

DOCUMENTACIÓN

Bibliografía de revistas

ANÁLISIS

N.º 1.- Clasificación de grasas y aceites comestibles mediante análisis de componente principal de espectro de infrarrojo de transformada de Fourier.- N. Dupuy et al.- *Food Chem.* **57** (2) (1996) 245-251.

N.º 2.- Separación rápida de esteroides libres en aceites comestibles mediante cromatografía gaseosa cromatografía líquida en fase inversa acoplada en línea.- F. J. Sensorans et al.- *J. Agric. Food Chem.* **44** (10) (1996) 3189-3192.

N.º 3.- Acercamiento al análisis de grasas de alimentos.- L. Hyvonen.- *Food Chem.* **57** (1) (1996) 23-26.

N.º 4.- Identificación de especies moleculares de fosfolípidos de corazón de cerdo por técnicas cromatográficas combinadas.- U. Stoll.- *Fett-Lipid* **98** (5) (1996) 178-182.

N.º 5.- Criterios por resonancia magnética nuclear de C-13 cuantitativo mejorado para la determinación de las calidades de los aceites de oliva virgen. Rangos normales para diglicéridos en aceite de oliva.- G. Vlahov.- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **73** (9) (1996) 1201-1203.

N.º 6.- Tinciones para la actividad lipoxigenasa de soja en geles electroforéticos.- O. Heininsch et al.- *Fett - Lipid* **98** (5) (1996) 183-184.

N.º 7.- Estudios interlaboratorios de procedimientos para el análisis de carotenoides en alimentos.- K. J. Scott et al.- *Food Chem.* **57** (1) (1996) 85-90.

N.º 8.- Analíticas y biofísicas de ácidos grasos ramificados en lípidos.- P. Nuhn.- *Fett-Lipid* **98** (10) (1996) 335-338.

N.º 9.- Un método mejorado para el análisis rápido de ácidos grasos de glicerolípidos.- K. Ichihara et al.- *Lipids* **31** (5) (1996) 535-539.

N.º 10.- HPLC con detector de dispersión de luz y evaluación de datos quimiométricos para el análisis

de manteca de cacao y grasas vegetales.- E. Anklam et al.- *Fett - Lipid* **98** (2) (1996) 55-59.

N.º 11.- Análisis de la fracción volátil de aceite de girasol extraído bajo presión.- F. Bocci y N. Frega.- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **73** (6) (1996) 713-716.

N.º 12.- Estudio de resonancia magnética nuclear H-1 de alto rendimiento de los componentes minoritarios en aceites de oliva virgen.- R. Sacchi et al.- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **73** (6) (1996) 747-758.

N.º 13.- Esteres metílicos de un aceite vegetal parcialmente hidrogenado es mejor patrón externo en infrarrojo que el elaidato de metilo para la medida del contenido total en trans.- W. M. N. Ratnayake y G. Pelletier.- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **73** (9) (1996) 1165-1169.

N.º 14.- Validación de un detector quimiluminiscente cromatográfico.- A. Lavignedelcroix et al.- *Sci. Aliment.* **16** (3) (1996) 267-280.

N.º 15.- Composición en ácidos grasos y trans insaturación del aceite de cobertura de atún y caballa enlatada.- N. Bizzozero y L. Carnelli.- *Ind. Aliment.* **35** (349) (1996) 680-683.

N.º 16.- Composición en ácidos grasos y trans insaturación del aceite de cobertura de sardinas enlatadas.- A. Carvallaro et al.- *Ind. Aliment.* **35** (350) (1996) 801.

MATERIAS GRASAS

N.º 17.- Composición de ácidos grasos de fórmulas infantiles francesas con énfasis sobre el contenido y perfil detallado de ácidos grasos trans.- J. M. Chardigny et al.- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **73** (11) (1996) 1595-1601.

N.º 18.- Fraccionamiento de triacilglicéridos oligoméricos y su relación con los límites para desechar los aceites de fritura.- M. Tasioulamargari et al.- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **73** (11) (1996) 1579-1584.

