

DOCUMENTACION

Bibliografía de revistas

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

ANALISIS

N.º 1.- Separación y caracterización de pigmentos de aceite de cáñola decolorado y desodorizado. (E).- D.M. Chapman et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 401-407.

N.º 2.- Técnicas de análisis de fosfolípidos aplicadas a suero y yema de huevo. (D).- U. Stoll.- Fett. Wiss. Technol. **96** (1994) 188-194.

N.º 3.- Determinación del contenido en óxido de etileno en n-alcoholes etoxilados mediante espectroscopia de RMN de protón. (E).- Ch. E. Hammond y D.K. Kubik.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 113-115.

N.º 4.- Caracterización de estólididos producidos de la condensación ácido-catalizada de ácido oleico. (E).- T.A. Isbell y R. Kleiman.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 379-383.

N.º 5.- Determinación mediante HPLC de trienantina, β -sitosterol, estigmasterol y capsaicina como agentes desnaturalizantes para mantequilla anhidra. (I).- G. Nota et al.- Riv. Ital. Sostanze Grasse **71** (1994) 197-202.

N.º 6.- Análisis lipídico mediante cromatografía de fluidos supercríticos. (E).- P. Laakso.- Lipid Technol. **6** (1994) 40-42.

N.º 7.- Análisis de volátiles de semillas oleaginosas mediante métodos de desorción térmica y fluido supercrítico. (E).- J.M. Snyder y J.W. King.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 261-265.

N.º 8.- Procedimiento de derivatización y separación por HPLC en el análisis medio ambiental de alcoholes alifáticos polietoxilados. (E).- A. Marcomini y M. Zanette.- Riv. Ital. Sostanze Grasse **71** (1994) 203-208.

N.º 9.- Problemas analíticos de la determinación de oxisteroles en alimentos que contienen lípidos. (E).- M.F. Caboni et al.- Riv. Ital. Sostanze Grasse **71** (1994) 243-246.

N.º 10.- Cuantificación de compuestos volátiles en trioleína calentada por cromatografía gaseosa capilar

de espacio de cabeza estática/espectroscopia infrarroja-espectrometría de masa. (E).- S.M. Mahungu et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 453-455.

N.º 11.- Aplicación del orden superior de la espectrofotometría derivada al análisis de los aceites vegetales. (I).- S. Chiricosta et al.- Riv. Ital. Sostanze Grasse **71** (1994) 251-255.

N.º 12.- Estructura química de ésteres de cadena larga a partir de aceite de oliva "Sansa". (E).- G. Bianchi et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 365-369.

N.º 13.- Caracterización de aceites comestibles, mantequillas y margarinas por espectroscopia infrarroja transformada de Fourier con reflectancia total atenuada. (E).- M. Safar et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 371-377.

N.º 14.- Separación de ésteres de ácidos grasos poliinsaturados sobre resinas intercambiadoras de iones. II Fenómenos de adsorción y desorción. (F).- V. Serres et al. - Rev. Fr. Corps Gras **41** (1994) 3-8.

N.º 15.- Ácidos grasos ciclopropánicos: determinación de la posición del anillo por GC-MS. (F).- C. Lageot et al.- Rev. Fr. Corps Gras **41** (1994) 81-89.

N.º 16.- Aplicación de la RMN a la identificación de constituyentes minoritarios de aceite de jaramago. (F).- C. Aubert-Mammon et al.- Rev. Fr. Corps Gras **41** (1994) 73-79.

N.º 17.- Estimación rápida del contenido en peróxido de aceite de soja por medida de termoluminiscencia. (E).- T. Miyazawa et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 343-345.

N.º 18.- Identificación y clasificación de aceites de oliva por resonancia magnética nuclear de C 13 de alta resolución. (E).- R. Zamora et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 361-364.

N.º 19.- Análisis de fosfolípidos individuales mediante electroforesis capilar de alta resolución. (E).- L.

Ingvarsdén et al.- J. Am Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 183-188.

N.º 20.- Método de quimiluminiscencia rápida para la detección de lípidos oxidados. (E).- B. Matthäus et al.- Fett Wiss. Technol. **96** (1994) 95-99.

