

# DOCUMENTACIÓN

## Bibliografía de revistas

### ANÁLISIS

**N.º 212- Confirmación espectral de isómeros posicionales de ácidos grasos C-18 monoinsaturados.-** M. M. Mossoba et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **74** (2) (1997) 125-130.

**N.º 213- Método simplificado para la determinación simultánea por cromatografía gaseosa de la composición de ácidos grasos y colesterol en alimentos.-** E. Paterson y R. Amado.- Food Science Technology - Lebensmittel - Wissenschaft Technologie **30** (2) (1997) 202-209.

**N.º 214- Determinación de mezclas en aceites vegetales y grasas de leche mediante análisis de la fracción de esteroides por cromatografía gaseosa.-** L. Alonso et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **74** (2) (1997) 131-135.

**N.º 215- Determinación de aceite en productos de patatas fritas mediante calorimetría de scanning diferencial.-** J. M. Aguilera y H. Gloria.- J. Agric. Food Chem. **45** (3) (1997) 781-785.

**N.º 216- Determinación gravimétrica simplificada de grasas total en compuestos alimenticios después de extracción cloroformo-metanol.-** K. M. Phillips et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **74** (2) (1997) 137-142.

**N.º 217- Análisis por cromatografía de fluidos supercrítico de nuevos cuerpos oleaginosos y sus reacciones.-** D. G. Hayes y R. Kleiman.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (12) (1996) 1691-1697.

**N.º 218- Determinación de esteroides por cromatografía gaseosa de columna capilar. Diferenciación entre diferentes tipos de aceite de oliva: virgen, refinado y extraído con solvente.-** O. J. Deblas y A. D. González.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (12) (1996) 1685-1689.

**N.º 219- Separación e identificación de isómeros de ácido ximeninico en el aceite de semilla de**

***Santalum spicatum* RBr como sus derivados 4, 4-dimetiloxazolina.-** Y. D. Liu et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (12) (1996) 1729-1731.

**N.º 220- Determinación cinética-fluorimétrica de malondialdehído basada en la reacción de Hantzsch: Aplicación al análisis del aceite de oliva.-** A. Espinosamansilla et al.- J. Agric. Food Chem. **45** (1) (1997) 172-177.

**N.º 221- Análisis de triacilglicerol por cromatografía líquida de alta eficacia de ión plata - Espectrometría de masas de ionización química a presión atmosférica.-** P. Laakso y P. Voutilainen.- Lipids **31** (12) (1996) 1311-1322.

**N.º 222- Determinación de ácidos grasos trans en aceites de presión fríos y semillas secas.-** L. Bruhl.- Fett-Lipid **98** (11) (1996) 380-383.

**N.º 223- Métodos micro rápidos para la determinación por GLC del contenido graso y composición en ácidos grasos en semillas ricas en lípidos.-** F. Marx y A. Stender.- Fett-Lipid **99** (1) (1997) 25-28.

### MATERIAS GRASAS

**N.º 224- Alcoholisis de la fracción media del aceite de palma por lipasa de *Rhizopus rhizopodiformis*.-** M. Basri et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **74** (2) (1997) 113-116.

**N.º 225- El aceite de semilla de *Bernardia pulchella* (*Euphorbiaceae*) - Una fuente rica de ácido vernólico.-** V. Spitzer et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (12) (1996) 1733-1735.

**N.º 226- Correlación de la actividad liasa ATP/citrato con la acumulación de lípidos en semillas en desarrollo de *Brassica napus* L.-** C. Ratledge et al.- Lipids **32** (1) (1997) 7-12.

