

La Rivista Italiana delle Sostanze Grasse

INDICE ANNO 2002 - VOLUME 78

N° 1/2

Liquid chromatography-mass spectrometry in the study of oleuropein and ligstroside aglycons in virgin olive oil: aldehydic, dialdehydic forms and their oxi-dized products	P. Rovellini, N. Cortesi	1
Sulla preparazione degli esteri metilici degli acidi grassi a scopo analitico	P. Bondioli, L. Della Bella	15
Caratterizzazione di oli di oliva vergini siciliani. Nota VIII: L'olio delle varietà Tonda Iblea e Moresca	S. Lo Curto, F. Salvo, L. La Torre, Giacomo Dugo, G. Pizzimenti, R. Maisano	21
Extraction du beurre de karité : influence du séchage des amandes et de la technique d'extraction	H.M. Womeni, R. Kamga, G. Tchiegang, C. Kapseu	33

N° 3

Sulla struttura delle cere degli oli di oliva	C. Mariani, S. Venturini	49
La qualità della frazione lipidica di margarine vegetali	F. Caponio, T. Gomes, D. Elcuratolo, M.T. Bilancia	59
Determination of esterified glycerol and glycerides in edible fats and oils	G. Nota, D. Naviglio, A. De Vito, L. Schiavo, A. Battaglia	63
Ethoxylated fatty acid methyl esters as surfactants in separation of pollutants by cloud point technique	K. Materna, J. Szymanowski	69
Analysis of biological macromolecules by MALDI-TOF mass spectrometry	M. Barbieri	75
Preliminary studies on the physical properties of Ni-gerian vegetable oils. Note IV - Heat, activation and thermodynamic parameters of combustion for some vegetable oils	B.F. Adeosun, C.A. Ologunde	79

N° 4

Influenza della temperatura delle paste di oliva sul contenuto polifenolico degli oli estratti	A. Parenti, P. Spugnoli	97
On the flavor of virgin olive oil	G. Bentivenga, M. D'auria, A. De Bona, G. Mauriello	101
Antioxidative efficiencies and stability of some waste materials from selected plants	Samah S.M. Allam, H.M.A. Mohamed	107
Evolution des lipides au cours de la formation et de la maturation de la graine de bourrache (<i>Borago officinalis</i>)	I. Hamrouni, S. Touati, B. Marzouk	113
Action de la basse salinité du milieu sur les catégories lipidiques des muscles de <i>Liza aurata</i>	M. El Cafsi, M.S. Romdhane, A. Cherif	119
Soap different - Un innovativo processo di saponificazione	G. Roggia, C. Pisoni	125
Effects of constituent oils on the average degree of unsaturation of vegetable oils blends. Note IV: effects of groundnut oil, palm kernel oil, and coconut oil	F.N. Emengo, H.I. Nkiruka Akaya	131

N° 5

Dosaggio dei biofenoli degli oli vergini di oliva: idrossitirosole e tirosole, agliconi secoiridoidi, acidi secoiridoidi, lignani e flavonoidi	N. Cortesi, P. Rovellini, P. Fusari	145
Determinazione di idrocarburi policiclici aromatici in oli alimentari	F. Fiume, F. Ferrieri, G. Froio, S. Spinelli, O. Lattarulo, G. Fanuzzi	151
Valutazione del contenuto di Cu(II), Zn(II), Cd(II) e Pb(II) in oli di oliva prodotti nella Valle del Belice	G. Dugo, S. Lo Curto, V. Lo Turco, L. La Torre, F. Salvo	157
Percentuali di oli vergini nella classe merceologica dell'olio di oliva. Possibilità di meglio definire le caratteristiche qualitative del prodotto	T. Gomes, F. Caponio, A. Baiano, T. De Pilli, M.T. Bilancia, D. Delcuratolo	161
Enzymatic aqueous extraction of sunflower oil from extruded kernels	M.F. Caetano, S. Couri, S.P. Freitas	165
Dynamic surface tension of ethoxylated fatty acid methyl esters	J. Meissner, W. Hreczuch, J. Szymanowski	171
Chemical composition and nutritional characteristics of safou of Cameroon, the Congo-Brazzaville, the Congo-Kinshasa and Gabon	T. Silou, G. Rocquelin, I. Mouaragadja, G. Gallon	177
Chemical composition of <i>Pentaclethra macrophylla</i> seeds and seed oil grown in Nigeria	I.A. Ajayi, F.A. Dawodu, K.O. Adebowale, R.A. Oderinde	183

N° 6

Acidi grassi di interesse nutrizionale (polinsaturi n-3, isomeri trans e isomeri coniugati dell'acido linoleico) nel latte di bovine alimentate con mangimi arricchiti di acidi grassi polinsaturi	N.G. Frega, M. Mozzon	193
Determinazione del contenuto lipidico ed acidi grassi di macroalghe marine raccolte in Sardegna	A. Rosa, M. Deiana, V. Casu, S. Paccagnini, R. Piga, M.A. Dessì	201
Identification of oils by NMR spectroscopy	E.T. Akintayo, E. Bayer	207
Le classi di sostanze di ossidazione, polimerizzazione ed idrolisi dell'olio di oliva. Loro impiego nell'accertamento di qualità	T. Gomes, F. Caponio, D. Del Curatolo, M.T. Bilancia	211
Fatty and other organic acid esters of cellulose [C ₆ H ₇ O ₂ (OH) ₃] _n	E.S. Lower	215
A GC-MS analysis of methanol-water extracts of olive oils"	M. D'Auria, E. De Luca, G. Mauriello	233

