

# DOCUMENTACIÓN

## Bibliografía de revistas

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

### ANALISIS

**Nº 81.- Etanolisis de aceite de colza: Cuantificación de ésteres etílico, mono-, di-, y triglicéridos y glicerol mediante cromatografía de exclusión de alta resolución.** (E).- R. Fillières et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **72** (1995) 427-432.

**Nº 82.- Evolución de técnicas analíticas y consecuencias en el campo de los lípidos.** (E).- J. -P. Wolff.- Fett Wiss. Technol. **97** (1995) 49-54.

**Nº 83.- Método fotopiroeléctrico para la determinación de parámetros termofísicos y detección de transiciones de fase en ácidos grasos y triglicéridos. Parte I: principios, teoría y conceptos de instrumentación.** (E).- D. Dadarlat et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **72** (1995) 273-279.

**Nº 84.- Sobre la complejidad de la fracción esterólica en grasas y aceites comestibles. Separación del campesterol en dos epímeros.** (I).- C. Mariani et al.- Riv. Ital. Sostanze Grasse **72** (1995) 97-104.

**Nº 85.- Técnica fluorescente para la determinación de concentraciones bajas de miscelas críticas.** (E).- A. Mehreteab y B. Ch.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **72** (1995) 49-52.

**Nº 86.- Una nueva preparación de muestras para el análisis de cloruro en pastilla de jabón.** (E).- K. Molever.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **72** (1995) 161-162.

**Nº 87.- Análisis contemporáneo de fosfolípidos.** (E).- N. U. Olsson y N. Salem, Jr.- Lipid Technol. **7** (1995) 42-45.

**Nº 88.- Análisis conformacional de glicéridos por resonancia magnética nuclear.** (E).- W. Tsuzuki et al.- Chem. Phys. Lipids **76** (1995) 93-102.

**Nº 89.- Análisis comparativo de los componentes del fruto en materiales de palma de aceite de diferente origen.** (Es).- C. Jurado y S. Bastidas.- Palmas **16** (1995) 41-45.

**Nº 90.- Cromatografía de exclusión de lípidos.** (E).- W.W. Christie.- Lipid Technol. **7** (1995) 17-18.

**Nº 91.- Cromatografía de ión plata y cromatografía gaseosa-espectrometría de masas en el análisis estructural de ácidos dienoicos cíclicos formados en aceites de fritura.** (E).- G. Dobson et al.- Chem. Phys. Lipids **75** (1995) 171-182.

**Nº 92.- Desarrollos en la detección de la adulteración de aceite de oliva.** (E).- E. Li-Chan.- Trends Food Sci. Technol. **5** (1994) 3-11.

**Nº 93.- Determinación de compuestos fenólicos en aceite de oliva virgen.** (I).- N. Andreoni y R. Fiorentini.- Riv. Ital. Sostanze Grasse **72** (1995) 163-164.

**Nº 94.- Determinación de alcoholes isoprenoides en aceite vegetal y aplicación en la detección de aceite de semilla de algodón.** (J).- T. Murui et al.- Yukagaku **44** (1995) 192-196.

**Nº 95.- Métodos de evaluación de antioxidantes en alimentos: respuesta.** (E).- E.N. Frankel.- Trends Food Sci. Technol. **5** (1994) 57.

**Nº 96.- Métodos de evaluación de antioxidantes en alimentos.** (E).- A.S. Meyer.- Trends Food Sci. Technol. **5** (1994) 56-57.

**Nº 97.- Sobre el análisis de ésteres metílicos empleados como carburantes.** (I).- C. Mariani y G. Bellan.- Riv. Ital. Sostanze Grasse **72** (1995) 149-152.

**Nº 98.- Una nueva síntesis química y propiedades espectrales con resonancia magnética nuclear de carbono-13 del colest-4-ene-3,6-diona.** (E).- E.J. Parish et al.- Chem. Phys. Lipids **76** (1995) 129-133.

### MATERIAS GRASAS

**Nº 99.- Estudio de resonancia de spin electrónico sobre la orientación del ácido 5-doxilesteárico en emulsión**

agua en aceite. (J).- Y. Shioya et al.- (E).- Yukagaku 44 (1995) 16-22.