N.º 19.- Composición en ácidos grasos y contenidos en tocoferoles de aceites de palma amazónicos.- V. K. S. Shukla y O. H. Jensen.- J. Food Lipids **3** (2) (1996) 149-154.

N.º 20.- Aceites de semillas coníferas: Distribución de ácidos delta 5 entre cadenas alfa y beta mediante espectroscopía de resonancia magnética nuclear de C-13.- F. D. Gunstone y R. L. Wolff.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (11) (1996) 1611-1613.

N.º 21.- Reacciones de esterificación e interesterificación catalizada por acetona en polvo de semilla de colza en germinación.- I. Jachmanian y K. D. Mukherjee.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (11) (1996) 1527-1532.

N.º 22.- Síntesis de glicéridos de cadena media mediante lipasa en solvente orgánico.- D. Y. Kwon et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (11) (1996) 1521-1525.

N.º 23.- Distribución de ácidos delta-5-olefínicos en los triacilglicéridos a partir de aceites de semillas *Pinus Koraiensis* y *Pinus pinaster*.- J. Gresti et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (11) (1996) 1539-1547.

N.º 24.- Síntesis de glicéridos en un sistema libre de solvente.- A. M. Fureby et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (11) (1996) 1489-1495.

N.º 25.- Uso del índice total de doble enlace de un aceite comestible para predecir su efecto en los lípidos del plasma.- C. M. E. Tsai y H. H. Ting.- J. Food Lipids **3** (2) (1996) 87-98.

N.º 26.- Producción de ácidos docosahexaenoico y docosapentaenoico mediante *Schizochytrium* sp aislado de las islas Yap.- T. Nakahara et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (11) (1996) 1421-1426.

N.º 27.- Aplicación de lipasas a la síntesis regioselectiva de monoésteres de ácidos grasos de sacarosa.- D. B. Sarney et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (11) (1996) 1481-1487.

N.º 28.- Producción de lípidos estructurados que contienen ácidos grasos esenciales mediante lipasa *Rhizopus delemar* inmovilizada.- Y. Shimada et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (11) (1996) 1415-1420.

N.º 29.- Producción de triglicéridos enriquecidos en ácidos grasos n-3 poliinsaturados de cadena larga de aceite de pescado.- S. R. Moore y G. P. McNeill.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (11) (1996) 1409-1414.

N.º 30.- Enriquecimiento catalizado por lipasa de ácidos grasos poliinsaturados de cadena larga.- G. P. McNeill et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (11) (1996) 1403-1407.

N.º 31.- Un nuevo compuesto, ácido 12,13,17-trihidroxi-9 (Z)-octadecenoico, a partir de ácido linoleico mediante un nuevo aislado microbiano *Clavibacter* sp ALA2.- C. T. Hou.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (11) (1996) 1359-1362.

N.º 32.- Biotransformación de ácidos grasos monohidroxílicos saturados a derivados de ácidos 2-tetrahidrofuranil acético: Mecanismos de formaciones y la actividad biológica de ácido 5-n-hexil-tetrahidrofuran-2-acético.- J. K. Huang et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (11) (1996) 1465-1469.

N.º 33.- Síntesis de sales de amonio cuaternario de cadena larga a partir de alcoholes grasos por irradiación en microonda.- Y. L. Jiang et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (7) (1996) 847-850.

N.º 34.- Viscosidad y su relación con la cristalización en un sistema binario de triacilglicéridos saturados y aceite de semilla de sésamo.- J. F. Torovázquez y A. Galleosinfante.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (10) (1996) 1237-1246.

N.º 35.- Composición de ácidos grasos de aceites de semilla de "cerrado".- M. A. S. Mayworm y A. Salatino.- J. Sci. Food Agric. **72** (2) (1996) 226-230.

N.º 36.- Modificación enzimática de aceite evening primrose: Incorporación de ácidos grasos n-3 poliinsaturados.- C. C. Akoh et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (8) (1996) 1059-1062.

