DOCUMENTACION

Bibliografía de revistas

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

ANALISIS

N.º 199.– Aislamiento e identificación parcial de lactonas a partir de ácido isoesteárico técnico. (E).– *N.C.M. Laane et al.*– *Fett Wiss. Technol.* **93** (1991) 204-210.

N.º 200.– Un esquema de análisis para la estimación de la calidad de aceite crudo. (E).– *J.M. Snyder et al.*– *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **68** (1991) 285-288.

N.º 201.– Determinación del ácido petroselinico en los aceites de "Apiaceae". (F).– *E. Ucciani et al.*– *Rev. Fr. Corps Gras* **38** (1991) 109-115.

N.º 202.– Isómeros del ácido tetracosenoico de aceite de pescado y análisis por GLC de ácidos grasos poliinsaturados. (E).– *N.C. Shantha y R.G. Ackman.*– *Lipids* **26** (1991) 237-239.

N.º 203.– Combinación de cromatografía líquida de alta eficacia de ión plata y fase inversa en el fraccionamiento de triacilglicerol de aceite de arenque. (E).– *P. Laakso y W.W. Christie.*– *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **68** (1991) 213-223.

N.º 204.– Análisis estereoespecífico de triacil-sn-glicerol mediante cromatografía líquida de alta eficacia quirál. (E).– *T. Takagi y Y. Ando.*– *Lipids* **26** (1991) 542-547.

N.º 205.– Análisis regio y estereoquímico de derivados de ácidos trihidroxioctadecenoicos a partir de 9- y 13-hidroperóxidos del ácido linoleico. (E).– *M. Hamberg.*– *Lipids* **26** (1991) 407-415.

N.º 206.– Separación de colesterol, y acilglicerol, ácidos y amidas grasas mediante cromatografía en capa fina. (E).– *A. Bilyk et al.*– *Lipids* **26** (1991) 405-406.

N.º 207.– Control analítico de grasas. (Es).– *R. Codony Salcedo.*– *Aliment. Equipos Technol.* **10** (5) (1991) 53-65.

N.º 208.– Determinación del índice de iodo usando disolvente alternativo al tetracloruro de carbono - Resultados de un estudio colaborativo. (J).– *S. Watanabe.*– *Yukagaku* **40** (1991) 592-600.

MATERIAS GRASAS

N.º 209.– Composición lipídica de las drupas de aceitunas de dos olivares de la zona del Chianti en función de la maduración. Nota I: Composición en triglicéridos y ácidos grasos. (I).– *N. Frega et al.*– *Riv. Ital. Sostanze Grasse* **68** (1991) 69-74.

N.º 210.– Triglicéridos de cadena media: una grasa no convencional. (E).– *Ch. J. Megremis.*– *Food Technol.* **45** (2) (1991) 108-110, 114.

N.º 211.– Mecanismo y cinética de la oxidación lipídica durante la cromatografía en capa fina sobre gel de sílice. (E).– *N.V.L. Yanishlieva y I.N. Marekov.*– *Riv. Ital. Sostanze Grasse* **68** (1991) 189-193.

N.º 212.– Variaciones en los componentes menores esterificados y libres de aceites obtenidos de aceitunas, en función de la maduración y almacenaje. (I).– *C. Mariani et al.*– *Riv. Ital. Sostanze Grasse* **68** (1991) 179-187.

N.º 213.– Hidrólisis enzimática de grasas animales en solventes orgánicos a temperaturas por debajo de sus puntos de fusión (E).– *M. D. Virto et al.*– *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **68** (1991) 324-327.

N.º 214.– Hidrólisis de triglicéridos catalizada por lipasa en solventes orgánicos. (E).– *A. Bilyk et al.*– *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **68** (1991) 320-323.

N.º 215.– Producción de ácido gamma linoléico por bioconversión del ácido linoléico de algunos aceites vegetales. (F).– *G. Aggelis et al.*– *Rev. Fr. Corps Gras* **38** (1991) 95-102.

