

DOCUMENTACIÓN

Bibliografía de revistas

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

ANALISIS

Nº 158.- Análisis de cinética de lipoxigenasa por HPLC con una columna de polímero. (E).- A. Núñez y G.J. Piazza.- *Lipids* **30** (1995) 129-133.

Nº 159.- Análisis esteroespecífico y espectrometría de masas de triacilgliceroles a partir de semilla *Arabidopsis thaliana* (L.) Heynh. Colombiana. (E).- D.C. Taylor et al.- *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **72** (1995) 305-308.

Nº 160.- Análisis de triglicéridos usando espectrometría de masas de ionización química a presión atmosférica. (E).- W.C. Byrdwell y E. A. Emken.- *Lipids* **30** (1995) 173-175.

Nº 161.- Análisis de colesterol en alimentos mediante método de saponificación directa-cromatografía gaseosa: Estudio colaborativo. (E).- L.V. Klatt et al.- *J. AOAC Int.* **78** (1995) 75-79.

Nº 162.- Análisis por HPLC de los productos de oxidación del ácido linoleico catalizado por lipoxigenasas de semilla de guisante (*Pisum sativum*). (E).- Z.C. Wu et al.- *J. Agric. Food Chem.* **43** (1995) 337-342.

Nº 163.- Comparación de metodologías estándar y RMN para la evaluación de la estabilidad oxidativa de aceites de cáñola y de soja. (E).- U.N. Wanasundara et al.- *Food Chem.* **52** (1995) 249-253.

Nº 164.- Electroforesis capilar: Una nueva herramienta en el análisis de alimentos. (E).- P.F. Cancalon.- *J. AOAC Int.* **78** (1995) 12-15.

Nº 165.- El método del ion quinoidal espectroscópico para el análisis de compuestos carbonilos. (E).- S.R. Meyer y L. Rebrovic.- *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **72** (1995) 385-387.

Nº 166.- Espectro de masas de los derivados 4,4-dimetiloxazolína de las metoximetil olefinas de los ácidos malválico y estercúlico. (E).- V. Spitzer.- *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **72** (1995) 389-390.

Nº 167.- Identificación de olivares por análisis de isoenzimas. (E).- T. Trujillo et al.- *J. Am. Soc. Hort. Sci.* **120** (1995) 318-324.

Nº 168.- Preparación *in situ* de ésteres metílicos de ácidos grasos para el análisis de la composición de ácidos grasos en alimentos. (E).- P.W. Park y R.E. Goins.- *J. Food Sci.* **59** (1994) 1262-1266.

Nº 169.- Medida automatizada del índice de refracción en aceites comestibles cargados de catalizador que experimentan hidrogenación parcial. (E).- C.F. Cole et al.- *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **71** (1994) 1339-1342.

Nº 170.- Análisis de tensioactivos no-iónicos en muestras biotratadas en fase de prueba. (E).- S.T. Dubey et al.- *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **72** (1995) 23-30.

Nº 171.- Medida *in situ* de formación de radicales libres durante la descomposición térmica de aceite de semilla de uva usando "bloqueo de spin" y espectroscopia de resonancia de electrón paramagnética. (E).- L. Vicente et al.- *Z. Lebensm. Untersuch. Forsch.* **200** (1995) 44-46.

Nº 172.- Revisión de medidas de estabilidad para aceites de fritura y flavor de alimentos fritos. (E).- S.L. Melton et al.- *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **71** (1994) 1301-1308.

Nº 173.- Evaluación de oxidación de película fina con irradiación ultravioleta para la predicción de la estabilidad oxidativa de aceites comestibles. (E).- M.H. Gordon et al.- *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **71** (1994) 1309-1313.

Nº 174.- Análisis por espectrometría de masas de ionización a presión atmosférica de nuevos tensioactivos aniónicos: los ésteres de alquilpoliglucósidos. (E).- R.M. Facino et al.- *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **72** (1995) 1-9.