**N.º 227- Actividad antioxidante de extractos de especies seleccionadas de la familia *Lamiaceae* en**

- aceite de girasol.**- E. M. Marinova y N. V. Yanishlieva.- *Food Chemistry* **58** (3) (1997) 245-248.
- N.º 228- Glicerolisis catalizada por lipasa de aceite de soja en dióxido de carbono supercrítico.**- M. A. Jackson y J. W. King.- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **74** (2) (1997) 103-106.
- N.º 229- Purificación de ácido docosahexaenoico mediante esterificación selectiva de ácidos grasos de aceite de atún con lipasa *Rhizopus delemar*.**- Y. Shimada et al.- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **74** (2) (1997) 97-101.
- N.º 230- Síntesis de fosfatidilglicerol a partir de lecitina de soja con fosfolipasa D inmovilizada.**- X. G. Wang et al.- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **74** (2) (1997) 87-91.
- N.º 231- Como influyen los lípidos en el flavor de los alimentos.**- K. B. Deroos.- *Food Technology* **51** (1) (1997) 60-62.
- N.º 232- Determinación de triacilgliceroles y especies moleculares en aceites de semillas con alto contenido de ácidos grasos linoleico y linolénico.**- R. B. Tarandjiiska et al.- *J. Sci. Food Agric.* **72** (4) (1996) 403-410.
- N.º 233- Soja transgénica - Composición y uso de aceite de soja y harina de soja en nutrición.**- G. Jahreis.- *Fett-Lipid* **99** (1) (1997) 32-34.
- N.º 234- Alteración del contenido en ésteres esteríficos y distribución posicional de ácidos grasos en triacilgliceroles mediante interesterificación química y enzimática de aceites vegetales.**- R. A. Ferrari et al.- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **74** (2) (1997) 93-96.
- N.º 235- Lípidos inusuales: Las ceramidas.**- G. Vanlerberghe.- *OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides* **3** (5) (1996) 365-368.
- N.º 236- El papel de la sílica gel en reacciones de esterificación catalizada por lipasa de substratos altamente polares.**- E. Castillo et al.- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **74** (2) (1997) 77-85.
- N.º 237- Rutas para la elongación y desaturación de ácidos grasos en *Neurospora crassa*.**- T. A. Mckee et al.- *Lipids* **32** (1) (1997) 1-5.
- N.º 238- Almacenamiento, calor y tocoferoles afectan a la formación de óxidos de colesterol en aceites alimenticios.**- S. C. X. Li et al.- *J. Agric. Food Chem.* **44** (12) (1996) 3830-3834.
- N.º 239- Triacilgliceroles de cadena media.**- J. A. Heydinger y D. K. Nakhasi.- *J. Food Lipids* **3** (4) (1996) 251-257.
- N.º 240- Ácidos grasos de cadena larga en la salud y nutrición.**- I.S. Newton.- *J. Food Lipids* **3** (4) (1996) 233-249.
- N.º 241- Conversión de ácidos grasos insaturados - adiciones nucleofílicas a metil (E)-12-oxo-10-octadecenoato.**- R. Maletz et al.- *Fett-Lipid* **98** (11) (1996) 370-379.
- N.º 242- Contenido en aceite y composición en ácidos grasos de semillas de *Guizotia cass (Compositae)*.**- K. Dagne y A. Jonsson.- *J. Sci. Food Agric.* **73** (3) (1997) 274-278.
- N.º 243- Distribución posicional de ácidos delta 5 en triacilgliceroles de semillas coníferas determinada por división química parcial.**- P. Blaise et al.- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **74** (2) (1997) 165-168.
- N.º 244- Aceite de germen de arroz: fuente de lípidos saludables.**- F. T. Orthofer.- *Food Technology* **50** (12) (1996) 62-64.
- N.º 245- Actividad antioxidativa de productos de reacción lisina/ácido 13-hidroperoxi-9 (z), 11(E)-octadecadienoico.**- I. Ahmad et al.- *J. Agric. Food Chem.* **44** (12) (1996) 3946-3949.
- N.º 246- Efecto de la posición del ácido linoleico en triacilgliceroles sobre su estabilidad oxidativa.**- W. E. Neff y M. Elagaimy.- *Food Science and Technology - Lebensmittel - Wissenschaft and Technologie* **29** (8) (1996) 772-775.
- N.º 247- Características químicas y térmicas de fracciones de grasa de leche aisladas mediante una cristalización por fusión.**- P. S. Dimick et al.- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **73** (12) (1996) 1647-1652.
- N.º 248- Incorporación catalizada por lipasa de ácido oleico en aceite de semilla de melón.**- C. O. Moussata y C. C. Akoh.- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **74** (2) (1997) 177-179.
- N.º 249- Ácidos gamma-linolénico y estearidónico en *Mongolian Boraginaceae*.**- N. Tsevegsuren y K. Aitzetmuller.- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **73** (12) (1996) 1681-1684.
- N.º 250- Efecto de glicéridos parciales en la cristalización de trilaurina.**- P. R. Smith y M. J. W. Povey.- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **74** (2) (1997) 169-171.

#### PROTEÍNAS

- N.º 251- Agregación térmica de aislado de proteína de almendra.**- S. K. Sathe y K. W. C. Sze.- *Food Chemistry* **59** (1) (1997) 95-99.

**N.º 252- Biosíntesis de proteínas y variabilidad en semillas oleaginosas.**- A. Merrien et al.- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **3** (5) (1996) 334-338.

**N.º 253- Caracterización bioquímica de proteína de soja consistente de subunidades diferentes de glicina.**- K. Yagasaki et al.- J. Agric Food Chem. **45** (3) (1997) 656-660.

