

DOCUMENTACION

Bibliografía de revistas

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

ANALISIS

- N.º 146.** Aspectos teóricos sobre la resolución de especies moleculares lipídicas que contienen ácidos grasos insaturados en cromatografía líquida de alta eficacia en fase inversa. (J).— K. Takahashi y T. Hirano.—Yukagaku **40** (1991) 300-305.
- N.º 147.** Estudios colaborativos sobre el análisis de lecitina por el método oficial JOCS. (J).— S. Satoh et al.—Yukagaku **40** (1991) 221-228.
- N.º 148.** Análisis de tensioactivos en agua, suelos y lodos. (D).— W. Huber.—Tenside Surfactants Deterg. **28** (1991) 106-110.
- N.º 149.** Análisis de carotenoides y retinoides: una revisión. (E).—E.—S. Tee y Ch.—L. Lim.—Food Chem. **41** (1991) 147-193.
- N.º 150.** Análisis de triglicéridos de granos de cacao de diferentes orígenes geográficos. (E).— B. Hernández et al.—Food Chem. **41** (1991) 269-276.

MATERIAS GRASAS

- N.º 151.** Ácidos grasos no-volátiles de animales salvajes. (I).—C. Cantoni y C. Ciani.— Ind. Aliment. **30** (1991) 257-259.
- N.º 152.** Efecto del procesado de aceites y grasas sobre el metabolismo del colesterol. II.— Efecto del aceite de palma interesterificado. (J).— Ch. Murakami et al.— Yukagaku **40** (1991) 114-120.
- N.º 153.** Composición en ácidos grasos de cápsulas de aceite de pescado. (D).— A. N. Sagredos.— Fett Wiss. Technol. **93** (1991) 184-191.
- N.º 154.** Identificación multivariada de triglicéridos de aceites naturales. (E).— P. Kaufmann y B. G. Herslöf.— Fett Wiss. Technol. **93** (1991) 179-183.
- N.º 155.** Influencia de diglicéridos sobre el comportamiento de fase de grasas comestibles. (D).— S. Wähnel et al.— Fett Wiss. Technol. **93** (1991) 117-121.

N.º 156. Estabilidad térmica de mezclas de aceite de sésamo/soja. (E).—G.—Ch. Yen.— Food Chem. **41** (1991) 355-360.

N.º 157. Aspectos de seguridad de aceites y grasas de fritura. (E).— W. L. Clark y G. W. Serbia.— Food Technol. **45** (2) (1991) 84-86, 88-89, 94.

N.º 158. Métodos para cambios de medida en aceites de fritura. (E).— P. J. White.— Food Technol. **45** (2) (1991) 75-76, 77-80.

N.º 159. Regulación de aceites y grasas de fritura. (E).— D. Firestone et al.— Food Technol. **45** (2) (1991) 90-94.

N.º 160. Desarrollo de las grasas de fritura. (E).— R. A. Carr.— Food Technol. **45** (2) (1991) 95-96.

PROTEINAS

N.º 161. Retención de agua y solubilidad de proteínas de soja y de germen de maíz en un sistema modelo. (E).— C. R. Wang y J. F. Zayas.— J. Food Sci. **56** (1991) 455-458.

N.º 162. Efecto de los aniones sobre la desamidación de proteína de soja. (E).— F. F. Shih.— J. Food Sci. **56** (1991) 452-454.

N.º 163. Cloruro de litio como extractante preferido de proteínas de músculo de pescado. (E).— S. D. Kelleher y H. O. Hultin.— J. Food Sci. **56** (1991) 315-317.

N.º 164. Características bioquímicas y nutricionales de fuentes de proteínas no convencionales. (E).— J. R. Kanwar et al.— J. Sci. Food Agric. **55** (1991) 141-151.

N.º 165. Variabilidad genética y medio ambiental en proteína, aceite y composición en ácidos grasos en altramuz blanco alto en alcaloide ("Lupinus albus"). (E).— M. D. Jiménez et al.— J. Sci. Food Agric. **55** (1991) 27-35.

N.º 166. Evaluación toxicológica de productos proteínicos de semilla de colza por medio de un test

de estimulación tiroideo. (E).– J. Kroll y H. Przybilski.– *Fett Wiss. Technol.* **93** (1991) 228-231.

PRODUCTOS VEGETALES

N.º 167.– “Curupira tefeensis” II: Existencia de ácidos grasos acetilénicos. (E).– V. Spitzer et al.– *Fett Wiss. Technol.* **93** (1991) 169-174.

