

DOCUMENTACION

Bibliografía de revistas

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

ANALISIS

N.º 63.—Determinación simultánea de β -caroteno, retinol, retinil ésteres y tocoferoles mediante HPLC en mantequilla y margarinas. (I).—G. Micali et al.—Riv. Ital. Sostanze Grasse 67 (1990) 409-412.

N.º 64.—Un método para el análisis cuantitativo de especies moleculares de alquilglicerol y diacilglicerol. (E).—T. R. Warne y M. Robinson.—Lipids 25 (1991) 748-752.

N.º 65.—Un procedimiento para la determinación simultánea de lípido y proteína en biomembranas y otras muestras biológicas. (E).—F. Rodríguez-Vico et al.—Lipids 26 (1991) 77-80.

N.º 66.—Análisis por cromatografía gaseosa de malonaldehído y 4-hidroxi-2-nonenal producido a partir de ácido araquidónico y ácido linoleico en un sistema modelo de peroxidación lipídica. (E).—H. Tamura y T. Shibamoto.—Lipids 26 (1991) 170-173.

N.º 67.—Análisis de productos de peroxidación lipídica aldehídicos mediante TLC/Densitometría. (E).—J. K. Beckman et al.—Lipids 26 (1991) 155-161.

N.º 68.—Determinación espectrofotométrica de pigmentos clorofílicos en aceites vegetales crudos. (E).—M. Holasova et al.—Riv. Ital. Sostanze Grasse 67 (1990) 521-522.

N.º 69.—Análisis por cromatografía gaseosa de alcoholes grasos sintéticos. (I).—C. Mariani et al.—Riv. Ital. Sostanze Grasse 67 (1990) 461-467.

N.º 70.—Aplicación de un método colorimétrico económico, simple y nuevo para la determinación de ácidos grasos no esterificados en aceites vegetales. (E).—P. Walde y C. Nastruzzi.—Food Chem. 39 (1991) 249-256.

N.º 71.—Discriminación en la recuperación durante el análisis por CLG capilar de aceite de pescado: Uso de un factor de correlación de recuperación. (RCF). (E).—X. Yan et al.—Food Chem. 40 (1991) 93-99.

N.º 72.—Determinación de índices de peróxidos de fosfolípidos por método espectrofotométrico. (J).—N. Fujita et al.—Yukagaku 40 (1991) 20-23.

N.º 73.—La caracterización de lípidos por GC, MS y NMR. (J).—T. Tamura.—Yukagaku 40 (1991) 2-15.

N.º 74.—Características de la reactividad del ácido tiobarbitúrico de grasas y aceites oxidados. (E).—H. Kosugi et al.—J. Am. Oil Chemists' Soc. 68 (1991) 51-55.

N.º 75.—Medida de aceite en semilla de lino por espectroscopía reflectante de infrarrojo cercano. (E).—R.S. Bhatti.—J. Am. Oil Chemists' Soc. 68 (1991) 34-38.

N.º 76.—Aplicación de la cromatografía de alta eficacia al análisis de grasas y aceites de origen animal y vegetal. (Es).—L.J.R. Barrón y G. Santa-María.—Rev. Agroquim. Tecnol. Aliment. 31 (1991) 66-79.

MATERIAS GRASAS

N.º 77.—Determinación por espectrofotometría de la actividad de lipasas empleando Rhodamina CG. (E).—P. Van Antryve et al.—Oleagineux 46 (1991) 29-31.

N.º 78.—Evaluación de selectividad de lipasa para hidrólisis. (E).—P.E. Somet y J.A. Gazzillo.—J. Am. Oil Chemists' Soc. 68 (1991) 11-15.

N.º 79.—Purificación y especificidad de lipasas de "Geotrichum candidum". (E).—M. Welch Baillargeon.—Lipids 25 (1990) 841-848.

N.º 80.—Regulación de los aceites y de las grasas en los Estados Unidos. (E).—D. Firestone y J.L. Summers.—Riv. Ital. Sostanze Grasse 67 (1990) 345-348.

