

DOCUMENTACIÓN

Bibliografía de revistas

(Para solicitar fotocopia de cualquier trabajo de esta sección, cítese el número y el año)

ANALISIS

N.º 1.- Análisis mediante cromatografía líquida de alta eficacia de fosfolípidos de cacahuete. I. Sistema de inyección para concentración y separación simultánea de fosfolípidos. (E).- J. A. Singleton y L.F. Stikeleather.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **72** (1995) 481-483.

N.º 2.- Análisis de los esteroides en aceite de oliva mediante transesterificación y acoplamiento HPLC-HRGC. (I).- F. Lanuzza et al.- Riv. Ital. Sostanze Grasse **72** (1995) 105-109.

N.º 3.- Análisis por cromatografía líquida de alta eficacia de fosfolípidos de cacahuete. II. Efecto del stress post-cosecha sobre la composición de fosfolípidos. (E).- J.A. Singleton y L.F. Stikeleather.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **72** (1995) 485-488.

N.º 4.- Análisis de hidrolizados de ácidos grasos a partir de aceites vegetales. (E).- N. Weber et al.- J. Am. Oil Chemist' Soc. **72** (1995) 361-368.

N.º 5.- Análisis de estóolidos en hidrolizados obtenidos por un procedimiento técnico de ácidos grasos a partir de aceites vegetales. (E).- E. Fehling.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **72** (1995) 355-359.

N.º 6.- Aplicaciones de la reflectancia infrarroja cercana (NIR). (Es).- S. G. Cornelius.- Aceites y Grasas **5** (18) (1995) 88-91

N.º 7.- Caracterización de mezclas de aceite de soja/aceite de soja epoxidado mediante espectroscopía FTIR/h-ATR. (D).- H. J. Kersting et al.- Fett Wiss. Technol. **97** (1995) 60-64.

N.º 8.- Comparación de colorímetros visuales y automatizados para aceites de algodón refinados y decolorados. (E).- P. J. Wan y D. R. Pakarinen.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **72** (1995) 455-458.

N.º 9.- Composición de cristales de oleína de palma formada a temperatura ambiente. (E).- P. Z. Swe et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **72** (1995) 343-347.

N.º 10.- Desarrollo de un método de cromatografía gaseosa capilar precisa para el análisis rápido de triglicéridos de grasas de leche. (D).- J. Molquentin y D. Precht.- Fett Wiss. Technol. **97** (1995) 43-49.

N.º 11.- Determinación fotopiroeléctrica de parámetros termofísicos y detección de transiciones de fase en ácidos grasos y triglicéridos. Parte II: Dependencia de la temperatura de parámetros termofísicos. (E).- D. Dadarlat et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **72** (1995) 281-287.

N.º 12.- Determinación rápida de grasas vegetales en mantequilla. (I).- G. Nota et al.- Riv. Ital. Sostanze Grasse **72** (1995) 73-75.

N.º 13.- Determinación de alcoholes céreos en aceites vegetales mediante cromatografía líquida de alta resolución con marcaje fluorescente. (J).- K. Wanaka y T. Murui.- Yukagaku **44** (1995) 43-48.

N.º 14.- Determinación por cromatografía gaseosa de trienantina en grasas mediante un software apropiado. (I).- G. Nota et al.- Riv. Ital. Sostanze Grasse **72** (1995) 15-17.

N.º 15.- Determinación del perfil de ácidos grasos de pescado a partir del método extracción/metilación en una etapa. (E).- F. Ulberth y M. Henninger.- Fett Wiss. Technol. **97** (1995) 77-80.

N.º 16.- Distribución de ácidos grasos por espectroscopía ¹³C-NMR. (D).- B.W.K. Diehl y W. Ockels.- Fett Wiss. Technol. **97** (1995) 115-118.

MATERIAS GRASAS

N.º 17.- 9-H-xanteno-2,7-dioles como antioxidante para la autooxidación de ácido linoleico. (E).- T. Yamamura et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **72** (1995) 497-500.

N.º 18.- Ácidos grasos esenciales en la producción actual de oleaginosas de la República Argentina. Posibilidades futuras de diversificación. (Es).- P. Cattaneo.- Aceites y Grasas **5** (18) (1995) 102-109.

N.º 19.- Ácidos grasos furanoides en aceites a partir de soja que carece de isoenzimas lipoxigenasas. (E).- H. Guth et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **72** (1995) 397-398.

N.º 20.- Aislamiento de ácido erúxico a partir de aceite de colza mediante hidrólisis catalizada por lipasa. (E).- G. P. McNeill y P. E. Sonnet.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **72** (1995) 213-218.

N.º 21.- Anhídridos de ácidos grasos. (E).- E. S. Lower.- Riv. Ital. Sostanze Grasse **72** (1995) 19-25.

