

LA RIVISTA ITALIANA DELLE SOSTANZE GRASSE

INDICE ANNO 1999 - VOLUME 76

N°1

Oli di semi di spremitura. Sviluppi normativi e ricadute sulla tecnologia	P. Bondioli, S. Berardi, C. Mariani, M. Sala, S. Venturini	1
Studio di alcune caratteristiche compositive di oli extra vergini di oliva sardi in relazione all'origine geografica	V. Vacca, G. Battacone, A. Piga, G. Carta, M. Agabbio	11
Heptaldehyde CH ₃ (CH ₂) ₅ CHO	E.S. Lower	15
Problématiques du traitement et de la distribution des fruits de l'Aiéélé (Canarium schweinfurthii Engl.) au Cameroun	Y. Jiokap Nono, C. Kapseu	21

N° 2

I componenti minori liberi ed esterificati dell'olio di oliva e dell'olio di nocciola: loro possibile utilizzo nell'individuazione di commistioni. Nota 1	C. Mariani, G. Bellan, G. Morchio, A. Pellegrino	59
Misura delle classi di sostanze di ossidazione, polimerizzazione ed idrolisi dell'olio di sansa di oliva	T. Gomes, F. Caponio, T. De Pilli, A. Baiano	69
Comportamento all'ossidazione del colesterolo e dell'acetato di colesterolo osservato mediante determinazione HPLC	G. Lercker, R. Bortolomeazzi, L. Pizzale	75
Esperienze di contemporanea estrazione dell'olio e di detossificazione della farina del seme di Crambe abyssinica	P. Bondioli, M. Sala, S. Berardi, L. Lazzeri, R. Iori	81
Test del rendimento di lavaggio di detersivi liquidi per indumenti delicati. Valutazione della conservazione del colore su tessuti colorati sottoposti a lavaggi multipli	M.G. Fedrigucci, G. Del Pezzo, A. Cannistrà, C. Ruffo	87

N° 3

The oxidative status of fatty substances: a proposal for a new quantitative analytical method, Note II	P. Rovellini, N. Cortesi, E. Fedeli	109
Sulla possibilità di individuare l'olio di nocciola nell'olio di oliva. Nota 2	G. Morchio, A. Pellegrino, C. Mariani, G. Bellan	115
Nuove tecnologie per l'estrazione dell'olio di oliva: il decanter con cono a pressione dinamica variabile e controllo della velocità differenziale tamburo-coclea	R. Amirante, L. Baccioni, P. Catalano G.L. Montel	129
"Composition globale et caractéristiques des huiles extraites de 5 espèces de Cucurbitacees du Niger"	Th. Silou, D. Mampouya, W.D. Loka Lonyange, M. Saadou	141
Garantire la qualità del rapporto contrattuale tra cliente e fornitore: esperienze di certificazione di aziende produttrici di oli lubrificanti	P. Turco, A. Romaniello	145

N° 4

Controllo della stabilità della α -lattamasi da <i>Citrobacter diversus</i> ULA-27 in sistemi supramolecolari	S.Reale	159
An analytical approach for the determination of betaines in liquid formulation	G. Carrer, E. Faccetti, L. Valtorta, P. Mondani, C. Ruffo, L. Sedeà, M.G. Fedrigucci	167
Trattamento della sansa olearia vergine con carica microbica	A. Zaccaria	177
Fruits d'ailé (Canarium Schweinfurthii Engl.): olives d'Afrique sub-saharienne	C. Kapseu, Y. Jiokap Nono, M. Parmentier,	181

N° 5

Cere ed alcanoli nell'olio di oliva. Studio dell'influenza del tempo, temperatura ed illuminazione su contenuto e composizione	V. Paganuzzi, A. Malerba	205
La valutazione della qualità degli oli extra vergini di oliva. Un approfondimento	A. Pasqualone, M. Catalano	217
Determinazioni cromatografiche di dimeri provenienti dall'ossidazione delle sostanze grasse: stato delle conoscenze e possibilità analitiche	A Bendini, T. Gallina Toschi, G. Lercker	221
Sulla possibilità di rivelare contaminazioni del trimetilolpropano oleato con olio vegetale	P. Bondioli, S. Berardi	225
Caratterizzazione analitica della frazione lipidica estratta dai semi di <i>Calodendrum capensis</i> (Rutaceae)	A.M. Giuffrè, M. Poiana, B. Mincione, R.M. Picone, G. Tripodi	229
Assessment of protein cake of Bush milk flower (<i>Thevetia peruviana</i>) in poultry feed	S.M. Odetokun, F. Akindumila, E.O. Ibukun	233

N° 6

Analisi dei trigliceridi nell'individuazione della genuinità degli oli di oliva	E. Fedeli	245
La risonanza magnetica nucleare nella determinazione del degrado ossidativo delle sostanze grasse - Nota III Valutazione rapida delle alterazioni di lipidi animali in seguito a cottura	L. Cengarle, A. Carta, M.F. Marceddu, L. Pinna, G. Tilloca	249
L'olio di avocado. Evoluzione dei costituenti della frazione lipidica nel corso della maturazione dei frutti di alcune cultivar coltivate nel Mezzogiorno d'Italia	M. Poiana, A.M. Giuffrè, B. Mincione, F. Giuffrè	257
Biodegradation of anionic and non ionic surfactants by CO2 evolution. Acclimated and non acclimated inoculum	C. Ruffo, M.G. Fedrigucci, L. Valtorta, L. Cavalli	277
Effect of some post-harvested treatments on the bioavailability of zinc from some selected tropical vegetables	A.A. Akindaunsi, G. Oboh	285