N.º 81.—Legislación española sobre grasas comestibles. (I).—M. Gassiot-Matas.—Riv. Ital. Sostanze Grasse 67 (1990) 351-356.

- N.º 82.**—Legislación sobre aceites y grasas en el Reino Unido. (E).—*R. Burt.*—Riv. Ital. Sostanze Grasse 67 (1990) 365-367.
- N.º 83.**—Materias grasas animales alimenticias. (F).—*A. Abel.*—Riv. Ital. Sostanze Grasse 67 (1990) 361-363.
- N.º 84.**—Legislación griega sobre aceites y grasas comestibles. (E).—*D. Boskon.*—Riv. Ital. Sostanze Grasse 67 (1990) 407-408.
- N.º 85.**—Características y composición en ácidos grasos del aceite de "Aspillia (Latifolia) Africana Oliv. et Hiern". (E).—*O.I. Eguavoen y M. Parvez.*—Riv. Ital. Sostanze Grasse 67 (1990) 417-418.
- N.º 86.**—Hidroxí, metoximercuración y formiloxilación catalizada por ácido de lewis de linoleato de metilo. (E).—*T. Lucas y H.J. Schäfer.*—Fett Wiss. Technol. 93 (1991) 90-96.
- N.º 87.**—Aceites vegetales en España. (Es).—*J.C. Matarrubia.*—Olivae (35) (1991) 14-18.
- N.º 88.**—El aceite bético hace 2000 años. (Es).—No indicado.—Olivae (35) (1991) 6-9.
- N.º 89.**—Síntesis de triacilglicerolos en los fermentos oleaginosos de "Candida curvata" D. (E).—*J.E. Holdsworth y C. Ratledge.*—Lipids 26 (1991) 111-118.
- N.º 90.**—Esteres metílicos de ácidos grasos. Parte II. (E).—*E.S. Lower.*—Riv. Ital. Sostanze Grasse 67 (1990) 493-501.
- N.º 91.**—Aislamiento y composición de glicolípidos de harina de maíz. (E).—*S. Minka et al.*—Food Chem. 39 (1991) 329-336.
- N.º 92.**—Esteres metílicos de los ácidos grasos. Parte I. (E).—*E.S. Lower.*—Riv. Ital. Sostanze Grasse 67 (1990) 397-406.
- N.º 93.**—Fluorescencia de los aceites de oliva. (I).—*G.M. Nicoletti.*—Riv. Ital. Sostanze Grasse 67 (1990) 389-396.
- N.º 94.**—Los efectos antioxidantes de fosfolípidos en aceite de perilla. (E).—*M. Kashima et al.*—J. Am. Oil Chemists' Soc. 68 (1991) 119-122.
- N.º 95.**—Actividades antioxidativas de tocotrienoles sobre liposomas fosfolípidicos. (E).—*M. Yamaoka et al.*—J. Am. Oil Chemists' Soc. 68 (1991) 114-118.
- N.º 96.**—Composición en ácidos grasos de aceite de hojas en crecimiento de soja a temperaturas extremas. (E).—*B.D. Rennie y J.W. Tanner.*—J. Am. Oil Chemists' Soc. 68 (1991) 106-108.
- N.º 97.**—Formación de amidas grasas catalizadas por lipasa. (E).—*R.-G. Bistline et al.*—J. Am. Oil Chemists' Soc. 68 (1991) 95-98.
- N.º 98.**—Características físicas y de textura de algunos shortenings de América del Norte. (E).—*L. de Man et al.*—J. Am. Oil Chemists' Soc. 68 (1991) 63-69.
- N.º 99.**—Estimación del calor de combustión de triglicéridos y ésteres metílicos de ácidos grasos. (E).—*K. Krisnangkura.*—J. Am. Oil Chemists' Soc. 68 (1991) 56-58.
- N.º 100.**—Fosfolípidos de seis aceites de semillas de Malvaceae. (E).—*S. Fiad.*—J. Am. Oil Chemists' Soc. 68 (1991) 26-28.
- N.º 101.**—Triacilglicerolos componentes de seis aceites de semillas de Malvaceae. (E).—*S. Fiad.*—J. Am. Oil Chemists' Soc. 68 (1991) 23-25.
- N.º 102.**—Preparación de concentrado de ácido eicosapentaenoico (EPA) a partir de "Porphyridium cruentum". (E).—*Z. Cohen y S. Cohen.*—J. Am. Oil Chemists' Soc. 68 (1991) 16-19.
- N.º 103.**—Cromatografía gaseosa de espacio de cabeza rápida de hexanol como una medida de la peroxidación lipídica en muestras biológicas. (E).—*E.N. Frankel et al.*—Lipids 24 (1989) 976-981.
- N.º 104.**—Separación de 2-:4n-6 y 20:4n-7 por cromatografía gas-líquido capilar. (E).—*R.L. Wolff et al.*—Lipids 25 (1990) 859-862.
- N.º 105.**—Frecuencia natural de ácidos grasos inusuales. Parte 3. Ácidos grasos acetilénicos. (E).—*M. Diedrich y K.-P. Henschel.*—Nahrung 35 (1991) 193-202.
- N.º 106.**—Frecuencia natural de ácidos grasos inusuales. Parte 2. Ácidos grasos de número par con posición inusual del doble enlace. (E).—*M. Diedrich y K.P. Henschel.*—Nahrung 35 (1991) 85-95.