N.º 168.– Análisis del rendimiento fisiológico del girasol (“*Helianthus annuus*” L.) Parte II: Factores climáticos. (D).– G. Pasda y W. Diepenbrock.– *Fett Wiss. Technol.* **93** (1991) 155-168.

N.º 169.– Composición y contenido en carotenoides de vegetales y frutos de Malasia por métodos AOAC y HPLC. (E).– E.-S. Tee y Ch.-L. Lim.– *Food Chem.* **41** (1991) 309-339.

N.º 170.– Formación de hidroperóxidos en semillas de soja durante su almacenamiento.– P. K. Clark y H. E. Snyder.– *J. Am. Oil Chemists’ Soc.* **68** (1991) 346-347.

TECNOLOGIA

N.º 171.– Innovaciones tecnológicas en la industria de alimentos. (I).– V. Spada Di Nauta.– *Ind. Aliment.* **30** (1991) 260-265.

N.º 172.– Características de los sistemas de desodorización De Smet. (E).– A. Athanassiadis.– *Fett Wiss. Technol.* **93** (1991) 144-150.

N.º 173.– Extracción de aceites de aceitunas por doble procesado. Nota I: Resultados obtenidos por combinación de los sistemas de presión y centrifugación. (I).– L. Di Giovacchino.– *Riv. Ital. Sostanze Grasse* **68** (1991) 83-90.

N.º 174.– Extracción de aceite de aceitunas por los sistemas de presión, centrifugación y percolación: Efectos de las técnicas operativas sobre el rendimiento en aceite. Parte I. (I).– L. Di Giovacchino.– *Riv. Ital. Sostanze Grasse* **68** (1991) 195-201.

N.º 175.– Interesterificación catalizada por lipasa de triglicéridos en un proceso libre de solvente II: Parámetros de ingeniería para la aplicación de un proceso continuo. (D).– T. Luck y W. Bauer.– *Fett Wiss. Technol.* **93** (1991) 197-203.

N.º 176.– Hidrogenación de aceite de soja oxidado. (E).– J. E. Covey y P. J. Wan.– *J. Am. Oil Chemists’ Soc.* **68** (1991) 337-338.

N.º 177.– El uso de enzimas en la extracción de aceite de oliva en Italia: resultados y perspectivas. (F).– L. Di Giovacchino.– *Rev. Fr. Corps Gras* **38** (1991) 85-94.

JABONES Y DETERGENTES

N.º 178.– Eliminación de ácidos grasos mediante soluciones de dodecil sulfonato sódico.– Mecanismo de solubilización por eliminación. (J).– T. Kawase et al.– *Yukagaku* **40** (1991) 126-132.

N.º 179.– Efecto de la película superficial sobre el control de la evaporación de solvente en un sistema etanol/tensioactivo/agua. (J).– K. Yoshioka et al.– *Yukagaku* **40** (1991) 206-209.

N.º 180.– Sulfobetainas. Parte 1. (D).– R. Ohme et al.– *Tenside Surfactants Deterg.* **28** (1991) 180-185.

N.º 181.– Separación de espuma. Parte II. (E).– K. Shakir et al.– *Tenside Surfactants Deterg.* **28** (1991) 195-199.

N.º 182.– Investigación de detergentes heterogéneos. (D).– H. Ertl y H. Krüssmann.– *Tenside Surfactants Deterg.* **28** (1991) 186-189.

N.º 183.– Biodegradación de tensioactivos en agua de mar. (E).– J. M. Quiroga y D. Sales.– *Tenside Surfactants Deterg.* **28** (1991) 200-203.

N.º 184.– Estructura y reología en sistemas tensioactivos. (E).– J. Muñoz et al.– *Tenside Surfactants Deterg.* **28** (1991) 204-207.

N.º 185.– Interacción entre tensioactivos aniónicos y gelatina. (E).– J. P. Arora et al.– *Tenside Surfactants Deterg.* **28** (1991) 215-218.

N.º 186.– Fases cristalinas líquidas liotropicas. (D).– L. Möhle et al.– *Tenside Surfactants Deterg.* **28** (1991) 163-166.

N.º 187.– Detergentes líquidos. (E).– J. C. van de Pas.– *Tenside Surfactants Deterg.* **28** (1991) 158-162.

SUBPRODUCTOS, RESIDUOS Y CONTAMINACION

N.º 188.– Eliminación por adsorción de azufre de aceite de canola. (E).– F. Cho-Ah-Ying y J. M. de Man.– *Fett Wiss. Technol.* **93** (1991) 132-135.