N.º 22.- Caracterización de aceites obtenidos de aceitunas recogidas del suelo. (I).- F. Angerosa et al.- Riv. Ital. Sostanze Grasse **72** (1995) 61-65.

N.º 23.- Cinéticas de transesterificación de triglicéridos para una lipasa modificada en n-hexano. (E).- S. Basheer et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **72** (1995) 231-237.

N.º 24.- Composición de los productos de deshidratación de los esteroides en aceite de oliva refinado. (E).- K. Grob et al.- Riv. Ital. Sostanze Grasse **72** (1995) 49-54.

N.º 25.- Cristalización de triglicéridos en aceites vegetales hidrogenados. (Es).- M. L. Herrera.- Aceites y Grasas **5** (18) (1995) 60-67.

N.º 26.- Cristalización de aceite de mantequilla y separación mediante centrifugación con filtro. (E).- C. J. Breeding y R. T. Marshall.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **72** (1995) 449-453.

N.º 27.- Distribución posicional de ácidos grasos $\omega 3$ en triacilglicéridos de lípidos marinos mediante espectroscopía de resonancia magnética nuclear de ^{13}C de alta resolución. (E).- M. Aursand et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **72** (1995) 293-297.

N.º 28.- Efecto del triesterato de sorbitano sobre las propiedades térmicas y estructurales de triglicéridos monoácidos - Influencia del doble enlace "cis" o "trans". (E).- P. Elisabetini et al.- Fett Wiss. Technol. **97** (1995) 65-69.

N.º 29.- Efectos de la epoxidación sobre las estabildades oxidativas térmicas de derivados de ésteres de ácidos grasos a partir de oleína de palma. (E).- L. H. Gan et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **72** (1995) 439-442.

N.º 30.- Enriquecimiento enzimático de ácidos grasos C_{20} cis-5 poliinsaturados a partir de aceite de semilla *Biota orientalis*. (E).- M. S. F. Lien Kan Jie y M. S. K. Syed Rahmatullah.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **72** (1995) 245-249.

N.º 31.- Esteres vinílicos de ácidos grasos como agentes aciladores: Un nuevo método para la síntesis enzimática de monoacilglicéridos. (E).- U. T. Bornscheuer y T. Yamane.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **72** (1995) 193-197.

N.º 32.- Estudio de la estabilidad de aceites marinos en cápsulas de gelatina. (Es).- N. Montoya et al.- Aceites y Grasas **5** (18) (1995) 110-113.

N.º 33.- Estudio de lípidos neutros de aislados y harina de *Lupinus mutabilis*. (E).- F. Millán et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **72** (1995) 467-476.

N.º 34.- Un cristal líquido laminar con un aceite vegetal. (E).- S. Hamdan et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **72** (1995) 109-113.

PRODUCTOS VEGETALES

N.º 35.- Asociación del tamaño de semilla con la variación genotípica en los constituyentes químicos de soja. (E).- K. Liu et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **72** (1995) 189-192.

N.º 36.- Composición esterólica en *Coincya (Brassicaceae)*. (E).- J. Vioque et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **72** (1995) 493-495.

N.º 37.- Efecto de la germinación sobre la composición en taninos minerales y elementos trazas de variedades de cacahuete. (E).- P. Udayasekhara Rao.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **72** (1995) 477-480.

N.º 38.- Efecto de las disponibilidades en agua sobre el crecimiento y el rendimiento de los olivos. (Es).- N. Michelakis.- Olivae (56) (1995) 29-39.

N.º 39.- El olivo en Australia. (Es).- J. Tous Martí.- Olivae (55) (1995) 10-15.

TECNOLOGIA

N.º 40.- Alcoholisis catalizada por lipasa de aceite de hígado de bacalao en dióxido de carbono supercrítico. (E).- H. Gunnlangsdottir y B. Sivik.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **72** (1995) 399-405.

N.º 41.- Aspectos básicos del control de la pérdida de solvente. (Es).- T. Gum.- Aceites y Grasas **5** (18) (1995) 93-96.

N.º 42.- Automatización y adaptación de refinerías al uso de computadoras. (Es).- G. E. Sulbaran.- Aceites y Grasas **5** (18) (1995) 97-99.

N.º 43 - Características de hidrogenación de aceite de colza de alto erúxico. (E).- C. Rongxuan.- *Fett Wiss. Technol.* **97** (1995) 142-145.

N.º 44.- Claridad de mezclas de oleína de palma doblemente fraccionadas con aceite de colza de bajo contenido en ácido erúxico. (E).- I. NorAini et al.- *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **72** (1995) 443-448.