N.º 21.- Análisis discriminante de aceites vegetales mediante espectroscopia reflectante de infrarrojo cercano. (E).- K. M. Bewig et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 195-200.

N.º 22.- Análisis por cromatografía de fluidos supercríticos de aceites de pescado (E).- A. Staby et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 355-359.

MATERIAS GRASAS

N.º 23.- Epoxidación de aceites *Lesquerella* y *Limnanthes*. (E).- K.D. Carlson et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 175-182.

N.º 24.- Determinación del contenido y composición en ácidos grasos libres en grasa de cerdo. (I).- P. Lambertini y G. Della Casa.- Riv. Ital. Sostanze Grasse **71** (1994) 25-29.

N.º 25.- Cambios cualitativos en aceite de oliva de aceitunas recolectadas de árboles situados en dos altitudes distintas. (E).- M. Osman et al.- Riv. Ital. Sostanze Grasse **71** (1994) 187-190.

N.º 26.- Composición en ácidos grasos de algunas Sparidae del Mediterráneo. (I).- M. Alfa et al.- Riv. Ital. Sostanze Grasse **71** (1994) 67-71.

N.º 27.- Proporciones de ácidos grasos C18: 1n-7 y C18: 1n-9 en superficie de piel de semilla y lípidos internos de cáñola. (E).- X. Hu et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 221-222.

N.º 28.- Caracterización geográfica y merceológica de aceites de oliva mediante evaluación de la composición triglicéridica por HPLC. (I).- C. Gigliotti et al.- Riv. Ital. Sostanze Grasse **71** (1994) 51-56.

N.º 29.- Producción y propiedades de triglicéridos de cadena media. (E).- F. Timmermann.- Lipid Technol. **6** (1994) 61-64.

N.º 30.- Efectos de grasas alimenticias sobre la calidad de productos animales. (D).- W. Hartfiel.- Fett Wiss. Technol. **96** (1994) 50-55.

N.º 31.- Frecuencia del ácido alfa-eleosteárico en aceites de semillas *Parinarium excelsum* y *Parinarium macrophyllum*. (E).- J. Miralles et al.- Fett Wiss. Technol. **96** (1994) 64-66.

N.º 32.- Cianolípidos y ácidos grasos de aceite de semilla *Sapindus trifoliatus* L. (*Sapindaceae*). (E).- E. Ucciani et al.- Fett Wiss. Technol. **96** (1994) 69-71.

N.º 33.- Ensayos de hidrólisis enzimática de aceites de girasol alterados. (F).- V. Legier et al.- Rev. Fr. Corps Gras **41** (1994) 45-52.

N.º 34.- Ácidos grasos trans en alimentos. (D).- H. Steinhart y A. Pfalzgraf.- Fett Wiss. Technol. **96** (1994) 42-44.

N.º 35.- Composición de ácidos grasos de grasas alimenticias importantes. (D).- I. Witte.- Fett Wiss. Technol. **96** (1994) 81-85.

N.º 36.- Composición de ácidos grasos, esteroides y tocoferoles de aceites de pulpa de frutos de seis especies de palmeras de Guayana. (F).- C. Lubrano et al.- Oleagineux **49** (1994) 59-65.

N.º 37.- Linola - un nuevo aceite poliinsaturado. (E).- A.G. Green y J.C. Paul Dribnenki.- Lipid Technol. **6** (1994) 29-33.

N.º 38.- Condensación catalizada por ácido de ácido oleico en estóolidos y poliestóolidos. (E).- T.A. Isbell et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 169-174.

N.º 39.- Composición y estructuras de triglicéridos de leche humana y algunos componentes base para fórmulas de leches para lactantes. (D).- L. Brühl et al.- Fett Wiss. Technol. **96** (1994) 147-154.

N.º 40.- Hipótesis lipídica y antioxidantes. (Es).- F. Grande Covián.- Olivae (51) (1994) 26-27.

