DOCUMENTACIÓN

Bibliografía de revistas

ANÁLISIS

N.º 95- Análisis de triglicéridos detallado de aceite de *Lesquerella fendleri*: Fraccionamiento por cromatografía en columna seguido por cromatografía de fluidos supercrítico.- D.G. Hayes y R. Kleiman.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (2) (1996) 267-269.

N.º 96- Análisis estereoespecífico de triacilgliceroles ricos en ácidos grasos poliinsaturados de cadena larga.- J.J. Myher et al.- Lipids **31** (2) (1996) 207-215.

N.º 97- Análisis de isómeros de ácidos grasos cis y trans en aceites vegetales hidrogenados y refinados mediante cromatografía gas-líquido capilar.- G.S.M.J.E. Duchateau et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (3) (1996) 275-282.

N.º 98- Análisis del contenido y perfil de isómeros trans-18:1 en sebo de vaca refinado comestible.- C.C. Bayard y R. L. Wolff.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (4) (1996) 531-533.

N.º 99- Análisis estereoespecífico de triacil -sn-gliceroleos en aceites de pescado ricos en ácido docosaheptaenoico.- Y. Ando et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (4) (1996) 483-487.

N.º 100- Análisis de ácidos grasos de lípidos de pescado de agua dulce.- R. G. Ackman.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (4) (1996) 537-538.

N.º 101- AOCS estudio colaborativo sobre el análisis sensorial y de compuestos volátiles de aceites vegetales.- K. Warner y T. Nelsen.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (2) (1996) 157-166.

N.º 102- Determinación de índices de grasa sólida por espectroscopía infrarroja de transformada de Fourier.- F.R. Vandervoort et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (4) (1996) 411-416.

N.º 103- Determinación de índice de iodo sin solventes clorados.- F. Mozayeni et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (4) (1996) 519-522.

N.º 104- Electroforesis capilar en análisis de alimentos.- J. Lindeberg.- Food Chem. **55** (1) (1996) 73-94.

N.º 105- Identificación de nuevos isómeros trans de 20:5n-3 en lípidos de hígados de ratas alimentadas con aceite calentado.- J.M. Chardigny et al.- Lipids **31** (2) (1996) 165-168.

N.º 106- N,N' -etilenediil-bis-alcanamidas: Estudios por calorimetría diferencial de barrido.- R.H. Prycejones et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (3) (1996) 311-319.

N.º 107- Revisión de métodos quimiluminiscentes en análisis de alimentos.- M.J. Navas y A.M. Jiménez.- Food Chem. **55** (1) (1996) 7-15.

N.º 108- Separación de triacilgliceroleos por membranas.- N.S.K. Kumar y D.N. Bhowmick.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (3) (1996) 399-401.

N.º 109- Separación de esteres metílicos de ácidos grasos de resina aceitosa por adsorción selectiva.- G. Ustun.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (2) (1996) 203-210.

N.º 110- Separación de componentes de aceite de palma crudo mediante cromatografía de fluidos supercrítico semipreparativo.- Y.M. Choo et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (4) (1996) 523-525.

N.º 111- Separaciones por cromatografía líquida de alta eficacia de fosfolípidos de soja.- P.E. Balazs et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (2) (1996) 193-197.

N.º 112- Un método polarimétrico rápido y simple para la determinación cuantitativa de aceite de ricino.- S. Babu et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (3) (1996) 397-398.

MATERIAS GRASAS

N.º 113- Aceites de pescado encapsulado brasileño: Estabilidad oxidativa y composición en ácidos

grasos.- C.M. Fantoni et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (2) (1996) 251-253.

N.º 114- Aceites y mayonesas.- D. Dubruille.- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **3** (1) (1996) 36-38.

N.º 115- Ácidos grasos trans-insaturados en bacteria.- H. Keweloh y H.J. Heipieper.- Lipids **31** (2) (1996) 129-137.

N.º 116- Autooxidación de trioleoilglicerol.- W.E. Neff y M. Elagaimy.- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **3** (1) (1996) 71-74.

N.º 117- Cambios en las características y composición de aceites durante la fritura de grasa.- V.K. Tyagi y A.K. Vasishtha.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (4) (1996) 499-506.

N.º 118- Características físicas y químicas de aceites de palma, almendra de palma, avellana afectados por el desgomado.- C.I. Iwuoha.- Food Chem. **55** (1) (1996) 29-34.