PROTEINAS

- N.º 107.**—Fosforilación de proteínas en alimentos con oxiclورو de fósforo.—Mejora de las propiedades funcionales y nutricionales: Una revisión. (E).—*G. Matheis.*—Food Chem. 39 (1991) 13-26.
- N.º 108.**—Dodecil sulfato y sulfito sódico mejoran algunas propiedades funcionales de concentrados de proteínas de soja. (E).—*C.B. Arce et al.*—J. Food Sci. 56 (1991) 113-115.
- N.º 109.**—Modificación enzimática de concentrados de proteína de soja por proteasas bacterianas y hongos. (E).—*L.S. Bernardi Don et al.*—J. Am. Oil Chemists' Soc. 68 (1991) 102-105.
- N.º 110.**—El papel de los aminoácidos en la autooxidación de grasa de leche. (E).—*Z.Y. Chen y W.W. Nawar.*—J. Am. Oil Chemists' Soc. 68 (1991) 47-50.

N.º 111.—Digestibilidad de proteína en perro. Efecto de la cantidad y calidad de la grasa dietaria (aceite de oliva virgen y aceite de girasol). (E).—*M.C. Ballesta et al.*—*Nahrung* 35 (1991) 161-167.

N.º 112.—Efecto de la acetilación sobre las propiedades reológicas de aislados de proteínas de pescado durante el calentamiento. (E).—*L.A. Pavlova et al.*—*Nahrung* 35 (1991) 53-59.

N.º 113.—Uso de un método gráfico-analítico para la optimización de mezclas de proteínas multicomponentes. (D).—*N.I. Kovalev et al.*—*Nahrung* 35 (1991) 3-12.

PRODUCTOS VEGETALES

N.º 114.—Composición química de aceites de semilla de calabazas ("Cucurbita pepo y Cucurbita maxima") y melón ("Cucumis melo"). (F).—*M.L. Glaleb et al.*—*Rev. Fr. Corps Gras* 38 (1991) 17-22.

N.º 115.—Efectos de la fertilización con N-P-K sobre el contenido en esteroles y ácidos grasos de semillas de garbanzo (*Cicer arietinum*). (E).—*F. Serratore et al.*—*Riv. Ital. Sostanze Grasse* 67 (1990) 503-506.

N.º 116.—Actividad antioxidante de extractos vegetales de la familia Labiatae. (E).—*K.D. Economou et al.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* 68 (1991) 109-113.

TECNOLOGIA

N.º 117.—Hidrogenación selectiva de grasas y derivados usando catálisis organometálica tipo Ziegler. III. Hidrogenación selectiva de nitritos de ácidos grasos saturados e insaturados a aminas primarias y secundarias saturadas e insaturadas. (D).—*B. Fell y J. Sojka.*—*Fett Wiss. Technol.* 93 (1991) 79-90.

