

# DOCUMENTACION

## Bibliografía de revistas

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

### ANÁLISIS

**N.º 279.**— Determinación de posiciones de doble enlace en ácidos grasos altamente insaturados por GC-MS. (J).— K. Yamamoto et al.— Yukagaku **40** (1991) 497-506.

**N.º 280.**— Identificación de derivados clorofilicos mediante espectrometría de masas. (E).— R. B. van Breemen et al.— J. Agric. Food. Chem. **39** (1991) 1452-1456.

**N.º 281.**— Análisis mediante HPLC de antioxidantes fenólicos, tocoferoles y triglicéridos. (E).— N. K. Andrikopoulos et al.— J. Am. Oil Chemists' Soc. **68** (1991) 359-364.

**N.º 282.**— Estudio comparativo de métodos analíticos para la evaluación de la calidad de aceite de soja. (E).— Y. H. Chu.— J. Am. Oil Chemists' Soc. **68** (1991) 379-384.

**N.º 283.**— Análisis químico y físico de aceites a partir de cuatro especies de Cucurbitaceas. (E).— G.I.O. Badifu.— J. Am. Oil Chemists' Soc. **68** (1991) 428-432.

**N.º 284.**— Evaluación de ésteres metílicos no polares por columna y cromatografía gaseosa para la valoración de aceites de oliva usados en frituras. (E).— C. Cuesta et al.— J. Am. Oil Chemists' Soc. **68** (1991) 443-445.

**N.º 285.**— Estimación mediante FTIR del contenido en ácidos grasos libres en aceites crudos extraídos a partir de habas de soja dañadas. (E).— A. C. Lanser et al.— J. Am. Oil Chemists' Soc. **68** (1991) 448-449.

**N.º 286.**— Recientes desarrollos en cromatografía líquida de alta eficacia y cromatografía gaseosa de lípidos. (E).— W. W. Christie.— Rev. Fr. Corps Gras. **38** (1991) 155-160.

**N.º 287.**— Determinación del contenido en grasa y agua "in vitro" e "in vivo" por resonancia magnética nuclear de protón. (E).— A. D. Mitchell et al.— J. Sci. Food Agric. **56** (1991) 265-276.

**N.º 288.**— Análisis de la composición de ácidos grasos de lípidos de biomasa. (D).— W. Engst et al.— Nahrung **35** (1991) 695-700.

**N.º 289.**— Determinación de carotenoides en alimentos mediante cromatografía líquida de alta eficacia. (E).— Z. M. Abdel-Kader.— Nahrung **35** (1991) 689-693.

**N.º 290.**— Análisis de tensioactivos aniónicos mediante cromatografía líquida de alta eficacia con detector conductivo. (J).— Y. Kondoh.— Yukagaku **40** (1991) 671-677.

**N.º 291.**— Aportes de los reactivos de Grignard en el análisis de ácidos grasos de cadenas cortas. (F).— M. Pina et al.— Rev. Fr. Corps Gras **38** (1991) 213-218.

**N.º 292.**— Análisis de ésteres esterílicos como una ayuda para la identificación de aceites en mezclas. (E).— M. H. Gordon y R. E. Griffith.— Food Chem. **43** (1992) 71-78.

### MATERIAS GRASAS

**N.º 293.**— Nuevos resultados sobre las adiciones de radicales libres a compuestos grasos insaturados. (E).— J. O. Metzger y U. Linker.— Fett Wiss. Technol. **93** (1991) 244-249.

**N.º 294.**— Glicosfingolípidos bioactivos. (J).— M. Iwamori.— Yukagaku **40** (1991) 361-369.

**N.º 295.**— Fotoconjugación de linoleato de metilo en presencia de compuestos de iodo. (J).— K. Seki et al.— Yukagaku **40** (1991) 507-510.

**N.º 296.**— Estructuras cristalinas y puntos de fusión de triacilglicerolos insaturados en la fase  $\beta$ . (E).— S. de Jong et al.— J. Am. Oil Chemists' Soc. **68** (1991) 371-378.

**N.º 297.**— Separación de ácidos saturados e insaturados a partir de aceite de germen de arroz. (E).— E. M. El-Zanati y M. A. Khedr.— J. Am. Oil Chemists' Soc. **68** (1991) 436-439.

**N.º 298.**– Producción de glicéridos de cadena media por lipasa inmovilizada en un sistema libre de solvente. (E).– S. M. Kim y J. S. Rhee.– J. Am. Oil Chemists' Soc. **68** (1991) 499-503.

**N.º 299.**– Principales características de composición de grasas de aves de corral. (F).– M. Vian y G. Gandemer.– Rev. Fr. Corps Gras. **38** (1991) 171-177.

