

DOCUMENTACIÓN

Bibliografía de revistas

ANÁLISIS

N.º 1.- Aislamiento e identificación de carotenoides de pétalos de colza (*Brassica napus*).- D. Kull y H. Pfander.- J. Agric. Food Chem. **43** (11) (1995) 2854-2857.

N.º 2.- Análisis de las impurezas de coloración oscura en ésteres metílicos de ácidos grasos sulfonados.- K. Yamada y S. Matsutani.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (1) (1996) 121-125.

N.º 3.- Análisis turbidimétrico de óxidos de amina y mezclas de tensioactivos aniónicos-óxido de amina.- A. Pinazo y X. Domingo.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (1) (1996) 143-147.

N.º 4.- Cuantificación y distribución de compuestos polares en aceites de oliva virgen extra en frituras con reposición de aceite fresco.- A. Romero et al.- Fett Wiss. Technol. Fat Sci. Technol. **97** (11) (1995) 403-407.

N.º 5.- Desarrollo de un método por HPLC para la determinación del contenido en poliglicerol libre de capratos de poliglicerol.- F. Schlegelmilch et al.- Fett Wiss. Technol. Fat Sci. Technol. **97** (11) (1995) 408-411.

N.º 6.- Determinación de ácido petroselinico en semillas de *Coriandrum sativum* por cromatografía gas-líquido como ésteres n-butílico.- W. Thies.- Fett. Wiss. Technol. Fat Sci. Technol. **97** (11) (1995) 411-413.

N.º 7.- Determinación simultánea de ésteres de retinol y tococromanos en alimentos usando HPLC con nitrocolumnas.- M. Balz et al.- Fett Wiss. Technol. Fat Sci. Technol. **97** (12) (1995) 445-448.

N.º 8.- Determinación por cromatografía líquida de alta resolución rutinaria de 7-cetocolesterol libre en alimentos mediante dos métodos analíticos diferentes.- G. Penazzi et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (12) (1995) 1523-1527.

N.º 9- Estudios por cromatografía de exclusión de alta eficacia en un aceite de girasol alto oleico durante la fritura de patata.- A. Romero et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (12) (1995) 1513-1517.

N.º 10- Nuevos métodos cuantitativos para la estimación de cambios en el índice de peróxido de aceite de soja.- E. Kondratowiczpietruska y L. Ostasz.- Fett Wiss. Technol. Fat Sci. Technol. **97** (11) (1995) 414-420.

N.º 11- Optimización del análisis por espectrometría de masas de triacilgliceroles usando ionización química de ión negativo con amoniaco.- P. Laakso y H. Kallio.- Lipids **31** (1) (1996) 33-42.

MATERIAS GRASAS

N.º 12- Ácidos grasos trans: Implicaciones para la salud, métodos analíticos, incidencia en grasas comestibles y consumo.- D. Precht y J. Molkentin.- Nahrung- Food **39** (5-6) (1995) 343-374.

N.º 13- Ácidos trans-18:1 en margarinas y shortenings francesas: Tendencias actuales.- C.C. Bayard y R.L. Wolff.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (12) (1995) 1485-1489.

N.º 14- Ácidos grasos vernólico y ciclopropenoico en aceite de semilla *Piper nigrum*.- C.D. Daulatabad et al.- Fett Wiss. Technol. Fat Sci. Technol. **97** (12) (1995) 453-454.

N.º 15- Componentes en ácidos grasos de aceite de semilla *Delonix regia*. Una fuente de ácido 7-(2-octaciclopropen-1-il) heptanoico y ácido 8-(2-octaciclopropen-1-il) octanoico.- K.M. Hosamani y S.K. Hosamani.- Fett Wiss. Technol. Fat Sci. Technol. **97** (11) (1995) 420-422.

N.º 16- Composición del aceite en almendra de palma de *Elaeis guineensis*.- W.L. Siew et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (12) (1995) 1587-1589.

