

DOCUMENTACIÓN

Bibliografía de revistas

ANÁLISIS

- N.º 308.- 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 309.- Separación e identificación de isómeros de ácido ximenínico en el aceite de semilla de *Santalum spicatum* RBr como sus derivados 4,4-dimetiloxazolina.-** J. Am. Oil Chemists' Soc. **73** (12) (1996) 1729-1731.
- N.º 310.- 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 311.- Espectros infrarrojos mediante transformada de Fourier (FTIR) de saponina Ab y Bb de soja.-** R. Amarowicz *et al.*- Nahrung-Food **40** (6) (1996) 342-343.
- N.º 312.- Determinación cinética-fluorimétrica de malonaldehído basada en la reacción de Hantzsch: Aplicación al análisis de aceite de oliva.-** A. Espinosa Mansilla *et al.*- J. Agric. Food Chem. **45** (1) (1997) 172-177.
- N.º 313.- Análisis por espectrometría de masas y HPLC de carotenoides de mango.-** A. Z. Mercadante *et al.*- J. Agric. Food Chem. **45** (1) (1997) 120-123.
- N.º 314.- Determinación de esteroides mediante 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 315.- Comparación de cromatografía gaseosa en columna capilar y procedimientos gravimétricos AOAC para la grasa total y distribución de ácidos grasos en alimentos.-** L.H. Ali *et al.*- Food Chemistry **58** (1-2) (1997) 149-160.
- N.º 316.- Análisis por cromatografía de fluidos supercríticos de nuevos aceites de semillas y sus reacciones.-** D. G. Hayes y R. Kleiman.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **73** (12) (1996) 1691-1697.
- N.º 317.- Determinación de aceite en productos de patatas fritas por calorimetría diferencial de barrido.-** J. M. Aguilera y H. Gloria.- J. Agric. Food Chem. **45** (3) (1997) 781-785.
- N.º 318.- Análisis rápido de flavonas polimetoxiladas de aceites de cítricos mediante cromatografía de fluidos supercríticos.-** P. Dugo *et al.*- J. Agric. Food Chem. **44** (12) (1996) 3900-3905.
- N.º 319.- Determinación gravimétrica simplificada de grasa total en compuestos alimenticios después de la extracción cloroformo-metanol.-** K. M. Phillips *et al.*- J. Am. Oil Chemists' Soc. **74** (2) (1997) 137-142.
- N.º 320.- Determinación de mezclas de aceites vegetales y grasa 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 321.- Métodos rápidos micro para la determinación por CGL del contenido en grasa y composición en ácidos grasos en semillas ricas en lípidos.-** F. Marx y A. Stender.- Fett-Lipid **99** (1) (1997) 25-28.
- N.º 322.- Confirmación espectral de isómeros posicionales de ácidos grasos trans monoinsaturados C-18.-** M. M. Mossoba *et al.*- J. Am. Oil Chemists' Soc. **74** (2) (1997) 125-130.
- N.º 323.- Perfiles analíticos para distinguir mantecas de cerdos no refinadas y refinadas con mirada particular al contenido de 3,5.- colestadieno.-** E. Bianchi *et al.*- Industrie Alimentari **35** (352) (1996) 1082.
- N.º 324.- Determinación de ácidos grasos trans en aceites por presión en frío y en semillas desecadas.-** L. Bruhl.- Fett-Lipid **98** (11) (1996) 380-383.
- N.º 325.- Análisis sensorial de alimentos: Una corta historia y puesta al día de métodos actuales.-** S. Porretta *et al.*- Industrie Alimentari: Suppl. (8) (1996) 3.

N.º 326.- Aislamiento y análisis de ácidos grasos de lípidos polares y neutros de los monocitogenes bacterium *Listeria* de alimentos.- S. K. Mastronicolis *et al.*- *Food Chemistry* **57** (3) (1996) 451-456.

MATERIAS GRASAS

N.º 327.- 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 328.- 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 329.- Lípidos inusuales: Las ceramidas.- G. Vanlerberghe.- *OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides* **3** (5) (1996) 365-368.

