

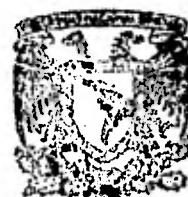


Universidad Nacional Autónoma de México

FACULTAD DE QUIMICA

RECUPERACION DE INFORMACION MANUAL Y AUTOMATIZADA
EN EL AREA DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

TESIS



EXAMENES PROFESIONALES
FAC. DE QUIMICA

HECTOR FELIPE DELGADO ANDRADE

Carrera: QUIMICO FARMACEUTICO BILOGO

1982



Universidad Nacional
Autónoma de México



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

INDICE

1. INTRODUCCION
2. OBJETIVO
3. PROBLEMATICA
4. RECUPERACION DE INFORMACION EN FORMA MANUAL EN EL AREA DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS.
 - 4.1. Publicaciones Primarias
 - 4.1.1. Publicaciones Primarias Periódicas
 - 4.1.1.1. Revistas Multidisciplinarias ó Generales
 - 4.1.1.2. Revistas Especializadas
 - 4.1.2. Publicaciones Primarias No Periódicas
 - 4.1.2.1. Patentes
 - 4.1.2.2. Informes Gubernamentales
 - 4.1.2.3. Publicaciones Comerciales
 - 4.1.2.4. Tesis
 - 4.1.2.5. Memorias de Congreso
 - 4.1.2.6. Códigos Oficiales
 - 4.2. Publicaciones Secundarias
 - 4.2.1. Publicaciones Secundarias Periódicas
 - 4.2.1.1. Indices de Resúmenes
 - 4.2.1.1.1. Food Science and Technology Abstracts
 - 4.2.1.1.2. Dairy Science Abstracts
 - 4.2.1.1.3. Nutrition Abstracts and Reviews
 - 4.2.1.1.4. Chemical Abstracts
 - 4.2.1.1.5. Biological Abstracts
 - 4.2.1.1.6. Dissertation Abstracts International
 - 4.2.1.1.7. Food Adlibra
 - 4.2.1.1.8. Engineering Index

- 4.2.1.1.9. Oceanic Abstracts
- 4.2.1.1.10. Aquatic Sciences and Fisheries Abstracts
- 4.2.1.1.11. Official Gazette of the United States
Patent and Trademark Office
- 4.2.1.1.12. Derwent Biotechnology Abstracts

4.2.1.2. Indices Bibliográficos

- 4.2.1.2.1. Current Contents / Agriculture, Biology
& Environmental Sciences
- 4.2.1.2.2. Bibliography of Agriculture
- 4.2.1.2.3. Agrindex
- 4.2.1.2.4. Science Citation Index
- 4.2.1.2.5. Index Medicus
- 4.2.1.2.6. Biological and Agricultural Index
- 4.2.1.2.7. Applied Science and Technology
- 4.2.1.2.8. Agrinter
- 4.2.1.2.9. Periódica

4.2.1.3. Revisiones

4.2.2. Publicaciones Secundarias No Periódicas

5. RECUPERACION DE INFORMACION AUTOMATIZADA EN EL AREA DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

5.1. Banco de Datos

- 5.1.1. FSTA
- 5.1.2. Foods Adlibra
- 5.1.3. CAB Abstracts
- 5.1.4. Ialine
- 5.1.5. Coffeline
- 5.1.6. Fairec
- 5.1.7. Agricola
- 5.1.8. Agris
- 5.1.9. Biosis Previews
- 5.1.10. Comprehensive Dissertation Index

- 5.1.11. Scisearch
- 5.1.12. NTIS
- 5.1.13. Conference Paper Index
- 5.1.14. CA Search
- 5.1.15. Medline
- 5.1.16. Excerpta Medica
- 5.1.17. Prompt
- 5.1.18. Claims / US Patent Abstracts
- 5.1.19. Compendex
- 5.1.20. Paper Chem
- 5.1.21. RAPRA Abstracts
- 5.1.22. PIRA
- 5.1.23. Oceanic Abstracts
- 5.1.24. ASFA
- 5.1.25. Pollution Abstracts

5.2. Difusión Selectiva de Información ó Diseminación Selectiva de Información

6. CONCLUSIONES

7. BIBLIOGRAFIA

APENDICES

1. INTRODUCCION

La información en la Ciencia y Tecnología de Alimentos tiene sus orígenes en tiempos bíblicos, es el legado del esfuerzo y trabajo de miles de hombres y mujeres de ciencia e instituciones en todas las épocas y de diversas nacionalidades que han buscado la solución a diferentes problemas y - el avance de la Ciencia en todos sus aspectos.

Los alimentos siempre han sido y serán un factor importante en la vida de las naciones y de los individuos.

La antigua información en alimentos está íntimamente relacionada con los romanos y es de éste período donde se tiene información en Alimentos, pero dichos datos están reseñados en los documentos relacionados con la medicina de esa época.

La información moderna de alimentos se inicia con los trabajos del alemán LIBAVIUS (1546-1616) con su publicación "OPERA MEDICOCHYMICA" en 1606 que habla de la composición de los granos y el vino. Después REDI publica un libro sobre adulteración en alimentos. En 1702 LEMERY publica "TRAITE DES ALIMENTS" y sobre éstas bases, muchos grandes químicos de esa época escriben información sobre alimentos. Robert BOYLE publica análisis sobre leche, aceite de oliva y harina, y LAVOESIER es el primero en reconocer que los alimentos son fuente de energía para el cuerpo, y es LIEBIG el iniciador de la ciencia Química de alimentos y análisis sobre bases firmes. (34) Con el desarrollo de la Química de Alimentos se empiezan a examinar éstos desde el punto de vista nutricional y es así como se inicia el estudio de los carbohidratos, proteínas y grasa, así como los componentes esenciales de los alimentos. Posteriormente se comienza a estudiar los requerimientos de vitaminas, minerales y otros factores.

La Ciencia y Tecnología de Alimentos se inicia realmente con la escasez de alimentos en la primera guerra mundial y muchos centros de investigación que existen ahora se iniciaron en esas fechas. A partir de la segun

-da guerra mundial, vuelve a haber un aumento en la investigación en alimentos debido a las demandas de éstos en las postguerra.

En estas fechas se empiezan a crear en Universidades departamentos en -- Ciencia y Tecnología de Alimentos, donde se desarrolla enseñanza e investigación, la que se vá consolidando y aumentando debido a las exigencias de nuestra actual sociedad.

La ciencia y Tecnología de Alimentos es una amalgama de la Química, Bio-- química y Microbiología con contribuciones de otras áreas relacionadas con las anteriores, por esta razón no hay una división clara entre Ciencia de Alimentos y Tecnología de Alimentos, además, ambas tienen una estrecha re lación con la Agricultura. (29)

Se debe resaltar que la comunicación y difusión del conocimiento ha sido y será indispensable para el progreso humano, es decir, si cada hombre se -- hubiera limitado a lo que por observación y experimentación aprendió, la civilización actual, no existiría. (26)

"Los que no pueden recordar el pasado están condenados a repetirlo."
(Santayana).

El desmesurado crecimiento de la información se debe en parte a que el 90% ce los científicos que han existido en el curso de la historia están vivos (19), esto ha implicado que el número de publicaciones en los años de -- 1970-1980 sean alrededor de 2 millones de documentos por año que equivalen a 7,000 informes diarios que dan origen a más de 30,000 publicaciones pe-- riódicas con un crecimiento del 4 % anual (3); además de que el número de libros científicos y técnicos que existen se calculan en 100 millones.(2)

En Estados Unidos en 1960 se invertían en publicaciones innecesarias no -- menos del 10% de todos los recursos destinados a investigación cientí-- fica; ésto es debido a que no se recupera toda la información necesaria antes de empezar una investigación.

Debido a éste aumento de información y el riesgo de duplicación de -- investigación, el desarrollo de Sistemas de Información con ayuda de com-- putadoras ha hecho la tarea de búsqueda de información un poco más sencí--

-lla, aunque no es lo único que se requiere para la recuperación exhaustiva de datos ya que por lo general está limitada por lo menos a los últimos 15 a 20 años y es necesario, si se desea información anterior, recurrir a los índices de resúmenes con lo cual se completan las búsquedas en forma manual.

2. OBJETIVO

1. Ofrecer una obra de referencia clara y concisa sobre las fuentes de información en Ciencia y Tecnología de Alimentos.
2. Cómo, cuándo, dónde y porqué deben usarse las fuentes de información manuales.
3. Cómo, cuándo, dónde y porqué deben usarse las fuentes de información computarizadas.
4. Ventajas, desventajas y limitaciones de las fuentes de información computarizadas.
5. Hacer concientes a los interesados para ahorrar recursos y llegar a una más eficiente toma de decisiones en el desarrollo de la Ciencia y Tecnología de Alimentos.