- N.º 17- Concentración grasa en carne picada comercial.-** A. Skrokki.- Fett Wiss. Technol. Fat Sci. Technol. **97** (12) (1995) 466-467.
- N.º 18- Efecto de la irradiación UV en la peroxidación lipídica en grasas comestibles.-** A. Lugasi et al.- Acta Alimentaria **24** (3) (1995) 269-276.
- N.º 19- Efectos de inhibición de carotenoides en la síntesis de lípidos por *Micrococcus colpogenes*.-** S. Hamid et al.- Fett Wiss. Technol. Fat Sci. Technol. **97** (11) (1995) 422-424.
- N.º 20- Estimación de constante Sharma y propiedades termoacústicas de ácidos grasos.-** M.S.R. Subrahmanyam et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (12) (1995) 1537-1540.
- N.º 21- Estudios lipídicos de *Pimpinella acuminata*.-** M.Y. Raie et al.- Fett Wiss. Technol. Fat Sci. Technol. **97** (12) (1995) 455-457.
- N.º 22- Estudios de aceites de *Cannabis sativa* y sorgo bicolor.-** M.Y. Raie et al.- Fett Wiss. Technol. Fat Sci. Technol. **97** (11) (1995) 428-429.
- N.º 23- Evaluación de métodos secuenciales para la determinación de la composición de ácidos grasos de grasa de mantequilla con énfasis en ácidos trans-18:1. Aplicación al estudio de las variaciones estacionales en mantequillas francesas.-** R.L. Wolff et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (12) (1995) 1471-1483.
- N.º 24- Formación de ácidos grasos de cadena corta durante la termoxidación y fritura.-** G. Marquezruiz y C. Dobarganes.- J. Sci. Food Agric. **70** (1) (1996) 120-126.
- N.º 25- Fraccionamiento de ácidos grasos y otros lípidos via reacciones catalizadas por lipasa.-** K.D. Mukherjee.- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **2** (5) (1995) 365-368.
- N.º 26- Investigación de las cinéticas de polimerización de ácidos grasos.-** J. Brat et al.- Fett Wiss. Technol. Fat Sci. Technol. **97** (1995) 513-517.
- N.º 27- Nueva utilización de aceites vegetales.-** A. Nag et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc.- **72** (12) (1995) 1591-1593.
- N.º 28- Producción de lípidos por *Lipomyces lipoferus*.-** S. Hamid et al.- Fett Wiss. Technol. Fat Sci. Technol. **97** (12) (1995) 449-452.
- N.º 29- Producción de ácido eicosapentaenoico mediante *Saprolegnia* sp. 28YTF-1.-** N. Shirasaka y S. Shimizu.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (12) (1995) 1545-1549.
- N.º 30- Producción lipídica por *Candida curvata*.-** S. Hamid et al.- Fett Wiss. Technol. Fat Sci. Technol. **97** (1995) 545-548.
- N.º 31- Semillas euphorbiaceae ricas en aceites con altos contenidos de ácido linoleico.-** R. Agarwal et al.- Fett Wiss. Technol. Fat Sci. Technol. **97** (1995) 526-527.
- N.º 32- Síntesis catalizada por lipasas de ésteres mediante hidrólisis inversa.-** C.P. McNeill y R. Berger.- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **2** (5) (1995) 359-363.
- N.º 33- Sustancias lipofílicas minoritarias en aceite de semilla de colza.-** J. Cmolik et al.- Fett Wiss. Technol. Fat Sci. Technol. **97** (1995) 534-538.
- N.º 34- Ubicuidad y características de isómeros trans alfa-linoleico: Un estudio.-** R.L. Wolff.- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **2** (5) (1995) 391-400.