N.º 118.—Optimización de un procedimiento de síntesis en continuo de ésteres mediante lipasa endógena de "*Penicillium cyclopium*". (F).—*V. Legier y L.C. Comeau.*—*Rev. Fr. Corps Gras* 38 (1991) 23-28.

N.º 119.—Influencia del sistema de extracción sobre el contenido de hierro y cobre en aceite de oliva virgen. (E).—*C. Nergiz y K. Ünal.*—*Riv. Ital. Sostanze Grasse* 67 (1990) 413-415.

N.º 120.—Biotecnología de lípidos de vegetales. (E).—*P. Taylor.*—*Lipid Technol.* 3 (1) (1991) 9-15.

N.º 121.—Influencia de parámetros técnicos sobre la calidad de aceites de oliva virgen en la práctica

industrial. Nota 1. (I).—*A. Lanzani et al.*—*Riv. Ital. Sostanze Grasse* 67 (1990) 559-576.

N.º 122.—Un esquema simplificado Horiuti-Polanyi para la hidrogenación de triacilglicerolos. (E).—*P. Simon et al.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* 68 (1991) 74-78.

N.º 123.—Otras mejoras en el rendimiento de monoglicéridos durante la glicerolisis enzimática de grasas y aceites. (E).—*G.P. Mc Neill et al.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* 68 (1991) 6-10.

N.º 124.—Glicerolisis enzimática de alto rendimiento de grasas y aceites. (E).—*G.P. Mc Neill et al.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* 68 (1991) 1-5.

N.º 125.—Producción de ésteres de cera catalizada por lipasa. (E).—*M. Trani et al.*—*J. Am. Oil Chemists' Soc.* 68 (1991) 20-22.

N.º 126.—Caracterización de lipasas microbianas. Parte 2. Determinación de especificidad de lipasa. (D).—*M. Bariszlovich et al.*—*Nahrung* 35 (1991) 61-69.

JABONES Y DETERGENTES

N.º 127.—Sulfatos de alquilfenol polioxipropilendados. (E).—*J. Chlepicki.*—*Tenside Surfactants Deterg.* 27 (1990) 413-416.

N.º 128.—Eteres de celulosa como agentes antirredeposición. (E).—*F.J. Carrion Fité.*—*Tenside Surfactants Deterg.* 27 (1990) 407-412.

N.º 129.—Estimación de algunas propiedades de agentes activos de superficie. (E).—*J. Szymanowski.*—*Tenside Surfactants Deterg.* 27 (1990) 386-392.

N.º 130.—Tensioactivos en el medio ambiente. (D).—*M.J. Schwuger.*—*Tenside Surfactants Deterg.* 27 (1990) 365.

N.º 131.—Estudios sobre espectrometría, solubilidad y viscosidad de miristato de cobre. (E).—*K.N. Merhotra y D. Pooranchand.*—*Tenside Surfactants Deterg.* 27 (1990) 393-395.

SUBPRODUCTOS, RESIDUOS Y CONTAMINACION

N.º 132.—Derivados industriales de la química de lípidos. (F).—*L. Marcon.*—*Rev. Fr. Corps Gras* 38 (1991) 7-15.

N.º 133.—Presencia de materiales poliméricos oxidativos en aceites de pescado encapsulados. (E).—*V.K.S. Shukla y E.G. Perkins.*—*Lipids* 26 (1991) 23-26.

N.º 134.—Mecanismos de acción de agentes antimicrobianos. (I).—*K.M. Diehl*.—Riv. Ital. Sostanze Grasse **67** (1990) 523-525.

N.º 135.—Lecitina de soja activada en alimentos: Aislamiento y cuantificación. (E).—*A.M. Calderón et al.*—Food Chem. **39** (1991) 321-327.

N.º 136.—Contribución para la cuantificación de residuos de tosafeno en aceites de pescado. (D).—*G. Lach et al.*—Z. Lebensm. Untersuch. Forsch. **192** (1991) 440-444.