3. PROBLEMATICA

En la actualidad debido al crecimiento desmesurado de la información, es prácticamente imposible que una persona o grupo de individuos, esté al tanto de lo que se publica en su especialidad, debido a las siguientes causas:

- a) Malos hábitos para buscar información, ejemplo, hojear dos o tres revistas de su especialidad pensando que con eso está al tanto de las innovaciones en su área, lo cual es falso, pues en el caso de Ciencia y Tecnología de Alimentos existen más de 1,200 revistas que contienen información, patentes de 20 naciones, conferencias, reportes-técnicos, tesis, libros, etc. (40) (42) (64)
- b) Desconocimiento casi total de las publicaciones secundarias (índices) que existen, como se manejan, que contienen, etc.
- c) Falta de bibliotecas especializadas en el área.
- d) Falta de personal especializado en recuperación de información en este campo, para poder dar orientación en la búsqueda de información manual o por terminales de teleproceso. (5)
- e) Carencia de orientación o cursos de capacitación sobre recuperación de información a los usuarios potenciales, por medio de seminarios o un curso formal en la Licenciatura de QFB área de Tecnología de Alimentos. (4) (5)
- f) A la poca importancia que se le da a la información por parte de maestros, investigadores, profesionistas y autoridades.

Debido a todas las causas anteriores, los usuarios que requieren información en un momento dado les es muy difícil recuperarla, pues no tienen la capacitación, orientación y conocimiento para poder realizar esa tarea que es en muchos casos necesaria para la realización de sus labores. (9) (59)

Por ejemplo, un estudiante que quiere recuperar información sobre su tema para la tesis, generalmente entra en la biblioteca a buscar libros y otras tesis sobre el tema que va a desarrollar, pero él no sabe que la información que encontrará en ellos, en la mayoría de los casos es ya obsoleta. Después tratará de hojear revistas, que, como es sabido, es pérdida de tiempo, pues la biblioteca no tiene todas las revistas en el área, además de ser una forma de buscar información muy lenta, cara y poco eficaz; después va a los índices de resúmenes como CHEMICAL ABSTRACTS y como no sabe buscar información en forma exhaustiva, pues se necesita cierta capacitación en C.A. para poder obtener toda la información necesaria, se siente frustrado y recurre a una terminal de teleproceso donde por lo general una Licenciada en Comunicación o un Bibliotecario que desconocen casi totalmente lo referente a Ciencia y Tecnología de Alimentos le busca en forma poco precisa información que al tesisista le resulta muy cara además de deficiente, y ya desesperado después de pasar días o meses de buscar información, ó cambia de tema, ó con el poco material disponible realiza una tesis de calidad muy dudosa. Lo anterior muestra lo que le sucede a miles de estudiantes en la UNAM, y en otras Universidades o escuelas de educación superior del país, así como a profesores, profesionistas e inclusive a investigadores en esta área. (55)

Estos problemas son los que se tratan de evitar a las personas relacionadas con Ciencia y Tecnología de Alimentos con el presente trabajo, — que los orientaré para obtener el máximo de información en el mínimo de tiempo y al más bajo costo.

4. RECUPERACION DE INFORMACION EN FORMA MANUAL EN EL AREA DE
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS.

Antes de entrar en detalles sobre formas de buscar información en esta área, describiremos algunas de las presentaciones que adopta la información para circular en el mundo y cumplir su cometido de dar a conocer algo nuevo ó novedoso que aporte un grano de arena al desarrollo de la Ciencia y Tecnología de Alimentos.

Cuando los resultados de una investigación están listos para comunicarse, la información se puede canalizar por los siguientes medios:

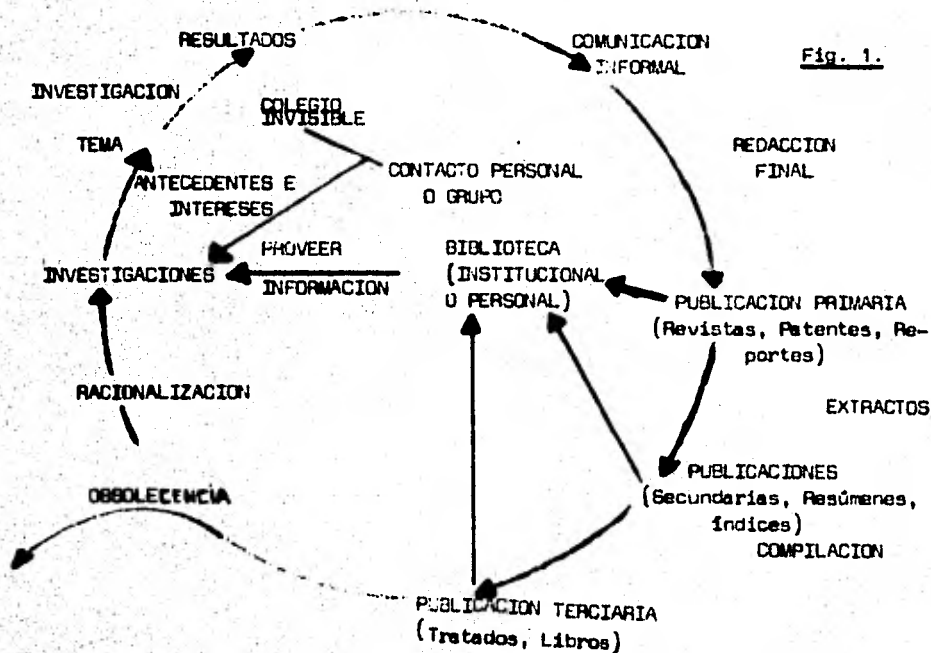
- a) Comunicación Personal, esto sucede frecuentemente entre investigadores de diferentes partes del mundo que trabajan la misma área de investigación y que continuamente se están comunicando sus datos - por medio de cartas personales, telegramas, televisión, teléfono, etc. Esto acorta el tiempo en el cual pueda estar enterado de esos resultados y evita la duplicación de investigación con la consabida pérdida de recursos humanos y económicos.
- b) Patentes, es la forma de adoptar la información cuando una persona inventa algo nuevo o novedoso y desea proteger su invento que posteriormente se publica en forma de una patente.
- c) Tesis, estos informes de investigación que generalmente se piden al terminar una licenciatura, maestría, doctorado ó post-doctorado, - también son una de las fuentes importantes de información.
- d) Memoriais de Congresos, es el documento que se edita después de que se haya realizado un congreso en una área en la cual muy destacados especialistas en esa materia expusieron los avances obtenidos en su especialidad.
- e) Artículos y Revisiones, es la forma en la cual circula en todo el mundo información más o menos reciente en una área, y esto es a través de las revistas periódicas.
- f) Informes Gubernamentales, en Estados Unidos y otros países, los go

-biernos patrocinan muchas investigaciones, las cuales se dan a conocer por medio de estos informes.

- g) Publicaciones Comerciales, es la forma en la cual circulan la información de fabricantes de equipos o sustancias en la cual dan a conocer las investigaciones y aplicaciones que tienen sus productos.
- h) Códigos Oficiales, es la información en la que un gobierno da las normas o especificaciones a las cuales deben ajustarse los intereses en fabricar o investigar una área de la Tecnología.

Estas formas que adopta la información, son las más usuales y en el presente trabajo las estudiaremos más a fondo. Una vez que, se sabe cuáles son, el siguiente paso será explicar cómo es que generan ellas más información además de mostrar la utilidad que tienen.

La información sigue un ciclo por medio del cual se puede observar el orden en el que se utiliza, como ayuda a la investigación y a su vez cómo ésta genera más. (Ver fig. 1) (57).



La información en el área de Alimentos, ha evolucionado a través de los años, y esta evolución se debe al desarrollo implacable de la Ciencia y la Tecnología.

La forma en que se trasmitía hasta el año de 1935 estaba limitada a la tecnología de esa época y los escasos medios para difundirla. (32)

(Ver fig. 2)