N.º 119- Caracterización de cristales en oleína de palma.- W.L. Siew y W.L. Ng.- J. Sci. Food Agric. **70** (2) (1996) 212-216.

N.º 120- Cese de formación de ácidos grasos poliinsaturados en cuatro hongos filamentosos seleccionados cuando crecen en plantas aceitosas.- A. Kendrick y C. Ratledge.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (4) (1996) 431-435.

N.º 121- Comparación de la composición y propiedades de sedimentos de aceite de cáñola y girasol con lípidos de cáscaras de semilla de cáñola.- H. Liu et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (4) (1996) 493-498.

N.º 122- Composición en ácidos grasos de aceites de Saxifragaceae.- E. Ucciani et al.- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **2** (6) (1995) 491-493.

N.º 123- Composición proximal y componentes lipídicos de semillas de cultivos de sorgo de Argentina.- D.M. Maestri et al.- J. Sci. Food Agric. **70** (3) (1996) 334-336.

N.º 124- Composición en triglicéridos de grasa de jamón fresco de cerdos ibéricos producidos con sistemas diferentes de nutrición animal.- I. Díaz et al.- Food Chem. **55** (4) (1996) 383-387.

N.º 125- Constituyentes volátiles de aceites usados en fritura.- G. Takeoka et al.- J. Agric. Food Chem. **44** (3) (1996) 654-660.

N.º 126- Contenido en aceite y composición en ácidos grasos de especies de pescados turcos importados comercialmente.- G. Ustun et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (3) (1996) 389-391.

N.º 127- Determinación pH-metro de índices de acidez en aceites vegetales sin valoración.- Y.I. Turyan et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (3) (1996) 295-301.

N.º 128- Epoxidación de triglicéridos naturales con etilmetildioxirano.- P.E. Sonnet y T.A. Foglia.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (4) (1996) 461-464.

N.º 129- Grasas de confitería.- J. Pontillon.- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **3** (1) (1996) 42-46.

N.º 130- Grasas animales.- V. Goulois y P. Coelenbier.- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **3** (1) (1996) 34-35.

N.º 131- Grasas vegetales.- J.C. Barsacq.- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **3** (1) (1996) 31-32.

N.º 132- Grasas y productos basados en cereales.- A. Simon.- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **3** (1) (1996) 38-40.

N.º 133- Mejora en la estabilidad oxidativa de aceite de girasol en presencia de una película que elimina oxígeno.- F.W. Maloba et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (2) (1996) 181-185.

N.º 134- Mejora química de ésteres metílicos de ácidos grasos: Estudios de pirolisis de estearato de metilo.- F. Billaud et al.- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **2** (6) (1995) 483-490.

N.º 135- Mono y diglicéridos preparados por glicerolisis química de una fracción de grasa de mantecaquilla.- K. Campbelltimperman et al.- J. Food Sci. **61** (1) (1996) 44.

N.º 136- Productos de fritura industrial.- J. Tricoit.- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **3** (1) (1996) 46-47.

N.º 136- Propiedades de composición de semillas y aceites de ocho especies *Amaranthus*.- J.T. Budin et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (4) (1996) 475-481.

N.º 137- Regulación para grasas y aceites.- J.M. Hochard.- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **3** (1) (1996) 53-55.

N.º 138- Síntesis de ésteres de ácido oleico catalizada por lipasa inmovilizada.- M. Habulin et al.- J. Agric. Food Chem. **44** (1) (1996) 338-342.

N.º 139- Transiciones de noequilibrio en fases termotrópica de ésteres metílicos de ácidos eicosenóicos.- S.P. Chang y J.A. Rothfus.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (4) (1996) 403-419.

N.º 140- Triacilgliceroles de aceite de semilla *Sisymbrium* (*Sisymbrium* sp. L. *Brassicaceae*)- C. Aubertmammou et al.- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **3** (1) (1996) 65-69.

N.º 141- Uso de grasas en alimentos preparados.- G. Harlaux et al.- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **3** (1) (1996) 49-50.

N.º 142- Variación de ácidos grasos en aceites de semillas entre especies *Ocimum*.- P. Angers et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (3) (1996) 393-395.

