

# LA RIVISTA ITALIANA DELLE SOSTANZE GRASSE

## INDICE ANNO 2000 - VOLUME 77

### N° 1

Development of a new genetic engineered lipase for modern detergent formulations	G. Jensen	1
Sulle caratteristiche organolettiche dell'olio di oliva extra vergine a denominazione di origine "Riviera Ligure"	V. Paganuzzi, S. Carozzi	5
Ricerche sugli oli di oliva monovarietali. Nota V. Contributo alla caratterizzazione dell'olio estratto dalle olive della cv Coratina coltivata in Calabria	M. Poiana, A. Mincione, A.M. Giuffre', B. Mincione, P.L. Taccone	11
Effets de la lumière sur la qualité et la stabilité de quelques huiles végétales. Note préliminaire	J. Riahi, B. Marzouk	25
Il guaraná dei Sateré Mawé dell'Amazzonia brasiliana. Nota I: caratterizzazioni chimiche e fisiche	W. Gomes Da Silva, N. Cortesi P. Rovellini	31

### N° 2

Considerazioni preliminari relative agli oli lampanti deodorati	C. Mariani, S. Venturini, A. Gasparoli, S. Tagliabue, P. Bondioli	49
Gramolazione e qualità dell'olio di oliva	A.Parenti, P. Spugnoli, D. Cardini	61
I monogliceridi negli oli vegetali: Nota V – Sulla specificità delle lipasi presenti in semi e frutti oleaginosi e sulla tendenza alla trasposizione e la preferenzialità di riallocazione degli acidi grassi nei monogliceridi	V. Paganuzzi	65
Recent development of LAB/LAS	L. Valtorta, P. Radici, D. Calcinaï, L. Cavalli	73
Frazione lipidica di uova di pesce. Nota I: semiconserve	L. Cengarle, A. Carta, M.F. Marceddu, L. Pinna, G. Tilloca	77
Contribution à la caractérisation des safous ( <i>Dacryodes edulis</i> ) d'Afrique centrale. Note II – Composition chimique et caractéristiques nutritionnelles des safous du district de Boko (Gongo-Brazzaville): Variation inter arbre	Th. Silou, G. Roquelin, G. Gallon, Th. Molagui	85

### N° 3

Surface active agents and intermediates based on renewable resources	G. Bognolo	97
Novel bleach activators	N.J. Dixon	105
Surfactode resistant – A solvent-resistant surfactant electrode for potentiometrically indicated two-phase titrations	R. Schulz, P.A. Bruttel	111

### N° 4

Secondary wash benefits of TAED integrated laundry detergent formulations	C.A. Sheane	365
Indagine analitica relativa a "sardine in olio di oliva". Nota 1	A. Gasparoli, S. Tagliabue, C. Mariani, S. Venturini, M. Gilman, R. Costanzo, C. Benazzi	371
Tentativi sperimentali per conoscere il contenuto di oli vergini nella classe merceologica dell'olio di sansa di oliva	T. Gomes, F. Caponio, T. De Pilli, A. Baiano, M.T. Bilancia, D. Delcuratolo, F. Lamparelli	389

### N° 5

Indagine analitica relativa a "sardine in olio di oliva". Nota 2	A. Gasparoli, S. Tagliabue, C. Mariani, S. Venturini, M. Gilman, R. Costanzo, C. Benazzi	417
Innovazione tecnologica e qualità degli oli di oliva. Nota I. Caratteristiche degli impianti di estrazione	L. Pirrone, A.M. Gattuso	425
Recenti acquisizioni analitiche per la valutazione della qualità, genuinità e stabilità dei grassi alimentari	L. Conte, R. Bortolomeazzi, S. Moret, L. Pizzale, S. Vichi	431
Sulla composizione dell'olio di semi di Acacia saligna Wendl	V. Paganuzzi, A. Malerba, E. Leoni	439
Cleaning efficiency of laundry detergents vs. washing machine parameters	C. Tveit, G. Ardia, L. Sedeà, G. Franzolin	449

## N° 6

Considerazioni sulla biosintesi degli acidi grassi	N. Cortesi, E. Fedeli	461
Ricerche sugli oli di oliva monovarietali. Nota VII. Contributo alla caratterizzazione dell'olio estratto da olive della cv. Cassanese coltivata in provincia di Reggio Calabria	M. Poiana, A. Mincione, A.M. Giuffre', B. Mincione, P.L. Taccone	469
Petroselinic acid cis-6-octadecenoic acid (5-heptadecylene -1-carboxylic acid) [18:1 (n-12)] (CH <sub>3</sub> CH <sub>2</sub> ) <sub>10</sub> CH:CH(CH <sub>2</sub> ) <sub>4</sub> COOH	E.S. Lower	491
The determination of the percentage of unsaturation in lipid extract from fresh cow milk (butterfat)	M.K. Adeniran	495
Nutritional and textural qualities of Soy-Ogi (soy-maize porridge) and Agidi (fermented Soy-Ogi meal)	T.O. Osungbaro, Y.A. Esuoso, K.O. Esuoso	499