**N.º 254- Como las proteínas influyen en el flavor de los alimentos.**- N. Fischer y S. Widder.- Food Technology **51** (1) (1996) 68-70.

**N.º 255- Composición de proteína de soja y calidad tofú.**- P. A. Murphy et al.- Food Technology **51** (3) (1997) 86.

**N.º 256- Estudio bibliométrico de optimización de proteína.**- J. Lemarie et al.- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **3** (5) (1996) 346-352.

**N.º 257- Factores determinantes en el consumo de materias primas ricas en proteínas en alimentos animales.**- O. Lapiere y M. Huard.- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **3** (5) (1996) 327-331.

**N.º 258- Gelación térmica de hidrolizados de tripsina de proteínas de girasol: Efecto del pH, concentración de proteínas y grado de hidrólisis.**- A. C. Sánchez y J. Burgos.- J. Agric. Food Chem. **44** (12) (1996) 3773-3777.

**N.º 259- Influencia del pH y concentración de sal en la solubilidad de proteína, emulsificación y propiedades espumantes de concentrado de proteína de sésamo.**- U. E. Inyang y A. O. Iduh.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (12) (1996) 1663-1667.

**N.º 260- Mecanismo de la desnaturalización a alta presión de proteínas.**- I. Hayakawa et al.- Food Science and Technology - Lebensmittel - Wissenschaft and Technologie **29** (8) (1996) 756-762.

**N.º 261- Uso de harina de girasol y soja y semilla de girasol como fuente de proteína para vacas lecheras.**- R. Leitged et al.- Fett-Lipid **98** (11) (1996) 360-362.

#### PRODUCTOS VEGETALES

**N.º 262- Cultivo fotoautotrófico de la alga verde *Chlamydomonas reinhardtii* como método para la fijación de dióxido de carbono y producción de ácido alfa linolénico.**- M. Akimoto et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **74** (2) (1997) 181-183.

**N.º 263- Microalga como fuente de ácidos grasos.**- P. W. Behrens y D. J. Kyle.- J. Food Lipids **3** (4) (1996) 259-272.

**N.º 264- Efectos antioxidativos de semillas «Carum».**- K. Aitzetmuller.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **74** (2) (1997) 185.

**N.º 265- Semillas oleaginosas: La estación 1995-1996.**- J. C. Barsacq.- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **3** (5) (1996) 319-320.

#### TECNOLOGÍA

**N.º 266- Fabricando películas y envases biodegradables de harina de algodón.**- C. Marquie et al.- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **3** (5) (1996) 352-356.

**N.º 267- Comparación de isopropanol y hexano para la extracción de vitamina E y orizanoles de germen de arroz estabilizado.**- W. C. Hu et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (12) (1996) 1653-1656.

**N.º 268- Efecto del descascarado sobre la composición química y propiedades físicas de semilla de lino.**- B. D. Oomah y G. Mazza.- Food Science Technology - Lebensmittel - Wissenschaft Technologie **30** (2) (1997) 135-140.

**N.º 269- Mejorando las propiedades de temperatura baja de gasóleos alternativos: Aceite vegetal-ésteres metílicos derivados.**- R. O. Dunn et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (12) (1996) 1719-1728.

**N.º 270- Extracción con dióxido de carbono supercrítico de aceite de semillas *Dimorphoteca pluvialis*.**- F. P. Cuperus et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (12) (1996) 1675-1679.

**N.º 271- Refinación de miscella de aceite de semilla de algodón extraído con isopropanol.**- C. F. Chau et al.- J. Food Lipids **3** (3) (1996) 213-222.

**N.º 272- Cristalización isotérmica de tripalmitina en aceite de sésamo.**- E. Dibildoxalvarado y J. F. Torovázquez.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **74** (2) (1997) 69-76.

**N.º 273- Efecto de la adición de talco y modo de operación sobre la calidad y estabilidad oxidativa de aceites de oliva virgen obtenidos por centrifugación.**- A. Cert et al.- J. Agric. Food Chem. **44** (12) (1996) 3930-3934.

**N.º 274- Desarrollo de aceites de soja sometidos a ingeniería genética para aplicaciones en alimentos.**- A. J. Kinney.- J. Food Lipids **3** (4) (1996) 273-292.

**N.º 275- Determinación del número de neutralización para la producción de combustibles biodiesel.**- K. Komers et al.- Fett-Lipid **99** (2) (1997) 52-54.

**N.º 276- La isoterma Freundlich en el estudio de la adsorción en el procesado de aceite.**- A. Proctor y J. F. Torovázquez.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (12) (1996) 1627-1633.