PROTEÍNAS

N.º 143- Naturaleza de las interacciones polifenol-proteína.- K.J. Siebert et al.- J. Agric. Food Chem. **44** (1) (1996) 80-85.

PRODUCTOS VEGETALES

N.º 144- Isotermas de desorción de vegetales.- X.W. Zhang et al.- J. Sci. Food Agric. **70** (3) (1996) 303-306.

N.º 145- Mejora de propiedades funcionales de preparaciones de semilla de colza (*Brassica campestris* var *toria*) por modificación química.- S. Dua et al.- J. Agric. Food Chem. **44** (3) (1996) 706-710.

N.º 146- Semilla de algodón y sus productos.- G. Raymond y C. Marquie.- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **2** (6) (1995) 422-424.

TECNOLOGÍA

N.º 147- Alcoholisis in-situ de aceite de soja.- G. Kildiran et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (2) (1996) 225-228.

N.º 148- Almacenamiento de aceitunas de molino a escala industrial.- J.M. García et al.- J. Agric. Food Chem. **44** (2) (1996) 590-593.

N.º 149- Caracterización térmica y composición de manteca de cerdo genuina y randomizada: Un estudio comparativo.- K.A. Alrashood et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (3) (1996) 303-309.

N.º 150- Centrífugas integrales para la extracción de aceite de oliva. Características cualitativa de productos.- A. Ranalli y F. Angerosa.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (4) (1996) 417-422.

N.º 151- Desacidificación de aceite de soja mediante tecnología de membrana.- L.P. Raman et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (2) (1996) 219-224.

N.º 152- Efecto de los métodos de extracción en rendimiento lipídico y composición de ácidos grasos de lípidos que contienen ácido gamma-linolénico extraído de hongo.- M. Certik et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (3) (1996) 357-365.

N.º 153- Efecto de la decoloración en zanahorias. Estudio sobre la estabilidad de lípidos durante la conservación en frío.- F. Pizzocaro et al.- Ind. Aliment. **34** (343) (1995) 1265-1272.

N.º 154- Efecto de materias primas y métodos de preparación de catalizadores en la hidrogenación selectiva de fenilacetato de etilo.- K. Ishii et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (4) (1996) 465-469.

N.º 155- Efectos de ésteres de sacarosa en la cinética de transición polimórfica en aceite de girasol hidrogenado.- M.L. Herrera y F.J.M. Rocha.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (3) (1996) 321-326.

N.º 156- Estabilidad oxidativa de mezclas interesterificadas.- K. Aitzetmuller.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (4) (1996) 539.

N.º 157- Esterificación de ácido oleico con glicerol en presencia de óxido de hierro sulfatado como catalizador.- F.S. Guner et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (3) (1996) 347-351.

N.º 158- Estudio de aceites de semillas para uso como gasóleos.- P. Kalayasiri et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (4) (1996) 471-474.

N.º 159- Extracción de ácido oleico de aceite de soja y aceite de joboba. Diagramas de fase.- A. Apelblat et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (2) (1996) 239-244.

N.º 160- Extracción por fluidos supercríticos acoplado a la espectroscopía infrarroja para el análisis del índice de iodo de aceites comestibles.- P.B. Liescheski.- J. Agric. Food Chem. **44** (3) (1996) 823-828.

N.º 161- Extracción de grasa con líquidos supercríticos.- Anónimo.- Ind. Aliment. **34** (342) (1995) 1179.

N.º 162- Helianthe: Un aceite de motor basado en vegetales.- J.L. Sagne.- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **3** (1) (1996) 22.

N.º 163- Hidrólisis catalizada por fosfolipasa A(2) de lecitina en un bioreactor continuo de membrana micelar inversa.- M.A.P. Morgado et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (3) (1996) 337-346.

N.º 164- Metanolisis de aceites de semilla en dióxido de carbono supercrítico en corriente.- M.A. Jackson y J.W. King.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (3) (1996) 353-356.

N.º 165- Polimorfismo de triestearina estabilizada y no estabilizada, pura y en presencia de alimentos emulsificantes.- P. Elisabettini et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (2) (1996) 187-192.

N.º 166- Preparación de grasas modificadas de aceite vegetal y aceite vegetal hidrogenado completamente por randomización con catalizadores alcalinos.- S. Schmidt et al.- *Food Chem.* **55** (4) (1996) 343-348.