N.º 37.- Un nuevo ceto ácido graso de aceite de semilla de *Cassia occidentalis*.- C. D. Daulatabad et al.- Fett - Lipid **98** (5) (1996) 176-177.

N.º 38.- Grasas, aceites y sustitutos grasos.- J. Giese.- Food Technology **50** (4) (1996) 78-83.

N.º 39.- Mecanismo de reacción de hidroperóxidos del ácido linoleico con alcalí.- H. W. Gardner et al.- Lipids **31** (10) (1996) 1023-1028.

N.º 40.- Ácido eicosapentaenoico (20:5n-3) de la microalga marina *Phaeodactylum tricornutum*.- M. Cartens et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (8) (1996) 1025-1031.

N.º 41.- Contribución de triglicéridos de manteca de cacao a las propiedades físicas de fracciones de grasa de leche.- C. Simoneau y J. B. German.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (8) (1996) 955-961.

PROTEÍNAS

N.º 42.- Actividad antioxidante de hidrolizados de proteína de especies acuáticas.- F. Shahidi y R. Amarowicz.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (9) (1996) 1197-1199.

N.º 43.- Gelación de concentrado de proteína de trigo en condiciones ácidas: Efecto del pH.- C. E.

Lupano et al.- J. Agric. Food Chem. **44** (10) (1996) 3010-3014.

N.º 44.- Guanidinación de lisina en proteína de semilla de algodón.- V. Ravindran et al.- J. Agric. Food Chem. **44** (7) (1996) 1812-1815.

N.º 45.- Hidrolizado de proteína de girasol de bajo peso molecular con baja concentración en aminoácidos aromáticos.- J. Bautista et al.- J. Agric. Food Chem. **44** (4) (1996) 967-971.

N.º 46.- Investigaciones sobre la guanidinación de lisina en proteínas.- M. Imbeah et al.- J. Sci. Food Agric. **72** (2) (1996) 213-218.

N.º 47.- Mecanismo de modificación física de concentrado de proteína de soja insoluble.- Y. F. Hua et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **73** (8) (1996) 1067-1070.

PRODUCTOS VEGETALES

N.º 48.- Cambios en la expresión fosfolipasa D en soja durante el desarrollo y germinación de la semilla.- S. B. Ryu et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **73** (9) (1996) 1171-1176.

TECNOLOGÍA

N.º 49.- Síntesis biocatalítica de algunos intermediarios farmacéutico quiral mediante lipasas.- R. N. Patel et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **73** (11) (1996) 1363-1375.

N.º 50.- Gasoil como solvente para la alcoholisis catalizada por lipasa de triglicéridos y fosfatidilcolina.- M. J. Haas y K. M. Scott.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **73** (11) (1996) 1497-1504.

N.º 51.- Propiedades combustibles y emisiones de ésteres de aceite de soja como gasoil.- D. Y. Z. Chang et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **73** (11) (1996) 1549-1555.

N.º 52.- Lipoxigenasa como un biocatalizador versátil.- H. W. Gardner.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **73** (11) (1996) 1347-1357.

N.º 53.- Extracción con fluidos supercríticos de aceite de semilla de girasol con mezclas CO₂-etanol.- M. J. Cocero y L. Calvo.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **73** (11) (1996) 1573-1578.

N.º 54.- Hidrólisis de aceite de girasol y oleína de palma de fritura usada catalizada mediante lipasa pancreática porcina.- R. Arroyo et al.- Lipids **31** (11) (1996) 1133-1139.

N.º 55.- Estabilidad oxidativa de aceite de sésamo extraído de semillas procesadas y sin procesar.- H. A. Abougharbia et al.- J. Food Lipids **3** (1) (1996) 59-72.

N.º 56.- Refinación y reducción de la polución.- M. Kokken.- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **3** (4) (1996) 280-282.