N.º 330.- Distribución isomérica y determinación rápida de ácidos trans-octadecenoicos en marcas alemanas de grasas comestibles hidrogenadas parcialmente.- J. Molkentin y D. Precht.- *Nahrung-Food* **40** (6) (1996) 297-304.

N.º 331.- 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 332.- El efecto de glicéridos parciales sobre la cristalización de trilaurina.- P. R. Smith y M. J. W. Povey.- *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **74** (2) (1997) 169-171.

N.º 333.- Tortas aceitosas: productos del futuro.- J. L. Gurtler y Y. Dronne.- *OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides* **3** (5) (1996) 331-334.

N.º 334.- Cambios estacionales en la composición lipídica de sardina (*Sardina pilchardus*)- N. M. Bandarra *et al.*- *J. Food Sci.* **62** (1) (1997) 40-42.

N.º 335.- Fracción lipídica de café. 2. Algunos parámetros de calidad.- G. Lercker *et al.*- *Industrie Alimentari* **35** (353) (1996) 1186-1193.

N.º 336.- Fracción lipídica de café. 1. Influencia del tostado y descafeinación.- G. L. Lercker *et al.*- *Industrie Alimentari* **35** (352) (1996) 1057.

N.º 337.- 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 338.- Cristalización isoterma de tripalmitina en aceite de sésamo.- E. Dibildoxalvarado y J. F. Toro Vázquez.- *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **74** (2) (1997) 69-76.

N.º 339.- Alteración del contenido en ésteres esterilicos y distribución posicional de ácidos grasos en triacilglicerolos mediante interesterificación enzimática y química de aceites vegetales.- R. A. Ferrari *et al.*- *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **74** (2) (1997) 93-96.

N.º 340.- Rutas para la elongación y desaturación de ácidos grasos en *Neurospora crassa*.- T. A. Mckeeon *et al.*- *Lipids* **32** (1) (1997) 1-5.

N.º 341.- Cómo los lípidos influyen en el flavor de los alimentos.- K. B. Deroos.- *Food Technology* **51** (1) (1997) 60-62.

N.º 342.- Efecto de desnaturalización por calor sobre la actividad pro-oxidativa de metmioglobina en emulsiones de ácido linoleico.- L. Kristensen y H. J. Andersen.- *J. Agric. Food Chem.* **45** (1) (1997) 7-13.

N.º 343.- 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 344.- Método para la extracción y separación mediante extracción en fase sólida de lípidos neutros, ácidos grasos, libres y lípidos polares de cultivos microbianos mezclados.- H. G. Bateman y T. C. Jenkins.- *J. Agric. Food Chem.* **45** (1) (1997) 132-134.

N.º 345.- Distribución posicional de delta 5-ácidos en triacilglicerolos de semillas coníferas determinadas por escisión química parcial.- P. Blaise *et al.*- *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **74** (2) (1997) 165-168.

N.º 346.- El papel de la sílica gel en reacciones de esterificación catalizada por lipasa de sustratos altamente polares.- E. Castillo *et al.*- *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **74** (2) (1997) 77-85.

N.º 347.- 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 348.- Uso deseado de aceites de semillas Malvales en nuevas formulaciones alimenticias - Un aviso.- K. Aitzetmuller.- *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **73** (12) (1996) 1737-1738.

N.º 349.- Conversión de ácidos grasos insaturados - adiciones nucleofílicas al metil (E)-12-oxo-10-octadecenoato.- R. Maletz *et al.*- *Fett-Lipids* **98** (11) (1996) 370-379.

N.º 350.- Nuevos desarrollos en sustitutos de aceites y grasas de baja caloría.- C. C. Akoh.- *J. Food Lipids* **3** (4) (1996) 223-232.

N.º 351.- Microalga como fuente de ácidos grasos.- P. W. Behrens y D. J. Kyle.- *J. Food Lipids* **3** (4) (1996) 259-272.

N.º 352.- 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 353.- Aceite de germen de arroz: fuente de lípidos saludables.- F. T. Orthoefer.- Food Technology **50** (12) (1996) 62-64.

N.º 354.- Semillas oleaginosas: la estación 1995-1996.- J. C. Barsacq.- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **3** (5) (1996) 319-320.

N.º 355.- Triacilglicérols de cadena media.- J. A. Heydinger y D. K. Nakhasi.- J. Food Lipids **3** (4) (1996) 251-257.