Nº 100.- Estudio del aceite de semilla *Attalea sp.* Nota II. (E).- M.N. Oliveira et al.- Riv. Ital. Sostanze Grasse 72 (1995) 83-86.

Nº 101.- Formación enzimática y comportamiento físico-químico de monoglicéridos sin identificar. (E).- B. Steffen et al.- Fett Wiss. Technol. 97 (1995) 132-136.

Nº 102.- Hidrólisis enzimática de aceites y grasas. (E).- L.A. Gioielli et al.- Riv. Ital. Sostanze Grasse 72 (1995) 115-117.

Nº 103.- Oxidación de acilglicérols y fosfoglicéridos mediante lipoxigenasa de soja. (E).- G.J. Piazza y A. Núñez.- J. Am. Oil Chemists' Soc. 72 (1995) 463-466.

Nº 104.- Polihidroxiácidos grasos y sus derivados a partir de aceites vegetales. (E).- B. Dahlke et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. 72 (1995) 349-353.

Nº 105.- Propiedades de composición de aceites y semillas de *Camelina sativa* L. Crantz. (E).- J.T. Budin et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. 72 (1995) 309-315.

Nº 106.- Selectividad hacia ácidos grasos de lipasas: Ácido LAMBDA-linolénico a partir de aceite de borraja. (E).- T.A. Foglia y P.E. Sonnet.- J. Am. Oil Chemists' Soc. 72 (1995) 417-420.

Nº 107.- Síntesis selectiva de ácidos grasos dímeros. (D).- R. Nützel y E. Haslinger.- Fett Wiss. Technol. 97 (1995) 137-141.

Nº 108.- Transformación microbiana del ácido 12-hidroxioctadecanoico en ácido 5-n-hexil-tetrahidrofuran-2-acético. (E).- J. -K. Huang et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. 72 (1995) 323-326.

Nº 109.- Tratamiento por calor de crema: Un modelo de respuesta de textura de mantequilla en relación con la composición en triglicéridos. (E).- S. Bornaz et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. 72 (1995) 163-169.

Nº 110.- Uso de grasa de cerdo en helado. (Es).- M. Otero et al.- Alimentaria (260) (1995) 103-105.

Nº 111.- Alfa o gamma: ¿Qué es la posición del doble enlace entre amigos? 1. Ácido gamma-linolénico. (E).- M. Gurr.- Lipid Technol. 7 (1995) 38-42.

Nº 112.- Composición de ácidos grasos de menús escolares. (Es).- M.J. Montes-Pérez y M.J. Contreras-Fernández.- Alimentaria (261) (1995) 103-110.

Nº 113.- Composición en ácidos grasos de productos de bollería elaborados con diferentes tipos de grasas. (Es).- M.J. Zapelena et al.- Alimentaria (261) (1995) 99-102.

Nº 114.- Composición en ácidos grasos de *Caretta caretta caretta*. (I).- M.A. Toscano et al.- Riv. Ital. Sostanze Grasse 72 (1995) 159-162.

Nº 115.- Desacidificación de medios lipoquímicos por fijación de ácidos grasos libres sobre resinas intercambiadoras de aniones. (F).- S. Chapelle et al.- Riv. Ital. Sostanze Grasse 72 (1995) 153-157.

Nº 116.- Determinación de especificidades de lipasa mediante el uso de triglicéridos quirales y sus racémicos. (E).- P. Villeneuve et al.- Chem. Phys. Lipids 76 (1995) 109-113.

Nº 117.- Efectos producidos por la hidrogenación sobre los aceites y grasas comestibles. Ácidos grasos transinsaturados. Contenido en los alimentos. (Es).- P.M. Fernández San Juan.- Alimentaria (261) (1995) 93-98.

Nº 118.- Estudio de la distribución de ácido eicosapentaenoico y ácido docosahexaenoico entre las cadenas  $\alpha$  y  $\beta$  glicerol en aceites de pescado mediante espectroscopía de RMN de  $^{13}\text{C}$ . (E).- F.D. Gunstone y S. Seth.- Chem. Phys. Lipids 75 (1995) 119-126.