N.º 137.—Plaguicidas organoclorados en alimentos. (E).—*M.A. Fernández Muñño*.—Alimentaria (220) (1991) 61-63.

VARIOS

N.º 138.—El no laboreo y otros sistemas de laboreo reducido en el cultivo del olivar. (Es).—*M. Pastor Muñoz-Cobo*.—Olivae (35) (1991) 35-49.

N.º 139.—Maduración de las aceitunas y variaciones de algunos componentes del aceite. (Es).—*P. Fiorino y F. Nizzi Grifi*.—Olivae (35) (1991) 25-33.

N.º 140.—Aumento en la producción y exportaciones de aceitunas de mesa en España. (Es).—*M. Rodríguez Regueiro*.—Olivae (35) (1991) 20-23.

N.º 141.—Papel del colesterol en la membrana microsomal. (E).—*R.R. Brenner*.—Lipids **25** (1991) 581-585.

N.º 142.—Aplicaciones quimiométricas al estudio de las correlaciones entre las evaluaciones sensoriales y químico-físicas de aceites de oliva virgen extra. (I).—*R. Todeschini et al.*—Riv. Ital. Sostanze Grasse **67** (1990) 553-558.

N.º 143.—Revisión de la metodología del test del ácido 2-tiobarbitúrico. (E).—*D.V. Hoyland y A.J. Taylor*.—Food Chem. **40** (1991) 271-291.

N.º 144.—Cinéticas de la destrucción por calor del color y textura de aceitunas verdes aderezadas. (E).—*A.H. Sánchez et al.*—J. Sci. Food Agric. **54** (1991) 379-385.

N.º 145.—Estudio de la precisión de un panel analítico de catadores para la evaluación sensorial de aceite de oliva virgen. Establecimiento de criterios para la eliminación de resultados anormales. (E).—*M.A. Albi y F. Gutiérrez*.—J. Sci. Food Agric. **54** (1991) 255-267.

Patentes

Registradas en el extranjero

Hydrogenación de aceites y grasas vegetales en presencia de catalizadores de paladio.—*Voronin A.N., Savchenko V.I., Brikenshtein K.A., et al.*—Patente Mundial (1990).—N.º 9008180.

Recuperación de grasa hidrogenada a partir de partículas de catalizadores usados.—*North Western Correspondence Polytechnic Institute*.—Patente URSS (1990).—N.º 1555346.

Procedimiento de fraccionamiento de una mezcla de ésteres de ácidos grasos.—*Institut National Polytechnique de Toulouse, Agrocinq.*—Patente F (1989).—N.º 2650274.

Separación de glicéridos por adsorción.—*Societe des Produits Nestle S.A.*—Patente Europa (1989).—N.º 324093.

Separación ácidos grasos/triglicéridos con ayuda de intercambiadores de aniones ligeramente básicos.—*Kanegafuchi Chemical Industry Co. Ltd.*—Patente J (1989).—N.º 89197596.

Purificación de ácidos grasos y triglicéridos con ayuda de resinas hidrófobas.—*Kanegafuchi Chemical Industry Co. Ltd.*—Patente J (1989).—N.º 89197597.

Purificación de la cera de Candelilla.—*Noda Wax K.K.*—Patente J (1990).—N.º 90150496.

Purificación bajo alta presión de triglicéridos o de ésteres de ácidos grasos fuertemente insaturados.—*Taiyo Fishery Co. Ltd.*—Patente J (1989).—N.º 89139548.

Concentrados de fosfolípidos y métodos de obtención.—*Sedlacek J., Ranny M., Hrdina P., et al.*—Patente Checoslovaquia (1989).—N.º 259440.

Fenoles que contienen grupos uretanos y urea; su empleo como antioxidantes.—*Huels A-G.*—Patente D (1989).—N.º 3800295.

Preparación de glicéridos propoxilados como sustitutos de grasa.—*Arco Chemical Technology.*—Patente Europa (1990).—N.º 353928.

Glúcidos en forma de partículas macrocoloidales dispersables en agua como sustituto de grasa para mejorar los productos alimenticios.—*Nutrasweet Co.*—Patente USA (1990).—N.º 4911946.