N.º 41.- Composición de tipos de lípidos en las diferentes partes morfológicas de la aceituna, cv *Coratina (Olea europaea Lim)*. (E).- G. Bianchi y G. Vlahov.- Fett Wiss. Technol. **96** (1994) 72-77.

N.º 42.- Composición de sustancias volátiles, ácidos grasos y triacilglicerol de aceite de piel de mandarina egipcia. (E).- M.A.M. Zeitoun et al.- Rev. Fr. Corps Gras **41** (1994) 21-22.

N.º 43.- Mejora de la estabilidad oxidativa de aceites vegetales poliinsaturados por mezcla con aceite de girasol de alto oleico. (E).- E.N. Frankel y S-W. Huang.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 255-259.

N.º 44.- Aplicación de UNIFAC a mezclas aceite vegetal-alcano. (E).- T. Fornari et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 391-395.

N.º 45.- Efectos de condiciones de cristalización sobre la sedimentación en aceite de cáñola. (E).- H. Lin et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 409-415.

N.º 46.- Fracción de hidrocarburos del aceite de oliva virgen y cambios que resultan de la refinación. (E).- A. Lanzón et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 285-291.

N.º 47.- Características y composición de semilla y aceite de guayaba (*Psidium guajava* L.). (E).- N.B.L. Prasad y G. Azeemuddin.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 457-458.

N.º 48.- Control de la oxidación de aceites comestibles por espectroscopía infrarroja de transformada de Fourier. (E).- F.R. van de Voort et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 243-253.

N.º 49.- Efecto de la insaturación de lípidos sobre la actividad antioxidante de algunos ácidos fenólicos. (E).- E.M. Marinova y N.V. Yanishlieva.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 427-434.

N.º 50.- Formación de diacilglicérols de alto rendimiento por glicerólisis enzimática en fase sólida de sebo de vaca hidrogenado. (E).- T. Yamane et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 339-342.

N.º 51.- Esterificación de ácidos grasos de aceite de colza por los monoalcoholes. (E).- J. Smidrkal y V. Filip.- Rev. Fr. Corps Gras **41** (1994) 9-12.

N.º 52.- Síntesis de triglicéridos ricos en ácido docosahexaenoico con lipasa *Chromobacterium viscosum* inmovilizada. (E).- Y. Tanaka et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 331-334.

N.º 53.- Caracterización de isómeros geométricos del ácido gamma-linolénico en aceite de borraja sometido a tratamiento por calor (desodorización). (E).- R.-L. Wolff y J.-L. Sébedio.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 117-126.

N.º 54.- Incorporación de ácido docosahexaenoico exógeno en varios fosfolípidos de bacterias. (E).- K. Watanabe et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 325-330.

PRODUCTOS VEGETALES

N.º 55.- Perspectivas de energía y balance de nitrógeno en cultivos de colza. (D).- F. Hansen y W. Diepenbrock.- Fett Wiss. Technol. **96** (1994) 129-146.

N.º 56.- Estado actual y perspectivas de colza (*Brassica napus*) producida con un contenido máximo en ácido erúxico para aplicaciones industriales. (D).- W. Lühs y W. Friedt.- Fett Wiss. Technol. **96** (1994) 137-146.

TECNOLOGIA

N.º 57.- Conversión continua de ácido graso libre en aceite de germen de arroz a triacilglicerol mediante lipasa inmovilizada. (E).- Y. Kosugi et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 445-448.

N.º 58.- Nueva tecnología para la condensación en seco del vapor durante la destilación, fraccionamiento y desodorización de aceites comestibles y ácidos grasos. (I).- H. Hoeg-Petersen y J. Rolfgaard.- Riv. Ital. Sostanze Grasse **71** (1994) 163-166.

N.º 59.- Conservación de aceitunas por congelación. Efecto sobre el rendimiento y calidad del aceite. (I).- M. De Felice y A. De Leonardi.- Riv. Ital. Sostanze Grasse **71** (1994) 135-138.

N.º 60.- El problema de la trituración de la aceituna en la extracción del aceite. Contribución experimental. (I).- A. Ranalli y L. Giansante.- Riv. Ital. Sostanze Grasse **71** (1994) 139-146.