**N.º 300.**– Ácido vernólico en aceite de semilla "Tabebuia argentea": Una fuente moderada de aceite. (E).– C. D. Daulatabad y K. M. Hosamani.– J. Am. Oil Chemists' Soc. **68** (1991) 520-521.

**N.º 301.**– Ácidos grasos ciclopropenoides de seis aceites de semillas de malvaceae. (E).– K. Sundar Rao.– J. Am. Oil Chemists' Soc. **68** (1991) 518-519.

**N.º 302.**– Diversidad de ácido graso y aceite de "Cuphea viscosissima": Una fuente de ácidos grasos de cadena media. (E).– S. J. Knapp et al.– J. Am. Oil Chemists' Soc. **68** (1991) 515-517.

**N.º 303.**– Propiedades físicas de fracciones de aceite de manteca obtenido por extracción con dióxido de carbono supercrítico. (E).– H. Hamman et al.– Fett Wiss. Technol. **93** (1991) 374-378.

**N.º 304.**– Comparación del efecto del aceite de palma, aceite de soja endurecido y manteca de cacao. (J).– Ch. Murakami et al.– Yukagaku **40** (1991) 719-724.

**N.º 305.**– La cara nutricionista a las materias grasas obtenidas por vía enzimática. (F).– J. Pacealín et al.– Rev. Fr. Corps Gras **38** (1991) 249-256.

**N.º 306.**– Cinética de degradación de ácidos grasos y compuestos fenólicos en solución miscelar. (F).– H. Chimi et al.– Rev. Fr. Corps Gras **38** (1991) 225-231.

**N.º 307.**– Control de la calidad de grasas y aceites de fritura: correlación entre el contenido en compuestos polares y viscosidad. (F).– I. Suys.– Rev. Fr. Corps Gras **38** (1991) 219-224.

#### PROTEÍNAS

**N.º 308.**– Adaptación de síntesis de proteína a las dietas proteicas en ratas. (E).– K. J. Petzke et al.– Nahrung **35** (1991) 547-549.

**N.º 309.**– Propiedades funcionales selectas de preparaciones de proteínas de semillas de colza destoxificadas por ácido fítico. (E).– J. Kroll.– Nahrung **35** (1991) 619-624.

**N.º 310.**– Contribución al aprovechamiento de los orujos de oliva. Enriquecimiento proteico de un orujo de oliva deshuesado por vía microbiológica. (F).– G. Balatsouras et al.– Oleagineux **46** (1991) 333-335.

#### PRODUCTOS VEGETALES

**N.º 311.**– Distribución de lípidos en el exocarpo y mesocarpo de tres variedades de frutos de palma (*Elaeis guineensis*) (E).– S. George y C. Arumughan.– J. Sci. Food Agric. **56** (1991) 219-222.

**N.º 312.**– Contenido de glucosinolatos y glucósidos crudos en variedades de semilla de colza japonesa. (E).– R. Amarowicz et al.– Nahrung **35** (1991) 671-673.

#### TECNOLOGÍA

**N.º 313.**– Efecto de los tratamientos por calor en aceites por presión de canola. II. Estabilidad oxidativa. (E).– E. M. Prior et al.– J. Am. Oil Chemists' Soc. **68** (1991) 407-411.

**N.º 314.**– Evaluación económica de proceso de ingeniería de la extracción de etanol de semilla de algodón: Análisis preliminar. (E).– G. Abraham et al.– J. Am. Oil Chemists' Soc. **68** (1991) 418-421.

**N.º 315.**– Aplicación de la extracción de fluidos supercríticos a la desacidificación de aceites de oliva. (E).– M. Gonçalves et al.– J. Am. Oil Chemists' Soc. **68** (1991) 474-480.

**N.º 316.**– Extracción con dióxido de carbono supercrítico de aceite de onagra. (E).– F. Favati et al.– J. Am. Oil Chemists' Soc. **68** (1991) 422-427.

**N.º 317.**– Fotoconjugación e hidrogenación no-isomerizante de ésteres de ácidos grasos poliinsaturados. (F).– E. Ucciani et al.– Rev. Fr. Corps Gras. **38** (1991) 161-166.

**N.º 318.**– Cambios en la composición de ácidos grasos durante el procesado de pescado. (E).– M. Voldrich et al.– Nahrung **35** (1991) 663-664.

#### JABONES Y DETERGENTES

**N.º 319.**– Cinéticas de degradación de tensioactivos. (E).– J. M. Quiroga y D. Sales.– Tenside Surfactants Deterg. **28** (1991) 28-30.

**N.º 320.**– Determinación de tensioactivos aniónicos, noiónicos y catiónicos en muestras medio ambientales. (E).– E. Matthijs y E. C. Hennes.– *Tenside Surfactants Deterg.* **28** (1991) 22-27.

