

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.

Productos de suplementación alimenticia que contienen fibras y ácidos grasos esenciales.—Whittle B.A.—Patente GB (1989).—N.º 2217173.

Productos de transesterificación de grasas utilizadas en la alimentación de pacientes hipercatabólicos.—New England Deaconess Hospital Corp.—Patente Mundial (1989).—N.º 8909596.

Composiciones de materias grasas anticancerosas que contienen ácido α -linolénico.—Nippon Oils and Fats Co. Ltd.—Patente J (1990).—N.º 90113850.

Composición aceitosa para aplicación externa.—Kao Corporation.—Patente F (1990).—N.º 2650835.

Procedimiento y dispositivo de producción directa de liposomas.—Texinfine S.A., Patrinove SCP, Anadrey SCP.—Patente F (1989).—N.º 2649335.

Purificación de ésteres.—Institut Français du Petrole.—Patente Europa (1990).—N.º 356317.

Procedimiento de preparación de β -hidroxiácidos.—Wako Pure Chemical Industries Ltd.—Patente Europa (1990).—N.º 357428.

Composiciones polisulfuradas de materias grasas insaturadas y/o de ésteres de ácidos (poli) insaturados, y eventualmente de olefinas, su preparación y su utilización.—Institut Français du Petrole.—Patente F (1989).—N.º 2650290.

Catalizadores de isomerización para la obtención de derivados de ácidos grasos poliinsaturados conjugados.—Iel Ltd.—Patente India (1988).—N.º 162553.

Material de embalaje que contiene antioxidantes y polímeros etilénicos.—Taiyo Chemical Co. Ltd.—Patente J (1990).—N.º 9017117

Libros

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

Conditioners, emollients and lubricants.—Compiled by M. and I. Ash.—Edward Arnold, A Division of Hodder and Stoughton Ltd., Kent, 1990.—10+390 páginas - ISBN 0-7131-3674-X.

Este libro, volumen IV de la serie "What Every Chemical Technologist Wants to Know About...", tiene como objetivo facilitar a quienes trabajan en industrias químicas la información necesaria para tomar una decisión sobre el producto químico comercial con marca registrada que resulta más adecuado como acondicionador, emoliente o lubricante para formar parte de una formulación destinada a una determinada aplicación.

Considera 1012 productos químicos comerciales con nombre registrado, cuyos componentes mayoritarios son compuestos químicos o productos naturales. Entre estos, cuyo número es 174, se encuentran mono y triacilgliceroles, alcoholes grasos, aminas, ácidos grasos y sus sales alcalinas o de metales pesados, ésteres, amidas, alcanolamidas, éteres y ésteres de polietilenglicoles, derivados de sorbitano, compuestos de amonio cuaternario, óxidos de aminas, betaínas, tensioactivos aniónicos diversos (tauratos, sarcosinatos, sulfosuccinatos), aceites minerales, productos de origen biológico (lanolina, sebos, aceites de coco, soja y ricino) y sus derivados, etc.

La primera sección del libro, en 336 páginas, contiene un apartado independiente para cada uno de

los citados componentes mayoritarios, el cual lleva, como encabezamiento, el nombre genérico usual, tomado en muchos casos de la nomenclatura de la "CTFA" (Cosmetic, Toiletry and Fragrance Association). Los apartados se presentan en el orden alfabético de los nombres genéricos.

Cada apartado contiene información sobre: a) nombres registrados equivalentes; b) "categoría" (que indica las posibles funciones del producto: acondicionador, emoliente, lubricante, dispersante, etc.); c) la fórmula química, estructural o empírica, cuando es posible; d) las aplicaciones (en cosméticos, alimentos, productos farmacéuticos, detergentes, etc.); e) las propiedades principales (forma, color, pureza, solubilidad, estabilidad, precauciones en el manejo, envasado, constantes físicas y químicas, etc.). La extensión de los apartados es muy variable, desde menos a una página a más de ocho.

Las dos secciones del libro siguientes facilitan mucho el uso del mismo. La sección segunda contiene la relación en orden alfabético de los 1012 nombres registrados, cada uno seguido del nombre genérico correspondiente. La sección tercera presenta, en orden alfabético, una relación de sinónimos químicos del nombre genérico.

El libro termina con una relación de las señas completas de compañías, muchas de ellas multinacionales, que fabrican o distribuyen los productos con