Nº 119.- Grasa de sustitución y funcionalidad de la grasa en alimentos. (E).- P.A. Lucca y B.J. Tepper.- Trends Food Sci. Technol. 5 (1994) 12-19.

Nº 120.- Síntesis quiral de un triglicérido: ejemplo del 1-butiroil 2-oleoil 3-palmitoil en glicerol. (E).- P. Villeneuve et al.- Chem. Phys. Lipids 72 (1994) 135-141.

## PROTEINAS

Nº 121.- Inactivación de componentes biológicamente activos e insolubilización de proteínas durante el procesado térmico de la soja. (E).- W.D. Savage et al.- J. Food Sci. 60 (1995) 164-168.

Nº 122.- Productos enriquecidos en proteínas a partir de semillas de algodón de variedades africanas. 1. Producción a escala piloto de concentrados proteicos. (E).- S. Berot et al.- Sci. Aliment. 15 (1995) 203-215.

## PRODUCTOS VEGETALES

Nº 123.- Temas de post-cosecha de granos oleaginosos. Parte 2. (Es).- S.A. Giner.- Aceites y Grasas 5 (18) (1995) 69-85.

## TECNOLOGIA

Nº 124.- Decoloración de grasas y aceites comestibles III. (D).- Informe del grupo de trabajo de la DGF.- Fett Wiss. Technol. 97 (1995) 177-182.

**Nº 125.- Fraccionamiento múltiple en seco: tendencias en productos y aplicaciones.** (E).- E. Deffense.- Lipid Technol. 7 (1995) 34-38.

**Nº 126.- Hidrogenación selectiva de aceite de colza-00 con catalizador Cu/Cr. 4ª Parte. Características fisicoquímicas y estabilidad oxidativa del aceite hidrogenado.** (E).- G. Nowak-Polomska y B. Drozdowski.- Pol. J. Food Nutr. Sci. 4/45 (1995) 13-19.

**Nº 127.- Influencia de los procesos de decoloración de los aceites vegetales.** (D).- Th. Krause.- Fett Wiss. Technol. 97 (1995) 171-177.

**Nº 128.- Microencapsulación de aceite de calamar con macromoléculas hidrofílicas para la estabilización oxidativa y térmica.** (E).- C-C. Lin et al.- J. Food Sci. 60 (1995) 36-39.

**Nº 129.- Tecnología de envasado en atmósfera modificada: Revisión.** (E).- I.J. Church y A.L. Parsons.- J. Sci. Food Agric. 67 (1995) 143-152.

**Nº 130.- Uso de lipasa inmovilizada en la transesterificación de triglicéridos.** (E).- J. Temesvári et al.- Acta Alimentaria 23 (1994) 215-220.

**Nº 131.- ¿Es económicamente viable la producción biodiesel en el Reino Unido?.** (E).- G.S. Sanders y K. Turner.- Lipid Technol. 7 (1995) 29-33.

**Nº 132.- Efectos de los pretratamientos en la soja sobre la calidad del aceite crudo.** (E).- Y.-H. Chu.- J. Am. Oil Chemists' Soc. 72 (1995) 177-181.

**Nº 133.- Extrusión-Expansión de oleaginosas para mejorar la extracción, reducir la energía y mejorar la calidad del aceite.** (Es).- L.R. Watkins et al.- Aceites y Grasas 5 (18) (1995) 51-58.

**Nº 134.- Influencia del procesado de aceite de aguacate sobre la naturaleza de algunos constituyentes insaponificables.** (E).- M. Farines et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. 72 (1995) 473-476.

**Nº 135.- La extracción del aceite de oliva con un decantador de dos fases: resultados obtenidos.** (Es).- A. Koutsaftakis y E. Stefanoudaki.- Olivae (56) (1995) 44-47.

#### JABONES Y DETERGENTES

**Nº 136.- Sulfonación con SO<sub>3</sub>: reactividad relativa de componentes alquilbenceno comerciales.** (E).- L. Cohen et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. 72 (1995) 157-159.