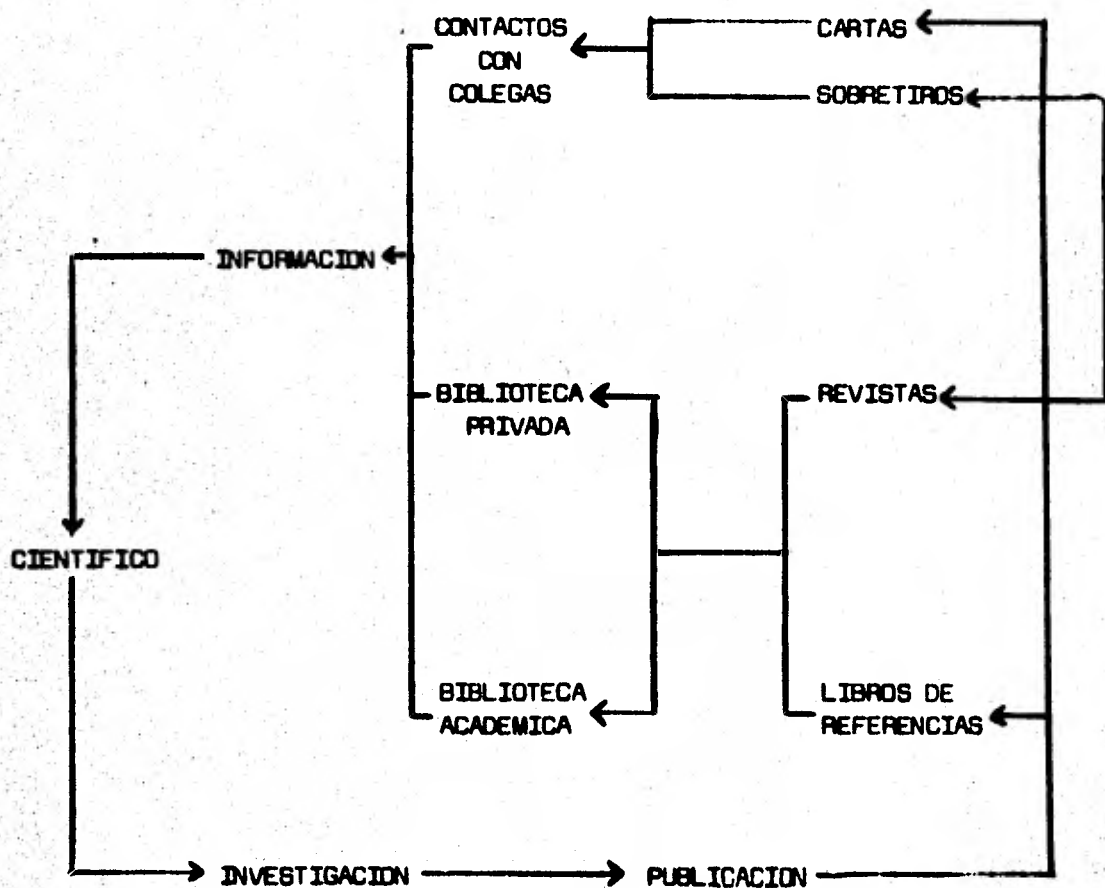
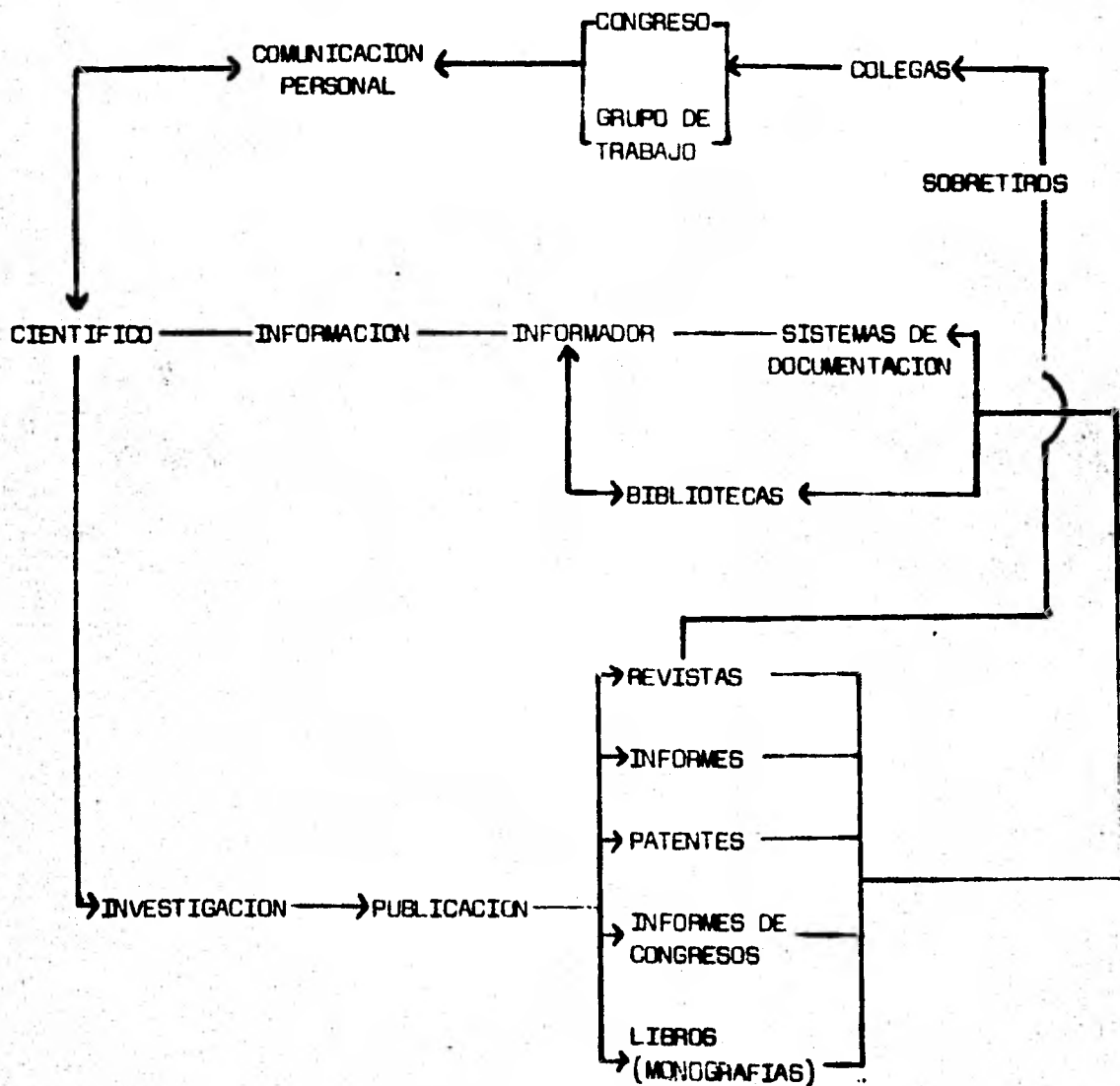


Fig. 2

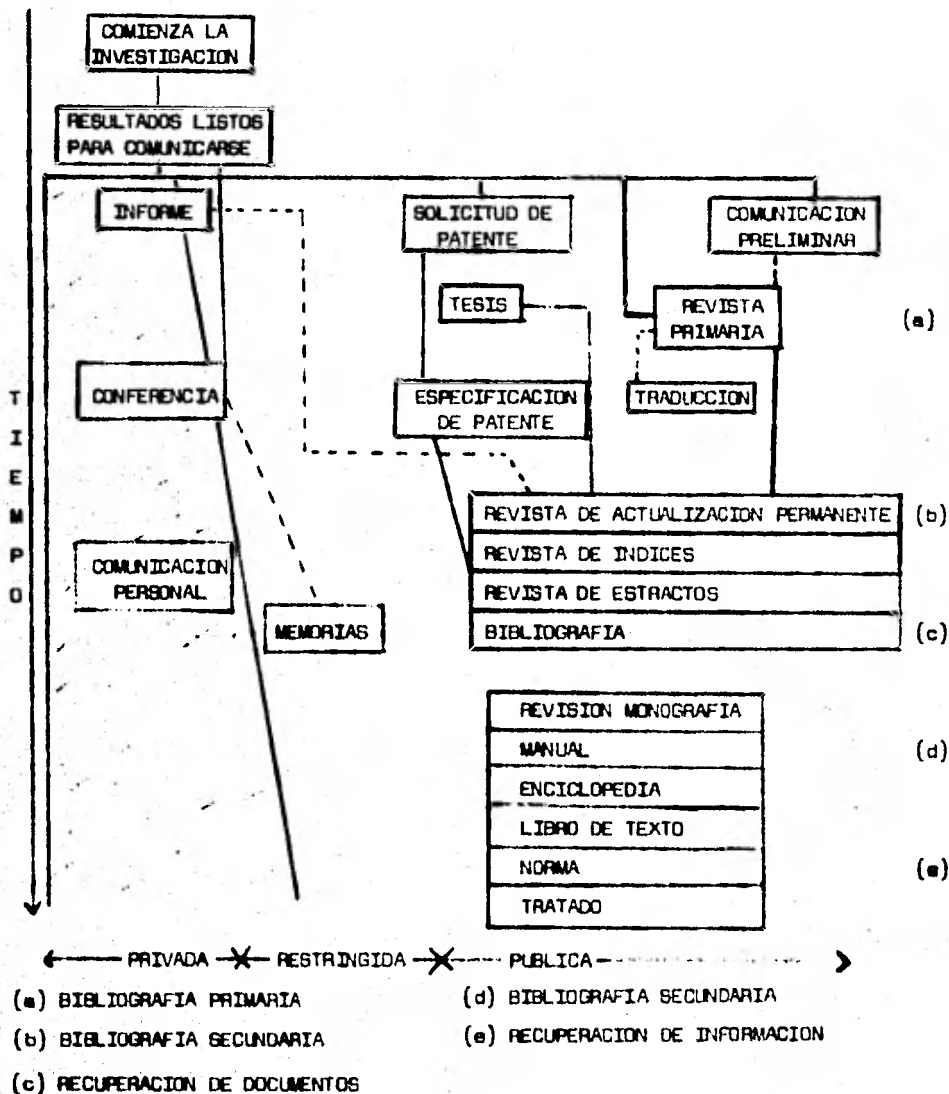
La transmisión de la información fué evolucionando y en la década de - 1970 el desarrollo de la investigación ocasiona aumento en el número de congresos en el mundo así como las publicaciones y por lo tanto aparecen otros instrumentos para transmitir el conocimiento, e instituciones especializadas para recuperar y proporcionar información. (Ver fig. 3).