**N.º 277- Procesado de nuevos cuerpos oleaginosos. Una evolución económica.-** F. P. Cuperus et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (12) (1996) 1635-1640.

**N.º 278- Extracción rápida y completa de ácidos grasos libres de semillas oleaginosas para la determinación del índice de acidez.-** O. Y. Berezin et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (12) (1996) 1707-1711.

**N.º 279- Resultado comparativo de vapor de agua y nitrógeno como gas de arrastre en refinación física de aceites comestibles.-** M. V. Ruizméndez et al.- J. Am Oil Chemists'Soc. **73** (12) (1996) 1641-1645.

**N.º 280- Máquinas para la preparación de pasta de aceitunas que producen aceite de oliva virgen de calidad.-** P. Catalano y F. Caponio.- Fett-Lipid **98** (12) (1996) 408-412.

#### JABONES Y DETERGENTES

**N.º 281- Reacciones térmicas de ácidos grasos con triamina dietileno.-** Y. Q. Wu y P. R. Herrington.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **74** (1) (1997) 61-64.

**N.º 282- Cambios en biocapas de fosfolípidos causados por mezclas de dodecil sulfato sódico/tensioactivo noiónico.-** A. Delamaza y J. L. Parra.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **74** (1) (1997) 9-17.

**N.º 283- La interacción de puroindolinas con lípidos polares de harina de trigo determina sus propiedades espumantes.-** L. Dubreil et al.- J. Agric. Food Chem. **45** (1) (1997) 108-116.

**N.º 284- Estructura química y actividad superficial. 30. Síntesis y propiedades superficiales de tensioactivos aniónicos quimiodegradables: Sulfatos (2-n-alkuil-1,3-dioxan-5-il) sódicos.-** A. Piasecki et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc **74** (1) (1997) 33-37.

**N.º 285- Parámetros termodinámicos y de superficie de soluciones de tensioactivos sarcosinato N-acil sódico.-** E. A. M. Gad et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **74** (1) (1997) 43-47.

**N.º 286- Cinéticas de oxidación de peróxido de hidrógeno de alquil dimetil aminos.-** J. C. Gee y R. C. Williamson.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **74** (1) (1997) 65-67.

**N.º 287- Hidrólisis de tensioactivos de ésteres noiónicos facilitado por beta-gliciricinato potásico: Implicaciones del papel de las funciones catalíticas por los grupos carboxílicos.-** M. Koide et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **74** (1) (1997) 49-54.

#### SUBPRODUCTOS, RESIDUOS Y CONTAMINACIÓN

**N.º 288- Degradación enzimática de oligosacáridos en harinas de soja.-** V. H. Mulimani et al.- Food Chemistry **59** (2) (1997) 279-282.

**N.º 289- Funcionalidad de lecitinas.-** W. Vannieuwenhuyzen.- Fett- Lipid **99** (1) (1997) 10-14.

**N.º 290- Actividad biológica de compuestos polifenólicos de olivos.-** F. Driss et al.- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **3** (6) (1996) 448-451.

**N.º 291- Suplemento de lecitina de soja de dietas prácticas para peces de colores (*Carassius auratus*).-** R. Lochmann y R. Brown.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **74** (2) (1997) 149-152.

**N.º 292- Utilización de ceniza de cáscara de arroz como soporte material para la inmovilización de lipasa *Candida cylindracea*.-** J. Tantrakulsiri et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **74** (2) (1997) 173-175.

**N.º 293- Sorción de hexano en harinas oleaginosas.-** D. A. Cardarelli y G. H. Crapiste.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (12) (1996) 1657-1661.

#### VARIOS

**N.º 294- Estudios de frituras grasas usando aceites mezclados y patatas chips.-** H. K. Sharma et al.- J. Food Lipids **3** (3) (1996) 155-159.

**N.º 295- Uso deseado de aceites de semilla *Malvales* en formulaciones alimenticias nuevas - Una advertencia.-** K. Aitzetmuller.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (12) (1996) 1737-1738.

**N.º 296- Almidón resistente en patatas fritas en aceite de oliva.-** I. Goni et al.- Food Chemistry **59** (2) (1997) 269-272.

**N.º 297- Protección por diferentes agentes frente a la inactivación de lipoxigenasa por peróxido de hidrógeno.-** M. Perezgilabert et al.- Lipids **31** (12) (1996) 1245-1250.

**N.º 298- Antioxidantes endógenos y estabilidad de aceite de sésamo afectada por el procesado y almacenamiento.-** F. Shahidi et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **74** (2) (1997) 143-148.

