

**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  $\beta$ -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.