

LA RIVISTA ITALIANA DELLE SOSTANZE GRASSE

INDICE ANNO 2001 - VOLUME 78

N° 1

Su alcuni componenti minori inusuali dell'olio di nocciola e di oliva. Loro possibile utilizzo	C. Mariani, G. Bellan, G. Morchio, A. Pellegrino	3
Progetto regione Liguria per il "Miglioramento qualitativo dell'olio di oliva ligure". Risultati di due anni di sperimentazione (1997-98 e 1998-99)	P. Zunin, R. Boggia, N. Rossi, F. Evangelisti, E. Tiscornia	17
Cleaning and care additives for innovative consumer products	J. Henning, W. Hilmes, F. Müller, J. Peggau, H. Schramm	25
Acides gras et triglycérides du beurre de karité du Cameroun	C. Kapseu, Y. Nono, M. Parmentier, M. Dirand, J. Dellacherie	31
The Oenothera species evaluation by gas chromatography	J. Mol, K. Rostanski, J. Zsulik	35

N° 2

Idrocarburi policiclici aromatici: determinazione quantitativa in matrici lipidiche	N. Cortesi, P. Fusari, P. Rovellini	75
Valutazione della qualità dell'olio extra vergine di oliva mediante naso elettronico a sensori MOS	C. Ricci, M. Allai, L. Ribechini, E. Dalcanale, L. Caglioti	85
Ricerche sugli oli di oliva monovarietali. Nota XI – Contributo alla caratterizzazione dell'olio estratto dalle olive della cv Leccino coltivata in provincia di Reggio Calabria	M. Poiana, A. Mincione, A.M. Giuffre', B. Mincione, P.L. Taccone	93
Determinazione rapida del colesterolo libero e legato nelle uova dopo separazione della frazione lipidica libera non polare	D. Naviglio, R. Romano, L. Schiavo, F. De Gaetano, A. Battaglia, M. Ugliano	117

N° 3

Convalida del metodo ORAC nella previsione della stabilità dell'olio extra vergine di oliva	M. Bachiocca, G. Aluigi, M. Servili, A. Begliomini, G.F. Montedoro, P. Ninfali	151
The use of SPME-GC-MS in the analysis of flavor of virgin olive oil	G. Bentivenga, M. D'auria, E. De Luca, A. De Bona, G. Mauriello	157
Lipid composition of <i>Jatropha curcas</i> L. seed oil	R.D. Abigor, P.O. Uadia	163

N° 4

Ricerche sugli oli di oliva monovarietali. Nota XII - Contributo alla caratterizzazione dell'olio estratto dalle olive della cv Picholine coltivata in provincia di Reggio Calabria	M. Poiana, A. Mincione, A.M. Giuffre', P.L. Taccone	215
Margaric (heptadecanoic) acid -CH ₃ (CH ₂) ₁₅ COOH	E.S. Lower	237
Analysis of surfactants in formulations by mass spectrometry	R. Spilker, B. Menzebach, K. Kube	241

N° 5

Il legislatore comunitario e nazionale a confronto con le tecniche di misurazione e i limiti di biodegradabilità degli agenti tensioattivi. Stato dell'arte e prospettive di riforma	M. Greco	265
Anionic surfactant composition by GC-Mass spectrometry	C. Pratesi, L. Faccetti, G. Cassani	273
Ethoxylation of fatty acid methyl esters	J. Szymanowski	279
Studio di microemulsioni per la formulazione di sistemi farmaceutici	C. Sirotti	285

N° 6

Caratterizzazione di oli di oliva vergini siciliani: Nota VI. Analisi statistica su oli da cultivar autoctone	S. Lo Curto, M. Alfa, G. Di Bella, V. Lo Turco, E. Mavrogeni, M. Saitta, Salvo, Dugo, Maisano, Pizzimenti	323
Utilization of some untraditional sources of high oleic acid oils for improving vegetable oil stability	Samah S.M. Allam	337
The influence of garlic extract on the oxidation process of edible oils	J. Zaleika-Fiolka	343
Studio di microemulsioni per la formulazione di sistemi farmaceutici	C. Sirotti	285