Nº 175.- Voltametría cíclica de compuestos lipofílicos en aceite: Determinación directa de peróxido lipídico con electrodo de carbono. (E).- O.S. Kim et al.- *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **72** (1995) 299-303.

MATERIAS GRASAS

- Nº 176.- **Aceite de *Melia indica* y componentes de este aceite que afectan a la eficacia de insecticidas comerciales de *Melia indica*.** (E).- J. D. Stark y J.F. Walter.- J. Agric. Food Chem. **43** (1995) 507-512.
- Nº 177.- **Composición en ácidos grasos dentro de cada sección y parte estructural de una semilla de soja.** (E).- K.S. Liu et al.- J. Agric. Food Chem. **43** (1995) 381-383.
- Nº 178.- **Contribución del alfa-tocoferol a la estabilidad del aceite de oliva.** (E).- G. Blekas et al.- Food Chem. **52** (1995) 289-294.
- Nº 179.- **Conversión de aceite de parafina a alcoholes mediante *Clostridium thermosaccharolyticum*.** (E).- S.M. Landuyt et al.- Appl. Environ. Microbiol. **61** (1995) 1153-1155.
- Nº 180.- **Datos de equilibrio isobárico vapor-líquido para el sistema: heptaldehído-metil undecenoato.** (E).- Y.V.L. Ravikumar y V. Kale.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (1995) 395-396.
- Nº 181.- **Efecto del aceite de soja sobre compuestos volátiles del ajo aislados por destilación.** (E).- S.M. Kim et al.- J. Agric. Food Chem. **43** (1995) 449-452.
- Nº 182.- **Grasas y aceites.** (E).- D. Firestone.- J. AOAC Int. **78** (1995) 150-155.
- Nº 183.- **Inhibición del fosfonato en la ruta biosintética de los ácidos grasos poliinsaturados de cadena larga de *Phytophthora capsici*.** (E).- M.C. Soulie et al.- Plant Sci. **105** (1995) 95-109.
- Nº 184.- **Ácidos grasos de cadena muy larga en animales superiores - Una revisión.** (E).- A. Poulos.- Lipids **30** (1995) 1-14.
- Nº 185.- **Isómeros de ácidos grasos *trans* en leche humana canadiense.** (E).- Z.Y. Chen et al.- Lipids **30** (1995) 15-21.
- Nº 186.- **Preparación química y enzimática de acilglicérols que contienen ácidos grasos furanoides C:18.** (E).- M.S.F.L.K. Jie y M.S.K. Syedrahmatullah.- Lipids **30** (1995) 79-84.
- Nº 187.- **Productos de dimerización de ácidos grasos insaturados. 12.- La dimerización de ácidos grasos conjugados.** (D).- R. Brutting y G. Spitteller.- Fett Wiss. Technol. **96** (1994) 445-451.
- Nº 188.- **Formación del compuesto de flavor intenso *trans*-4,5-epoxi-(E)-2-decenal en grasas tratadas térmicamente.** (E).- K. Gassenmeier y P. Schieberle.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 1315-1319.
- Nº 189.- **Identificación de nueve ácidos grasos acetilénicos, ácido 9-hidroxiesteárico y ácido 9,10-epoxiesteárico en aceite de semilla de *Jodina rhombifolia* Hook et Arn (*Santalaceae*).** (E).- V. Spitzer et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 1343-1348.
- Nº 190.- **Composición y estructura de triacilglicérols en tejido adiposo de ratas alimentadas con aceite de pescado.** (E).- T. Raclot et al.- Lipids **29** (1994) 759-764.
- Nº 191.- **Aceites y grasas más saludables.** (E).- J. McGrady.- Food Technol. **48** (1994) 148.
- Nº 192.- **Estudios sobre la composición fosfolipídica de algunos aceites glicéricos de la familia *Apocynaceae*.** (D).- M. Zlatanov.- Fett Wiss. Technol. **96** (1994) 456-457.
- Nº 193.- **Efecto de moléculas basadas en ácido láurico sobre la cristalización de trilaurina.** (E).- P.R. Smith et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 1367-1372.
- Nº 194.- **Aceites con propiedades incrementadas en aplicaciones alimenticias.** (E).- M.D. Erickson y N. Frey.- Food Technol. **48** (1994) 63.
- Nº 195.- **Reemplazadores de grasas y sustitutos de grasas.** (E).- D. Clark.- Food Technol. **48** (1994) 86.
- Nº 196.- **La distribución posicional de los ácidos grasos en el aceite de palma y manteca de cerdo influye en sus efectos biológicos en ratas.** (E).- S.C. Renaud et al.- J. Nutr. **125** (1995) 229-237.
- Nº 197.- **Los lípidos de babosas y caracoles: Evolución, dieta y biosíntesis.** (E).- N. Zhu et al.- Lipids **29** (1994) 869-875.
- Nº 198.- **Los niveles de ácidos grasos n-3 poliinsaturados en lípidos de tejidos de rata aumentan como respuesta al régimen alimenticio con aceite de oliva en relación al aceite de girasol.** (E).- M.D. Navarro et al.- Lipids **29** (1994) 845-849.
- Nº 199.- **Niveles de ácidos grasos poliinsaturados en tejidos obtenidos de ratas alimentadas con una dieta en aceite de linaza pobre en zinc.** (E).- K. Eder y M. Kirchgessner.- Lipids **29** (1994) 839-844.
- Nº 200.- **Preparación y propiedades de margarinas de aceite de soja *zero trans*.** (E).- G.R. List et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (1995) 383-384.
- Nº 201.- **Propiedades de fase de mezclas de ceramidas.** (E).- C.H. Hang et al.- Lipids **30** (1995) 121-128.
- Nº 202.- **Relación entre la intensidad fluorescente inducida por láser y la calidad del aceite de palma crudo.** (E).- Y.A. Tan et al.- J. Sci. Food Agric. **67** (1995) 375-379.

