

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.— Acido 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