PROTEINAS

- N.º 35- Valor nutricional de proteínas de diferentes fuentes de alimentos. Una revisión.-** M. Friedman.- J. Agric. Food Chem. **44** (1) (1996) 6-29.
- N.º 36- Agregación térmica de aislados de proteínas de soja.-** S. Petruccelli y M.C. Anon.- J. Agric. Food Chem. **43** (12) (1995) 3035-3041.
- N.º 37- Componentes lipídicos que reduce la solubilidad de proteínas de aislados de proteínas de soja.-** W.L. Boatright y N.S. Hettiarachchy.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (12) (1995) 1445-1451.
- N.º 38- Desarrollos recientes en la ultracentrifugación analítica de proteínas de alimentos.-** S.E. Harding.- Nahrung-Food **39** (5-6) (1995) 375-395.
- N.º 39- Efecto de lípidos en la solubilidad de aislados de proteínas de soja.-** W.L. Boatright y N.S. Hettiarachchy.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (12) (1995) 1439-1444.
- N.º 40- Generación de amoniaco durante la degradación térmica de aminoácidos.-** M. Sohn y C.T. Ho.- J. Agric. Food Chem. **43** (12) (1995) 3001-3003.
- N.º 41- Preparación y características de proteínas coprecipitadas de semillas oleaginosas y semillas de legumbres.-** A.M. Youssef et al.- Nahrung-Food **39** (5-6) (1995) 475-482.
- N.º 42- Proteína de soja modificada pro alcali con propiedades hidrofóbicas y adhesivas mejoradas.-** N.S. Hettiarachchy et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (12) (1995) 1461-1464.

PRODUCTOS VEGETALES

N.º 43- Aspectos reguladores de micotoxinas en soja y productos de soja.- S. Nesheim y G.E. Wood.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (12) 1421-1423.

N.º 44- Desarrollo de variedades de soja con resistencia genética a *Phomopsis* spp.- H.C. Minor et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (12) (1995) 1431-1434.

N.º 45- Efecto del daño fúngico en la composición de semilla y calidad de soja.- R.F. Wilson et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (12) (1995) 1425-1429.

N.º 46. Estudios de semillas oleaginosas minoritarias.- R. Banerji.- Fett Wiss. Technol. Fat Sci. Technol. **97** (12) (1995) 460-461.

N.º 47- Estudios sobre semillas leguminosas.- A.R. Chowdhury y R. Banerji.- Fett Wiss. Technol. Fat Sci. Technol. **97** (12) (1995) 457-458.

N.º 48- Problemas del daño por hongos en soja y otras semillas oleaginosas.- R.F. Wilson.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (12) (1995) 1413-1414.

N.º 49- Semilla de colza en germinación como biocatalizador: Hidrólisis de triacilglicérols exógenos y endógenos.- I. Jachmanian et al.- J. Agric. Food Chem. **43** (11) (1995) 2992-2996.

N.º 50- Semilla de colza en germinación como biocatalizador: Hidrólisis de aceites que contienen ácidos grasos comunes e inusuales.- I. Jachmanian y K.D. Mukherjee.- J. Agric. Food Chem. **43** (11) (1995) 2997-3000.

TECNOLOGÍA

N.º 51- Cambios de los contenidos de compuestos que contienen azufre y fósforo durante el procesamiento de semillas de colza.- V. Filip et al.- Fett Wiss. Technol. Fat Sci. Technol. **97** (1995) 530-533.

N.º 52 Cristalización dinámica de manteca de cacao. 2. Características morfológicas, térmicas y químicas durante el crecimiento del cristal.- S. Chaiseri y P.S. Dimick.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (12) (1995) 1497-1504.

N.º 53- Efecto de la hidrogenación en la densidad y viscosidad de aceite de semilla de girasol.- H. Topallar et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (12) (1995) 1519-1522.

N.º 54- Hidrólisis selectiva de ácidos grasos poliinsaturados contenidos en aceites con lipasa *Geotrichum candidum*.- Y. Shimada et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc **72** (12) (1995) 1577-1581.