TRANSMISION DE LA INFORMACION EN 1970

(Fig. 3)

La difusión del conocimiento también puede ser esquematizado en relación con el tiempo y los principales instrumentos empleados para transmitirla. (48), 6 indicar si se tiene alguna restricción para obtenerla. (Ver Fig.5)



(Fig. 5).

4.1. PUBLICACIONES PRIMARIA.

Se define como: "Todo material que contenga información con el fin de transmitirla en el tiempo y el espacio, y que sea de un uso práctico social."

4.1.1. PUBLICACIONES PRIMARIAS PERIODICAS.

Revistas.- Son publicaciones periódicas que salen con regularidad, semanal, mensual, bimestral, trimestral o semestral, que poseen presentación fija y contienen artículos u otros materiales sobre problemas técnicos-científicos, socio-políticos, artísticos, etc.

Proporcionan la información más reciente sobre los últimos avances de la ciencia y sobre los nuevos métodos e inventos de la Técnica. (47)

Las Revistas se dividen en:

4.1.1.1. Revistas multidisciplinarias o generales.- Son publicaciones que se imprimen con regularidad y publican artículos en diferentes áreas en ciencia y tecnología, las revistas multidisciplinarias más representativas en el mundo son: SCIENCE, NATURE, LA RECHERCHE, SCIENTIFI AMERICAN, — NEW SCIENTIST, NEW SOCIETY, etc.

4.1.1.2. Revistas Especializadas.- Son publicaciones periódicas primarias que editan artículos en una área específica, las revistas especializadas en Ciencia y Tecnología de Alimentos más importantes son:

(GREEN 29)

BAKER DIGEST (1940-) (Bimestral; USA)

- BIOTECHNOLOGY AND-BIOENGINEERING (1959-) (Mensual; USA).
- BRITISH FOOD JOURNAL (1899-) (Bimestral; UK).
- BULLETIN OF THE INTERNATIONAL OF REFRIGERATION (1934-) (Cada cuatro meses; France).
- CANADIAN INSTITUTE OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY JOURNAL (1968-) (Cada cuatro meses; Canadá).
- CEREAL CHEMISTRY (1924-) (Mensual; USA).
- CEREALS FOOD WORLD (1956-) (Mensual; USA).
- CONFECTIONERY PRODUCTION (1935-) (Mensual; UK).
- DAIRY INDUSTRIES (1936-) (Mensual; UK).
- FOOD IN CANADA (1941-) (Mensual; Canadá).
- FOOD AND COSMETICS TOXICOLOGY (1963-)(Bimestral).
- FOOD ENGINEERING (1951-) (Mensual; USA).
- FOOD PROCESSING (1939-) (Mensual; USA).
- FOOD PROCESSING INDUSTRY (1939-) (Mensual; UK).
- FOOD PRODUCT DEVELOPMENT (1967-) (Mensual; USA).
- FOOD RESEARCH QUARTERLY (1941-) (Cada cuatro meses; Australia).
- FOOD TECHNOLOGY (1947-) (Mensual; USA).
- FOOD TECHNOLOGY IN AUSTRALIA (1949-) (Mensual; - Australia).
- FOOD TECHNOLOGY IN NEW ZEALAND (1966-) (Mensual; New Zealand).
- FOOD TRADE REVIEW (1939-) (Mensual; UK).
- INDUSTRIA CONSERVE (1953-) (Cada cuatro meses; - Italy).
- INDUSTRIES ALIMENTAIRES ET AGRICOLES (1955-) (Mensual; France).
- INTERNATIONAL FLAVOURS AND FOOD ADDITIVES (1970-) (Mensual; UK).

JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY (1953-)
(Cada cuatro meses; USA).

JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY --
(1947-) (Mensual; USA).

JOURNAL OF DAIRY RESEARCH (1929-) (Cada cuatro-
meses; USA).

JOURNAL OF DAIRY SCIENCE (1917-) (Mensual; USA).

JOURNAL OF FOOD SCIENCE (1936-) (Bimestral; USA).

JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY (1957-) -
(Cada cuatro meses; India).

JOURNAL OF FOOD TECHNOLOGY (1966-) (Cada cuatro-
meses; UK).

JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE --
(1950-) (Mensual; UK).

LEBENSMITTEL INDUSTRIE (1954-) (Mensual; Germany).

LEBENSMITTEL WISSENSCHAFT UND TECHNOLOGIE (1968 -)
(Bimestral; Switzerland).

MANUFACTURING CONFECTIONER (1921-) (Mensual; USA)

PROCESS BIOCHEMISTRY (1966-) (Mensual; UK).

ZUCKER (1948-) (Mensual; Germany).

ZEITSCHRIFT FUR LEBENSMITTEL - UNTERSUCHUNG UND -
FORSCHUNG (1926-) (Mensual; Germany).

4.1.2. Publicaciones Primarias No Periódicas. Como su nombre lo -
indica no tienen regularidad en su publicación pero poseen
una presentación fija y contienen material que debe de ser-
nuevo, novedoso, innovador, comprobable, original, etc.

4.1.2.1. Patentes. Son monopolio temporal, usualmente de
15 a 20 años, concedido a un inventor por un país
a cambio de que exponga casi todos los detalles -
de su invento o mejora técnica, promoviendo así -

-nuevos descubrimientos y evitar que la información llegará a perderse. Una patente puede referirse a una máquina o parte de la misma, a un proceso de fabricación, a una substancia, a una mezcla de substancias y al efecto o aplicación que pueda tener (26). Lo patentado debe ser nuevo, útil, innovador, no obvio, se pueden patentar plantas (Ejemplo 1) (Patent Information Seminar, March 1981) y también se patentan diseños (Ejemplo 2) o marcas o nombres de compañías, productos, símbolos usados en negocios (Ejemplo 3) (67), en Estados Unidos el número de patentes anualmente es de 65,000 y hasta 1981 en total eran más de 4,000,000. (53)

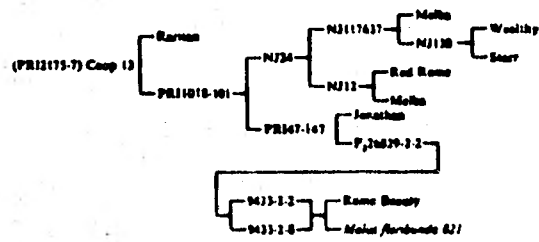
- 4.1.2.2. Informes Gubernamentales. Son documentos que se publican por orden de instituciones u organizaciones gubernamentales. Se imprimen en forma de circulares, revistas, panfletos, boletines ó libros cuya aparición es irregular y son el esfuerzo obtenido por investigadores que trabajan en problemas de interés general. En México, la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos Secretaría de Pesca, Banco de México, etc., publican este tipo de documentos de interés; lo mismo ocurre en otros países.
- 4.1.2.3. Publicaciones Comerciales. Son publicaciones cuya aparición es irregular y pueden ser cartas, boletines, revistas ó libros. Publicadas por fabricantes de equipo y substancias. Comunican

United States Patent (19) (EJEMPLO 1) (11) **Plant 4,322**
 Williams et al. (49) **Oct. 24, 1978**

(54) **APPLE TREE (COOP 13)**
 (75) **Inventors:** Edwin B. Williams, Lafayette; Jules Janick; Frank H. Emerson, both of West Lafayette, all of Ind.; Daniel F. Dayton, Urbana, Ill.; L. Freddie Hough, Bloomsbury; Catherine Bailey, Eaglaintown, both of N.J.
 (77) **Assignee:** Purdue Research Foundation, West Lafayette, Ind.
 (21) **Appl. No.:** 821,644
 (22) **Filed:** Aug. 4, 1977
 (31) **Int. Cl.:** A01H 3/03
 (32) **U.S. Cl.:** PN/34
 (38) **Field of Search:** Plt./34
Primary Examiner—Robert E. Bagwill
Attorney, Agent, or Firm—John R. Nesbitt
 (37) **ABSTRACT**
 This invention relates to a new cultivar of an apple tree which is scab resistant, and is characterized by a maturity 7 weeks before Delicious and 3) weeks before Prima.
 1 Drawing Figure

1
 The invention is a new and distinct cultivar of apple tree. It was discovered by applicants in August, 1971, at Lafayette, Ind., in the course of an attempt to develop improved apple trees with high fruit quality and resistance to *Venturia inaequalis* (Cke.) Wint., the causal agent for the apple scab disease. The tree is a seedling of known parentage planted in 1966 in Block C of the Hinsley Breeding Orchard at the Horticultural Farm of the Purdue University Agricultural Experiment Station, Lafayette, Ind. In the above orchard, its position was Row 21, Tree 200, having the description PRI 2175-7 in our breeding records.

The present new cultivar, which is designated as Coop 13, is a seedling produced from crossing 'Raritan' as the seed parent and the seedling PRI 1018-101 as the pollen parent in 1965 at New Brunswick, N.J. This new cultivar carries a genetic factor, V_p inherited from *Malus floribunda* 821 which causes it to be resistant to infection caused by *Venturia inaequalis*. The presence of this genetic factor has been repeatedly proven by controlled inoculation tests in the Purdue greenhouse of the seedling and of its offspring produced from controlled crosses. The complete pedigree is shown below:



The new cultivar produces a vigorous tree with good annual crops. It is resistant to scab and moderately resistant to fireblight and powdery mildew.

