

DOCUMENTACION

Bibliografía de revistas

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

ANALISIS

N.º 1.-Pirólisis-cromatografía gaseosa capilar de materias primas orgánicas.- Determinación de ceras. (D).- *F. Puchinger y H. Stachelberger.*- *Fett Wiss. Technol.* **92** (1990) 243-248.

N.º 2.-Análisis cuantitativo de fosfolípidos mediante cromatografía líquida de alta resolución. (J).- *K. Yamanaka y N. Fujita.*- *Yukagaku* **39** (1990) 393-397.

N.º 3.-Análisis: Cromatografía de fluidos supercríticos y lípidos. (E).- *W.W. Christie.*- *Lipid Technol.* **2** (1990) 107-109.

N.º 4.-Análisis: Preparación de ésteres metílicos.- Parte 2. (E).- *W.W. Christie.*- *Lipid Technol.* **2** (1990) 79-80.

N.º 5.-Análisis de triacilglicerol de aceite de pescado del báltico y del atlántico norte mediante cromatografía líquida de alta resolución con una columna de ión plata. (E).- *P. Laakso et al.*- *Lipids* **25** (1990) 284-291.

N.º 6.-Lipasa lipoproteína como una nueva herramienta en el análisis de ésteres esterilicos. (E).- *C. Fischer y W. Höll.*- *Lipids* **25** (1990) 292-295.

N.º 7.-Análisis por cromatografía gaseosa de compuestos carbonílicos reactivos formados a partir de lípidos sometidos a irradiación UV. (E).- *K. J. Dennis y T. Shibamoto.*- *Lipids* **25** (1990) 460-464.

N.º 8.-Determinación colorimétrica de tensioactivos aniónicos. (D).- *E. Orthgieß y B. Dobías.*- *Tenside Surfactants Deterg.* **27** (1990) 226-228.

N.º 9.-Aparatos para la determinación de tensión superficial. (E).- *K. Prochaska et al.*- *Tenside Surfactants Deterg.* **27** (1990) 233-237.

MATERIAS GRASAS

N.º 10.-Efecto de antioxidantes naturales sobre la estabilidad del linoleato de metilo en sistemas modelos. (D).- *J. C. Uhl y K. Eichner.*- *Fett Wiss. Technol.* **92** (1990) 355-361.

N.º 11.-Efectos antioxidativos de aceite de avena y sus fracciones. (E).- *P. Forssell et al.*- *Fett Wiss. Technol.* **92** (1990) 319-321.

N.º 12.-Evaluación de la oxidación de lípidos y eficacia de antioxidantes en emulsiones agua/aceite. (E).- *H. Szelag et al.*- *Fett Wiss. Technol.* **92** (1990) 310-315.

N.º 13.-Efecto del ácido erúico sobre el polimorfismo de aceite de colza hidrogenado. (E).- *M. Cossement et al.*- *Fett Wiss. Technol.* **92** (1990) 229-231.

N.º 14.-Bioconversión de triglicéridos. (E).- *F. Servat et al.*- *Tenside Surfactants Deterg.* **27** (1990) 298-301.

N.º 15.-Efectos de aceites y grasas procesados sobre el metabolismo en colesterol. I. Efecto del aceite de palma fraccionado. (J).- *M. Shimura et al.*- *Yukagaku* **39** (1990) 472-480.

N.º 16.-Modificación de aceite de sardina mediante lipasa bacteriana inmovilizada. (J).- *K. Osada.*- *Yukagaku* **39** (1990) 467-471.

N.º 17.-Propiedades químicas de superficie de ácidos grasos insaturados (J).- *K. Ogino et al.*- *Yukagaku* **39** (1990) 398-404.

N.º 18.-Dimerización oxidativa del t-butarato hidroxianisol (BHA) durante la autooxidación de linoleato de metilo y la influencia de los fosfolípidos y tri-n-octilamina sobre la dimerización. (E).- *T. Fujitani.*- *Yukagaku* **39** (1990) 380-384.

N.º 19.-Aceites exóticos. (E).- *J. Hancock y C. Houghton.*- *Lipid Technol.* **2** (1990) 90-94.

N.º 20.-Estudio de las modificaciones de las características químicas de los lípidos neutros del salami durante el proceso de curación. (Es).- *M.J. Melgar et al.*- *Rev. Agroquím. Tecnol. Aliment.* **30** (1990) 363-370.

N.º 21.-Efectos de solventes orgánicos en la síntesis enzimática de glicéridos parciales en medio

bifásico. (F).— *G. Renard et al.*— *Oleagineux* 45 (1990) 337-340.

N.º 22.—Triglicéridos del aceite de oliva. Nota II. (I).— *N. Cortesi et al.*— *Riv. Ital. Sostanze Grasse* 67 (1990) 127-129.

N.º 23.—Triglicéridos del aceite de oliva. Nota III. (I).— *N. Cortesi et al.*— *Riv. Ital. Sostanze Grasse* 67 (1990) 179-181.