N.º 55- Propiedades combustibles de ésteres de aceite de soja y sebo.- Y. Ali et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (12) (1995) 1557-1564.

N.º 56- Reesterificación de aceites vegetales en reactores de flujo mixto ideales con mezcla de reacciones heterogeneas.- F. Skopal y K. Komers.- Fett Wiss. Technol. Fat Sci. Technol. **97** (1995) 518-522.

N.º 57- Técnicas de membrana en lipotecología.- D. Pioch y C. Largueze.- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **2** (5) (1995) 355-358.

N.º 58- Utilización de aceites de colza y girasol en tintas de impresión en offset.- P. Sabin et al.- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **2** (5) (1995) 401-408.

JABONES Y DETERGENTES

N.º 59- Actividad y estabilidad de lipasa *Penicillium cyclopium* en soluciones detergentes y tensioactivas.- J. Xia et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (1) (1996) 115-120.

N.º 60- Características químicas y físicas de jabón fabricado de ácidos grasos destilados de aceite de palma y aceite de almendra de palma.- A. Kuntom et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (1) (1996) 105-108.

N.º 61- Caracterización de biotensioactivos preparados enzimáticamente.- A. Ducret et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (1) (1996) 109-113.

N.º 62- Comparación de la etoxilación de un alcohol graso, ácido graso y dimeticonol.- A.J. Olenick y J.K. Parkinson.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (1) (1996) 63-66.

N.º 63- El efecto de n-decanol sobre la solubilización de microemulsiones agua en aceite y estabilidad de cristales líquidos laminares de alquilfenol etoxilados.- R. Guo et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc **73** (1) (1996) 15-19.

N.º 64- Estudio comparativo de detergentes convencionales y compactos.- J.S. Leal et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (1) (1996) 27-30.

N.º 65- Preparación de sales de amonio bis-cuaternario de epiclorohidrina.- T.S. Kim et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (1) (1996) 67-71.

N.º 66- Propiedades de emulsiones aceite de palma en agua: Efecto de emulsionantes mixtos.- M.C. Chow y C.C. Ho.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (1) (1996) 47-53.

N.º 67- Propiedades espumantes de surfactin, un biotensioactivo lipopeptido de *Bacillus subtilis*.- H. Razafindralambo et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (1) (1996) 149-151.

N.º 68- Sistema tensioactivo mixto de sulfonato dodecibenceno y sulfonato de alfa olefina: Estudios micelares y volumétricos.- S. Bharadwaj y J.C. Ahluwalia.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (1) (1996) 39-45.

N.º 69- Solubilización de octafluoronaftaleno por micelas mixtas de tensioactivos fluorocarbonados e hidrocarbonados en soluciones acuosas.- T. Asakawa et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (1) (1996) 21-25.

SUBPRODUCTOS, RESIDUOS Y CONTAMINANTES

N.º 70- Biogas de residuos orgánicos.- U. Neumann.- Fett Wiss. Technol. Fat Sci. Technol. **97** (1995) 527-529.

N.º 71- Evaluación de la adulteración de aceite de oliva por cromatografía líquida de alta eficacia en fase reversa con detección amperométrica de tocoferoles y tocotrienoles.- F. Dionisi et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (12) (1995) 1505-1511.

N.º 72- Un nuevo método para el control de autenticidad de aceites de limón por HPLC.- O. Philipp y H.D. Isengard.- Z. Lebensm. Untersuch. Forsch. **201** (6) (1995) 551-554.

VARIOS

N.º 73- Aceites vegetales del mundo: Nombres de aceites y grasas y sus fuentes botánicas.- K. Aitzetmuller.- Fett Wiss. Technol. Fat Sci. Technol. **97** (1995) 539-544.

N.º 74- Actividad antioxidante de extractos de plantas en grasas para pienso.- M. Budincevic et al.- Fett Wiss. Technol. Fat. Sci. Technol. **97** (12) (1995) 461-466.