N.º 57.- Extracción a escala piloto de aceite de germen de arroz con dióxido de carbono denso.- Z. P. Shen et al.- J. Agric. Food Chem. **44** (10) (1996) 3033-3039.

N.º 58.- Extracción de aceite, refinación química: Una planta de extracción.- A. Parres.- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **3** (4) (1996) 276-279.

N.º 59.- Extracción de carotenoides de aceite de palma. 2. Métodos de aislamiento.- C. Lenfant y F. C. Thyron.- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **3** (4) (1996) 294-307.

N.º 60.- Extracción de dióxido de carbono supercrítico de grasas y material ceroso a partir de germen de arroz.- A. García et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **73** (9) (1996) 1127-1131.

N.º 61.- Refinación de aceites vegetales a través de extracción en contra corriente con dióxido de carbono comprimido.- T. Langmaack et al.- Fett-Lipid **98** (7-8) (1996) 261-267.

N.º 62.- Desacidificación de aceite de semilla de comino negro mediante extracción con dióxido de carbono supercrítico selectivo.- S. Turkay et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **73** (10) (1996) 1265-1270.

N.º 63.- Hidrogenación catalítica de ácido linoleico sobre níquel, cobre y paladio.- Y. Kitayama et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **73** (10) (1996) 1311-1316.

N.º 64.- Producción catalizada por lipasa de biodiesel.- L. A. Nelson et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **73** (9) (1996) 1191-1195.

N.º 65.- Mejora de la calidad de aceite vegetal a través de la reproducción de plantas e ingeniería genética.- K. S. Liu y E. A. Brown.- Food Technol. **50** (11) (1996) 67-71.

N.º 66.- Extracción y análisis cuantitativo de aceite de fibra de maíz comercial.- R. A. Moreau et al.- J. Agric. Food Chem. **44** (8) (1996) 2149-2154.

N.º 67.- Transesterificación cuantitativa simple de lípidos. 2. Aplicaciones.- K. Stransky y T. Jursik.- Fett-Lipid **98** (2) (1996) 71-77.

N.º 68.- Influencia de algunas combinaciones biotecnológicas en la calidad sensorial de aceitunas verdes de mesa «Manna».- C. M. Papoff et al.- Ind. Aliment. **35** (347) (1996) 375.

JABONES Y DETERGENTES

N.º 69.- Métodos enzimáticos-noenzimáticos combinados para la síntesis de ésteres alquil ácidos

grasos simple de jabones.- M. J. Haas y K. M. Scott.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (11) (1996) 1393-1401.

N.º 70.- Estudios cinéticos y estructurales sobre la inactivación térmica de lipoxigenasa L1: Efecto de tensioactivos no iónicos.- S. Srinivasulu y A. G. A. Rao.- J. Agric. Food Chem. **44** (11) (1996) 3489-3493.

N.º 71.- Síntesis y propiedades de superficie de tensioactivos aminoácidos a partir de proteínas de residuos industriales.- J. D. Xia et al.- J. Agric. Food Chem. **44** (4) (1996) 975-979.

N.º 72.- Caracterización composicional de jabones de semilla de algodón.- M. K. Dowd.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (10) (1996) 1287-1295.

N.º 73.- Composición orgánica de bajo peso molecular de ácidos acuosos de jabones de aceite de coco.- A. Sivasothy y P. J. Reilly.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (10) (1996) 1305-1309.

N.º 74.- Sulfato de cocomonoglicérido-Un tensioactivo aniónico para formulaciones cosméticas.- A. Behler et al.- Fett-Lipid **98** (9) (1996) 309-313.

SUBPRODUCTOS, RESIDUOS Y CONTAMINACIÓN

N.º 75.- Efecto de plaga de insectos y almacenamiento en lípidos de granos de cereales.- S. Jood et al.- J. Agric. Food Chem. **44** (6) (1996) 1502-1506.

N.º 76.- Un método simple y sensible para la detección de aceite de semilla de aguacate en varios aceites de aguacate.- M. J. Werman et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (5) (1996) 665-667.