Nº 203.- Tratamiento con cloro de radicales de triglicéridos. (E).- P.E. Sonnet y S. Osman.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (1995) 369-374.

PROTEINAS

Nº 204.- Revisión: Proteína de pescado y metabolismo del colesterol. (Es).- J. Vázquez y F.J. Sánchez-Muniz.- Rev. Esp. Cienc. Technol. Aliment. **34** (1995) 589-608.

PRODUCTOS VEGETALES

Nº 205.- Estudio comparativo sobre las actividades de lipoxigenasa de algunas cosechas de soja. (E).- J. S. Marczy et al.- J. Agric. Food Chem. **43** (1995) 313-315.

Nº 206.- Composición de la pared celular de aceitunas. (E).- A. Jiménez et al.- J. Food Sci. **59** (1994) 1192.

Nº 207.- Modelos de composición de soja a largo plazo y su efecto sobre el procesado. (E).- C.R. Hurburgh.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **71** (1994) 1425-1427.

Nº 208.- Composición de las paredes celulares vegetales. (E).- A. Heredia et al.- Z. Lebensm. Untersuch. Forsch. **200** (1995) 24-31.

TECNOLOGIA

Nº 209.- Combustibles diesel alternativos a partir de ácidos grasos. (E). Y. Ali y M.A. Hanna.- Biores. Technol. **50** (1994) 153-163.

Nº 210.- Margarina y aceites shortening mediante interesterificación de triglicéridos trisaturados y líquidos. (E).- G.R. List et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (1995) 379-382.

Nº 211.- Extracción de materias prima grasa con dióxido de carbono supercrítico. (D).- R. Eggers.- Fett Wiss. Technol. **96** (1994) 513-518.