N.º 75- Antioxidantes naturales producidos en reacciones de pardeamiento entre aminoácidos y lípidos oxidados.- M. Alaiz et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (12) (1995) 1571-1575.

N.º 76- Aroma del aceite de oliva virgen: Relación entre los compuestos volátiles y los atributos sensoriales por quimiometría.- M.T. Morales et al.- J. Agric. Food Chem. **43** (11) (1995) 2925-2931.

N.º 77- Carotenoides en la dieta total. Determinación del consumo diario de derivados individuales.- H. Muller.- Fett Wiss. Technol. Fat Sci. Technol. **97** (11) (1995) 397-402.

N.º 78- Componentes de la pared celular de la aceituna: Cambios físicos y bioquímicos durante el procesado.- V. Marsilio et al.- J. Sci. Food Agric. **70** (1) (1996) 35-43.

N.º 79- Compuestos anfifílicos noiónicos de lisina como imitadores moleculares de lecitinas.- J. Seguer et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (1) (1996) 79-86.

N.º 80- Compuestos anfifílicos noiónicos de ácidos aspártico y glutámico como imitadores estructura-

les de lecitinas.- M. Allouch et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (1) (1996) 87-96.

N.º 81- Efecto antioxidante de productos de la reacción de Maillard en sistemas modelos y avellanas tostadas.- U. Nienaber y K. Eichner.- Fett Wiss. Technol. Fat Sci. Technol. **97** (12) (1995) 435-444.

N.º 82- El potencial del glicerol en química verde.- Z. Moulouncui et al.- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **2** (5) (1995) 354-355.

N.º 83- Estudios sobre ceras cuticulares *Calotropis procera*.- M.Y. Raie et al.- Fett Wiss. Technol. Fat. Sci. Technol. **97** (1995) 553-554.

N.º 84- Evaluación nutricional de aceite de germen de arroz y una mezcla con aceite de maíz.- Q. Fan et al.- Nahrung-Food **39** (5-6) (1995) 490-496.

N.º 85- India: Su importancia y política agrícola en el mercado mundial de las semillas oleaginosas.- J.L. Gurtler.- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **2** (5) (1995) 332-334.

N.º 86- Lipoxigenasas y rutas metabólicas asociadas.- D. Martini y C. Iacazio.- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **2** (5) (1995) 374-385.

N.º 87- Microemulsiones aceite en agua como fase móvil en estudios de retención por cromatografía en capa fina de aniones.- A. Mohammad et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (12) (1995) 1533-1536.

N.º 88- Observaciones sobre las propiedades termoacústicas anómalas de metil heptanoato a 318 K.- K.Y. Liew et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (12) (1995) 1595-1596.

N.º 89- Papel de un instituto de investigación en la calidad.- K.G. Berger y J. Basiron.- Fett Wiss. Technol. Fat Sci. Technol. **97** (1995) 522-526.

N.º 90- Protección por antioxidantes múltiples frente a la peroxidación lipídica en homogeneados de hígado de rata.- H. Chen y A. Tappel.- Lipids **31** (1) (1996) 47-50.

N.º 91- Purificación y caracterización de lipasa de germen de arroz (*Oryza sativa* L.).- A.N. Rajeshwara y V. Prakash.- Nahrung-Food **39** (5-6) (1995) 406-418.

N.º 92- Selección físico-química de aceites de semillas minoritarias.- R. Agarwal et al.- Fett Wiss. Technol. Fat Sci. Technol. **97** (1995) 548-549.

N.º 93- Sinergismo antioxidante entre hidroxianisol butilado y hidroxitolueno butilado.- K. Omura.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (12) (1995) 1565-1570.

N.º 94- Estudios sobre la calidad de aceite de girasol almacenado.- K. Jaimand y M.B. Rezaee.- Agrochimica **39** (4) (1995) 177-183.