N° 7-8

Caratterizzazione di oli di oliva vergini siciliani. Nota IX - L'olio da cv. Biancolilla	S. Lo Curto, V. Lo Turco, L. Cicero, D. Pollicino, G. Dugo, F. Salvo	237
Influence du système d'extraction sur la qualité organoleptique de l'huile d'olive de Tunisie	W. Dhifi, B. Maalaoui, B. Zitoun, B. Marzouk	245
Evaluation of antioxidant activity in vegetable oils and triacylglycerol matrices by Rancimat measurements	K. Ratusz, B. Kowalski, E. Gruczynska, K. Tarnowska, W. Bekas	251
Chlorogenic acid, efficiency and safety aspects as antioxidant	Samah S.M. Allam, Amany M.M. Bassiuny	257
Triacylglycerols in some underutilised tropical seed oils. I: systematic studies of ten oils	K.O. Adebowale, Y.A. Adebowale, G. Nicholson	267
Processing effects on the chemical composition and nutritional potential of the pigeon pea (Cajanus cajan L.)	R.A. Oloyo	273

N° 9

Impiego dell'analisi HPSEC dei composti polari nell'accertamento del livello di degradazione di oli utilizzati come copertura di conserve a base di tonno	F. Caponio, T. Gomes, C. Summo	285
New biotechnologies to valorize agricultural products and to produce dietary supplements	R. Manganaro, A. Mafri, G. Ruberto, A. Renda, F. Pizzimenti	289
Composizione degli acidi grassi in pesci e molluschi edibili del mare Adriatico	N.G. Frega, M. Mozzon, D. Pacetti	301
Contribution of some lipid minor constituents on the stability of the oils extracted from different varieties of maize	F.E. El-Sayed, H.M.A. Mohamed	307
Comparative study on sterols in Bulgarian corn, wheat and wheat bran oils	V. Tileva, R. Vasileva, V. Georgieva, D. Antonova, T.S. Milkova	313
Variation de la composition en acides gras et en triglycérides de l'huile des fruits de l'aïélé en fonction des conditions d'extraction et de la couleur du fruit	G.B. Noumi, E. Ngameni, C. Kapseu, M. Parmentier	315
Transesterification of the oil palm fruit forms using in situ technique	J.U. Obibuzor, R.D. Abigor, D.A. Oriy	319
Observations on a recent report of water salinity affecting muscle lipids of <i>Liza aurata</i>	<i>Lettere al Direttore</i>	323

N° 10

a-Tocopherol oxidation products	P. Rovellini, N. Cortesi	335
Gli oli di oliva vergini pugliesi: la Peranzana nella provincia di Foggia. Influenza dell'epoca di raccolta e dei processi tecnologici di estrazione sulla qualità dell'olio. Nota I: la stabilità biologica	A.M. Giuffrè	343
Double oil extraction from olive paste and olive pomace by centrifugal decanter at 2-phases, type integral	L. Di Giovacchino, M.R. Mucciarella, N. Costantini, G. Surricchio	351
Etude de la fraction insaponifiable de l'huile d'olive de différentes variétés tunisiennes	N. Stiti, M.M'sallem, S. Triki, A. Cherif	357
The influence of garlic extract on the oxidation process of edible oils. Part II	J. Zalejska-Fiolka	365
Determination of the extent of conjugation in isomerised <i>Colocynthis citrullus</i> oil by ¹ H NMR method	E.T. Akintayo, O. Olaofe, C.O. Akintayo, O. Faleye	369
Transesterification of the oil palm fruit forms using in situ technique	J.U. Obibuzor, R.D. Abigor, D.A. Oriy	319

N° 11

Estrazione del DNA da varie matrici alimentari per l'identificazione di OGM	M. Cardillo, S. De Cesarei, A. Cecchetti	381
Lipid oxidation and antioxidants in virgin olive oils	P. Rovellini, N. Cortesi	389
Study on the chemical characterization of lipid composition of <i>Opuntia ficus indica</i> L. seed oil	F. Salvo, E.M. Galati, S. Lo Curto, M.M. Tripodo	395
Relation entre la composition en lipides membranaires et la tolérance au cadmium chez le piment	F. Jemal, D. Daoud Ben Miled, M. Zarrouk, M.H. Ghorbal	399
Les lipides foliaires: un critère pour distinguer la juvénilité chez l'olivier (<i>Olea europaea</i> L.)	M. Msallem, S. Boumeaza, M. Zarrouk, R. Hellali	407

N. 12

Composti carbonilici volatili nell'aroma dell'olio vergine di oliva	P. Rovellini, N. Cortesi, A. Mattei, F. Marotta	429
Effect of the time of exposure to the air contact of olive pastes during mechanical extraction process on the volatile and phenolic compounds of virgin olive oil. Innovation in virgin olive oil processing	M. Servili, R. Selvaggini, M. Baldioli, A.L. Begliomini, A. Taticchi, S. Esposito, G.F. Montedoro	439
Evolution des teneurs en huile, en tocophérols et caroténoïdes totaux au cours de la maturation des graines de colza (<i>Brassica napus</i> L.) soumises à différents régimes azotés. Apport de la HPLC et de la spectrophotométrie	K. Sebei, M. Feki, A. Cherif, S. Boukhcina, H. Ben Salah, H. Kallel, A. Mebazaa	443