

DOCUMENTACION

Bibliografía de revistas

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

ANÁLISIS

- N.º 343.- Método rápido para la detección de adiciones de aceites de semillas en aceite de oliva por cromatografía líquida de alta eficacia. (Es).- J. Sanchís Rodríguez y J. Rodríguez Serrano.- Alimentaria 28 (224) (1991) 27-29.
- N.º 344.- Métodos para medir los cambios en los aceites de fritura por inmersión en grasas. (Es).- P. J. White.- Alimentaria 28 (225) (1991) 81-87.
- N.º 345.- Separación mediante HPLC de pigmentos clorofílicos y carotenoides de cuatro plantaciones de kiwi. (E).- M. P. Cano.- J. Agric. Food Chem. 39 (1991) 1786-1791.
- N.º 346.- Nuevo componente lipídico identificado en aguacate por espectroscopia RMN y CG-EM. (E).- N. Frega et al.- Chem. Phys. Lipids 60 (1991) 133-142.
- N.º 347.- Estudios RMN de alta resolución de aceites de pescado. (E).- F. D. Gunstone.- Chem. Phys. Lipids 59 (1991) 83-89.
- N.º 348.- Una determinación simple y rápida de aldehídos en aceites vegetales y de pescado autooxidados. (E).- K. Miyashita et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. 68 (1991) 748-751.
- N.º 349.- Determinación de especies moleculares de triacilglicerol de aceite por cromatografía líquida de alta resolución en fase quiral y en fase inversa. (E).- G. Semporé y J. Bézard.- J. Am. Oil Chemists' Soc. 68 (1991) 702-709.
- N.º 350.- Identificación de los principales 4 α -metilesteroles por espectrometría de masa y de RMN de protón. (F).- J. Busson-Breysse et al.- Rev. Fr. Corps Gras 38 (1991) 321-328.
- N.º 351.- Como medir la rancidez oxidativa en grasas y alimentos grasos. (E).- J. B. Rossell.- Lipid Technol. 3 (1991) 122-126.
- N.º 352.- Análisis: Determinación de ácidos grasos trans en grasas y aceites. (E).- W. W. Christie.- Lipid Technol. 3 (1991) 65-66.

MATERIAS GRASAS

- N.º 353.- Modificación de aceites vegetales comestibles seleccionados a aceites de alto oleico por intercambio de ester catalizado por lipasa. (E).- R. Sridhar et al.- J. Agric. Food Chem. 39 (1991) 2069-2071.
- N.º 354.- Composición y desarrollo de triacilglicerol de aceite de colza (*Brassica campestris*) en diferentes estados de maduración. (E).- H. Kallio et al.- J. Agric. Food Chem. 39 (1991) 1752-1756.
- N.º 355.- La regulación de los aceites y grasas de fritura. (E).- R. F. Stier y M. M. Blumenthal.- Alimentaria 28 (255) (1991) 71-76.
- N.º 356.- Modificación de grasas vegetales indias seleccionadas en sustitutos de manteca de cacao mediante intercambio de éster catalizado por lipasa. (E).- R. Sridhar et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. 68 (1991) 726-730.
- N.º 357.- Polimorfismo de POS.I. Frecuencia y transformación polimorfa. (E).- T. Arishima et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. 68 (1991) 710-715.
- N.º 358.- Aplicación de una modificación analítica de la reacción de iodolactonización para la detección selectiva de ácidos grasos insaturados Δ^5 (Δ^4). (E).- A. B. Imbs et al.- Chem. Phys. Lipids 60 (1991) 71-76.
- N.º 359.- Componentes minoritarios responsables en la reversión del flavor de aceite de soja. (E).- Y. Eudo et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. 68 (1991) 769-771.
- N.º 360.- Efecto de los productos volátiles de la reacción de Maillard en la oxidación lipídica. (E).- B. E. Elizalde et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. 68 (1991) 758-762.
- N.º 361.- Solubilización de vitamina C en aceite de pescado y efecto sinérgico con vitamina E en el retraso de la oxidación. (E).- D. Han et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. 68 (1991) 740-743.

N.º 362.— Interés nutricional de las grasas animales en alimentación humana. (F).— J. de la Tullaye.— Rev. Fr. Corps Gras **38** (1991) 329-333.

N.º 363.— Relaciones entre la estructura de los triacilglicérols y sus datos de retención en CLAE. (F).— J. C. Bouteiller y R. Maurin.— Rev. Fr. Corps Gras **38** (1991) 297-304.