N.º 45.- Diseño de polímeros biodegradables solubles en agua y su aplicación en el campo de la química de los aceites. (J).- S. Matsumura.- *Yukagaku* **44** (1995) 97-107

N.º 46.- Efecto del templado sobre la textura y el comportamiento polimórfico de grasas de margarinas. (E).- L. de Man et al.- *Fett Wiss. Technol.* **97** (1995) 55-60.

N.º 47.- Efecto de la conservación a -18°C sobre la composición lipídica del tejido muscular de mújol (*Mullus Barbatulus*). (I).- R. Barbani y M. Marcheselli.- *Riv. Ital. Sostanze Grasse* **72** (1995) 111-114.

N.º 48.- Efectos de derivados de ácidos grasos sobre la calidad de ignición y el flujo en frío de gasoil. (E).- S. Stournas et al.- *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **72** (1995) 433-437.

N.º 49.- Expanders. Historial, usos y ventajas. (Es).- Centro de Desarrollo e Investigación de Proteínas Alimenticias de la Universidad de Texas.- *Aceites y Grasas* **5** (18) (1995) 34-48.

JABONES Y DETERGENTES

N.º 50 Aditivos industriales: productos para lavandería. (I).- A. Tarenghi.- *Riv. Ital. Sostanze Grasse* **72** (1995) 133-135.

N.º 51.- Agregación de alcoholes grasos de cadena larga insaturados en sistemas no-acuosos. (E).- R. O. Dunn y M. O. Bagby.- *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **72** (1995) 123-130.

N.º 52.- Aplicaciones y ventajas de las enzimas en detergentes para uso doméstico. (E).- B. Kottowitz et al.- *Riv. Ital. Sostanze Grasse* **72** (1995) 29-33.

N.º 53.- Biodegradación y toxicidad acuática de alquilpoliglicósidos. (E).- Y. Toshima et al.- *Yukagaku* **44** (1995) 108-115.

N.º 54.- Caracterización por cromatografía iónica de tensioactivos aniónicos etoxilados. (E).- A. Stemp et al.- *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **72** (1995) 17-21.

N.º 55.- Determinación del índice de polaridad de tensioactivos no iónicos mediante cromatografía gaseosa inversa. (E).- V. M. Nace y J. C. Knoell.- *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **72** (1995) 89-95.

N.º 56.- Estabilización de proteasa mediante mezclas de tensioactivos aniónicos altamente concentrados. (E).- J. Lalonde et al.- *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **72** (1995) 53-59.

N.º 57.- Estudios fundamentales sobre mecanismos de lavado de detergentes de lavandería para fábrica. (J).- Y. Yoneyama.- *Yukagaku* **44** (1995) 2-8.

N.º 58.- Evolución de los productos detergentes para la casa. (I).- M. Bulfari.- *Riv. Ital. Sostanze Grasse* **72** (1995) 129-131.

N.º 59.- Influencia del contenido en 2-fenil alcano y tetralina sobre la solubilidad y viscosidad de sulfonatos de alquilbenceno lineales. (E).- L. Cohen et al.- *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **72** (1995) 115-122.

N.º 60.- Preparaciones y reacciones de ésteres alquílicos de aldohexosas. (E).- K. Urata et al.- *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **72** (1995) 73-81.

N.º 61.- Síntesis enzimática y microbiológica de biotensioactivos a partir de recursos naturales. (D).- S. Lang y F. Wagner.- *Fett Wiss. Technol.* **97** (1995) 69-77.

N.º 62.- Sistemas de microemulsiones acuosas y no-acuosas con un emoliente con base en aceite de palma. (E).- S. Hamdan et al.- *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **72** (1995) 151-155.

SUBPRODUCTOS, RESIDUOS Y CONTAMINACION

N.º 63.- Estudio sobre metodologías de tratamiento del agua de vegetación. (I).- S. Netti y I. Wlassics.- *Riv. Ital. Sostanze Grasse* **72** (1995) 119-125.

N.º 64.- Fuente secundaria de ácidos vernólico, malvático y estercúlico en aceite de semilla *Pithecollobium dulce* (syn. *Inga dulcis*). (E).- K. M. Hosamani.- *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **72** (1995) 489-492.

N.º 65.- Influencia de la infestación de *Bactrocera oleae* (Gmel.) sobre la producción y característica de calidad del aceite de oliva. (I).- G. Delrio et al.- *Riv. Ital. Sostanze Grasse* **72** (1995) 5-9.

VARIOS

N.º 66.- Aceites marinos. Su relación con la aterosclerosis y la nutrición humana. (Es).- A. Introzzi.- *Aceites y Grasas* **5** (18) (1995) 114.

N.º 67.- Característica de la calidad del aceite de oliva virgen en relación al método de trituración. Nota II. (I).- F. Angerosa y L. Di Giacinto.- *Riv. Ital. Sostanze Grasse* **72** (1995) 1-4.