N.º 216.– Utilización de una lipasa miceliana para la obtención de ácidos grasos libres y ésteres de ácidos grasos. (F).– *C. Gancet.*– *Rev. Fr. Corps Gras* **38** (1991) 79-84.

N.º 217.– Termodinámica de formación de sólido en aceite de semilla de algodón. (E).– *C. Kapsen et al.*– *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **68** (1991) 237-240.

N.º 218.– Constituyentes insaponificables de diez aceites de semillas indias. (E).– *V. Spitzer et al.*– *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **68** (1991) 193-197.

N.º 219.— Identificación de ácidos grasos conjugados en el aceite de semilla de "Acoia edulis" syn. "Couepia edulis" (E).— *V. Spitzer et al.*— J. Am. Oil Chemists' Soc. **68** (1991) 183-189.

N.º 220.— Tocoferoles y niveles de fluorescencia en aceites de fritura y su medida para la evaluación de aceites. (E).— *K. Miyagawa et al.*— J. Am. Oil Chemists' Soc. **68** (1991) 163-166.

N.º 221.— Propiedades químicas y físicas de las fracciones de glicéridos de alta fusión de margarinas comerciales. (E).— *V. D'Souza et al.*— J. Am. Oil Chemists' Soc. **68** (1991) 153-162.

N.º 222.— Efecto de la cocción en los lípidos, azúcares y aminoácidos del palmiste. (E).— *A. Jayalekshmy y A.G. Mathew.*— Oleagineux **46** (1991) 163-168.

N.º 223.— Caracterización de aceites de semilla de bajo contenido en esteroles en aceites de oliva. Nota 1. (I).— *C. Mariani et al.*— Riv. Ital. Sostanze Grasse **67** (1990) 611-616.

N.º 224.— Posibilidad de producir ácido gamma linoléico al cultivar "Mucor circinelloides CBS 172-27" en algunos aceites vegetales. (F).— *G. Aggelis et al.*— Oleagineux **46** (1991) 208-212.

N.º 225.— Oligomerización catalítica de derivados grasos. (D).— *A. Behr et al.*— Fett Wiss. Technol. **93** (1991) 340-345.

N.º 226.— Estudio sobre el contenido graso en productos de panadería y confitería. (E).— *L. Gutiérrez Ruiz et al.*— Riv. Ital. Sostanze Grasse **67** (1990) 617-620.

N.º 227.— Características de los aceites de "Thevitia peruviana" y "Plumeria alba". (E).— *R. A. Oderinde y G. R. Oladimeji.*— Riv. Ital. Sostanze Grasse **67** (1990) 635-637.

N.º 228.— La sesamina es un inhibidor potente y específico de la Δ^5 desaturasa en la biosíntesis de ácidos grasos poliinsaturados. (E).— *S. Shimizu et al.*— Lipids **26** (1991) 512-516.

N.º 229.— Estudio de la fracción esterólica del insaponificable de los aceites vegetales. (Es).— *P. M. Fernández S. Juan.*— Aliment. Equipos Tecnol. **10** (5) (1991) 67-70.

N.º 230.— Productos de dimerización de ácidos grasos insaturados V: La fracción aromática de ácidos diméricos. (D).— *R. Adelhardt et al.*— Fett Wiss. Technol. **93** (1991) 277-282.

N.º 231.— Cinéticas de la autooxidación de grasas (D).— *M. Schultz et al.*— Fett Wiss. Technol. **93** (1991) 298-303.

N.º 232.— Frecuencia de ácidos grasos conjugados en el aceite de semilla de "Conepia longipendula". (E).— *V. Spitzer et al.*— J. Am. Oil Chemists' Soc. **68** (1991) 440-442.

PROTEINAS

N.º 233.— Triptófano en proteínas de alimentos: una comparación de dos procedimientos hidrolíticos. (E).— *P. Slump et al.*— J. Sci. Food Agric. **55** (1991) 493-496.