N.º 24.—Papel de algunos adsorbentes en la mejora de la calidad de aceites usados en fritura profunda de Falafel (E).— *M. H. Abd-El Aal y M. M. Yousef.*— *Riv. Ital. Sostanze Grasse* 67 (1990) 139-143.

N.º 25.—Ozonólisis de olefinas, IV. Ozonólisis de ésteres grasos poliinsaturados en HCl/metanol. (E).— *M. Mittelbach y N. Poklukar.*— *Chem. Phys. Lipids* 55 (1990) 67-72.

PROTEINAS

N.º 26.—Capacidad espumosa de los aislados proteicos: influencia del potencial electrocinético de las dispersiones proteicas. (F).— *A. Bastiaens et al.*— *Sci. Aliment.* 10 (1990) 773-783.

N.º 27.—Propiedades funcionales de la harina y de la fracción proteínica mayoritaria de semilla de sésamo, girasol y cártamo.— *K. Booma y V. Prakash.*— *Acta Aliment.* 19 (1990) 163-176.

N.º 28.—Composición en aminoácidos de semilla de comino (*Cuminum cyminum* L.) (E).— *F. H. Badr y E. V. Georgiev.*— *Food Chem.* 38 (1990) 273-278.

PRODUCTOS VEGETALES

N.º 29.—Contenido en glucosinolatos totales en semilla de colza usando reflectancia (E).— *R.J.W. Truscott y J. T. Tholen.*— *Fett Wiss. Technol.* 92 (1990) 272-274.

N.º 30.—Salvado de arroz y aceite de salvado de arroz. (E).— *R. N. Sayre y R. M. Saunders.*— *Lipid Technol.* 2 (1990) 72-76.

N.º 31.—Estudio sobre la oxidación de la fracción lipídica de calabacín sobrecongelado en relación con el pretratamiento térmico. Nota I. (I).— *A. Gasparoli et al.*— *Riv. Ital. Sostanze Grasse* 67 (1990) 183-190.

N.º 32.—Detección de los iso-enzimas de las lipoxigenasas en la semilla de soja (*Glycine max*. L. Merrill): Propuesta de una técnica simple para el uso de los seleccionadores. (F).— *R. Ecochard et al.*— *Oleagineux* 45 (1990) 333-336.

N.º 33.—Legislación alimentaria española sobre conservas vegetales. (Es).— *L. Millo.*— *Aliment. Equipos Tecnol.* 3 (1990) 79-85.

N.º 34.—Incidencia post-recolección de aflatoxinas en semillas "*Linum usitatissimum*". (E).— *S.S. Sahay et al.*— *J. Sci. Food Agric.* 53 (1990) 169-174.

TECNOLOGIA

N.º 35.—Hidrogenación selectiva de grasas y derivados usando catalizadores organometálicos tipo-Ziegler. II: Hidrogenación de ésteres de ácidos grasos a alcoholes primarios. (D).— *B. Fell y A. Koto-ko.*— *Fett Wiss. Technol.* 92 (1990) 338-347.

N.º 36.—El proceso tecnológico de desamargar de las aceitunas: caracterización de los frutos antes y durante el tratamiento alcalino. (F).— *M. J. Amiot et al.*— *Sci. Aliment.* 10 (1990) 619-631.

N.º 37.—Tecnología lipídica microbiana: Formación microbiana de ácidos grasos poliinsaturados. (E).— *A. Kendrick y C. Ratledge.*— *Lipid Technol.* 2 (1990) 62-66.

N.º 38.—Influencia de orizanoles del aceite de salvado de arroz en la desacidificación enzimática de grasas hiperácidas (F).— *A. Ducret et al.*— *Oleagineux* 45 (1990) 135-138.

N.º 39.—Utilización de enzimas en la extracción de aceites de oliva. (Es).— *J. Alba et al.*— *Aliment. Equipos Tecnol.* (3) (1990) 63-71.

N.º 40.—Extracción acuosa. (Es).— *E. Cruz Madueño.*— *Aliment. Equipos Tecnol.* (3) (1990) 51-58.

N.º 41.—Sistema PICS (sistema inteligente de control de operaciones de las plantas extractoras de aceite de palma). (E).— *T. Abe.*— *Oleagineux* 45 (1990) 189-194.

JABONES Y DETERGENTES

N.º 42.—Síntesis de ácidos alcano-sulfónicos de cadena corta como aditivos en agentes de limpieza industriales. (D).— *A. Behr y N. Döring.*— *Fett Wiss. Technol.* 92 (1990) 335-337.

N.º 43.—Aspectos generales en el campo de los tensioactivos oleoquímicos. (D).— *B. Fabry.*— *Fett Wiss. Technol.* 92 (1990) 287-291.

N.º 44.—Evaluación de la estabilidad de la fragancia en el campo de los detergentes. Nota I: Productos de limpieza para superficies duras. (I).— *A. Gasparoli et al.*— *Riv. Ital. Sostanze Grasse* 67 (1990) 147-154.