The tree flowers just prior to 'McIntosh' and 'Priscilla' which is described in U.S. Plant Pat. No. 3,488. The apple fruit has good quality. Fruit hold texture and quality 2 months or more at 34° F.

After observation, the selection was asexually propagated by grafting on seedling apple roots. The grafted

2
 material has maintained the desired characteristics after propagation.

The accompanying drawing (color photograph) shows a typical example of fruit and foliage of Coop 13. The following is a detailed description of the new cultivar with the color description according to the Horticultural Colour Chart issued by the British Colour Council in collaboration with the Royal Horticultural Society.

FLOWER

Pedicel: 3 cm (1 1/8 inches) in length.
Corolla: 4 cm (1 1/2 inches) in diameter at anthesis.
Color: Magenta from Plate 27/1 (bud) to 27/3 (open flowers).

FRUIT

Shape: Oblate, regular.
Size: Axial diameter 7.5 (3 inches), transverse diameter 6.8 cm (2 1/4 inches).
Color: Undercolor aureolin (Plant 3/2), overcolor 90% chrysanthemum crimson (Plate 824), faint stripes on light side.

40 **Skin:** Smooth, waxy with inconspicuous white dots, medium thick but not tough, no russeting.
Stem: 2.2 cm (7/8 inch), medium thickness.
Cavity: Acuminate, deep, medium width, smooth.
Basin: Medium depth, and broad.
45 **Calya:** Persistent, curved to upright, closed.
Calya tube: Urn-shaped.
Stamens: Marginal.

United States Patent [19]

Duncan

(EJEMPLO 2)

[11] Des. 250,812

[43] .. Jan. 16, 1979

[54] TIRE

[75] Inventor: Eathel L. Duncan, Akron, Ohio

[73] Assignee: The Goodyear Tire & Rubber Company

[*] Term: 14 Years

[21] Appl. No.: 808,769

[22] Filed: Jun. 22, 1977

[51] Int. Cl. D12-15

[52] U.S. Cl. D12/146

[59] Field of Search D12/141-143,
D12/145-151; 152/209

[56]

References Cited

U.S. PATENT DOCUMENTS

D. 104,303 5/1937 Parthenheimer D12/147

OTHER PUBLICATIONS

1971 Tread Design Guide, p. 154, Global Traction HDL Tire, center of page.

Primary Examiner—James M. Gandy
Attorney, Agent, or Firm—Frank Pincelli

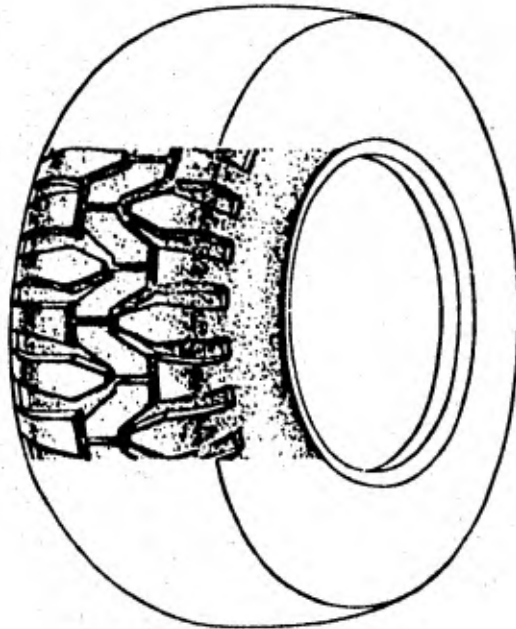
[57]

CLAIM

The ornamental design for a tire, substantially as shown and described.

DESCRIPTION

The FIGURE is a perspective view of a tire showing my new design, it being understood that the tread design is repeated throughout the circumference of the tire as shown schematically by solid lines, the opposite side being substantially the same as that shown.



DESIGN PATENT
(Searchable in CLAIMS from 1980 forward)

(EJEMPLO 3)

**OFFICIAL GAZETTE of the
UNITED STATES PATENT and TRADEMARK OFFICE**

August 3, 1982 Volume 1021 Number 1

SN 311,140 Dilmor Oil Company, Inc., Latta, S.C. Filed May 19, 1981.



Applicant makes no claim to the exclusive use of the word "Food" separate and apart from the mark as shown.
For Retail Fast Food Store Services (U.S. Cl. 101).
First use Nov. 5, 1980, in commerce Nov. 5, 1980.

Class 33—Wines and Spirits

SN 176,662 Bonal Seggerman & Co., Inc., Locust Valley, N.Y.
Filed Jan. 26, 1978.

"LA VIGNETTE"



The translation for "La Buvette" is "The Taproom" or "The Tavern".
For Wines (U.S. Cl. 47).
First use Apr. 1, 1978, in commerce Apr. 1, 1978.

-do nuevas aplicaciones, propiedades o usos. (Ejemplo 4). Cuando se desean datos sobre una substancia, producto o equipo se puede consultar la Guía de la Industria Alimentaria.

4.1.2.4. Tesis. Usualmente son informes de una investigación, de calidad variable, pero cuando menos presentan nueva orientación en un problema; generalmente es el requisito a cubrir después de haber creditado los estudios en la Licenciatura, Maestría, Doctorado o Postdoctorado.

4.1.2.5. Memorias de Congreso. Son informes presentados en una reunión entre un grupo de personas intersadas en una área de investigación que generalmente expone los avances, tendencia, problemas en ese campo de interés que toman la forma de revistas, folletos o libros de mucha actualidad.

4.1.2.6. Códigos Oficiales. Son documentos emitidos generalmente por algún órgano gubernamental que tienen carácter jurídico para poder hacer respetar los reglamentos, estándares ó especificaciones para productos alimenticios pero cuya finalidad es la de proteger a la población exigiendo calidad e higiene en beneficio de la mayoría.

4.2. PUBLICACIONES SECUNDARIA

Son los instrumentos que recopilan, organizan, especifican y discuten los miles de conocimientos dispersos en las fuentes originales ó publicaciones primarias.

Guide to FOOD USES for Genu™ Carrageenans

BULLETIN FF-302B
(Supersedes FF-302A)

■ Carrageenan is well established for use as a stabilizer, thickener, or gelling agent in many types of applications. This guide introduces the Genu™ carrageenan products available from Hercules, and will assist the user in choosing the grade best suited to a particular application.

Genu carrageenan performs many functions, depending upon the grade, level of use, and particular system involved. These functions include:

- | | |
|---------------|--|
| ■ Gelling | ■ Water-binding |
| ■ Thickening | ■ Suspending |
| ■ Stabilizing | ■ Imparting desirable body and mouthfeel |

Table I lists a number of water-based systems that illustrate the use of Genu carrageenan as gelling agent, thickener, and stabilizer. Genugel[®] and Genuvisco[®] are used to indicate that the products are gelling and thickening agents, respectively. Table II lists food systems containing milk or cheese that can benefit from the use of these carrageenans. Genulacta[®] is used to indicate

application in milk products. The tables also give the preferred grade and the concentration range that generally applies.

Regulatory Status: Genu carrageenan products conform to the specifications for carrageenan set forth in the U.S. Code of Federal Regulations, Title 21, Sections 121.1066 and 121.1067. Thus, Genu carrageenan products are additives permitted in food for human consumption, except for those standardized foods that do not provide for such use.

Both the *Food Chemicals Codex* and the Food and Agriculture Organization of the United Nations World Health Organization (FAO/WHO) have established specifications for identity and purity of carrageenan that are met by Genu carrageenan products.

More Information: Technical bulletins are available on these products and their uses. The Hercules representative in the nearest sales office, listed on the last page, can supply this literature as well as other information.



WORLDWIDE IN GUM TECHNOLOGY

4.2.1. PUBLICACIONES SECUNDARIAS PERIODICAS.

Son publicaciones que salen con regularidad semanal, mensual, bimestral, trimestral, cuatrimestral, anual, trianual, quinquenal, decenal, poseen una presentación fija y contienen información de documentos primarios y son los resultados finales del procesamiento analítico-sintético de los anteriores.

4.2.1.1. Indices de Resúmenes. También llamadas revistas de extractos o revistas "referativas", es una publicación periódica secundaria que contiene resúmenes analíticos y anotaciones de documentos científicos primarios, sobre alguna rama del conocimiento o de la producción. Algunas personas consideran actualmente a estas fuentes secundarias de información como las más importantes y exhaustivas, el único defecto que se les puede atribuir es que no sean actuales, pues entre la fecha en que se publicó el documento primario y la fecha en que apareció reseñado en Índice de Resumen pueden pasar meses o años inclusive.

En el presente trabajo se dará énfasis a esta parte, debido a que mediante estos instrumentos de recuperación de información se puede localizar cualquier material deseado, pero para obtenerlo es necesario conocer que índices existen, contenido, periodicidad, partes que lo componen, etc. (52)

" ". Las palabras entre comillas se consideran neologismos o sean palabras nuevas que no tienen traducción aceptada.