N.º 364.— Nutrición: lípidos de palma de aceite: aceites comestibles con atributos nutricionales de interés. (E).— M. I. Gurr.— Lipid Technol. **3** (1991) 62-64.

PROTEINAS

N.º 365.— Cinética de desestabilización de espumas de proteína de soja. (E).— M. A. Yu y S. Damodaran.— J. Agric. Food Chem. **39** (1991) 1563-1567.

N.º 366.— Resultados comparativos de proteínas de trigo modificadas químicamente y enzimáticamente. (E).— J. Lakkis y R. Villota.— Food Chem. **43** (1992) 93-105.

N.º 367.— Mecanismo de formación de cloropropanoles presentes en hidrolizados de proteínas. (E).— P. D. Collier et al.— J. Am. Oil Chemists' Soc. **68** (1991) 785-790.

N.º 368.— Interacción entre lípidos y proteínas dietarias en la regulación de lípidos de hígado y suero en el conejo. Efecto de proteína de pescado. (E).— N. Bergeron et al.— Lipids **26** (1991) 759-764.

PRODUCTOS VEGETALES

N.º 369.— Clasificación rápida por HPLC de pigmentos vegetales en hoja fresca de té (*Camelia sinensis* L.). (E).— S. J. Taylor y I. J. McDowell.— J. Sci. Food Agric. **57** (1991) 287-291.

N.º 370.— Volátiles de habas de soja almacenadas, tratadas con microondas. (E).— J. M. Snyder et al.— J. Am. Oil Chemists' Soc. **68** (1991) 744-747.

TECNOLOGIA

N.º 371.— Métodos de extracción del aceite vegetal a costo reducido, en los medios rurales. (E).— J. H. Broadbent.— Chem. Phys. Lipids **46** (1991) 385-386.

N.º 372.— Decoloración de aceites de soja y algodón mediante hidrógeno generado "in situ".

(E).— S. B. Mukhopadhyay et al.— J. Am. Oil Chemists' Soc. **68** (1991) 791.

N.º 373.— Un proceso tecnológico húmedo aplicado a la semilla de jojoba para la obtención de aceite y harina proteica destoxificada. (E).— A. Lanzani et al.— J. Am. Oil Chemists' Soc. **68** (1991) 772-774.

N.º 374.— Tecnología punta en desodorización. (F).— A. Athanassiadis.— Rev. Fr. Corps Gras **38** (1991) 305-314.

N.º 375.— Oleoquímicas a partir del ácido ricinoleico. (E).— M. K. Schwitzer.— Lipid Technol. **3** (1991) 117-121.

N.º 376.— Tecnología de desodorización. (E).— P. Sjöberg.— Lipid Technol. **3** (1991) 52-57.

N.º 377.— Semilla de colza de bajo contenido en ácido erucico y la industria de aceite comestible. (E).— J. Mickle y P. Fedec.— Lipid Technol. **3** (1991) 47-51.

JABONES Y DETERGENTES

N.º 378.— Propiedades físicas de jabones de cadmio. (E).— R. P. Varma y A. K. Virmani.— Tenside Surfactants Deterg. **28** (1991) 370-371.

N.º 379.— Sulfobetáinas. Parte 2. (D).— R. Ohme et al.— Tenside Surfactants Deterg. **28** (1991) 235-240.

N.º 380.— Emulsiones de perfluorocarbono estables. (D).— U. Groß et al.— Tenside Surfactants Deterg. **28** (1991) 250-256.

N.º 381.— Producción de fluoruro de aluminio. (E).— A. Krysztafiewicz y J. Blaszcak.— Tenside Surfactants Deterg. **28** (1991) 260-263.

N.º 382.— Efecto del dióxido de cloro sobre los tensioactivos. (E).— H. Weinberg y N. Narkis.— Tenside Surfactants Deterg. **28** (1991) 282-286.

N.º 383.— Estudios de velocidad ultrasónica y densidad de caprato de níquel (II) en solventes orgánicos. (E).— R. P. Varma y A. Rani.— Tenside Surfactants Deterg. **28** (1991) 273-276.

N.º 384.— Efectos estructurales de aminas secundarias polioxipropiladas sobre la adsorción en interfases solución acuosa-aire. (E).— A. Sokolowski et al.— Tenside Surfactants Deterg. **28** (1991) 267-272.

N.º 385.— Tensioactivos de silicona; Parte IV. (E).— H. F. Fink.— Tenside Surfactants Deterg. **28** (1991) 306-312.