**Nº 137.- Utilización de aceite de cáñola y lactosa para producir biotensioactivos con *Candida bombicola*.** (E).- Q.-H. Zhon y N. Kosaric.- J. Am. Oil Chemists' Soc. 72 (1995) 67-71.

**Nº 138.- Fotodegradación de tensioactivos. XVI.- Efectos fotocatalíticos de varios semiconductores en la fotooxidación de tensioactivos.** (E).- H. Hidaka et al.- Yukagaku 44 (1995) 121-126.

**Nº 139.- Interacciones moleculares entre fosfolípidos y esfingoglicolípidos en bicapa lipídica.** (J).- A. Sekiguchi et al.- Yukagaku 44 (1995) 184-191.

**Nº 140.- Propiedades superficiales en soluciones acuosas diluidas de monopalmitato de sacarosa.** (J).- H. Usami et al.- Yukagaku 44 (1995) 207-210.

#### SUBPRODUCTOS, RESIDUOS Y CONTAMINACION

**Nº 141.- Medida de adulteración de aceites de oliva mediante espectroscopía de infrarrojo cercano.** (E).- I.J. Wesley et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. 72 (1995) 289-292.

**Nº 142.- Modificación de lecitina cruda de cáñola para uso en alimentos.** (E).- F. Temelli y N.T. Dunford.- J. Food Sci. 60 (1995) 160-163.

#### VARIOS

**Nº 143.- Margarinas: Un estudio reológico.** (E).- J.A. Segura et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. 72 (1995) 375-378.

**Nº 144.- Micronutrientes "eu-oxidantes" en aceite de oliva.** (I).- L. Arrigo y R. Rondinone.- Riv. Ital. Sostanze Grasse 72 (1995) 11-14.

**Nº 145.- Tocoferoles-antioxidantes en la naturaleza.** (D).- G. Pongracz et al.- Fett Wiss. Technol. 97 (1995) 90-104.

**Nº 146.- Las características cualitativas del aceite de oliva cretense.** (Es).- E. Stefanoudaki y A. Koutsaftakis.- Olivae (56) (1995) 51-53.

**Nº 147.- El consumo de aceite de oliva en Creta: Una de las principales características de la dieta mediterránea-cretense.** (Es).- A.G. Kafatos.- Olivae (56) (1995) 22-24.

**Nº 148.- 3β-cloroesteroides - Efectos nutricionales y toxicológicos en ratones.** (D).- N. Weber y K.-D. Richter.- Fett Wiss. Technol. 97 (1995) 183-189.

**Nº 149.- Acilación enzimática de esterilglicósidos.** (J).- T. Murui et al.- Yukagaku 44 (1995) 211-214.

**Nº 150.- Composición fosfolipídica y actividad fosfolipasa de *Euglena*.** (J).- T. Fujita et al.- Yukagaku 44 (1995) 197-202.

**Nº 151.- Desarrollo de nuevos campos de aplicación para el aceite de linaza.** (E).- W. Knörr et al.- Fett Wiss. Technol. 97 (1995) 165-169.

**Nº 152.- Efectos del pH y de las sales sobre la firmeza de aceitunas maduras envasadas.** (E).- P. García et al.- *Sci. Aliment.* **14** (1995) 159-172.

**Nº 153.- Interacción entre colesterol y colesteryl hemisuccinato: Propiedades de miscibilidad de los esteroides.** D. Bach et al.- *Chem. Phys. Lipids* **76** (1995) 123-127.

**Nº 154.- Manejo de la calidad del aceite de palma en las plantas extractoras de Malasia.** (Es).- J.M. Maycock.- *Palmas* **16** (1995) 47-51.

**Nº 155.- Procesamiento del aceite vegetal en la Comunidad Europea, un análisis descriptivo.** (Es).- E. Freidhof.- *Palmas* **16** (1995) 71-82.

**Nº 156.- Revisión: métodos de evaluación de la estabilidad de las emulsiones. Principio, aplicaciones, ventajas e inconvenientes.** (F).- C. Curt.- *Sci. Aliment.* **14** (1994) 699-724.