N° 7 - 8

I componenti minori liberi ed esterificati dell'olio di oliva e dell'olio di nocciola: loro possibile utilizzo nell'individuazione di commistioni. Nota 3	C. Mariani, G. Bellan, G. Morchio, A. Pellegrino	297
Anaerobic biodegradation of LAS (Linear Alkylbenzene Sulfonate). Inhibition of the methanogenic process	J.L. Sanz, M. Rodriguez, R. Amils, J.L. Berna, J. Ferrer, A. Moreno	307
Evolution of spray-drying technology for modern formulated detergent production	G.F. Moretti, I. Adami	313
I fondotinta fluidi: variabili formulative e ottimizzazione delle strutture emulsionanti	P. Stucchi	312
L'elettroforesi capillare	M. Cardillo, O. Cozzoli	327
Chemical composition and nutritive significance of the fruits of <i>Nauclea latifolia</i>	I.A. Amoo, L. Lajide	331

N° 9

Smaltimento delle acque di vegetazione delle olive. Studio del processo di ossidazione fotocatalitica	F. Vigo, M. Cagliari	345
I monogliceridi negli oli vegetali. Nota III: oli greggi a media insaturazione	V. Paganuzzi	355
News, results and comparisons in automated surfactant titration	C.A. De Caro	369
Nonionics for the next millennium	J. Daniels	379
Methods to evaluate oxidative stability of food lipids	L. Pizzale, R. Bortolomeazzi, S. Vichi, L. S. Conte	393
Tocopherol composition of Bulgarian seed oil of Family Rosaceae	M. Zlatanov, S. Ivanov	395
Extraction and physico-chemical properties of oils from <i>Bauhinia racemosa</i> seeds	I. A. Amoo, L. Moza	399

N° 10

Production of methyl mono-hydroxystearates from oleic acid by the method of chloroacetoxylation-methanolysis	D. Doulia, G. Valkanas	411
Tensammetry of nonionic surfactants at solid-state electrodes. Correlation with other physicochemical parameters	N. Buschmann, F. Hülskötter	419
Development of abrasive cream cleaners stabilised with rheology modifiers	P. Reeve	425
Chaulmoogric acid (?-13(2-cyclopentene-1 yl)-tri-decanoic acid)	E.S. Lower	429
Gli additivi a molecole polari nella lubrificazione elastoidrodinamica	P.L. Levi D'Ancona	433
Effect of fermenting Cassava with <i>Rhizopus oryzae</i> on the chemical composition of its flour and Gari products	A.A. Akindahunsi, G.Oboh, A.A. Oshodi	437
Chemical composition and nutritive significance of underutilised <i>Haematostaphis barteri</i> fruit	I.A. Amoo, L. Lajide	441

N° 11

I monogliceridi negli oli vegetali. Nota IV: oli greggi a bassa insaturazione	V. Paganuzzi	457
Synthesis and surface active properties of bolaphiles from the symmetrical diepoxide of hexafluoroamylene glycol	S. Szönyi, G. Bassilana, A. Cambon, S. Geribaldi	473
Haemolytic effect of saponin extracts from soyabean seeds (<i>Glycine max</i>) on some mammalian erythrocytes	G. Oboh, M.T. Olaleye, F.A. Akinyosoye	479

N° 12

Ultrafiltration of micellar solutions containing phenols and oxyethylated methyl dodecanoates of various hydrophilicity	H. Adamczak, J. Szymanowski	557
Use of acylated aminoacids in household product formulations	A.Ariotto, F. Guala, E. Merlo, G. Villa	565
Gli oli di oliva extra vergini italiani a denominazione di origine. Considerazioni sulle caratteristiche prescritte dai disciplinari di produzione	V. Paganuzzi	573
Estrazione acquosa enzimatica dell'olio di polpa di tucumã	L.A. Oliveira, G.R. Silva, E.F.C. Servulo, M.A.Z. Coelho, S.P. Freitas	587

INDICE ANNO 1998 - VOLUME 77

N° 12

Identification of three intermediates compounds in the biosynthesis of secoiridoids as oleoside-type in different anatomic parts of <i>Olea europaea</i> L. by HPLC-electrospray-mass spectrometry	P.Rovellini, N.Cortesi	543
Attività antiossidante di una propoli sarda	L. Cengarle, A.Carta, G. Tilloca, M. F. Marceddu	551
Replacement of alkylphenol ethoxylates in industrial fluids formulations	P. L. Leversidge	559
African black olive (<i>Canarium schweinfurthii</i> Engl.): a novel ingredient for small scale traditional oil production	C. Tchiegang, R. Kamga, C. Kapseu	565