Information



A continuación se describen cada uno de los Índices de Resúmenes, se comenzará con los más importantes en el área y los que contienen más información en Ciencia y Tecnología de Alimentos incluyendo -- ejemplos de búsqueda en los más importantes. Las publicaciones secundarias periódicas serán descritas de acuerdo al siguiente prototipo el cual se explicará a continuación: NOMBRE, FECHA DE INICIO, EDITOR, PERIODICIDAD.

ESTRUCTURACION. Describe el sistema de organización en las diferentes publicaciones, ejemplo por Materia, Título, Autor, etc.

COBERTURA Dé alguna indicación de las áreas que cubre el material contenido en las publicaciones y algunas veces se extiende al tipo de material (ejem. patentes, simposium, libros, etc.)

LOCALIZACION DE MATERIAL

Es una descripción de como obtener la información contenida en las publicaciones incluidas.

RESUMEN Es una descripción de las partes de la referencia bibliográfica y los detalles de los abstracts.

INDICES Dé al usuario una idea de los índices que encontrará en cada publicación, ya sea índices acumulados o de que otro tipo puede encontrar (Ejem. Índice de Materia, Autor, etc.)

OTRO MATERIAL Describe rasgos en las publicaciones no cubiertos por otra parte del índice.

REVISTAS INDIZADAS

Son listas de revistas usadas para hacer los resúmenes ó índices.

4.2.1.1.1. FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY ABSTRACTS

FECHA DE INICIO.- 1969
 EDITOR.- INTERNATIONAL FOOD SERVICE
 PERIODICIDAD.- MENSUAL
 ESTRUCTURACION.- POR MATERIA,

dividido en 19 secciones que cubren grandes áreas, cada área está identificada por una letra del alfabeto - (Figura 1).

COBERTURA.- Cubre ampliamente todo el material relacionado con investigación y desarrollo en Ciencia y Tecnología de Alimentos incluyendo, composición, microbiología, higiene, toxicología, estándares, legislación, procesos, empaques y aditivos, alimentación humana, procesamiento de alimentos, consumo de productos terminados, libros, patentes, artículos de revistas. (41)

ALCANCE.- INTERNACIONAL.

LOCALIZACION DE INFORMACION.- Dentro de cada sección que se identifica con una letra, se encuentran las referencias bibliográficas colocadas al azar, pero cada documento tendrá un número de resumen con el cual puede ser encontrado en los índices. El número de resumen está constituido por tres partes, la primera parte es el número de publicación en ese volumen, la segunda parte es la letra de la sección a la que corresponde y la tercera parte es el número de resumen dentro de esa sección. (45) (50) (63).

RESUMENES.- Títulos y resúmenes en inglés. Si el artículo está en otra lengua el título traducido al inglés será colocado entre parentesis. -

Los artículos y patentes en alemán, el título estará - en alemán también como en inglés. Todos los libros - en otros idiomas tienen el título en otro idioma, pero también lo tiene en inglés. Los artículos, libros, y sumarios en otros idiomas estarán indicados. Todos -- los autores serán registrados así como los editores. La dirección del primer autor o autor principal estará dada así como las siglas de quién hizo el resumen. Los resúmenes son generalmente más amplios que los acostumbrados en medicina e ingeniería.

INDICES.- Un Índice de autor y otro - Índice de materias detallado aparecen en cada número - que es mensual, y anualmente se produce un Índice de autor anual, así como un Índice de materia. El Índice de materia contiene referencias cruzadas para facilitar su uso. Los resúmenes son indicados bajo más entradas específicas de materias con lo cual el que busca la información aumentará las posibilidades de encontrar lo - deseado ya que podrá buscar bajo más temas específicos.

OTRO MATERIAL.- En cada número de FSTA se - podrá encontrar los objetivos y servicios de el Internat_ional Food Information Service (IFIS) (50), una lista de bibliografías elaboradas por la institución que - pueda adquirir se llaman "Food Annotated Bibliographies" (45) (Ver apéndice 1 Tabla 1.), una lista del personal e instituciones asociadas con el (IFIS), una lista de - personas que hacen los resúmenes; una lista de abrevia_turas utilizadas en los resúmenes (Ver apéndice 1 Ta--bla 2), y una lista de abreviaturas de idioma (Apéndice 1 Tabla 3).

REVISTAS INDIZADAS.- Una lista aparece en el primer número de cada volumen (Ver apéndice 1 Tabla 4).

Ejemplo:

Figure 1.

CLASIFICACION DE RESUMENES

- A. BASIC FOOD SCIENCE
(CHEMISTRY, PHYSICS, BIOCHEMISTRY,
BIOPHYSICS)
- B. FOOD MICROBIOLOGY
- C. FOOD HYGIENE AND TOXICOLOGY
- D. GENERAL-FOOD ECONOMICS AND STATISTICS
- E. FOOD ENGINEERING (EQUIPMENT AND PROCESS)
- F. FOOD PACKAGING (MATERIALS AND METHODS)
- G. COMMODITY TECHNOLOGIES-GENERAL (INCLUDING PAPERS ON SEVERAL COMMODITIES AND ON PREPARED, SYNTHETIC, DIETARY FOODS, ETC.)
- H. ALCOHOLIC AND NON-ALCOHOLIC BEVERAGES
- J. FRUITS, VEGETABLES AND NUTS
- K. COCOA AND CHOCOLATE PRODUCTS
- L. SUGARS, SYRUPS, STARCHES AND CANDY
- M. CEREALS AND BAKERY PRODUCTS
- N. FATS, OILS AND MARGARINE
MILK AND DAIRY PRODUCTS
(INCLUDING BUTTER)
- Q. EGGS AND EGG PRODUCTS
- R. FISH AND MARINE PRODUCTS
- S. MEAT, POULTRY AND GAME
- T. FOOD ADDITIVES, SPICES AND
CONDIMENTS
- U. STANDARDS, LAWS AND REGULATIONS (42)

- 1 — P 13
 2 — Effects of supplemental iron and copper on lipid oxidation in milk. II. Comparison of metal complexes in heated and pasteurized milk.
 3 — Hegeneuer, J.; Saltman, P.; Ludwig, D.
 4 — *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 27 (4)
 5 — 855-871 (1979) [6 ref. En] [Dep. of Biol. Univ. of
 6 — California, La Jolla, California 92093, USA]
 7 — Part I [see preceding abstr.] showed that lipid oxidation in iron- and copper-supplemented dairy products can be decreased by the use of chelated forms of iron(III) and copper(II). Prolonged batch heating increased the susceptibility of raw milk to oxidation by chelated iron(III) but decreased oxidation by ferrous salts. Oxidation produced by a given metal complex was about the same whether the metal was added before or after heat treatment. Oxidation was affected very little by brief heating or by lengthening the interval between addition of Fe and pasteurization by a HTST process. With any of the heating variables tested, the iron(III) chelates of nitritotriacetate and lactobionate catalyzed less oxidation than ferrous salts. In order to minimize reactions leading to oxidative deterioration in fortified milk, the data indicate that the addition of chelated iron(III) and copper(II) should be made after homogenization (to emulsify and protect the milk fat fraction) but before pasteurization by a HTST process.
 8 — AS

- 1.- No. de resumen
- 2.- Título
- 3.- Autores
- 4.- Revista
- 5.- Idioma y No. de ref.
- 6.- Institución
- 7.- Resumen
- 8.- Iniciales del analista

Ejemplo de Referencia Bibliográfica.

El artículo anterior puede ser localizado bajo las siguientes entradas:

Indice de Materia
(Subject Index)

Indice por Autores
(Author Index)

Copper

- edible fungi, Cu in 1J29
- foods, Cu automated multiple flow injection analysis of 1A5
- foods, Cu detn. in 1A16, 1A35
- milk, lipids peroxidation prevention in Cu fortified (1P13)
- port. muscles, Cu in 1S155
- Copra — See Coconuts
- Coriander — See Spices
- Corn**
- afatoxins inactivation in stored NH₃-treated shelled corn 1M5

Iron

- breakfast cereals, Fe bioavailability from iron phosphates fortified 1A19
- cereal products, Fe bioavailability from iron phosphates fortified infant 1A19
- cereals, processing domestic & ionisable Fe in 1A3
- drinking water, Fe detn. in Colombia, Standards, South America 1U55
- legumes, processing domestic & ionisable Fe in 1A3
- meat, Fe & warmed-over flavour of cooked 1S140
- milk, lipids peroxidation prevention in Fe fortified 1P12 (1P13)
- Lipids** (See also Fatty acids; Glycerides; Phospholipids; Steroids; Waxes)
- corn kernels, lipids in ripening 1M110
- eggs, lipids stability in stored frozen cooked diced 1Q4
- Endomycopsis bispora* glucoamylases, culture media lipids changes for 1A7
- milk, fats & lipids composition of 1P100
- milk, lipids peroxidation emulsification prevention in metals fortified 1P12
- milk, lipids peroxidation heating prevention in metals fortified (1P12)
- oat fractions, lipids in flakes 1M77