N° 7/8

Sulla struttura della frazione cerosa degli oli di girasole	C. Mariani, G. Bellan	395
Ricerche sugli oli di oliva monovarietali. Nota XIII: contributo alla caratterizzazione dell'olio estratto dalla cv Pendolino coltivata in Calabria	M. Poiana, A. Mincione, A.M. Giuffrè, B. Mincione, P.L. Taccone	403
Multiple enzymes in household detergents	N.M. Ryom	425
Etude comparative des constituants glycéridiques de huit variétés d'amandier (Prunus amygdalus)	A. Cherif, S. Boukhchina, H. Kallel	431
Effect of constituents oils on the average degree of unsaturation of blends of vegetable oils. Note I: effect of palm, groundnut and palm kernel oils on iodine number of blends	F. Nnamdi Emengo, H.I. Nkiruka Akaya	437

N° 9

Sistema analitico per l'identificazione di oli deodorati in oli vergini di oliva. Nota 1 - Analisi dei pigmenti clorofilliani in oli vergini di oliva	A. Serani, D. Piacenti	459
Caratterizzazione di trigliceridi di sintesi in funzione di solvente/supporto in aroma burro	M. Bononi, A. Fossati, E. Lubian, F. Tateo, S. Fasan	465
Valutazione comparativa delle prestazioni di lavaggio in lavatrice di detersivi liquidi tipo Marsiglia e tradizionali	C. Ruffo, M.G. Fedrigucci, A. Cannistra, G. Del Pezzo	471
Prediction of the TLC RM values of selected isomers of higher fatty acids of cis and trans configuration	A. Pyka, K. Bober	477

N° 10

Caratterizzazione di oli di oliva vergini siciliani. Nota VII - L'olio da cv. Ogliarola Messinese	S. Lo Curto, M. Saitta, G. Di Bella, E. Mavrogeni, F. Salvo, G. Dugo	511
Sistema analitico per l'identificazione di oli deodorati in oli vergini di oliva. Nota 2 - Cinetica di isomerizzazione dei digliceridi in oli vergini di oliva	A. Serani, D. Piacenti, G. Staiano	525
Changes in the oxidation stability and tocopherol content in oils during microwave heating	E. Marinova, N. Yanishlieva, A. Toneva, E. Psomiadou, M. Tsimidou	529
Betaines obtained from fatty acids and naphthenic acids used as cationic surfactants and corrosion inhibitors	I. Iliuta, A. Lupu, I. Calinescu, S. Florescu	535
La determinazione dei grassi totali negli alimenti e nei mangimi secondo l'innovativo metodo rapido Caviezel	M. Ferri, L. Reina	541

N° 11

Sistema analitico per l'identificazione di oli deodorati in oli vergini di oliva. Nota 3 - Analisi HPLC/VIS delle feofitine e GC/FID dei digliceridi in oli vergini di oliva	A. Serani, D. Piacenti	567
Ricerche sugli oli di oliva monovarietali. Nota XIV. Contributo alla caratterizzazione dell'olio estratto dalle olive della cv Itrana coltivata in provincia di Reggio Calabria	M. Poiana, A. Mincione, A.M. Giuffre', B. Mincione, P.L. Taccone	571
La qualità della frazione grassa di dadi per brodo e condimento	F. Caponio, T. Gomes, M.T. Bilancia, D. Delcuratolo	593
Is there any correlation between surface tension and wetting power for surfactant solutions?	J. Sanchez-Leal, F. Comelles, J. Gonzalez, A. Prat, P. Castan	597
Raccomandazioni CESIO per la classificazione ed etichettatura dei tensioattivi	D. Calcinai	601

N° 12

Oli vegetali destinati all'alimentazione animale - Criteri analitici per la loro caratterizzazione	B. Bocca, G. Brambilla, M. Di Pasquale, A. Piccioli Bocca	623
Sardinian olive oils - A territorial investigation based on the fatty acids composition	P. Scano, A. Lai, G. Bandino, M. Deiana, M.A. Dessi	629
Content of polycyclic aromatic hydrocarbons in some oilseeds consumed in the South-Western part of Nigeria	E.T. Akintayo, E. Bayer, K.O. Adebowale, I. Ogunlade	633