

NOVEDADES DEL CENTRO DE INFORMACIÓN

El Centro de Información recibió nuevos libros, los cuales están disponibles para consulta:

De AOCS PRESS :

Proceedings of the World Conference on Oilseed Processing and Utilization

Contiene un programa sobre procesamiento, utilización y comercio de las oleaginosas. Incluye 59 trabajos en las áreas de: prácticas de almacenamiento y embarque, extracción, refinación, calidad del producto y formulación, biotecnología, protección ambiental y nutrición humana. La conferencia tuvo lugar en Cancún del 12 al 17 de noviembre de 2001.



Scientia Gras: A Select History of Fat Science and Technology

Con el fin de recopilar el desarrollo histórico de la ciencia de los lípidos y registrar las memorias de los colegas más antiguos sobre ésta, se

emprendió la organización de este libro, el cual recoge información de la primera mitad del siglo XX antes de la cromatografía, antes de la espectroscopia y antes de los computadores.

Formulating Detergents and Personal Care Products. A Guide to Product Development

Es la guía más completa sobre el desarrollo de detergentes y productos de cuidado personal, escrito desde el punto de vista del formulador y originalmente se hizo en francés tomando ejemplos del mercado y la legislación francesa. Cubre temas relevantes como perfumería, equipo de empaque y lavandería.



Revista A & G Tres tomos de artículos técnicos



El Centro de Información adquirió la recopilación de artículos técnicos de la revista A&G, que con motivo de sus 10 años de existencia ha publicado la Asociación Argentina de Grasas y Aceites -Asaga.

La publicación contiene tres tomos y un CD-ROM con el contenido de los tomos, con las ediciones de la revista del No. 1 al 14, de 1990 a 2000. Los artículos contiene un resumen en inglés, más de 200 páginas y están ordenados temáticamente.

El Tomo I contiene artículos sobre aceites y oleaginosas, granos y semillas oleaginosas, prensado y extracción. El Tomo II presenta temas de refinación de aceites vegetales, fraccionamiento e hidrogenación, propiedades físico químicas de los aceites y grasas, procesamiento y usos de productos terminados. El Tomo III contiene artículos de oleoquímica, salud y nutrición, control de calidad, medio ambiente, seguridad industrial, automatización, entre otros.



**FEDERACIÓN NACIONAL DE CULTIVADORES
DE PALMA DE ACEITE**

Carrera 10A No. 69A - 44
Teléfono: 321 0300 Fax: 211 3508
A.A. 13772 Bogotá, D.C., Colombia.
www.fedepalma.org E-mail: info@fedepalma.org
Tarifa Postal Reducida No. 632