**N.º 321.**– Síntesis de tensioactivos a partir de 1-olefinas vía reacción de bromoalkoxilación. (E).– M. Okahara et al.– *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **68** (1991) 348-351.

**N.º 322.**– Adsorción de superficie en las mezclas de dodecilsulfato sódico y nonilfenol oxietilenado con diferentes grados de oxietilación. (E).– F. J. Carrión Fité.– *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **68** (1991) 272-277.

**N.º 323.**– Preparación y propiedades de superficie activa de nuevos compuestos anfipáticos con dos grupos fosfatos y dos grupos alquilo de cadena larga. (E).– Y.– P. Zhu et al.– *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **68** (1991) 268-271.

**N.º 324.**– Solubilización de jabones cálcicos mediante ácidos grasos. (E).– R. J. Jandacek.– *Lipids* **26** (1991) 250-253.

**N.º 325.**– Preparación y propiedades de tensioactivos de cadena doble o triple con dos grupos sulfonatos derivados a partir de N-acildietanolaminas. (E).– Y.– P. Zhu et al.– *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **68** (1991) 539-543.

#### SUBPRODUCTOS, RESIDUOS Y CONTAMINACIÓN

**N.º 326.**– El efluente de las almazaras: propuestas para su utilización y depuración con referencias a la normativa italiana (segunda parte).– (Es).– A. Ranalli.– *Olivae* (38) (1991) 26-40.

**N.º 327.**– Autoxidación de lecitina de soja almacenada. (E).– Z. Reblova et al.– *Nahrung* **35** (1991) 665-666.

#### VARIOS

**N.º 328.**– Extracción e identificación de antioxidantes en avena. (E).– K. J. Duve y P. J. White.– *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **68** (1991) 365-370.

**N.º 329.**– Características de calidad de mezclas de aceites vegetales comestibles. (E).– Nasirullah, K. N. Ankaiah et al.– *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **68** (1991) 446-447.

**N.º 330.**– Inactivación química de inhibidores de proteasa de soja. (E).– D. J. Sessa y T. C. Nelsen.– *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **68** (1991) 463-470.

**N.º 331.**– Medida de las interacciones oxidativas del colesterol. (E).– W. W. Nawar et al.– *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **68** (1991) 496-498.

**N.º 332.**– Determinación de grupos carbonilos en productos etoxilados: Estudio de la estabilidad. (I).– F. Felippone et al.– *Riv. Ital. Sostanze Grasse* **67** (1990) 621-625.

**N.º 333.**– Variaciones estacionales en la composición lipídica de carne de conejo silvestre (*Oryctolagus cuniculus*) español. (E).– M. I. Cambero et al.– *J. Sci. Food Agric.* **56** (1991) 351-362.

**N.º 334.**– El mercado internacional del aceite de oliva y su evolución. (Es).– No indicado.– *Olivae* (38) (1991) 10-16.

**N.º 335.**– Evolución del mercado internacional de las aceitunas de mesa. (Es).– No indicado.– *Olivae* (38) (1991) 17-19.

**N.º 336.**– Aceptabilidad de dietas que contienen aceite de oliva de fritura de sardina (*Sardina pilchardus*) en la prevención de la hipercolesterolemia dietética en ratas. (E).– F. J. Sánchez-Muniz et al.– *J. Sci. Food Agric.* **56** (1991) 155-165.

**N.º 337.**– Efecto del esqualeno sobre la estabilidad al calor de aceite de colza y lípidos modelo. (E).– M. Malecka.– *Nahrung* **35** (1991) 541-542.

**N.º 338.**– Influencia de la dieta y de la resección intestinal sobre la utilización metabólica y digestiva de grasas en ratas. (E).– F. Coves et al.– *Nahrung* **35** (1991) 503-511.

**N.º 339.**– Efectos toxicológicos de una mezcla de ácidos grasos en ratas. (D).– H.– J. Lewerenz et al.– *Nahrung* **35** (1991) 465-474.

**N.º 340.**– Efecto de la concentración de los componentes sobre las propiedades reológicas de emulsiones aceite de maíz en agua. (E).– K. Suzuki et al.– *J. Food Sci.* **56** (1991) 796-798.

**N.º 341.**– Formación de hexanal vía oxidación lipídica en función de la concentración de oxígeno: medida y cinética. (E).– C. M. Koelsch et al.– *J. Food Sci.* **56** (1991) 816-820.

**N.º 342.**– Transmisión genética por vía clonal de los caracteres unidos a la producción de aceite en palma. (F).– L. Baudouin y T. Durand-Gasselin.– *Oleagineux* **46** (1991) 313-320.