

## Patentes

### Registradas en el extranjero

Preparación de agentes eficaces de eliminación de aflatoxinas de aceites vegetales.— Tian-dong Chemical Plant.— Patente China (1990).— N.º 1047786.

Método y solventes para producir monoglicéridos puros y eventualmente diglicéridos y/o triglicéridos puros.— Peter S., Czech, P., Ender U., et al.— Patente Europa (1991).— N.º 416661.

Interesterificación por lipasa utilizada como catalizador de interesterificación.— Unilever PLC.— Patente Mundial (1983).— N.º 8303844.

Procedimiento y catalizador enzimático para la transesterificación de triglicéridos.— Unilever N. V., Unilever PLC.— Patente Europa (1991).— N.º 417823.

Aparato y procedimiento en continuo de transesterificación de glicéridos con alcoholes de cadenas cortas.— Henkel K.G.A.A.— Patente D (1991).— N.º 3932514.

Control de componentes triglicéridicos en la fabricación de aceite de ricino hidrogenado.— Itoh Oil MFG Co. Ltd.— Patente J (1991).— N.º 9184099.

Métodos y preparativos para separar los monoglicéridos de ácidos grasos.— Henkel K.G.A.A.— Patente RDA (1991).— N.º 3937287.

Separación de ésteres de ácidos grasos altamente insaturados a partir de aceites.— Chiyoda Chemical Engineering and Construction Co. Ltd.— Patente J (1991).— N.º 9168698.

Separación de esteroides de lípidos.— Piper J. W., McLachlan C.N.S.— Patente Mundial (1990).— N.º 9002788.

Obtención de aceites vegetales hidrogenados que tienen características de mantequillas duras.— Lubrizol Corp.— Patente Canadá (1991).— N.º 2023487.

Obtención de aceite rico en ácido oléico a partir de aceites vegetales.— Lubrizol Corp.— Patente Canadá (1991).— N.º 2023486.

## Libros

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

**Omega-3 fatty acids in health and disease.**— Edited by Robert S. Lees and Marcus Karel.— Marcel Dekker. Inc., New York and Basel, 1990.— 8+240 páginas.— ISBN 0-8247-8292-5.

Dentro del mundo de la nutrición, uno de los temas que en los últimos años está recibiendo mayor atención es el relacionado con el tipo de grasa de la dieta y dentro de este apartado las grasas de pescado ocupan un lugar preferente. Este aumento de interés ha sido consecuencia del incremento de datos que sugieren que el pescado y el aceite de pescado poseen efectos beneficiosos para la salud humana, entre los que destacan la reducción de problemas cardiovasculares y la reducción de artritis. Estos efectos se cree que son causados por ciertos ácidos grasos poliinsaturados, llamados omega-3 ( $\omega$ -3 o n-3) por la posición del doble enlace en relación al metileno terminal, en contraste con los  $\omega$ -6 o n-6 que son

los ácidos poliinsaturados más comunes dentro del reino vegetal.

El libro que aquí se comenta (volumen 37 dentro de la serie Food Science and Technology) recoge los resultados de gran parte de las investigaciones, realizadas, dentro del programa Sea Grant College del MIT, sobre relación entre aceite de pescado y salud humana. Está estructurado en dos apartados, en el primero se recogen los aspectos médicos y en el segundo los técnicos. En los seis capítulos del primer apartado se citan y sopesan las evidencias que el consumo de pescado o su aceite tienen sobre la hipertensión, enfermedades coronarias, reumatismo y cáncer. También se revisan en detalle los efectos, que los ácidos grasos  $\omega$ -3 de la dieta, tienen sobre los lípidos de la sangre y las actividades de las plaquetas.

La segunda parte del libro que consta de cuatro capítulos, recoge los estudios sobre aspectos tec-