N.º 68.- Componentes fenólicos en aceite obtenido de *Olea europaea* y tratamientos anti-*Dacus*. (E).- P. Zunin et al.- Riv. Ital. Sostanze Grasse **72** (1995) 55-99.

N.º 69.- Comportamiento antioxidante de fosfolípidos para ácidos grasos poliinsaturados de aceite de pescado. III. - Mecanismo sinérgico de fosfolípidos que contienen nitrógeno para tocoferoles. (J).- T. Segawa.- Yukagaku **44** (1995) 36-42.

N.º 70.- Contenido y distribución de ácidos trans-18:1 en leche de rumiante y grasas de carne. Su importancia en dietas europeas y su efecto en leche humana. (E).- R. L. Wolff.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **72** (1995) 259-272.

N.º 71.- Dieta, salud y el papel del aceite de oliva. (Es).- A. Trichopoulou.- Olivae (56) (1995) 21.

N.º 72.- Efecto de la duración de la permanencia en las redes sobre las características cualitativas del aceite de oliva. (Es).- I. Metzidakis et al.- Olivae (56) (1995) 40-43.

N.º 73.- Efectos del β -caroteno y del α -tocoferol en la estabilidad fotooxidativa del aceite de oliva. (Es).- A. Kiritsakis y M. Osman.- Olivae (56) (1995) 25-58.

N.º 74.- Esteres de cera sin identificar - Síntesis enzimática y propiedades. (D).- S. Lang et al.- Fett Wiss. Technol. **97** (1995) 105-112.

N.º 75.- Estudio nutricional comparativo de productos de aceite de palma interesterificado química y enzimáticamente. (E).- S. Ray y D. K. Bhattacharyya.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **72** (1995) 327-330.

N.º 76.- Estudio sobre los parámetros del suelo responsables de la carencia en boro en los olivos y métodos de corrección en las condiciones de suelo y de clima de Grecia. (Es).- C. D. Tsadilas.- Olivae (56) (1995) 48-50.

N.º 77.- Estudios de la especificidad de la lipasa *Rhizomucor miehei* 20:1n-9, 20:5n-3, 22:1n-9 y 22:6n-3. (E).- S. B. Pedersen y G. Høilmer.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **72** (1995) 239-243.

N.º 78.- Importancia fisiológica de componentes insaponificables en grasas alimenticias. (D).- I. Elmadaf.- Fett Wiss. Technol. **97** (1995) 85-90.

N.º 79.- La calidad del aceite de oliva virgen griego: criterios químicos y organolépticos. (Es).- E. Christopoulou et al.- Olivae (56) (1995) 54-59.

N.º 80.- Los hechos detrás de la controversia sobre los ácidos grasos en la dieta y las enfermedades cardíacas. 2. Evidencia que sustenta la hipótesis de los lípidos. (Es).- M. I. Gurr.- Palmas **15** (4) (1994) 61-66.

Libros

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

Higiene y seguridad alimentaria.- Editor David Watson; traducido por Juan Luis de la Fuente.- Editorial Acribia, Zaragoza, 1994.- Vol. 1; 91 páginas.- ISBN 84-200-0763-3.

Se recogen en este pequeño libro artículos procedentes de la conferencia sobre "Producción de alimentos, Conservación y Seguridad Alimentaria", celebrada en la Universidad de Birmingham en Noviembre de 1989. Sobre los temas tratados pueden encontrarse revisiones más amplias en otras obras, pero la que se comenta tiene el propósito de proporcionar la información necesaria a quienes desean conocer las claves de estas cuestiones en alguna profundidad sin dar demasiados detalles.

El volumen recoge seis artículos, cuatro en una parte de Seguridad microbiológica de los alimentos y dos en otra de Seguridad química de los alimentos. Los títulos, nº de páginas y de referencias, son los siguientes:

- Sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos (HACCP): su aplicación a la industria alimentaria para alcanzar la seguridad microbiana (6) (3).

- *Escherichia coli* y *Shigella* (5) (2).
- Enteritis por *Campylobacter* de origen alimentario (4) (9).
- Listeriosis (19) (33).
- Agentes antimicrobianos en bebidas de frutas fermentadas y no fermentadas (18) (52).
- La contaminación química de los alimentos (20) (23).

Un índice alfabético (3 páginas) completa la obra.

A. de Castro

Ingeniería industrial alimentaria. Volumen II. Técnicas de separación.- Por Pierre Mafart y Emile Béliard.- Editorial Acribia, Zaragoza, 1994.- XI+277 páginas.- ISBN 84-200-0768-4.

La obra que se considera, como su título indica, presenta la separación dentro de la Industria Agro-Alimentaria. Algunos sectores de esta industria, como es el del aceite, no son más que una sucesión de operaciones de separa-