N.º 356.- Efecto de la posición del ácido linoleico en triacilglicérols sobre su estabilidad oxidativa.- W. E. Neff y M. Elagaimy.- Food Science Technology - Lebensmittel - Wissenschaft Technologie **29** (8) (1996) 772-775.

N.º 357.- Características químicas y térmicas de fracciones de grasa de leche aislada mediante cristalización por fusión.- P.S. Dimick *et al.*- J. Am. Oil Chemists' Soc. **73** (12) (1996) 1647-1652.

PROTEÍNAS

N.º 358.- Biosíntesis de proteínas y variabilidad en semillas oleaginosas.- A. Merrien *et al.*- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **3** (5) (1996) 334-338.

N.º 359.- Calidad de proteína de concentrados de proteína de alfalfa obtenidos por congelación.- T. Hernández *et al.*- J. Agric. Food Chem. **45** (3) (1997) 797-802.

N.º 360.- Cambios en la calidad nutricional de proteínas de atún después del enlatado.- A. M. Castrillón *et al.*- J. Food Science **61** (6) (1996) 1250-1253.

N.º 361.- Capacidad emulsificante de proteínas de coco como función de sal, fosfato y temperatura.- K. S. Kwon y K. C. Rhee.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **73** (12) (1996) 1669-1673.

N.º 362.- Caracterización bioquímica de proteína de soja consistente de subunidades diferentes de glicinina.- K. Yagasaki *et al.*- J. Agric. Food Chem. **45** (3) (1997) 656-660.

N.º 363.- Cómo las proteínas influyen en el flavor de los alimentos.- N. Fischer y S. Widder.- Food Technology **51** (1) (1997) 68-70.

N.º 364.- Estudio calorimétrico de aislados de proteína de soja: efecto del calcio y tratamientos térmicos.- A. A. Scilingo y M. C. Anon.- J. Agric. Food Chem. **44** (12) (1996) 3751-3756.

N.º 365.- Factores determinantes en el consumo de materias primas ricas en proteínas en alimentación animal.- O. Lapiere y M. Huard.- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **3** (5) (1996) 327-331.

N.º 366.- Gelación térmica de hidrolizados de tripsina de proteínas de girasol: efecto del pH, concentración de proteína, y grado de hidrólisis.- A. C. Sánchez y J. Burgos.- J. Agric. Food Chem. **44** (12) (1996) 3773-3777.

N.º 367.- Influencia de pH y concentración de sal sobre 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 368.- Mecanismo de desnaturación a alta presión de proteínas.- I. Hayakawa *et al.*- Food Science Technology - Lebensmittel - Wissenschaft Technologie **29** (8) (1996) 756-762.

N.º 369.- Origen, crecimiento y resultados deseados del sector proteínas.- C. Calet.- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **3** (5) (1996) 324-326.

N.º 370.- Propiedades antifúngicas y electroforéticas de aislados de fracciones de proteínas de granos de maíz.- J. N. Neucere y T. E. Cleveland.- J. Agric. Food Chem. **45** (2) (1997) 299-301.

N.º 371.- Separación de proteínas de avellana mediante electroforesis capilar.- S. M. Basha.- J. Agric. Food Chem. **45** (2) (1997) 400-402.

N.º 372.- Uso de harina de girasol y soja y semilla de girasol como una fuente de proteína para vacas lecheras.- R. Leitgeb *et al.*- Fett-Lipid **98** (11) (1996) 360-362.

TECNOLOGÍA

N.º 373.- 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 374.- Aceites y plantas oleaginosas modificadas genética y tecnológicamente – Ingeniería genética y diversidad de especies – La llegada de la nueva soja.- K. Aitzetmuller.- Fett-Lipid **98** (11) (1996) 385-387.

N.º 375.- Extracción completa y rápida 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 376.- Mejora de las propiedades a baja temperatura de gasóleos alternativos: ésteres metílicos derivados de aceites vegetales.- R. O. Dunn *et al.*- J. Am. Oil Chemists' Soc. **73** (12) (1996) 1719-1728.