**Nº 157.- Rueda sensorial: una técnica estadística para comparar paneles QDA - aplicación al aceite de oliva virgen.** (E).- R. Aparicio y M.T. Morales.- *J. Sci. Food Agric.* **67** (1995) 247-257.

## Libros

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

**Implementing the ISO 9000 series.**- By James L. Lamprecht.- Marcel Dekker, Inc, New York, 1994.- XVIII+262 páginas.- ISBN 0-8247-9134-7.

Las normas de calidad ISO 9000 dictadas por la International Organization for Standardization (ISO), están adoptadas por 43 países y son por las que se rige la Comunidad Europea como un apartado más de la Unión Económica y Monetaria que surge del Tratado de Maastricht, ya que las normas EN 29000 por la que se rige el comercio en este ámbito son las mismas ISO 9000.

En este libro se interpretan las cláusulas de las normas ISO desde distintos puntos de vista para asegurar la calidad en el diseño, instalaciones de producción y de servicios (ISO 9001); en la producción e instalación (ISO 9002) y en la inspección final (ISO 9003). Se incluyen ejemplos concretos en los que se muestra cómo se organiza la estrategia para adoptar estas normas en una empresa, cómo se coordina la implantación de las mismas y la forma de llevar a cabo el cambio si ya se emplean otras normativas para el control o aseguramiento de la calidad.

También se explica qué estructura debe tener el Sistema de Control de Calidad para las tres normas antes comentadas (ISO 9001, 9002 y 9003), cómo se deben construir los diagramas de flujo y cómo elaborar la documentación de segundo orden (Tier Two), que es la que dimana de la norma ISO adaptándose a las necesidades de la industria de que se trate y que será el principal documento dentro del específico Sistema de Control de Calidad.

En esta obra se detalla cómo llevar a cabo una auditoría interna, dentro de la empresa, del funcionamiento del Sistema de Control de Calidad y cómo conseguir que siga funcionando correctamente una vez implantado. Asimismo, se comenta cómo se debe realizar las auditorías por una tercera parte.

En el libro también se incluye un apartado con la bibliografía que ha servido de base para la realización del mismo y ocho apéndices con: Directivas sobre Telecomunicación, Medicina, Alimentos y Bebidas; Relación de siglas de organismos internacionales citados en el texto

con su nombre completo; Direcciones y teléfonos de organismos de consultas; un ejemplo de un Manual de Control de Calidad y una lista de las guías ISO/IEC.

Se puede afirmar que esta obra va dirigida fundamentalmente a aquellas personas encargadas del control de calidad de industrias de manufacturas o servicios que quieran adaptar su sistema de control de calidad a la normativa europea.

P. García García

**Engineering properties of foods. 2nd ed.**- Edited by M.A. Rao and S.S.H. Rizvi.- Marcel Dekker, Inc, New York, 1994.- VIII+531 páginas.- ISBN 0-8247-8943-1.

El libro es una actualización completa y aumentada de la Primera Edición. Se definen las propiedades de los alimentos, se recoge el necesario conocimiento teórico para cada propiedad, y se evalúa la utilidad de cada propiedad en el diseño y operación del equipamiento necesario para el procesado de los alimentos.

Manteniendo la claridad de presentación de la primera edición, esta segunda presenta los métodos usados para la determinación de propiedades, recopila propiedades para muchos alimentos -útiles para posibles investigaciones-, y ofrece nuevos capítulos sobre propiedades térmicas, propiedades dieléctricas, propiedades calorimétricas, métodos de medida, etc.

Los Capítulos de la obra son los siguientes: 1. Propiedades reológicas de alimentos líquidos. 2. Propiedades reológicas de alimentos sólidos. 3. Propiedades térmicas de los alimentos. 4. Propiedades térmicas de alimentos congelados. 5. Propiedades de transferencia de masa de los alimentos. 6. Propiedades termodinámicas de la deshidratación de los alimentos. 7. Propiedades fisicoquímicas e ingenieriles de los alimentos en los procesos de separación de membrana. 8. Propiedades eléctricas de los alimentos. 9. Datos sobre propiedades dieléctricas de los alimentos y su predicción