PRODUCTOS VEGETALES

N.º 234.— Efecto hidrolítico del tratamiento enzimático de habas de soja molida. (Es).— *H. Domínguez et al.*— Aliment. Equipos Tecnol. **10** (5) (1991) 41-47.

N.º 235.— Aditivos en la fabricación de conservas vegetales. (Es).— *M. J. Autor Martínez.*— Aliment. Equipos Technol. **10** (5) (1991) 127-131.

N.º 236.— Formas para detectar la exposición al calor de semillas de colza en relación con la determinación de glucosinolatos. (D).— *K. Aitzetmüller y S. Könker.*— Fett Wiss. Technol. **93** (1991) 256-264.

TECNOLOGIA

N.º 237.— Degradación de triglicéridos insaturados inyectados en un reactor presurizado. (E).— *G. Knothe et al.*— J. Am. Oil Chemists' Soc. **68** (1991) 259-267.

N.º 238.— Extracción de aceite con disolvente a partir de harina de soja I - Porcentaje de extracción, un sistema de extracción en contracorriente, y calidad del aceite. (E).— *C. D. Nieh y H. E. Snyder.*— J. Am. Oil Chemists' Soc. **68** (1991) 246-249.

N.º 239.— Extracción de aceite con disolvente a partir de harina de soja II - Planta piloto y extracciones con dos disolventes. (E).— *C. D. Nieh y H. E. Snyder.*— J. Am. Oil Chemists' Soc. **68** (1991) 250-253.

N.º 240.— Un proceso para grasa sólida a partir de aceite de castor mediante hidrogenación y deshidratación simultánea. (E).— *G. Lakshminarayana et al.*— J. Am. Oil Chemists' Soc. **68** (1991) 179-182.

N.º 241.— El uso de microorganismos iniciadores ("Starters") en la fermentación de la aceituna.

(Es.).- *J. M. Roig y J. M. Hernández.*- *Olivae* (37) (1991) 20-28.

N.º 242.- Inactivación por micro-ondas de las lipasas del salvado de arroz para la producción de aceite con bajo contenido en AGL. (E).- *P. P. Thomas et al.*- *Oleagineux* 46 (1991) 245-246.

N.º 243.- Extracción del aceite de las aceitunas por presión, centrifugación y percolación: efectos de las técnicas sobre los rendimientos en aceite. (Es).- *L. di Giovacchino.*- *Olivae* (36) (1991) 14-41.

N.º 244.- Un procedimiento de extracción por vía húmeda de aceite vegetal: consideraciones técnicas y económicas y comparación con técnicas convencionales. (I).- *A. Lanzani.*- *Riv. Ital. Sostanze Grasse* 67 (1990) 627-633.

N.º 245.- Hidrogenación selectiva de grasas y derivados usando catalizadores organometálicos tipo-Ziegler IV: Distribución de isómeros durante la hidrogenación de ésteres metílicos de ácidos grasos poliinsaturados. (D).- *B. Fell y W. Schäfer.*- *Fett Wiss. Technol.* 93 (1991) 329-335.

N.º 246.- Efecto de los tratamientos por calor en aceites por presión de canola. I. Componentes no-triglicéridos. (E).- *E. M. Prior et al.*- *J. Am. Oil Chemists' Soc.* 68 (1991) 401-406.

JABONES Y DETERGENTES

N.º 247.- Efecto de alcoholes n-alifáticos sobre electroforesis de suspensiones de carbón negro en aceite de parafina. (E).- *M. Paluch y Z. Szegłowski.*- *Tenside Surfactants Deterg.* 28 (1991) 139-141.

N.º 248.- Tensión superficial de varios sistemas binarios. (E).- *A. Roselló Segado et al.*- *Tenside Surfactants Deterg.* 28 (1991) 132-136.

N.º 249.- Toxicidad acuática de LAS (E).- *J. Vives-Rego et al.*- *Tenside Surfactants Deterg.* 28 (1991) 31-34.

N.º 250.- Influencia del agua sobre las estructuras en sistemas tensioactivos acuosos. (D).- *R. Heusch.*- *Tenside Surfactants Deterg.* 28 (1991) 38-46.