N.º 167- Procesado con dióxido de carbono supercrítico continuo de aceite de palma.- C.K. Ooi et al.- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **73** (2) (1996) 233-237.

N.º 168- Pruebas de esteres metílicos de soja como combustibles en un motor de ignición comprensión, con inyección indirecta.- D.L. Purcell et al.- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **73** (3) (1996) 381-388.

N.º 169- Transesterificación de trioleína y ester etílico del ácido caprílico.- K.S. Huang y C.C. Akoh.- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **73** (2) (1996) 245-250.

N.º 170- Un nuevo proceso industrial para la extracción de manteca de cacao y xantinas con dióxido de carbono supercrítico.- S.F. Li y S. Hartland.- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **73** (4) (1996) 423-429.

N.º 171- Usos industriales de aceite de girasol.- G. Vermeersch.- *OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides* **3** (1) (1996) 19-22.

SUBPRODUCTOS, RESÍDUOS Y CONTAMINACIÓN

N.º 172- Benzo (a) pireno en aceites de oliva en el mercado brasileño.- A.M. Pupin y M.C.F. Toledo.- *Food Chem.* **55** (2) (1996) 185-188.

N.º 173- Determinación de la adulteración de grasa de mantequilla por su composición en triglicéridos obtenida por CG. Una comparación de la conveniencia de PLS y redes neurales.- M. Lipp.- *Food Chem.* **55** (4) (1996) 389-395.

N.º 174- Efecto de la mezcla de hojas con aceitunas sobre la calidad organoléptica de aceite obtenido por centrifugación.- L. Digiovacchino et al.- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **73** (3) (1996) 371-374.

N.º 175- Estudios sobre la estabilidad de gomas húmedas de semilla de colza como fuente de lecitina farmacéutica.- M. Sosada.- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **73** (3) (1996) 367-370.

N.º 176- Identificación de adulterantes en aceites de oliva.- I.J. Wesley et al.- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **73** (4) (1996) 515-518.

N.º 177.- Reciclado de salmuera: Sus aplicaciones en aceitunas rellenas de anchoa enlatadas y acei-

tunas empaquetadas en bolsas.- L. Rejano et al.- *Sci. Aliment.* **15** (6) (1995) 541-550.

VARIOS

N.º 178- Actividad antioxidante de los derivados pirrólicos, imidazólicos, dihidropiridínicos y de sales de piridino producidos en las reacciones de pardeamiento entre lípidos oxidados y aminoácidos.- M. Alaiz et al.- *J. Agric. Food Chem.* **44** (3) (1996) 689-691.

N.º 179- Características iónicas y peso de polisacáridos de la pared celular de la aceituna durante su procesado.- A. Jiménez et al.- *J. Agric. Food Chem.* **44** (3) (1996) 913-918.

N.º 180- Carbón de cáscara de soja como un adsorbente de componentes minoritarios de aceite de soja crudo.- A. Proctor y C.D. Harris.- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **73** (4) (1996) 527-529.

N.º 181- Comparación de los efectos de tres diferentes fostatidilcolinas en emulsiones agua y aceite estabilizada con caseína.- Y. Fang y D.G. Dalglish.- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **73** (4) (1996) 437-442.

N.º 182- Efecto antioxidante de extractos de té en etanol en la oxidación de aceite de cáncala.- Z.Y. Chen et al.- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **73** (3) (1996) 375-380.

N.º 183- Índice de calorimetría diferencial de barrido para estimar el nivel de saturación en ésteres de ceras transesterificadas.- D.J. Sessa et al.- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **73** (2) (1996) 271-273.

N.º 184- Influencia de la temperatura de almacenamiento en la maduración del fruto y calidad del aceite de oliva.- J.M. García et al.- *J. Agric. Food Chem.* **44** (1) (1996) 264-267.

N.º 185- Instrumentos para la química de alimentos.- J. Giese.- *Food Technol.* **50** (2) (1996) 71-76.

N.º 186- Papel de clorofilasa en el metabolismo de la clorofila en aceitunas de la variedad Gordal.- M.I. Mínguez y L. Gallardo.- *Phytochemistry* **41** (3) (1996) 691-697.

N.º 187- Pardeamiento en alimentos y su prevención: una visión de conjunto.- M. Friedman.- *J. Agric. Food Chem.* **44** (3) (1996) 631-653.