N.º 77.- Aceite recuperado de fibra presionada de palma: Una buena fuente de carotenoides naturales, vitamina E, y esteroides.- Y. M. Choo et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (5) (1996) 599-602.

N.º 78.- Comportamiento de partición de compuestos fenólicos antioxidantes en sistemas heterofásicos.- K. Schwarz et al.- Fett - Lipid **98** (3) (1996) 115-121.

N.º 79.- Digestibilidad y coeficientes de absorción de oleína de palma - Relación con la oxidación térmica inducida en fritura de patata.- M. J. Gonzalezmunoz et al.- Fett - Lipid **98** (3) (1996) 104-108.

N.º 80.- Efecto del método de descascarado y temperatura de desolventización sobre la composición proximal y algunas propiedades funcionales de harina de semilla de sésamo (*Sesamum indicum* L).- U. E. Inyang y J. O. Ekanem.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (9) (1996) 1133-1136.

N.º 81.- Aislamiento de tocoferoles y concentrado de esteroides de destilados desodorizados de aceite de girasol.- S. Ghosh y D. K. Bhattacharyya.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (10) (1996) 1271-1274

VARIOS

N.º 82.- Medida de la actividad lipasa en semilla de caucho (*Hevea brasiliensis*).- O. U. Njoku et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (11) (1996) 1471-1473.

N.º 83.- Esteroides de aceite de semilla *Cucurbita moschata* ("calabacita").- J. B. Rodríguez et al.- Lipids **31** (11) (1996) 1205-1208.

N.º 84.- Actividad clorofilasa en aceitunas y su relación con la pérdida de pigmentos clorofílicos en los frutos y aceites.- B. Gandulrojas y M. I. Minguezmosqueras.- J. Sci. Food Agric. **72** (3) (1996) 291-294.

N.º 85.- Epoxidación quimioenzimática de ésteres de ácidos grasos insaturados y aceites de plantas.- M. R. G. Klaas y S. Warwel.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (11) (1996) 1453-1457.

N.º 86.- Estabilidad oxidativa de pasta de sésamo (tehina).- H. A. Abougharbia et al.- J. Food Lipids **3** (2) (1996) 129-137.

N.º 87.- Aplicación de lipasa inmovilizada en producción de Camptosar (CPT-11).- J. C. Shi.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (11) (1996) 1377-1378.

N.º 88.- Propiedades antioxidantes de compuestos fenólicos en nueces macadamia.- L. A. Quinn y H. H. Tang.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (11) (1996) 1585-1588.

N.º 89.- Cuerpos aceitosos de *Brassica napus* transgénica como fuente de beta-glucuronidasa inmovilizada.- B. Kuhnel et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (11) (1996) 1533-1538.

N.º 90.- Actividad antioxidante de tocoferoles y compuestos fenólicos de aceite de oliva virgen.- M. Baldioli et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (11) (1996) 1589-1593.

N.º 91.- Revisión de progresos en oxidaciones de esteroides: 1987-1995.- L. L. Smith.- Lipids **31** (5) (1996) 453-487.

N.º 92.- Actividad catalítica de lipasas con hidroxiácidos grasos. Una revisión.- D. G. Hayes.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (5) (1996) 543-549.

N.º 93.- Síntesis de un número de análogos de etoquinina y su evaluación como antioxidantes en aceite de pescado. 2.- A. J. Dekoning y G. Vandermerwe.- Fett - Lipid **98** (1) (1996) 14-17.

N.º 94.- Efecto del procesado en los polisacáridos de la pared celular de aceitunas verdes de mesa.- M. A. Coimbra et al.- J. Agric. Food Chem. **44** (8) (1996) 2394-2401.

N.º 95.- Efecto de cationes metálicos en la oxidación química de o-difenoles de aceitunas en siste-

mas modelos.- P. García et al.- J. Agric. Food Chem. **44** (8) (1996) 2101-2105.