N.º 251.- Determinación de la concentración de la miscela crítica. (E).- *C. Drugarin et al.*- *Tenside Surfactants Deterg.* 28 (1991) 57-61.

N.º 252.- Miscelización de dodecibenceno sulfonato sódico. (E).- *E. Rybicki.*- *Tenside Surfactants Deterg.* 28 (1991) 62-66.

N.º 253.- Jabones de cadmio (E).- *R.P. Varma y A.K. Virmani.*- *Tenside Surfactants Deterg.* 28 (1991) 67-68.

N.º 254.- Balance de masas de los ingredientes de detergentes y limpiadores y sus implicaciones en la calidad de las aguas de río. (D).- *P. Gerike et al.*- *Tenside Surfactants Deterg.* 28 (1991) 86-89.

N.º 255.- Consumo de tensioactivos en detergentes y agentes de limpieza. (D).- *L. Noll.*- *Tenside Surfactants Deterg.* 28 (1991) 90-92.

N.º 256.- Nuevos desarrollos de métodos de test ecológicos. (D).- *P. Schöberl.*- *Tenside Surfactants Deterg.* 28 (1991) 93-96.

SUBPRODUCTOS, RESIDUOS Y CONTAMINACION

N.º 257.- Dimerización oxidativa de sesamol en linoleato de metilo bajo condiciones A.O.M. (E).- *H. Ando y T. Fujitani.*- *Yukagaku* 40 (1991) 152-154.

N.º 258.- Eliminación y biodegradación de alquilbenceno sulfonatos lineales en una planta metropolitana para tratamiento de agua (E).- *L. Cavalli et al.*- *Riv. Ital. Sostanze Grasse* 68 (1991) 75-81.

N.º 259.- Oxidación de aceite de semilla de colza: efecto de metales trazas. (E).- *B. Benjellonn et al.*- *J. Am. Oil Chemists' Soc.* 68 (1991) 210-211.

N.º 260.- Nuevo sistema para la eliminación de alpechines por evaporación natural acelerada. (Es).- *J. A. Bollain.*- *Aliment. Equipos Tecnol.* 10 (5) (1991) 73-76.

N.º 261.- Aprovechamiento de residuos de pescados mediante fermentación láctica. (Es).- *J. Cañada et al.*- *Aliment. Equipos Tecnol.* 10 (5) (1991) 97-101.

N.º 262.- El efluente de las almazaras: propuestas para su utilización y depuración con referencias a la normativa italiana, primera parte. (Es).- *A. Ranalli.*- *Olivae* (37) (1991) 30-39.

N.º 263.- Hexano residual en harinas de semilla de colza I: Origen de una miscela intracelular. (D).- *F. H. Schneider y U. Rütte.*- *Fett Wiss. Technol.* 93 (1991) 319-328.

VARIOS

N.º 264.- Control de calidad en operaciones de fritura. (E).- *G. A. Jacobson.*- *Food Technol.* 45 (2) (1991) 72-74.

N.º 265.- Nuevo aspecto de la química y física de las frituras. (E).- *M.M. Blumenthal.*- *Food Technol.* 45 (2) (1991) 68-71, 94.

N.º 266.– Correlación pigmento-color en aceite de oliva virgen. (E).– *M.I. Mínguez-Mosquera et al.*– J. Am. Oil Chemists' Soc. **68** (1991) 332-336.

N.º 267.– Características químicas y sensoriales de mezclas de aceite de soja/aceite de menhaden almacenadas. (E).– *M. Schnepf et al.*– J. Am. Oil Chemists' Soc. **68** (1991) 281-284.

N.º 268.– Separación de ésteres de ácidos grasos del colesterol en mezclas sintéticas y naturales esterificadas mediante anhídrido carbónico supercrítico. (E).– *A. I. Yeh et al.*– J. Am. Oil Chemists' Soc. **68** (1991) 224-229.