N.º 377.- Aspectos tecnológicos y nutricionales en pan hiperprotéico preparado con la adición de harina de girasol.- C. Dellagatta y A. R. Piergiovanni.- *Food Chemistry* **57** (4) (1996) 493-496.

N.º 378.- Caracterización selectiva de lipasas para la interesterificación con un triglicérido quiral modelo.- P. Villeneuve *et al.*- *OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides* **3** (6) (1996) 459-464.

N.º 379.- Refinación de miscela de isopropanol extraída de aceite de semilla de algodón.- C. F. Chau *et al.*- *J. Food Lipids* **3** (3) (1996) 213-222.

N.º 380.- Desarrollo de aceites de soja de ingeniería genética para aplicaciones alimenticias.- A. J. Kinney.- *J. Food Lipids* **3** (4) (1996) 273-292.

N.º 381.- Extracción con dióxido de carbono supercrítico de semillas oleaginosas *Dimorphotheca pluvialis*.- F. P. Cuperus *et al.*- *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **73** (12) (1996) 1675-1679.

N.º 382.- Destilación de productos oleoquímicos.- W. Johannsbauer *et al.*- *Fett-Lipid* **98** (12) (1996) 402-408.

N.º 383.- Estudios comparativos de vapor de agua y nitrógeno como gas de arrastre en la refinación física de aceites comestibles.- M. V. Ruiz Méndez *et al.*- *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **73** (12) (1996) 1641-1645.

N.º 384.- 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 385.- Procesamiento de nuevos cuerpos oleaginosos.- Una evaluación económica.- F. P. Cuperus *et al.*- *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **73** (12) (1996) 1635-1640.

N.º 386.- Máquinas para la preparación de pasta de aceituna que producen aceite de oliva virgen de calidad.- P. Catalano y F. Caponio.- *Fett-Lipid* **98** (12) (1996) 408-412.

N.º 387.- La isoterma Freundlich en estudios de adsorción en el procesamiento de aceite.- A. Proctor y J. F. Toro Vázquez.- *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **73** (12) (1996) 1627-1633.

JABONES Y DETERGENTES

N.º 388.- Cinéticas de oxidación con peróxido de hidrógeno de alquil dimetilaminas.- J. C. Gee y R. C. Williamson.- *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **74** (1) (1997) 65-67.

N.º 389.- Reacciones térmicas de ácidos grasos con dietileno triamina.- Y. Q. Wu y P. R. Herrington.- *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **74** (1) (1997) 61-64.

N.º 390.- Cambios en bicapas fosfolipídicas causadas por mezclas de tensioactivos no iónicos/dodecil sulfato sódico.- A. de la Maza y J. L. Parra.- *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **74** (1) (1997) 9-17.

N.º 391.- Síntesis de ésteres glucósidos en microemulsiones catalizadas por *Candida antarctica*.- P. Skagerlind *et al.*- *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **74** (1) (1997) 39-42.

N.º 392.- Estructura química y actividad superficial. 30. Síntesis y propiedades superficiales de tensioactivos aniónicos quimiodegradable: Sulfatos (2-n-alkil-1, 3-dioxan-5-il) sódicos.- A. Piasecki *et al.*- *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **74** (1) (1997) 33-37.

N.º 393.- Parámetros termodinámicos y superficiales de soluciones de tensioactivos N-acil sarcosinato sódico.- E.A.M. Gad *et al.*- *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **74** (1) (1997) 43-47.

SUBPRODUCTOS, RESIDUOS Y CONTAMINACIÓN

N.º 394.- Actividad biológica de compuestos polifenólicos de olivos.- F. Driss *et al.*- *OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides* **3** (6) (1996) 448-451.

N.º 395.- Tostado en microonda y fosfolípidos en soja (*Glycine max* L) a diferentes contenidos de humedad.- H. Yoshida *et al.*- *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **74** (2) (1997) 117-124.

N.º 396.- Utilización de ceniza de cáscara de arroz como soporte material para la inmovilización de la lipasa *Candida cylindracea*.- J. Tantrakulsiri *et al.*- *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **74** (2) (1997) 173-175.

N.º 397.- Suplemento en lecitina de soja de dietas prácticas para pez de color joven (*Carassius auratus*).- R. Lochmann y R. Brown.- *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **74** (2) (1997) 149-152.