Milk

- intolerance to milk, Review 1P10
- lipases inactivation in pasteurized milk 1P17
- lipids peroxidation emulsification prevention in metals fortified milk 1P12
- lipids peroxidation heating prevention in metals fortified milk (1P13)
- magnetic fields reducing stress of milk 1P171
- manufacture continuous of milk chocolate mass, Patent 1K1
- manufacture of dried milk granules, Patent 1P14
- manufacture of standardized milk, Patent, UK 1P66

Oxidation (See also Rancidity)

- food fats, oxidative rancidity evaluation of 1N50
- milk, lipids peroxidation emulsification prevention in metals fortified 1P12
- milk, lipids peroxidation heating prevention in metals fortified (1P13)
- potato crisps, oxidative rancidity delay in metallized plastics films packaged 1F40
- rice cakes, oxidative rancidity evaluation of fried

- Heath, A. B. 1A26
- Heddie, J. F. 1S41
- Hedler, L. 1N10
- Hedrick, H. B. 1S06
- Hefnawy, M. M. 1P187
- Hegenauer, J. (1P13)
- Hegenauer, J. 1P12
- Heide, van der 1N51
- Heikal, H. A. 1S119
- Heiss, L. 1S21
- Heil, F. R. 1P30
- Helbig, N. 1M71
- Helland, I. 1M10
- Helland Mek Verksted 1M10
- Helming, G. 1P130

- Salem, A. 1M99
- Salem, A. E. 1M37, 1M46, 1M84, 1M90, 1M91
- Salem, S. A. 1J19
- Saltman, P. 1P12 (1P13)
- El-Samky, S. K. 1P13
- Samsonova, A. N. 1H128
- Sendon, U. 1H143
- Sanders, J. M. 1T22
- Sanders, S. W. 1B2
- Sandine, W. E. 1P10, 1P40
- Sandra, P. 1J64
- Sano, M. 1C11
- Santisteban M. G. 1S53

4.2.1.1.2. DAIRY SCIENCE ABSTRACTS

- FECHA DE INICIO.- 1939.
- EDITOR.- COMMONWEALTH AGRICULTURAL-BUREAU. Preparado por el COMMONWEALTH BUREAU OF DAIRY SCIENCE AND TECHNOLOGY.
- PERIODICIDAD.- CUATRIMESTRAL 1939-1951, - MENSUAL a partir de 1952.
- ESTRUCTURACION.- Por grandes áreas y dentro de ellas por pequeños temas (Ver Tabla 1).
- COBERTURA.- Cubre específicamente todo el material relacionado con lácteos o sea producción - lechera, tecnología, economía, legislación, salud pública, fisiología y bioquímica, nutrición, inmunología, microbiología, química y física, investigación y educación. (38)
- ALCANCE.- Internacional.
- LOCALIZACION DE INFORMACION.- Los resúmenes están organizados por secciones (Ver Tabla 1), pero la numeración es consecutiva a través de cada volumen. Las palabras claves en el índice se refieren a los números de resúmenes.
- RESUMENES.- Títulos de los documentos - y resúmenes en inglés. Si el artículo está en otro idioma que no sea en inglés, su título aparece entre paréntesis. Si el sumario está en otra lengua, el idioma estará indicado por abreviaturas., se da el número de referencias de la bibliografía del documento original, así como la dirección del primer autor cuando se conoce.
- INDICES.- Índice de autores en cada número, (Comenzó con el volumen 34) un Índice de mate-

DAIRY SCIENCE ABSTRACTS

Vol. 44

February, 1982

No. 2

	Page		Page
HUSBANDRY AND MILK PRODUCTION	77	PHYSIOLOGY AND BIOCHEMISTRY	110
Breeds and Milk Production	78	Mammary Gland	111
Feeding and Milk	84	Lactation	112
Buildings	91		
Equipment and Techniques	92	NUTRITION	118
Recording	93		
		IMMUNOLOGY	122
TECHNOLOGY	93		
Milk	-	MICROBIOLOGY	123
Cream	94	Milk Production	125
Butter and Butteroil	94	Processing and Products	126
Cheese	94	Defects	128
Dried and Concentrated Products	97	Analysis	129
Ice Cream	97	Mastitis	130
Cultured Milk Products	97	Other Diseases	132
Whey Utilization	97		
Milk Proteins	98	CHEMISTRY AND PHYSICS	132
Various Products	98	Milk Proteins	133
Engineering and Equipment	98	Milk-clotting Enzymes	136
Buildings and Services	100	Cows' milk	136
Transport	101	Milk of Other Species	138
Cleaning and Sterilization	102	Milk Fat and Butter	139
Disposal of Wastes	102	Cheese	140
		Dried and Concentrated Products	142
ECONOMICS	102	Other Milk Products	142
Primary Production	103	Analysis	143
Distribution and Marketing	105		
Processing and Utilization	105	DAIRY RESEARCH AND EDUCATION	146
Dairy Statistics	106	Annual Reports	147
LEGISLATION AND STANDARDS	106	AUTHOR INDEX	(1)
		SUBJECT INDEX	(7)
MILK AND PUBLIC HEALTH	108		
Microbiological Aspects	108		
Environmental Aspects	109		

-rias (Palabras clave) en cada fascículo anualmente -
 produce un Índice de autores y de materia.

OTRO MATERIAL.- Existe una lista de abrevia-
 turas usadas en los resúmenes que se publica en el pri-
 mer número de cada volumen (apéndice 1 Tabla 5), una-
 lista de abreviaturas de idiomas. (Apéndice 1 Tabla 6)

REVISTAS INDIZADAS.- Normalmente se publica una-
 lista de ellas con nombre completo y abreviatura en el
 primer número de cada volumen. (Apéndice 1 Tabla 7).

Ejemplo de Referencia Bibliográfica

1- ROSENBAUM, J.; SALTMAN, F.; LUDWIG, D.
 2- Synthesis of ascorbic acid (vitamin C) in iron-
 3- supplemented cow milk. *Journal of Dairy Science* (1979) 62
 4- 1017-1020 [No. 1 of] Dep. of Biology, Univ. of
 5- California San Diego, La Jolla, California 92093, USA.
 The fate of [¹⁴C]ascorbic acid in Fe-supplemented and
 un-supplemented cow milk was studied by anion-exchange
 chromatography, which permitted estimation of the
 conversion of ascorbate to dehydroascorbate and
 dihydroascorbate as a function of time. Fe catalysed an increase
 in the rate of oxidation of ascorbate to dehydroascorbate
 but did not alter the equilibrium concentrations of ascorbate,
 dehydroascorbate and dihydroascorbate. Conversion of
 ascorbate to dehydroascorbate and of dehydroascorbate to
 dihydroascorbate occurred rapidly even in un-supplemented
 milk. Thus, trace metal supplementation may not affect
 materially the vitamin C content of stored milk.

- 1.- No. de resumen
- 2.- Autor
- 3.- Título
- 4.- Revista
- 5.- Idioma y No. de ref.
- 6.- Institución
- 7.- Resumen
- 8.- Iniciales del analista

El artículo anterior puede ser localizado bajo las siguientes
 entradas:

INDICE DE MATERIA
 (SUBJECT INDEX)

- Artificial inoculation (see A3)
- Ascorbic acid
 - added, storage, acidity, decarboxyl. production 7813
 - content, milk, iron, added (7963)
 - Asb (see Minerals)
 - Aspergillus flavus, aflatoxin, lactic acid bacteria, morphology, physiology 7816
 - A. niger, β-galactosidase, reaction, substrates 7148
 - Australia, CSIRO, food, res. 8047, 8048.
- yield, composition 7333
- Iron
 - added
 - milk
 - ascorbic acid, content (7963)
 - oxidation 7966, 7967
 - content
 - milk
 - Belgianian breeds 7951
 - colostrum, goat 7901
 - irradiated milk (see UV irradiation)

4.2.1.1.3. NUTRITION ABSTRACTS AND REVIEWS.

FECHA DE INICIO.- 1931.

EDITOR.- COMMONWEALTH AGRICULTURAL BU
REAU, preparado por el COMMONWEALTH BUREAU OF ANIMAL NU
TRITION.

PERIODICIDAD CUATRIMESTRAL 1931-1972, MEN
SUAL desde 1973 a la fecha.

ESTRUCTURACION.- Por grandes áreas de investi
gación y dentro de cada área por temas más específicos.
(Tabla 1)

COBERTURA.- Productos alimenticios, com
posición química, técnica, fisiología de la nutrición,
dieta humana en relación con salud y enfermedad, técni
cas analíticas para la determinación de carbohidratos;
proteínas, lípidos, vitaminas, esterilización y conser
vación de los alimentos, etc. Artículos, congresos, -
libros. (38) (63)

ALCANCE.- INTERNACIONAL.

LOCALIZACION DE INFORMACION.- Los resúmenes están nume
rados consecutivamente a través de cada volumen, (Ver
Tabla 1), las palabras claves en el índice se refieren
a los números de resúmenes con los cuales fácilmente -
se puede ser ubicada la información. Se puede locali
zar la información buscando por secciones o por pala
bras claves en el Índice de materia o por autor en el
Índice correspondiente.