Nº 212.- Perspectivas de la tecnología de extracción de aceite con relación a la minimización de demanda energética y niveles de emisión. (D).- T. Luck et al.- Fett Wiss. Technol. **96** (1994) 518-526.

Nº 213.- Utilización de estearina de palma en la preparación de ungüento base mediante reacción de interesterificación con aceite de coco. (E).- S. Biswas y D.K. Bhattacharyya.- Fett Wiss. Technol. **96** (1994) 452-455.

Nº 214.- Biodiesel en Europa 1994. (D).- J. Connemann.- Fett Wiss. Technol. **96** (1994) 536-548.

Nº 215.- Reacción de perborato sódico con *N*-cloro-4-hidroxi-2,2, 6,6-tetrametilpiperidina. Evaluación cuan-

titativa de especies de oxígeno activo en fábricas de decoloración. (E).- M. Fujiwara et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (1995) 97-103.

Nº 216.- Reacción de perborato sódico con *N*-cloro-4-hidroxi-2,2, 6,6-tetrametilpiperidina. Efectos activantes y características relacionadas en fábricas de decoloración. (E).- M. Fujiwara et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (1995) 105-108.

Nº 217.- Extracción mecánica de antioxidantes vegetales mediante aceites. (E).- R. Aeschbach et al.- Fett Wiss. Technol. **96** (1994) 441-443.

Nº 218.- Reacciones de dioxiranos con oleoquímicas seleccionadas. (E).- P.E. Sonnet et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (1995) 199-204.

Nº 219.- Extracción con fluidos supercríticos y cromatografía de emulsionantes. (E).- W.E. Artz y M.R. Myers.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (1995) 219-224.

Nº 220.- Uso energético de grasas de desecho. (D).- P. Lengenfeld y F. Pudel.- Fett Wiss. Technol. **96** (1994) 549-550.

Nº 221.- Extracción acuosa asistida por enzima de grasa de "shea": Un enfoque rural. (E).- K. Tanodebrah y Y. Ohta.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (1995) 257.

Nº 222.- Procesado con fluido supercrítico de grasa de leche: Fraccionamiento, aumento proporcional y economía. (E).- S.S.H. Rizvi y A.R. Bhaskar.- Food Technol. **49** (1995) 90.

JABONES Y DETERGENTES

Nº 223.- Utilización de aceite de cáñola y lactosa para producir biotensioactivos con *Candida bombicola*. (E).- Q.H. Zhou y N. Kosaric.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (1995) 67-71.

Nº 224.- Síntesis enzimática de ésteres de ácido grasopoliglicerol en un sistema libre de disolvente. (E).- D. Charlemagne y M.D. Legoy.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (1995) 61-65.

Nº 225.- Síntesis y caracterización de tensioactivos catiónicos divisibles con anillo 1,3-dioxano. (E).- G.W. Wang et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (1995) 83-87.

Nº 226.- La interacción entre co-polímero de vinilpirrolidona y vinilacetato y tensioactivos aniónicos en soluciones acuosas. (E).- K. Esumi y T. Maekawa.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (1995) 145-149.

Nº 227.- Medida e interpretación de la actuación de coadyuvantes NaA zeolita. (E).- R.P. Denkewicz et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (1995) 31-35.

Nº 228.- Solubilización de liposomas unilaminares mediante sistemas tensioactivos tipo zwitteriónico/aniónico-betaína. (E).- A. Delamaza y J.L. Parra.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (1995) 131-136.

Nº 229.- Percepción del sabor y viscosidad de emulsiones de aceite en agua y de agua en aceite. (E).- N. Barylkopikielna et al.- J. Food Sci. **59** (1994) 1318-1321.

SUBPRODUCTOS, RESIDUOS Y CONTAMINACION

Nº 230.- Degradación inducida por irradiación gamma de contaminantes organoclorados en ésteres de ácidos grasos y en bacalao. (E).- F.L. Lepine et al.- J. Agric. Food Chem. **43** (1995) 491-494.