N.º 189.– Toxicología de radicales libres y antioxidantes con consideraciones específicas a la vitamina E. (D).– H. Kappus.– *Fett Wiss. Technol.* **93** (1991) 128-131.

N.º 190.– Soluciones para la contaminación producida por la industria alimentaria. (Es).– G. Martínez de Basarán.– *Aliment. Equipos Tecnol.* **10** (1991) 121-124.

N.º 191.– Soluciones biológicas a la problemática de las aguas residuales en la industria química y agroalimentaria. (Es).– J. Mosquera Arias.– *Aliment. Equipos Tecnol.* **10** (1991) 106-116.

N.º 192.— Presencia de triolometanos en aceites de oliva virgen. (I).—A. Vodret.—Riv. Ital. Sostanze Grasse 68 (1991) 91-94.

VARIOS

N.º 193.— Estudios sobre la mejora del efecto antioxidante de tocoferoles. XXII. Efecto sinérgico del cafeato de butilo. (J).—M. Aoyama et al.—Yukagaku 40 (1991) 202-205.

N.º 194.— Ácido fítico como antioxidante en alimentos. (E).—K. L. Empson et al.—J. Food Sci. 56 (1991) 560-563.

N.º 195.— Influencia de la composición de ácidos

grasos en aceites sobre la descomposición térmica de tocoferoles. (J).—G. Kafimoto et al.—Yukagaku 40 (1991) 196-201.

N.º 196.— Deterioración de grasas, aceites y perfumes por pigmentos y su prevención. (J).—H. Fukui. Yukagaku 40 (1991) 188-195.

N.º 197.— Síntesis y comportamiento físico-químico de lecitinas con cadenas de ácidos grasos ramificadas (D).—P. Nuhn et al.—Fett Wiss. Technol. 93 (1991) 150-152.

N.º 198.— Aplicación de ondas ultrasónicas al control de calidad durante el manufacturado de productos que contienen grasa. (E).—J. M. P. Wokke y T. van der Wal.—Fett Wiss. Technol. 93 (1991) 137-141.

Patentes

Registradas en el extranjero.

Extracción supercrítica de sustancias de origen animal.—Angio-Medical Corporation.—Patente Mundial (1987).—N.º 8702697.

Calidad superior de cera de carnauba.—Noda Wax K. K.—Patente J (1990).—N.º 90279794.

Separación y purificación de los ácidos eicosa-pentaenoico, docosahexaenoico y de sus ésteres.—Harbin Patent Technology Development Corp.—Patente China (1990).—N.º 1040361.

Composición de materias grasas que contienen ascorbatos para las sopas instantáneas.—Tsukishima Shokuhin K. K.—Patente J (1990).—N.º 90268667.

Fabricación de emulsión aceite en agua rica en tocoferol natural.—Uno Shoyu K. K.—Patente J (1990).—N.º 90163197.

Composiciones aceitosas emulsificadas que contienen monoglicéridos saturados y diglicéridos insaturados, utilizadas para mejorar los alimentos a base de almidón.—Kao Corp.—Patente J (1990).—N.º 90124052.

Protección de alimentos por antioxidantes y antimicrobianos.—Taiyo Fishery Co. Ltd.—Patente J (1990).—N.º 90255068.

Esteres de ácidos grasos en aceites alimenticios.—Atsuhi K., Tadatsugu H.—Patente J (1990).—N.º 900174633.

Procedimiento de producción de monoésteres de ácidos grasos de cadena corta alquílica.—Unilever N. V.—Patente Europa (1990).—N.º 391485.

Libros

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

European food index.—By Hadleigh Marketing.—Hadleigh Marketing Service Limited, London, 1989.—349 páginas.—ISBN 1-872264-00-X.

El mejor comentario puede ser la transcripción de la exposición que el propio libro hace sobre la finalidad del mismo y las áreas que abarca.

De acuerdo con ello, European Food Index debe ser considerado como un estudio de los principales grupos y fabricantes de alimentos en Europa. Basado en la exposición firma por firma, se suministra infor-

mación detallada de los perfiles de las 175 firmas más importantes dedicadas a la alimentación, prestando especial atención a aquellas que tienen como objetivo primordial la producción y envasado de alimentos, aunque también incluye un cierto número de grupos de interés destacado, cuyas actividades se relacionan con los productos lácteos y cooperativas.

Los aspectos de las diversas compañías que se exponen se refieren a: principal área de actividad, detalles de la compañía matriz, áreas de actividad