

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 polioli 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.

Producto dietético vegetal, natural, a base de girasol. Procedimiento y aparatos para su preparación.- Rossard A.M.- Patente F (1988).- N.º 2641163.

Microencapsulación de aceites de pescado.- Clinical Technologies Associates Inc.- Patente Europa (1989).- N.º 336662.

Emulsificante a base de lecitina para emulsiones agua en aceite.- Emulsion Technology Inc.- Patente Mundial (1989).- N.º 8909745.

Procedimiento de preparación de alquildietanolamidas grasas purificadas, los productos obtenidos y sus utilizaciones.- SEPPIC.- Patente F (1989).- N.º 2642423.

Conversión de ácidos dicarboxílicos y monocarboxílicos insaturados en ácidos tricarboxílicos.- Union Camp Corp.- Patente USA (1990).- N.º 4895982.

Procedimiento para la preparación de ésteres del ácido β -hidroxibutírico.- Solvay et Cie.- Patente F (1989).- N.º 2641532.

Procedimiento de preparación de ácido (propil-2) pentene-2-oico y de sus ésteres.- Sanofi.- Patente F (1988).- N.º 2639941.

Reducción de la actividad de la lipoxigenasa durante el tratamiento de alimentos en un ambiente exento de

oxígeno.- Prosoya Corp.- Patente USA (1990).- N.º 4915972.

Método de determinación del grado de oxidación de grasas alimenticias.- Moscow Institute of the People's Economy.- Patente USA (1990).- N.º 1545155.

Fabricación de materias grasas hidrogenadas que contienen tetrahidrocúrcuma como antioxidante.- Kobe Steed Ltd.- Patente J (1990).- N.º 9051595.

Estabilizantes fosfolípidos para prevenir la rancidez de los aceites alimenticios.- Pokorny J., Davidek J., List J., et al.- Patente Checoslovaquia (1989).- N.º 259953.

Oleato de polivinilo como sustituto de materias grasas.- Nabisco Brands Inc.- Patente USA (1990).- N.º 4915974.

Fabricación de polioles a partir de aceite de ricino.- Shenyang Polyurethane Chemical Industry Institute.- Patente China (1989).- N.º 1032357.

Fabricación de ésteres metílicos de materias grasas.- Lien Corp.- Patente J (1990).- N.º 9034692.

Fabricación de alcoholes grasos a partir de ceras naturales.- Nippon Oils and Fats Co. Ltd.- Patente J (1990).- N.º 0256442.

Libros

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

Chemical Senses, Vol. 1, Receptor Events and Transduction in Taste and Olfaction.- Editado por J. G. Brand, J. H. Teeter, R.H. Cagan and M.R. Kare.- Marcel Dekker, Inc., New York and Basel, 1989.- XXII + 529 pág.- ISBN 0-8247-8162-7.

El presente volumen, primero de una serie, trata sobre el conocimiento actual de los últimos acontecimientos en la periferia del gusto y el olfato.

El libro está dividido en cinco partes, cada una con sus capítulos correspondientes, tratando de lo siguiente:

* Parte I: Acontecimientos Bioquímicos en la Recepción y Respuesta del Gusto (4 capítulos).

Parte II: Mecanismos Iónicos de la Activación de la Célula del Gusto (5 capítulos).

Parte III: Acontecimientos Bioquímicos en la Recepción y Respuesta Olfatoria (5 capítulos).

Parte IV A: Mecanismos Iónicos de la Respuesta Olfatoria (5 capítulos).

Parte IV B: Mecanismos Iónicos de la Respuesta Olfatoria (4 capítulos).

Al final de cada capítulo, y en todos ellos, hay un apartado de Discusión. Todos los capítulos llevan abundante bibliografía.

La investigación en los aspectos bioquímicos de los mecanismos en el gusto y el olfato tiene una historia relativamente breve, los tres primeros experimentos datan de los últimos 25 años. Los esfuerzos para probar la mantenida hipótesis receptor para explicar específicamente estos sentidos no se ha hecho hasta finales de 1960 y primeros de 1970. Desde ese tiempo el progreso ha sido continuo y nuestro conocimiento de los mecanismos que intervienen en la respuesta del mensaje químico ha crecido sustancialmente.