N.º 61.- Evaluación del resultado de aceites extraídos con hexano de soja modificado genéticamente. (E).- T.L. Mounts et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 157-161.

N.º 62.- Calentamiento en microonda de semilla de algodón: estudio planta piloto. (E).- E.J. Conkerton et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 461-462.

N.º 63.- Reactores para la hidrogenación de aceites comestibles. (E).- J. Edvardsson y S. Irandoust.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 235-242.

N.º 64.- Determinación de refinación de grasa comestible mediante HPLC de delta 3,5-esterodienos. (E).- E. Schulte.- Fett Wiss. Technol. **96** (1994) 124-128.

N.º 65.- Investigaciones sobre los procesos de decoloración de aceites comestibles que usan tecnología de alta presión. (D).- C. Waldmann et al.- Fett Wiss. Technol. **96** (1994) 100-106.

N.º 66.- La ciencia y el arte: evolución de la técnica de la pintura al aceite desde su invención hasta nuestros días. (F).- J.-P. Helme.- Rev. Fr. Corps Gras **41** (1994) 13-19.

N.º 67.- Modificación de grasas mediante interesterificación por lipasa II: Efecto sobre el comportamiento a la cristalización y propiedades funcionales. (E).- H.M.A. Mohamed y K. Larsson.- Fett Wiss. Technol. **96** (1994) 56-59.

N.º 68.- Extracción hidráulica de aceite de semillas oleaginosas: Una revisión. (F).- J.-L. Lanoisellé y J.M. Bouvier.- Rev. Fr. Corps Gras **41** (1994) 61-72.

N.º 69.- Síntesis catalizada por lipasa de lisofosfolípidos en un bioreactor continuo. (E).- D.B. Sarney et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 93-96.

N.º 70.- Extracción y caracterización de aceite de semilla *Dimorphotheca pluvialis*. (E).- B.G. Munse et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 313-317.

N.º 71.- Fraccionamiento en seco a alta presión para la producción de grasas de confitería. (E).- T. Willner y K. Weber.- Lipid Technol. **6** (1994) 57-60.

N.º 72.- Extracción con etanol de aceite, gossipol y aflatoxina de semilla de algodón. (E).- R.J. Hron et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 417-421.

N.º 73.- ¿Mejora tecnológica eco-balance? - Ejemplo aceite de colza. (D).- L. Leible.- Fett Wiss. Technol. **96** (1994) 161-168.

N.º 74.- Combustibles renovables en Europa. (E).- R. Leysen.- Lipid Technol. **6** (1994) 54-56.

JABONES Y DETERGENTES

N.º 75.- Papel del análisis medio ambiental del ciclo de vida para detergentes. (E).- P.R. White.- Riv. Ital. Sostanze Grasse **71** (1994) 209-212.

N.º 76.- Determinación de Cr, Co y Ni en productos de limpieza/detergente domésticos mediante absorción atómica con atomización electrotérmica. (I).- M. Buratti et al.- Riv. Ital. Sostanze Grasse **71** (1994) 213-218.

N.º 77.- Formulación de polvos para lavadoras automáticas con bajo o nulo contenido en fosfato: un modelo matemático. (E).- P. Zini y F. Gauthier.- Riv. Ital. Sostanze Grasse **71** (1994) 31-39.

N.º 78.- Síntesis y resolución de suavizantes biodegradables de ésteres cuaternarios. (E).- R. Lagerman et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 97-100.

N.º 79.- Efecto de etoxilados de alcoholes secundarios sobre el comportamiento de sistemas trioleína-agua-tensioactivo. (E).- T. Tungsubutra y C. A. Miller.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 65-73.

N.º 80.- Actividad bacterioestática y bactericida de tensioactivos catiónicos y su determinación analítica en condiciones específicas. (I).- L. Bonadonna et al.- Riv. Ital. Sostanze Grasse **71** (1994) 153-161.

N.º 81.- Solubilización de metanol y triglicéridos: Sistemas anfífilos mezclas de alcoholes grasos de cadena larga insaturados/alcanoles de cadena media. (E).- R.O. Dunn y M.O. Bagby.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 101-108.