**N.º 299- Identificación y caracterización sensorial de compuestos del flavor volátiles en aceite de semilla de sésamo.-** M. Shimoda et al.- J. Agric. Food Chem. **44** (12) (1996) 3909-3912.

**N.º 300- Predicción del perfil sensorial de aceite de oliva virgen.-** E. Monteleone et al.- Industrie Alimentari **35** (352) (1996) 1066-1072.

**N.º 301- Perspectivas de la producción de aceite de palma en Asia.**- T. Voituriez.- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **3** (6) (1996) 422-425.

**N.º 302- Autenticación sensorial de variedades de aceite de oliva extra-virgen europeo mediante procedimientos matemáticos.**- R. Aparicio et al.- J. Sci. Food Agric. **72** (4) (1996) 435-447.

**N.º 303- Nota sobre el consumo creciente de aceites y harinas en China.**- P. Dusser.- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **3** (6) (1996) 420-421.

**N.º 304- Asado en microonda y fosfolípidos en soja (*Glycine max L*) a diferentes contenidos de hume-**

**dad.**- H. Yoshida et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **74** (2) (1997) 117-124.

**N.º 305- Nuevos desarrollos en sustitutos de aceites y grasas de bajas calorías.**- C. C. Akoh.- J. Food Lipids **3** (4) (1996) 223-232.

**N.º 306- Evaluación de potencial prooxidante y acciones antioxidantes.**- O. I. Aruoma.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (12) (1996) 1617-1625.

**N.º 307- Producción y consumo de aceites vegetales y grasas en Alemania.**- A. Schonewarfeld.- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **3** (5) (1996) 318-319.

## Libros

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

**Microscopía de los alimentos. Manual de métodos prácticos utilizando la microscopía óptica.**- Por O. Flint; traducido por J. M. Peiró Esteban.- Editorial Acriba, Zaragoza, 1996.- XIV+131 páginas.- ISBN 84-200-0816-8.

La microscopía óptica constituye un método rápido y efectivo para estudiar la microestructura de los productos alimentarios, proporcionando una información que complementa la suministrada por los análisis físicos y químicos.

Este manual está basado en los cursos de microscopía práctica impartidos en el «Department of Food Science» de la Universidad de Leeds, incluyendo informaciones obtenidas en reuniones con analistas de organismos oficiales y científicos de industrias alimentarias.

Los títulos, números de páginas y números de citas bibliográficas de sus capítulos son los siguientes: «Introducción» (4 y 10), «Elección del equipo para el análisis microscópico de los alimentos» (4 y 1); «Preparación de los alimentos para el estereomicroscopio» (4); «Técnicas sencillas de preparación de muestras para el microscopio» (3), «Utilización del criotomo en la microscopía de los alimentos» (7); «Técnicas de contraste para el análisis de los componentes de los alimentos» (9); «La grasa en los alimentos» (6 y 4); «Almidones alimentarios» (18 y 10); «Carne, pescado y sus productos» (21 y 5); «Proteínas vegetales» (10 y 8); «El recuento Howard de mohos en productos derivados del tomate» (13 y 7); «Gomas» (11 y 6); «Emulsiones» (7 y 5). Termina con un apéndice que cita los equipos y materiales usados.

La lectura de este manual facilita al microscopista la forma de seleccionar y modificar una determinada técnica para adaptarla a un producto específico.

C. Gómez Herrera

**Food macromolecules and colloids.**- Edited by E. Dickinson and D. Lorient.- The Royal Society of Chemistry, Cambridge, 1995.- XIV+586 páginas.- ISBN 0-85404-700-X.

Ciertos tipos de macromoléculas desempeñan un papel crucial en la formulación de una gran variedad de productos alimentarios, tales como bebidas, pan, quesos, condimentos, postres, helados, productos para untar, etc. Las fases constituyentes de los coloides alimentarios pueden ser líquidas, sólidas, gaseosas, vítreas y geles. La calidad de un alimento depende de las interacciones entre sus macromoléculas y otros ingredientes del mismo, por ejemplo, grasas, azúcares, tensioactivos, sales, aromas y sabores. Estas interacciones son muy sensibles a las condiciones del procesado del alimento, sobre todo durante las operaciones de mezclado, congelación, secado, cocción al horno, etc.

Este libro, actas de un simposio internacional sobre «Food Macromolecules and Colloids», celebrado en Dijon (Francia) en 1994, contiene los textos de las comunicaciones presentadas, agrupados en 8 partes. Los títulos y números de comunicaciones de cada parte son los siguientes: «Capas adsorbidas» (15),