## N° 7-8

Ricerche sugli oli di oliva monovarietali. Nota VIII: Caratterizzazione degli oli estratti dalle olive della cultivar Ottobratica	M. Poiana, A. Mincione, A.M. Giuffre', B. Mincione, P.L. Taccone	513
Variation dans les caractéristiques physico-chimiques des fruits de l'aiélé (Canarium schweinfurthii Engl.) de différentes provenances du Cameroun	C. Tchiegang, V. Kapchie Noutchougoue, C.M. Mbofung	537
Antioxidative properties of (-tocopherol, methionine and selenomethionine in olive oil	J. Zalejska-Fiolka	543
Estrazione e caratterizzazione della componente lipidica libera non polare del cioccolato mediante un metodo rapido di analisi	D. Naviglio, R. Romano, L. Schiavo, F. De Gaetano, A. Battaglia, M. Ugliano	549
Influenza di un finissaggio tessile sui danni provocati ai colori ed alla fibra da nuovi sistemi di candeggio nei detersivi	J.J. Dannacher, G. Richter, I. Anceschi	557

## N° 9

Caratterizzazione di oli di oliva vergini siciliani. Nota IV: approccio chemiometrico alla valutazione della resistenza all'autoossidazione	M. Saitta, S. Lo Curto, E. Mavrogeni, F. Salvo, G. Dugo	585
Sulla composizione dell'olio di semi di Acacia salicina Lindl. Confronto con gli oli di semi di altre specie di acacia	V. Paganuzzi, A. Malerba	597
Changes in lipids of germinating rape-seeds ( <i>Brassica napus</i> )	A. De Leonardis, V. Macciola	609
Dromedary milk fat: biochemical, microscopic and rheological approaches	H. Attia, N. Kherouatou, N. Fakhfakh, T. Horchani, N. Trigui	613
ERASM – Joint industry research programmes for the environmental risk assessment of surfactants	J. Steber	621

## N° 10

The oleochemical opportunity	B.C. Dobson	645
Ricerche sugli oli di oliva monovarietali - Nota IX Caratterizzazione dell'olio estratto dalle olive della cv Sinopolese	M. Poiana, A. Mincione, A.M. Giuffre', B. Mincione, P. Taccone	655
L'aiélé ( <i>Canarium schweinfurthii</i> Engl.): plante oléagineuse a usages multiples an Afrique	I.R. Tchouamo, J. Tchoumboue, J.Y. Pinta, R. Njoukam	677
La commercialisation des fruits de l'aiélé ( <i>Canarium schweinfurthii</i> Engl.) dans les autes terres de l'ouest du Cameroun	I.R. Tchouamo, J. Tchoumboue, M.A. Simonet, J.Y. Pinta	681

## N° 11

Influenza dei parametri tecnologici di lavorazione delle caratteristiche morfo-fisiologiche delle drupe sulla qualità degli oli extra vergini di oliva	F. Caponio, A. Pasqualone, D. Del Curatolo, M.T. Bilancia, F. Lamparelli	721
Ricerche sugli oli di oliva monovarietali. Nota X – Contributo alla caratterizzazione dell'olio estratto dalle olive della cultivar Nociara coltivata in Calabria	M. Poiana, A. Mincione, A.M. Giuffre', B. Mincione, P.L. Taccone	727
Potentiometric two-phase titration - A new method for automated determination of ionic surfactants	H. Waldhoff, J. Scherler, M. Jacobi, R. Schulz	753
Household microwave modification: application on the extraction of <i>Costus</i> essential oil	S.B. Kenmogne, Xiu Deng	761

## N° 12

Surfing through the year 2000	A. Trius, B. Brackmann	793
Caratterizzazione di oli di oliva vergini siciliani Nota V – La cv. Nocellara del Belice	Giacomo Dugo, S. Lo Curto, M. Alfa, G. Di Bella, V. Lo Turco, E. Mavrogeni, M. Saitta, F. Salvo, G. Pizzimenti, R. Maisano	803
Effets de la température sur la stabilité et la qualité de deux huiles végétales	B. Marzouk, J. Riahi	835