 25.-El papel de las grasas dietarias en medicina preventiva. (J).- *H. Nakamura.*- *Yukagaku* **40** (1991) 815-821.

N.º 26.- Ingestión de aceite poliinsaturado e hidroperóxidos lipídicos en biomembranas. (J).- *T. Miyazawa.*- *Yukagaku* **40** (1991) 876-884.

N.º 27.- Recientes tendencias de margarinas. (J).- *H. Edo y S. Kawaide.*- *Yukagaku* **40** (1991) 904-914.

N.º 28.- Función fisiológica de ácidos grasos poliinsaturados. (J).- *M. Kitoh.*- *Yukagaku* **40** (1991) 838-844.

N.º 29.- Estudio de polimorfismo de triglicéridos monoácidos saturados I: comportamiento a la cristalización y fusión de triestearina. (E).- *M. Kellens y H. Reynaers.*- *Fett Wiss. Technol.* **94** (1992) 94-100.

PROTEINAS

N.º 30.- Influencias de la química de superficie sobre las cinéticas de adsorción de proteínas. (E).- *J. McGuire y V. Krisdhasima.*- *Food Technol.* **45** (12) (1991) 92-96.

N.º 31.- Materias protéicas vegetales -MPV- en la alimentación humana: cuestiones de actualidad. (F).- *A. Uzzan.*- *Rev. Fr. Corps Gras* **38** (1991) 387-397.

N.º 32.-Efecto inhibidor de aminoácidos y dipeptidos sobre la fotooxidación sensibilizada de grasas. (E).- *M.M. Neumam et al.*- *Fett. Wiss. Technol.* **93** (1991) 453-456.

N.º 33.-Fosforilación enzimática de aislado de proteína de soja para propiedades funcionales mejoradas. (E).- *N.F. Campbell et al.*- *J. Agric. Food Chem.* **40** (1992) 403-406.

N.º 34.-Perfil de proteína, grasa y ácido graso de semilla de especies "Amaranthus". (E).- *D. Prakash y M. Pal.*- *J. Sci. Food Agric.* **58** (1992) 145-147.

N.º 35.- Composición en proteínas, grasa y ácidos grasos de especies "Celosia". (E).- *D. Prakash et al.*- *J. Sci. Food Agric.* **58** (1992) 143-144.

PRODUCTOS VEGETALES

N.º 36.- Constituyentes fenólicos en fracciones mayoritarias de semilla de colza tropical (E).- *N. Bibi et al.*- *Nahrung* **35** (1991) 1053-1059.

N.º 37.-Calentamiento en microonda para prevenir la deterioración de semilla de algodón durante el almacenamiento. (E).- *E.J. Coukerton et al.*- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **68** (1991) 834-839.

TECNOLOGIA

N.º 38.- Decoloración de aceites vegetales y oleoresinas con recuperación de pigmentos no alterados. (E).- *M.I. Minguéz-Mosquera et al.*- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **68** (1991) 809-813.

N.º 39.- Una evaluación de la catalisis con níquel comercial durante la hidrogenación de aceite de soja. (E).- *Y. H. Chu y L.H. Lin.*- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **68** (1991) 680-683.

N.º 40.- Cristalización de ceras en aceite de semilla de girasol: efectos de un inhibidor. (E).- *S. Petruccelli y M.C. Añón.*- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **68** (1991) 684-686.

N.º 41.- Efecto de procesado sobre la composición y estabilidad oxidativa de aceite de coco. (E).- *M.H. Gordon y I.A. Rahman.*- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **68** (1991) 577-579.

N.º 42.- Evaluación de seguridad de alimentos desarrollados por biotecnología. (J).- *Y. Saitoh.*- *Yukagaku* **40** (1991) 810-814.

N.º 43.- Extracción de soja ("Glycine max.") con ácido acético-hexano: Efecto sobre la calidad del aceite. (E).- *S. Bhagya y H. Srinivas.*- *Food Chem.* **44** (1992) 123-125.

JABONES Y DETERGENTES

N.º 44.- Descomposición térmica de fosfatos de alquilo de cadena larga. (J).- *S. Yano et al.*- *Yukagaku* **40** (1991) 1095-1099.

N.º 45.- Actividad superficial y comportamiento miscelar de sales sódicas de ácidos N-acil- ω -amido en soluciones acuosas. (E).- *A. Desai et al.*- *Tenside Surfactants Deterg.* **29** (1992) 58-61.

N.º 46.- Interacción entre detergentes aniónicos y proteínas. (E).- *J.P.S. Arora y Km.K.L. Balyan.*- *Tenside Surfactants Deterg.* **29** (1992) 47-48.

N.º 47.- Determinación de sustancias activas en alcaunosulfonatos con el objetivo de control de calidad. (D).- *H. Klotz y R. Spilker.*- *Tenside Surfactants Deterg.* **29** (1992) 13-15.

N.º 48.- Cuantificando la eficiencia de lavado en términos de detergencia y antiredeposición. Parte I: Bases teóricas. (E).- *A. Kud.*- *Tenside Surfactants Deterg.* **28** (1991) 497-505.

N.º 49.- Cuantificando la eficiencia de lavado en términos de detergencia y antiredeposición. Parte II: Ejemplos prácticos. (E).- *A. Kud.*- *Tenside Surfactants Deterg.* **28** (1991) 506-511.

