

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.

Procedimiento de preparación de triésteres neoalquil trioles alimentarios, utilizados como análogos de lípidos.- Nabisco Brands Inc.- Patente Europa (1991).- n.º 414384.

N-alquilactilaminas y sus procedimientos de preparación.- Stepan Europe.- Patente F (1990).- n.º 2661413.

Producto de reacción de un ácido graso epoxidado o de su ester con un ácido alfa, beta-insaturado.- Stamicarbon B.V.- Patente Europa (1991).- n.º 437001.

Procedimiento de condensación catalítica de ácidos orgánicos y/o de sus derivados y su aplicación a la preparación de cetonas, alcoholes, aminas y amidas.- Gen-

tre de Cooperation Internationale en Recherche Agronomique pour le Developpement.- Patente F (1990).- n.º 2661907.

Composición cosmética o dermofarmacéutica que contiene vesículas formadas por una mezcla fosfolípidos/glicolípidos.- L'Oreal.- Patente F (1990).- n.º 2661331.

Sales equimoleculares de ácido alfa-amino dicarboxílico y metal divalente, su procedimiento de preparación y su aplicación para la obtención de composiciones farmacéuticas.- Laboratoires Mayoly Spindler.- Patente F (1990).- n.º 2660653.

Libros

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

Introduction to Fats and Oils Technology.- Peter J. Wan, editor.- American Oil Chemists' Society, Champaign, Illinois, 1991.- VI + 330 páginas.- ISBN 0-935315-35-7.

Este libro es una recopilación de las conferencias presentadas en el curso que con el mismo título organizó la AOCS en Fenix, Arizona, del 4 al 7 de mayo de 1988. Como su propio nombre indica, su objetivo es ofrecer una visión general de la tecnología de grasas y aceites y está dedicado principalmente a personas que quieran introducirse en el tema. Consta de los siguientes capítulos:

- "The raw materials of the fats and oils industry" de E.G. Hammond, 15 páginas, 48 referencias.
- "Properties of fats and oils" de P.J. Wan, 34 páginas, 9 referencias.
- "Principles in fats and oils technology" de A.H. Chen, 9 páginas, 9 referencias.
- "Oilseed extraction" de D.C. Tandy, 26 páginas, 9 referencias.
- "Refining" de H.G. Duff, 10 páginas, sin referencias.
- "Absorptive treatment of edible oils" de R.C. Hastert, 10 páginas, 11 referencias.
- "Winterizing" de H.G. Duff, 9 páginas, sin referencias.
- "Hydrogenation" de R.C. Hastert, 23 páginas, 23 referencias.
- "Deodorization" de A.M. Gavin, 28 páginas, 14 referencias.
- "Emulsifiers for the food industry" de G.L. Hasenhuettl, 18 páginas, 25 referencias.
- "Shortening and margarine products" de R.J. Bell, 28 páginas, 14 referencias.
- "Fats and oils oxidation" de S.S. Lin, 21 páginas, sin referencias.
- "Managing oil quality" de M.K. Gupta, 19 páginas, sin referencias.
- "By-product utilization" de K.T. Zlich, 16 páginas, 31 referencias.
- "Protein and co-products from soy processing" de K.E. Beery, 8 páginas, sin referencias.

- "Economics of fats and oils plants" de R.A. Carr, 18 páginas, sin referencias.

- "Environmental considerations in fats and oils technologies", 21 páginas, sin referencias.

- "Oils and oilseed trading" de S. Anderson, 7 páginas, 6 referencias.

- "Nutritional and health aspects of dietary lipids" de G.U. Liepa y M.A. Gorman, 10 páginas, 54 referencias.

Se trata, por tanto, de una visión general y actual del tema que resulta muy interesante para cualquiera que quiera introducirse en el mismo.

F.J. Hidalgo

Microbiología 1990.- Editado por J. Casadesús y F. Ruiz-Berraquero.- Secretariado de Publicaciones de la Universidad de Sevilla, Sevilla, 1990.- 325 páginas.- ISBN 84-7405-548-2.

La obra en idioma español es una colección de revisiones sobre la Biología de microorganismos, y pretende llenar un hueco en la literatura científica en castellano, en la que escasean los libros de revisiones actualizados.

Contiene 35 temas o capítulos, independientes cada uno, tratados por otros tantos autores españoles especialistas en sus temas específicos.

El objeto del libro es presentar una colección de artículos deliberadamente variados, tanto en su temática como en su enfoque, con el único denominador común de pertenecer a la Microbiología en su sentido más amplio, que incluye hasta la Inmunología, de la que los microorganismos son protagonistas indirectos. Siguiendo las últimas tendencias una gran parte de los capítulos tratan de la Biología Molecular, aunque también se dedican otros a la Morfología, Bioquímica, Fisiología, Ecología y Taxonomía, e incluso a la Informática Aplicada.

La obra ofrece una colección de lecturas a los profesionales de la ciencia y la enseñanza, así como a los estudiantes de Medicina, Veterinaria, Farmacia y Biología. Al final de cada capítulo, cada autor da unas referencias bibliográficas sobre la materia estudiada, que ayudan a ampliar el conocimiento del texto.

M.ª C. Durán Quintana