Nº 231.- VerTech - Oxidación por aire húmedo de lodos de aguas residuales. (D).- H. Wanka.- Fett Wiss. Technol. **96** (1994) 527-529.

VARIOS

Nº 232.- Aditivos alimentarios. (E).- T. Fazio.- J. AOAC Int. **78** (1995) 130-132.

Nº 233.- Hepoxilinas: Una revisión sobre su formación enzimática, metabolismo y síntesis química. (E).- C.R. Paceasciak et al.- Lipids **30** (1995) 107-114.

Nº 234.- Carencia de zinc y actividades de enzimas glicolíticos y lipogénicos en hígado de ratas alimentadas con aceite de coco o aceite de linaza. (E).- K. Eder y M. Kirchgessner.- Lipids **30** (1995) 63-69.

Nº 235.- Tendencias en el consumo de grasa. (E).- M.I. Gurr.- Br. J. Nutr. **73** (1995) 147-148.

Nº 236.- Adsorción de triacilgliceroles que contienen ácido palmítico isomérico parecidos a la grasa de

leche humana en rata adulta. (E).- N.J. Defouw et al.- Lipids **29** (1994) 765-770.

Nº 237.- Tendencias en el consumo de grasa en el Reino Unido. (E).- A.M. Stephen.- Br. J. Nutr. **79** (1995) 148-150.

Nº 238.- Cambios en atributos de postre congelado con cantidades incrementadas de ácidos grasos insaturados. (E).- J.S. Im et al.- J. Food Sci. **59** (1994) 1222-1226.

Nº 239.- Estabilidad al almacenamiento de salsas preparadas que contienen aceites vegetales. (E).- E.J. Papavergou et al.- Z. Lebensm. Untersuch. Forsch. **200** (1995) 47-51.

Nº 240.- Un componente de membrana microsomal asociado con la reducción de hierro en la peroxidación lipídica apoyada por NADPH. (E).- Y. Tampo y M. Yonaha.- Lipids **30** (1995) 55-62.

Nº 241.- Reacciones de peroxidación en membranas vegetales: Efectos de los ácidos grasos libres. (E).- K.D. Barclay y B.D. McKersie.- Lipids **29** (1994) 877-882.

Nº 242.- Inhibición de lipoxigenasa-1 de soja mediante antioxidantes rompedores de cadena. (E).- M. Maccarrone et al.- Lipids **30** (1995) 51-54.

Nº 243.- Condiciones del proceso que influye en el rendimiento y calidad del pigmento en extractos de cáscaras moradas de girasol. (E).- D. Wiesenborn et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (1995) 183-188.

Nº 244.- Caracterización química de inhibidor lisiloxidasa a partir de aceite de semilla de aguacate. (E).- G. Rosenblat et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (1995) 225-229.

Libros

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

Introduction to surfactant analysis.- Edited by D.C. Cullum.- Blackie Academic and Professional, London, etc, 1994.- XV+352 páginas.- ISBN 0-7514-0025-4.

Los tensioactivos son ingredientes básicos en numerosos productos destinados al consumo, tales como detergentes, limpiadores domésticos, cosméticos, artículos de tocador, etc. Además ejercen funciones importantes en muy diversos tipos de procesos industriales. La versatilidad de los tensioactivos requiere su presentación en formas muy variadas de acuerdo con las necesidades de su aplicación.

En la mayoría de los casos, mientras más adecuada sea una formulación con tensioactivos para un determinado empleo, más difíciles resultan las tareas para el químico analista que trabaja en industrias productoras o consumidoras de tensioactivos, sobre todo en lo referente a control de calidad, determinación cuantitativa de componentes menores, superación de incompatibilidades, etc.

En el presente libro, un grupo de investigadores expertos en el análisis de tensioactivos ofrece un texto conciso y accesible, en el cual se consideran desde el análisis