N.º 50.- Detergentes con o sin fosfatos. Las consecuencias de la introducción de fosfatos en corrientes de agua. (D).- *A. Hamm.*- *Tenside Surfactants Deterg.* **28** (1991) 476-481.

N.º 51.- Sobre el efecto estabilizante de agentes acomplejantes en soluciones de perborato sódico. (D).- *H. Kelkenberg y H. Lüders.*- *Tenside Surfactants Deterg.* **28** (1991) 434-440.

SUBPRODUCTOS, RESIDUOS Y CONTAMINACION

N.º 52.- Purificación aeróbica de agua residual durante la refinación de aceite vegetal. (D).- *D. Heinrich et al.*- *Fett Wiss. Technol.* **94** (1992) 28-35.

N.º 53.- El efluente de las almazaras: propuestas para su utilización y depuración con referencias a la normativa italiana (tercera parte y fin). (Es).- *A. Ranalli.*- *Olivae* (39) (1991) 18-34.

N.º 54.- Distribución del alpechín en tierras de cultivo: efectos en las propiedades del suelo. (Es).- *R. Levi-Minzi et al.*- *Olivae* (39) (1991) 20-26.

N.º 55.- Envase y medio ambiente. (D).- *K. Dräger.*- *Tenside Surfactants Deterg.* **28** (1991) 469-470.

N.º 56.- Efecto de ciclodextrinas sobre tensioactivos no-iónicos: Reducción de actividad superficial y fitotoxicidad. (E).- *T. Cserháti et al.*- *Tenside Surfactants Deterg.* **29** (1992) 52-57.

N.º 57.- HPLC preparativa a gran escala de fosfolípidos a partir de lecitinas de soja. (E).- *C. Hanras y J.L. Perrin.*- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **68** (1991) 804-808.

N.º 58.- Efecto de la humedad y temperatura sobre el contenido en fósforo de aceite de soja crudo extraído a partir de harina fina. (E).- *P.K. Clark y H.E. Snyder.*- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **68** (1991) 814-817.

VARIOS

N.º 59.- Preparación de fosfolípidos insaturados por transesterificación catalizada por lipasa. (E).- *Y. Totani y S. Hara.*- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **68** (1991) 848-851.

N.º 60.- Interacciones oxidativas de colesterol con triacilglicerol. (E).- *S.K. Kim y W.W. Nawar.*- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **68** (1991) 931-934.

N.º 61.- Flavonoides en variedades de aceituna ("Olea europaea") durante la maduración. (E).- *G. Vlahov.*- *J. Sci. Food Agric.* **58** (1992) 157-159.

N.º 62.- Estudio quimiométrico de la teoría de Hilditch aplicada al aceite de oliva virgen. (E).- *R. Aparicio et al.*- *Anal. Chim. Acta* **259** (1992) 115-122.

N.º 63.- Método rápido indirecto para la determinación del contenido en sodio de aceitunas de mesa. (E).- *P. García et al.*- *Analyst* **117** (1992) 173-176.

N.º 64.- Comportamiento frente a la pirólisis y termoestabilidad de tocoferoles. (E).- *T. Ushikusa et al.*- *Yukagaku* **40** (1991) 1073-1079.

N.º 65.- Síntesis y estudio cinético de acciones antioxidantes y prooxidantes de derivados de vitamina E. (J).- *K. Mukai.*- *Yukagaku* **40** (1991) 1063-1072.

N.º 66.- Efectos del calentamiento en microonda sobre las estabildades relativas de tocoferoles en aceites. (E).- *H. Yoshida et al.*- *J. Food Sci.* **56** (1991) 1042-1046.

N.º 67.- Requerimiento ácido para la modificación de pH de alimentos procesados. (E).- *M.J. Mc Carthy et al.*- *J. Food. Sci.* **56** (1991) 973-976.

N.º 68.- Cinéticas de degradación de clorofilas y clorofilidas. (E).- *F.L. Canjura et al.*- *J. Food Sci.* **56** (1991) 1639-1643.

N.º 69.- Contenido en colesterol de aceite de pescado sudafricano y su variación estacional. (E).- *A.J. de Koning y T. Mol.*- *Fett Wiss. Technol.* **94** (1992) 60-63.

N.º 70.- Determinación de pentano como indicador de la rancidez en aceite. (D).- *F. Ulberth y D. Roubicek.*- *Fett Wiss. Technol.* **94** (1992) 19-21.

Patentes

Registradas en el extranjero

Hydrogenación catalítica en una etapa de aceites glicéricos.- *Helios Oljarna Domzale.*- *Patente Europa* (1991).- n.º 429995.

Hydrogenación catalítica de aceites vegetales con ayuda de catalizadores apropiados con menor formación de ácido eláidico.- *Snow Brand Milk Products Co., Mitsubishi Steel Co.*- *Patente J* (1990).- n.º 90263900.

Procedimientos de obtención de extractos vegetales caracterizados por sus propiedades anti-radicalarias y

anti-malonedialdehídicas.- *Morelle, J., Lauzanne-Morelle, E.*- *Patente F* (1990).- N.º 2661612.

Procedimiento de recuperación de carotenoides a partir de aceites glicéricos y de soluciones que contienen carotenos.- *Palm Oil Research and Development Board.*- *Patente USA* (1991).- n.º 5019668.

Aceites para margarinas con débil contenido en ácidos grasos trans-insaturados y ácidos grasos saturados.- *Kraft General Foods.*- *Patente GB* (1991).- n.º 2239256.