N.º 398.- Ingredientes para grasas de sustitución.- D. E. Pszczola.- *Food Technology* **51** (1) (1997) 82-88.

N.º 399.- Sorción de hexano en harinas de oleaginosas.- D. A. Cardarelli y G. H. Crapiste.- *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **73** (12) (1996) 1657-1661.

N.º 400.- Control de emisiones atmosféricas de plantas de trituración de colza industrial.- F. Lacoste *et al.*- *OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides* **3** (5) (1996) 369-377.

N.º 401.- Haciendo películas y envases biodegradables de harina de algodón.- C. Marquie *et al.*- *OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides* **3** (5) (1996) 352-356.

N.º 402.- Funcionalidad de lecitina.- W. Vannieuwenhuyzen.- *Fett-Lipid* **99** (1) (1997) 10-14.

N.º 403.- Síntesis de fosfatidilglicerol de lectina de soja con fosfolipasa inmovilizada D.- X. G. Wang *et al.*- J. Am. Oil Chemists' Soc. **74** (2) (1997) 87-91.

VARIOS

N.º 404.- Producción y consumo de aceites vegetales y grasas en Alemania.- A. Schonewarnefeld.- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **3** (5) (1996) 318-319.

N.º 405.- Estudio bibliométrico de la optimización de proteína.- J. Lemarie *et al.*- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **3** (5) (1996) 346-352.

N.º 406.- Características físico-química de liposomas formados con lípidos de vellosidades.- L. Coderch *et al.*- J. Am. Oil Chemists' Soc. **73** (12) (1996) 1713-1718.

N.º 407.- Protección por diferentes agentes contra la inactivación de lipoxigenasa por peróxido de hidrógeno.- M. Perezgilbert *et al.*- Lipids **31** (12) (1996) 1245-1250.

N.º 408.- Actividad antioxidante de los productos de reacción de la lisina con el ácido 13-hidroperoxi-9(Z), 11(E)-octadecadienoico.- I. Ahmad *et al.*- J. Agric. Food Chem. **44** (12) (1996) 3946-3949.

N.º 409.- Mejora de potencial prooxidante y acciones antioxidantes.- O.I. Aruoma.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **73** (12) (1996) 1617-1625.

N.º 410.- Nota sobre el sector de semillas oleaginosas en Rusia.- J. L. Buer.- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **3** (6) (1996) 439-440.

N.º 411.- Purificación y caracterización de lipasa de *Lactobacillus plantarum* 2739.- M. Gobetti *et al.*- J. Food Biochemistry **20** (3) (1996) 227-246.

N.º 412.- Nota sobre el consumo de aceites y harinas en China.- P. Dusser.- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **3** (6) (1996) 420-421.

N.º 413.- Aceite de oliva y aceite de colza difieren en su efecto sobre el metabolismo de lipoproteína de baja densidad en plasma en el cerdo de gineá.- M. L. Fernández.- British Journal Nutrition **76** (6) (1996) 869-880.

N.º 414.- 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 415.- Antioxidantes endógenos y estabilidad de aceite de sésamo afectado por el procesado y almacenamiento.- F. Shahidi *et al.*- J. Am. Oil Chemists' Soc. **74** (2) (1997) 143-148.

N.º 416.- Predicción del perfil sensorial de aceite de oliva virgen.- E. Monteleone *et al.*- Industrie Alimentari **35** (352) (1996) 1066-1072.

N.º 417.- Perspectivas de producción de aceite de palma en Asia.- T. Voituriez.- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **3** (6) (1996) 422-425.

N.º 418.- 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 419.- Semillas oleaginosas: nota sobre acciones concertadas entre centros técnicos europeos.- A. Messean.- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **3** (6) (1996) 396-398.

N.º 420.- Interpretando el índice de estabilidad del aceite.- A. J. Dijkstra *et al.*- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **3** (5) (1996) 378-386.

N.º 421.- Efectos antioxidantes de semillas *Carum*.- K. Aitzetmuller.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **74** (2) (1997) 185.

N.º 422.- Cultivo fotoautotrófico de alga verde *Chlamydomonas reinhardtii* como un 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.