N.º 45.—Formación de miscelas mezcladas. (E).— *Th. Förster et al.*— *Tenside Surfactants Deterg.* **27** (1990) 254-256.

N.º 46.—Adsorción sobre superficies heterogéneas (D).— *Ch. Cichos y W. Rasemann.*— *Tenside Surfactants Deterg.* **27** (1990) 257-265.

N.º 47.—Química de tensioactivos en España; Parte II. (E).— No indicado.— *Tenside Surfactants Deterg.* **27** (1990) 273-277.

N.º 48.—Estudio de biotensioactivos obtenidos de aceite de oliva. (E).— *J.L. Parra et al.*— *Tenside Surfactants Deterg.* **27** (1990) 302-306.

N.º 49.—Tensioactivos de silicona; Parte III. (E).— *G. Schmidt.*— *Tenside Surfactants Deterg.* **27** (1990) 324-328.

N.º 50.—Separación de espuma; Parte I. (E).— *K. Shakir et al.*— *Tenside Surfactants Deterg.* **27** (1990) 329-335.

N.º 51.—Viscosidad de soluciones de dodecilbenzeno sulfonato sódico. (E).— *E. Rybicki.*— *Tenside Surfactants Deterg.* **27** (1990) 336-340.

SUBPRODUCTOS, RESIDUOS Y CONTAMINACION

N.º 52.—Depuración anaerobia de aguas residuales. (I) Bases del proceso. (Es).— *J. A. Muñoz Valero.*— *Aliment. Equipos Tecnol.* (4) (1990) 123-132.

N.º 53.—Tratamientos prácticos para la reducción de la polución debida a las aguas de vegetación provenientes de almazaras. (I).— *F. Vigo et al.*— *Riv. Ital. Sostanze Grasse* **67** (1990) 131-137.

VARIOS

N.º 54.—Aspectos de calidad del aceite de palma. (D).— *P. Klagge y A.K. Sen Gupta.*— *Fett Wiss. Technol.* **92** (1990) 315-319.

N.º 55.—La escala de color Lovibond - Tradición y nuevo desarrollo COLOURSCAN. (D).— *M. Nowak.*— *Fett Wiss. Technol.* **92** (1990) 249-252.

N.º 56.—Cambios de fase de fosfatidilserina en monocapas. (E).— *F. Reig et al.*— *Fett Wiss. Technol.* **92** (1990) 240-242.

N.º 57.—Composición en carotenoides y valores de vitamina A de aceites de cuatro frutos de palma brasileña. (E).— *J. A. Trujillo-Quijano et al.*— *Fett Wiss. Technol.* **92** (1990) 222-226.

N.º 58.—Antioxidantes de uso en alimentos. (E).— *P.P. Coppen.*— *Lipid Technol.* **2** (1990) 95-99.

N.º 59.—Resistencia a la oxidación de aceites de oliva de producción privada. (I).— *L. Cengarle et al.*— *Riv. Ital. Sostanze Grasse* **67** (1990) 191-194.

N.º 60.—Influencia de dos procesos culinarios utilizando aceite de oliva y margarina sobre la bioutilización de la proteína y el contenido en vitamina C de algunos alimentos. (Es).— *O. Moreiras-Varela et al.*— *Rev. Agroquím. Tecnol. Aliment.* **30** (1990) 387-396.

N.º 61.—La fibra alimentaria en el mercado español. Materias primas para nuevos productos. (Es).— *F. Saura Calixto.*— *Aliment. Equipos Tecnol.* (3) (1990) 171-175.

N.º 62.—Reacción de Maillard en alimentos. (Es).— *J. M. Núñez et al.*— *Aliment. Equipos Tecnol.* (3) (1990) 103-109.

Patentes

Registradas en el extranjero

Separación de esteroides de lípidos.— *Piper James William.*— *Patente Mundial* (1990).— N.º 9002788.

Método de prevención de grasas de fritura contra la oxidación térmica.— *Moscow Institute of the People's Economy.*— *Patente URSS* (1990).— N.º 1558969.

Estabilización de ácidos grasos muy insaturados por oxidoreductasas.— *Nabisco Braus, Inc.*— *Patente Europa* (1989) N.º 338499.

Agente anti-decolorante para la fabricación de grasas concretas para el chocolate.— *Fuji Oil Co. Ltd.*— *Patente Europa* (1990).— N.º 354025.

Emulsiones antioxidantes con acción sinérgica para la conservación de materias grasas en alimentos y cosméticos.— *Société des Produits Nestlé S.A.*— *Patente Europa* (1989).— N.º 326829.

Estabilización de poliésteres de poliol y de ácidos grasos con hidroxiácidos.— *Show Sangyo Co. Ltd.*— *Patente J* (1990).— N.º 90101094.

Composiciones para facilitar la absorción intestinal de lípidos.— *Asahi Denka Kogyo K.K.*— *Patente J* (1989).— N.º 89175943.

Sustancia dietética nutricional.— *Campo R.M.*— *Patente F* (1988).— N.º 2641164.