N.º 82.- Influencia de tensioactivos sobre una lipasa extracelular a partir de *Pythium ultimum*. (E).- Z. Mozaffar et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 75-79.

N.º 83.- Comparación de derivados de tensioactivos a partir de alcoholes basados en fuentes petroquímicas y oleoquímicas. (E).- B.D. Condon y K.L. Matheson.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 53-59.

N.º 84.- Uso de subproductos agroindustriales para la producción de biotensioactivos. (E).- M.E. Mercade y M.A. Manresa.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 61-64.

N.º 85.- Interacción polímero/tensioactivo-Su relación a sistemas detergentes. (E).- E.D. Goddard.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 1-16.

N.º 86.- Microestructura y propiedades reológicas de soluciones visco-elásticas de tensioactivos. (E).- H. Hoffman.- Riv. Ital. Sostanze Grasse **71** (1994) 73-80.

N.º 87.- Mecanismo molecular para la desestabilización de espumas por iones orgánicos. (E).- I. Blute et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 41-46.

SUBPRODUCTOS, RESIDUOS Y CONTAMINACIÓN

N.º 88.- Determinación de elementos traza en aceites vegetales comestibles por espectrofotometría de absorción atómica. (E).- M. Martín Polvillo et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 347-353.

N.º 89.- Metabolización exhaustiva del agua de vegetación en cuba biológica precedida por pretratamiento con H₂O₂. (I).- I. Wlassics y W. Visentin.- Riv. Ital. Sostanze Grasse **71** (1994) 21-23.

N.º 90.- Recuperación de carotenoides de aceite de palma. (E).- C.K. Ooi et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 423-425.

N.º 91.- Polifenoles, o-difenoles y ácidos fenólicos totales en los orujos de aceituna y en los alpechines. (Es).- M. Kemal Ünal.- Olivae (51) (1994) 34-35.

N.º 92.- Formación de oxo-e hidroxi-ácidos grasos en grasas y aceites calentados. (E).- D.P. Schwartz et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 441-444.

VARIOS

N.º 93.- Beneficios y limitaciones de un adsorbente clorofílico nuevo. (E).- D.M. Chapman.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 397-400.

N.º 94.- Efectos de aceite de baobab crudo y calentado sobre el crecimiento, el consumo de alimento y el peso de órganos de rata. (E).- A.A. Andrianaivo-Rafehivola et al.- Rev. Fr. Corps Gras **41** (1994) 53-59.

N.º 95.- Influencia de la alimentación y dirección sobre las características de calidad de alimento de origen animal. (D).- H. Henkel.- Fett Wiss. Technol. **96** (1994) 45-49.

N.º 96.- Estabilidad oxidativa de sustitutos grasos y aceites vegetales mediante el método del índice de estabilidad oxidativa. (E).- C.C. Akoh.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **71** (1994) 211-219.

N.º 97.- Color de aceites. (D).- A.A. Belbín.- *Fett Wiss. Technol.* **96** (1994) 113-117.

N.º 98.- Grasa y nutrición.- Punto de vista de la DGE. (D).- G. Wolfram.- *Fett Wiss. Technol.* **96** (1994) 39-41.

N.º 99.- Investigación y evaluación legal de hidrocarburos aromáticos policíclicos en aceites y grasas vegetales. (D).- Ch. Gertz y H. Kogelheide.- *Fett Wiss. Technol.* **96** (1994) 175-180.

N.º 100.- Contenido en oligo y macroelementos de los olivares de Turquía. (Es).- Ülker Dikmelik M.Sc.- *Olivae* (51) (1994) 36-38.

N.º 101.- Estabilidad sensorial de aceite de cáñola: estado actual de estudios de vida media. (E).- L.J. Malcolmson et al.- *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **71** (1994) 435-440.

N.º 102.- Cetil alcohol y derivados (1-hexadecanol). Revisión. (E).- E. S. Lower.- *Riv. Ital. Sostanze Grasse* **71** (1994) 257-273.