N.º 96.- Mecanismos de oxidación de colesterol.- C. Rosesallin et al.- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **3** (3) (1996) 227-235.

N.º 97.- Calidad nutricional comparativa de estearina de palma. Mezclas de aceite líquido y grasa hidrogenada (vanaspati).- S. Ray y D. K. Bhattacharyya.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (5) (1996) 617-622.

N.º 98.- Vitamina E y estabilidad oxidativa de aceite de haba de soja preparado con habas a diferentes contenidos de humedad tostadas en hornomicroonda.- H. Yoshida y S. Takagi.- J. Sci. Food Agric. **72** (1) (1996) 111-119.

N.º 99.- Estudio de reacción y cinéticas en pirólisis de ricinoleato de metilo.- G. B. Han et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (9) (1996) 1109-1112.

N.º 100.- Composición en clorofilas y carotenoides en aceites de oliva virgen de varias variedades de aceitunas españolas.- B. Gandulrojas y M. I. Minguezmosquera.- J. Sci. Food Agric. **72** (1) (1996) 31-39.

N.º 101.- Progresos en el desamargar de aceituna de mesa: Degradación in vitro de oleuropeína y sus derivados mediante *Lactobacillus plantarum*.- V. Marsilio et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (5) (1996) 593-597.

N.º 102.- Evaluación cinética de la estabilidad de 3 beta-hidroxicolest-5-en-7-ona (7-cetocolesterol) durante la saponificación.- P. W. Park et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (5) (1996) 623-629.

N.º 103.- Cambios químicos en los lípidos de semillas de cáñola y lino durante el almacenamiento.- N. Gopalakrishnan et al.- Fett - Lipid **98** (5) (1996) 168-171.

Libros

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

Safety of irradiated foods.- By J. F. Diehl.- Marcel Dekker, New York, 1995.- X+454 páginas.- ISBN 0-8247-9344-7.

En los últimos años la investigación en el campo de la irradiación de alimentos ha experimentado un gran desarrollo, generándose un volumen importante de publicaciones que han sido recogidas en revistas científicas de muy diversas disciplinas. Este avance científico no se ha visto acompañado de un incremento paralelo en la difusión y comercialización de alimentos irradiados, existiendo aún una fuerte resistencia por parte del público al consumo de estos productos. La obra del Prof. Diehl «Safety of irradiated foods» constituye una excelente revisión bibliográfica y al mismo tiempo una obra de divulgación que sin duda permitirá entender mejor el fenómeno de la irradiación de alimentos.

El libro ofrece de forma clara y pormenorizada una amplia perspectiva acerca de la irradiación de alimentos, con una descripción objetiva de las ventajas y desventajas que este método aporta dentro de la tecnología de alimentos. La obra puede estructurarse en tres secciones. Los cuatro primeros capítulos constituyen una introducción al tema, que comienza con un breve repaso de su historia desde principios de siglo.

En estos capítulos iniciales se explican de forma sencilla y breve, aspectos fundamentales de la irradiación como tipos de radiaciones ionizantes, posibles fuentes de radiaciones gamma o alteraciones químicas y biológicas de los distintos componentes, lípidos, carbohidratos y proteínas, de los alimentos irradiados. El cuerpo central de la obra lo constituyen los capítulos 5-8 en los que se revisa la eficacia de los distintos métodos de detección y cuantificación de la irradiación así como la seguridad e inocuidad de los alimentos irradiados desde el punto de vista toxicológico, microbiológico y nutricional. La obra se completa con cuatro capítulos finales dedicados a aspectos de tipo práctico, entre los que se incluye la legislación existente en distintos países y organismos internacionales como FAO y OMS, estudios de mercado sobre la aceptación de los productos irradiados y perspectivas futuras de la irradiación dentro de la tecnología de alimentos.

A. G. Pérez Rubio

Genetically modified organisms. A guide to biosafety.- By George T. Tzotzos.- Cab International, GB, 1995.- X+213 páginas.- ISBN 0-85198-9721-1.