N.º 269.– Separación de ácidos grasos poliinsaturados naturales por medio de lodolactonización. (E).– *N. V. Gaiday et al.*– J. Am. Oil Chemists' Soc. **68** (1991) 230-233.

N.º 270.– Actividad de fosfolipasa D en hexano. (E).– *T. D. Simpson.*– J. Am. Oil Chemists' Soc. **68** (1991) 176-178.

N.º 271.– Comportamiento anómalo de la viscosidad de ésteres de ácidos grasos en solución. (E).– *J. A. Ibemesi y I. O. Igwe.*– J. Am. Oil Chemists' Soc. **68** (1991) 147-152.

N.º 272.– Un ensayo espectrofotométrico para la hidroperóxido liasa. (E).– *B. A. Vick.*– *Lipids* **26** (1991) 315-320.

N.º 273.– Análisis sensorial descriptivo: Generación de descriptores y selección de catadores. (Es.).– *M. H. Damasio y E. Costell.*– *Rev. Agroquim. Tecnol. Aliment.* **31** (1991) 165-178.

N.º 274.– Digestión y absorción de ácidos grasos de aceite de pescado esterificado y libre en ratas. (E).– *R. De Schrijver et al.*– *Lipids* **26** (1991) 400-404.

N.º 275.– Estudio comparativo de olores característicos de diferentes aceites de oliva virgen. (E).– *H. Guth y W. Grosch.*– *Fett Wiss. Technol.* **93** (1991) 335-339.

N.º 276.– Adsorción competitiva de lecitina y β -caseína en emulsiones aceite en agua. (E).– *J-L. Courthandon et al.*– *J. Agric. Food Chem.* **39** (1991) 1365-1368.

N.º 277.– Compuestos volátiles de espacio de cabeza formados a partir de aceite de maíz calentado y aceite de maíz con glicina. (E).– *C. Macku y T. Shibamoto.*– *J. Agric. Food Chem.* **39** (1991) 1265-1269.

N.º 278.– Efectos antioxidativos de poliaminas. (E).– *E. Løvaas.*– J. Am. Oil Chemists' Soc. **68** (1991) 353-359.

Patentes

Registradas en el extranjero

Procedimiento y dispositivo de filtración y de tratamiento de fluidos.– *Schaegis, P.*– Patente F (1989).– N.º 2652008.

Procedimiento de condicionamiento de tierra decolorante.– *Kombinat ol und margarine.*– Patente F (1989).– N.º 2648726.

Método de producción de catalizadores de hidrogenación de grasas.– *Stopskii, V.S.*– Patente URSS (1990).– N.º 1595555.

Procedimiento de separación de triglicéridos poli- y monoinsaturados y de ácidos grasos.– *UOP INC.*– Patente USA (1990).– N.º 4961881.

Composición acuosa destinada a la fabricación de mantequilla, constituida de una parte ácida y de una parte aromática biológica, y su aplicación a la fabricación de mantequilla.– *Boll (ETS).*– Patente F (1989).– N.º 2648018.

Procedimiento de preparación de micropartículas lipídicas de aspecto microcristalino.– *Ire-Celltarg, S.A.*– Patente F (1989).– N.º 2648056.

Procedimiento de producción de una mezcla de glicéridos enriquecidos en ácidos grasos.– *Medgenix Group.*– Patente F (1989).– N.º 2652588.

Procedimiento de síntesis de cis-3-hexen-1-ol a partir de ácido graso insaturado.– *Pernod Ricard.*– Patente F (1989).– N.º 2652587.

Aceite vegetal "un potencial electrónico" como aditivo en alimentación humana y animal.– *Adrian Aguas, J.*– Patente Es (1989).– N.º 2010942.

Procedimiento de preparación de ácidos aril-2 propiónicos ópticamente activos.– *Rhone-Poulenc Sante, S.A.*– Patente F (1989).– N.º 2651494.

Procedimiento para la preparación de isómeros ópticos de ésteres de ácido 2-cloropropiónico.– *Rhone-Poulenc Chimie.*– Patente F (1989).– N.º 2647783.