N.º 386.— Propiedades de espuma en formación de tensioactivos aniónicos selectos. (D).— J. Plucinski et al.— Tenside Surfactants Deterg. **28** (1991) 323-328.

N.º 387.— Métodos analíticos diferentes para tensioactivos. Una comparación. (D).— U. Denter et al.— *Tenside Surfactants Deterg.* **28** (1991) 333-336.

N.º 388.— Sulfobetainas. Parte 3. (D).— H. Seibt et al.— *Tenside Surfactants Deterg.* **28** (1991) 337-347.

N.º 389.— Biodegradación (degradación primaria, final y productos intermedios) de algunos tensioactivos noiónicos y aniónicos importantes. (D).— H. Brüsche et al.— *Tenside Surfactants Deterg.* **28** (1991) 348-355.

N.º 390.— Evaluación de la biodegradabilidad de tensioactivos y detergentes usados en Turquía. (E).— F. Sengül.— *Tenside Surfactants Deterg.* **28** (1991) 356-361.

VARIOS

N.º 391.— Esteroles marinos. (E).— R. G. Kerr y B. J. Baker.— *Nat. Prod. Reports* **8** (1991) 465-497.

N.º 392.— Carotenoides y politerpenoides. (E).— G. Britton.— *Nat. Prod. Reports* **8** (1991) 223-249.

N.º 393.— Pruebas rápidas para obtener frituras de buena calidad. (Es).— J. L. Litovsky et al.— *Alimentaria* **28** (225) (1991) 97-104.

N.º 394.— Aspectos de seguridad en las grasas y aceites de fritura (Es).— W. L. Clark y G. W. Serbia.— *Alimentaria* **28** (225) (1991) 89-95.

N.º 395.— Una nueva perspectiva en la química y física de las frituras por inmersión. (Es).— M. M. Blumenthal.— *Alimentaria* **28** (225) (1991) 65-70.

N.º 396.— Control de calidad en operaciones de fritura por inmersión en grasas. (Es).— G. A. Jacobson.— *Alimentaria* **28** (225) (1991) 77-80.

N.º 397.— Antioxidantes volátiles producidos a partir de sistema modelo glicina/aceite de maíz calentado. (E).— C. Macku y T. Shibamoto.— *J. Agric. Food Chem.* **39** (1991) 1990-1993.

N.º 398.— Efectos del calentamiento en micro-onda sobre las estabilidades relativas de los tocoferoles en aceites. (E).— H. Yoshida et al.— *J. Food Sci.* **56** (1991) 1042-1046.

N.º 399.— Requerimiento ácido para modificación de pH de alimentos procesados. (E).— M. J. McCarthy et al.— *J. Food Sci.* **56** (1991) 973-976.

N.º 400.— Factores que afectan la calidad de mayonesa de aceite de pescado. (E).— Y. T. L. Hsieh y J. M. Regenstein.— *J. Food Sci.* **56** (1991) 1298-1301, 1307.

N.º 401.— Antioxidantes naturales (E).— J. Löliger.— *Lipid Technol.* **3** (1991) 58-61.

Patentes

Registradas en el extranjero

Cristalización por fraccionamiento en seco en contra-corriente de materias grasas.— Unilever L. V., Unilever PLC.— Patente Europa (1990).— N.º 399597.

Procedimiento de regeneración de aceites de fritura.— Klensz Inc.— Patente USA (1990).— N.º 4968518.

Método de preparación de germen de maíz desgrasado.— Idemitsu Petrochemical Co. Ltd.— Patente Europa (1990).— N.º 0367128.

Esteres de ácidos grasos y de poliol alcoxilado empleados como sustitutos de materias grasas.— Procter and Gamble Co.— Patente Europa (1991).— N.º 415635.

Estabilización de poliésteres de ácidos grasos utilizados como sustitutos de materias grasas.— Procter and Gamble Co.— Patente Europa (1991).— N.º 424066.

Hidrolizado de proteína y su utilización como agente antioxidante alimentario o cosmético.— Japan Maize Products Co. Ltd.— Patente J (1991).— N.º 9150293.

Protección de alimentos, productos cosméticos y farmacéuticos contra la oxidación.— Societe des Produits Nestlé S. A.— Patente Europa (1991).— N.º 424679.

Sulfonación de glicéridos insaturados.— Henkel K.G.A.A.— Patente RFA (1991).— N.º 3 936 001.

Preparación de sales cálcicas de ácidos grasos a partir de materias grasas.— Gunmiken Kasei Sangyo K. K.— Patente J (1991).— N.º 9114536.