N.º 103.- Contribución de ácidos 18:1 trans de grasa de leche a las dietas europeas. (E).- R. L. Wolff.- *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **71** (1994) 277-283.

N.º 104.- Influencia del punto de maduración, de la temperatura, de la atmósfera modificada y de la sal sobre la calidad del aceite de oliva de aceitunas de la variedad "Koraneiki" almacenadas. (E).- M. Ben Stati et al.- *Riv. Ital. Sostanze Grasse* **71** (1994) 235-241.

N.º 105.- Caracterización de olivares del Golfo de Trieste mediante método quimiométrico aplicado a datos químico-físicos. (I).- O. Boschelle et al.- *Riv. Ital. Sostanze Grasse* **71** (1994) 57-65.

N.º 106.- Nutrientes antioxidantes, 3. Investigaciones actuales en uniones entre dieta, estrés oxidante y enfermedad. (E).- M. Gurr.- *Lipid Technol.* **6** (1994) 37-39.

N.º 107.- Alta correlación con la evaluación sensorial de la rancidez oxidativa mediante el test del TBA modificado. (E).- R. Marcuse y J. Pokorny.- *Fett Wiss. Technol.* **96** (1994) 185-187.

N.º 108.- Ácidos grasos omega-3 y prevención de trombosis y arterioesclerosis. Evaluación crítica de los datos de la literatura. (I).- E. Barsottelli y B. Berra.- *Riv. Ital. Sostanze Grasse* **71** (1994) 11-15.

N.º 109.- Composición, preparación y funcionalidad de fosfolípidos de colza. (D).- R. Lange et al.- *Fett Wiss. Technol.* **96** (1994) 169-174.

N.º 110.- Comportamiento biológico de los productos de oxidación del colesterol. (I).- E. Turchetto et al.- *Riv. Ital. Sostanze Grasse* **71** (1994) 17-20.

N.º 111.- Reacción de carotenos en aceite de palma con ácido. (E).- K.Y. Liew et al.- *J. Am. Oil Chemists' Soc.* **71** (1994) 303-306.

N.º 112.- Modelo cinético para la polimerización termooxidativa de aceites vegetales. (I).- G. Andrich et al.- *Riv. Ital. Sostanze Grasse* **71** (1994) 3-9.

Patentes

Registradas en el extranjero

Procedimiento de separación de la fracción insaponificable libre o esterificada de un aceite, de un cuerpo graso o de un extracto lipídico de origen vegetal, producto aislado obtenido y composiciones que lo contienen.- Sarpap.- *Patente F* (1993).- N.º 2.691.974.

Procedimiento de eliminación de catalizador.- Pall Corporation.- *Patente F* (1994).- N.º 2.694.211.

Procedimiento de extracción y de fijación de aromas sobre un sustrato no acuoso, equipo utilizado y producto obtenido.- Cheverean P.- *Patente F* (1994).- N.º 2.694.300.

Preparación aceitosa y procedimiento para prepararla.- Niwa.- *Patente F* (1993).- N.º 2.692.442.

Procedimiento de preparación de leche rica en ácidos grasos n-3 y composición alimentaria para vacas lecheras

utilizadas en estos procedimientos.- Wooband Land Co. Ltd.- *Patente F* (1994).- N.º 2.694.680.

Procedimiento de hidrogenación selectiva de un aceite vegetal con retención de dobles enlaces de configuración cis y utilización de aceites obtenidos por este procedimiento.- Societé de la raffinerie BP y ELF de Dunkerque.- *Patente F* (1994).- N.º 2.694.015.

Composición cosmética en forma de emulsión triple agua/aceite/agua gelificada.- L'Oreal.- *Patente F* (1994).- N.º 2. 693.733.

Composición formada de una dispersión acuosa de vesículas de lípidos anfífilos no-iónicos estabilizados.- L'Oreal.- *Patente F* (1994).- N.º 2.694.893.

Procedimiento de preparación de una gelatina mejorada para las emulsiones fotográficas y gelatina obtenida.- Elf Sanofi.- *Patente F* (1993).- N.º 2.687.682.