RESUMENES.- Proporciona el título del -
artículo en inglés, pero cuando el título original no
es en inglés, el título se coloca entre parentesis. Ge
neralmente los resúmenes proporcionan información bas
tante completa de lo que se desarrolló en la investiga

NUTRITION ABSTRACTS & REVIEWS, A:

Table 1

Human and Experimental

Vol. 5:

December, 1981

No. 12

TECHNIQUE

Analytical methods in general	843
Carbohydrates	843
Nitrogenous compounds	844
Lipids	846
Other organic compounds	847
Minerals	848
Enzyme activity	849
Vitamins	849
Miscellaneous analytical methods	850
Chemical and physiological methods	850
Cooking, sterilization and preservation of foods	-
Culture of microorganisms for food	-

FOODS

Foods in general	850
Foods of animal origin	-
Milk and dairy products	851
Eggs	851
Meat	851
Fish	851
Other foods of animal origin	852
Foods of plant origin	852
Cereals	852
Roots	852
Leafy vegetables	-
Grain legumes	852
Fruit	853
Other foods of plant origin	853
Compound manufactured foods	854
Miscellaneous	854
Radiation	854
Digestibility and nutritive value	855
Toxic components or contaminants	855

PHYSIOLOGY AND BIOCHEMISTRY

Food intake	857
Digestion and absorption	859
Blood	861
Lymph and other body fluids	864
Tissues	865
Endocrinology	866
Vitamins	868
Vitamin A	869
Vitamin D	869
Vitamin E	869
Vitamin K	-
Vitamin B complex	870
Thiamin	870
Riboflavin	-
Niacin	-
Vitamin B-6	870
Pantothenic acid	871
Biotin	871
p-Aminobenzoic acid	-
Folic acid	871
Vitamin B-12	871
Vitamin C	872
Other vitamins	872

Enzymes and intermediary metabolism	872
Energy exchange	873
Carbohydrates	874
Proteins and protein derivatives	877
Lipids	880
Other organic substances	886
Minerals	888
Calcium, phosphorus and strontium	888
Magnesium	889
Sodium, potassium and sodium chloride	890
Halogens	890
Iron and copper	890
Other minerals	892
Metabolism of water	893
Acid base equilibrium	-
Radiation	-
Immunity and microorganisms	893
Growth	894
Reproduction and lactation	894
Senescence	-
Miscellaneous	894

HUMAN HEALTH AND NUTRITION

General	895
Requirements	896
Diet studies	896
Reproduction and lactation	897
Growth	899
Feeding of infants and children	900
Assessment of state of health	903
Old age	903

DISEASE AND THERAPEUTIC NUTRITION

Diet in etiology of disease	903
Protein-energy malnutrition	903
Other deficiency disorders	905
Dental diseases	907
Disorders associated with foods	907
Food allergy and immunity	908
Clinical nutrition	909
Disorders of amino acid metabolism	912
Diabetes mellitus	913
Other disorders of carbohydrate metabolism	917
Other metabolic disorders	919
Lipid disorders and cardiovascular disease	919
Gastroenterology	926
Liver disorders	931
Renal disorders	934
Thyroid disease	937
Disorders of appetite: obesity	937
Anemia	941
Disorders of mineral metabolism	942
Other conditions	944

BOOK REVIEWS AND REPORTS

AUTHOR INDEX	(1)
SUBJECT INDEX	(9)

-ción y ocasionalmente no tendrá resumen en cuyo caso-
habrá de conformarse con el título en inglés. Todos -
los resúmenes son en inglés. Las abreviaturas y acro-
nismos utilizados en la explicación del resumen se en-
cuentran en las primeras páginas de cada número.

INDICES.- Cada número de publicación-
contiene un Índice de autores y materia. Anualmente se
edita un Índice de Materia y un Índice de Autores por-
separado pero también existe un Índice acumulado por -
varios volúmenes (Generalmente un volumen equivale a
un año) que se llama CUMULATIVE INDEXES VOLS 1-5, 6--
10. Las entradas de este Índice de materia refiere a-
los volúmenes y números correspondientes y números de-
resúmenes.

OTRO MATERIAL.- Publican un artículo de re-
visión cada número y también se podrán encontrar comen-
tarios a libros publicados sobre nutrición.

REVISTAS INDIZADAS.- Aparece una lista de revis-
tas cada dos años, se encuentra una en el Vol. 42.

(Ver apéndice 1 Tabla 8).

Ejemplo de Referencia Bibliográfica

2 — 1743 HEDENAUER, J.; SALTMAN, P.; LUDWIG, D.
3 — Degradation of ascorbic acid (vitamin C) in iron-
4 — supplemented cows' milk. *Journal of Dairy Science* (1979) 62
5 — (7) 1037-1040 (pp. 4 ref.) Dep. Biology, Univ. California, San
6 — JUAN, LA JOLLA, CALIF., U.S.A.

Iron catalyzed an increase in the rate of autooxidation of
ascorbate to dehydroascorbate but did not change the
equilibrium concentrations of ascorbate, dehydroascorbate
and dihydroascorbate in milk. The conversion of ascorbate to
dehydroascorbate and of dehydroascorbate to dihydroascorbate
occurred rapidly even in unsupplemented milk. Thus, trace
metal supplementation may not affect the vitamin C content
of stored milk.

- 1.- No. de resumen.
- 2.- Autor.
- 3.- Título.
- 4.- Revista.
- 5.- Idioma y No. de ref.
- 6.- Institución.
- 7.- Resumen.

El artículo anterior puede ser localizado bajo las siguientes
entradas:

INDICE DE MATERIA
(SUBJECT INDEX)

Ascorbic acid (see also Scurvy)
ascorbic acid affects neuromuscular
junctions (rat) 1918
→ breakdown of ascorbic acid in iron-
supplemented milk 1742
dehydroascorbic acid in total vitamin C of
vegetables 1732
effect of fat-soluble chemicals on plasma
cholesterol and ascorbic acid in urine
(rat) 1799
estimation 1726, 1727, 1728
industrial contamination and contents of

Iron (see also
Haemochromatosis; Haemoideritis;
Siderosis)
absorption of iron polymaltose or ferrous
sulfate (man, rat) 2031
availability of iron from commercial
brands in Kansas (rat) 2054
→ breakdown of ascorbic acid in iron-
supplemented milk 1742
carbohydrate, fat and protein affect iron
absorption 2030

INDICE DE AUTORES
(AUTHOR INDEX)

→ Mackay, G. 1139
Moller, L. 1791
Hagmann, J. 1742
Hagen, I. E. 1721
Held, H. A. 2210
Heimann, G. 2171
Heimburg, M. 1988
Held, W. C. 2001
Hemming, B. C. 1715
Hess, D. A. 1067
Henderson, R. G. 2330

4.2.1.1.4. CHEMICAL ABSTRACTS

- FECHA DE INICIO.- 1907.
- EDITOR.- American Chemical Society,
Chemical Abstracts Services.
- PERIODICIDAD.- SEMANAL y dos volúmenes por
año.
- ESTRUCTURACION.- Por materia. Dividido en -
80 secciones y dentro de cada sección primero aparecen
artículos de revistas y congresos, segundo nuevos li-
bros y tercero patentes. Las secciones aparecen de la
1-34 en una semana y de la 35-80 a la siguiente sema-
na, (Tabla 1) con un asterisco se señalan las seccio-
nes relacionadas con Ciencia y Tecnología de Alimentos,
explicación de lo que contienen esas secciones (Ver A
péndice 1 anexo 1) (17) (38).
- ALCANCE.- Internacional.
- LOCALIZACION DE LA INFORMACION.- Cada referencia bi-
bliográfica se le asigna un número de resumen. Estos-
números de resúmenes son progresivos por volumen o --
sea cada 6 meses cada volumen son más de 200,000 a ca-
da número de resumen la computadora de Chemical Abs --
tracts le añade una letra para poder checar con más se-
guridad, esto es a partir de 1967 con el volumen 66.
Estas no deben ser confundidas con las letras asignadas
entre las columnas en los volúmenes anteriores. (6) -
Estos números de resúmenes con letras son a los que ha
cen referencia en cada número, volúmenes e Indice acu
mulados.
- RESUMENES.- El resumen incluye título -
del documento, la referencia bibliográfica completa, -

Table 1

Volume 84 • Number 3 • January 19, 1976

Volume 84 • Number 4 • January 26, 1976

CONTENTS

CODEN: CHABAS 84(3) 1-509 (1976)
ISSN: 0009-2758

ABSTRACT SECTIONS

Biochemistry Sections

1. Pharmacodynamics	12161
2. Hormone Pharmacology	12665
3. Biochemical Interactions	12936
4. Toxicology	13074
5. Agrochemicals	13301
6. General Biochemistry	13541
7. Enzymes	13856
8. Radiation Biochemistry	14162
9. Biochemical Methods	14221
10. Microbial Biochemistry	14389
11. Plant Biochemistry	14603
12. Nonmammalian Biochemistry	14844
13. Mammalian Biochemistry	14973
14. Mammalian Pathological Biochemistry	15319
15. Immunochimistry	15549
16. Fermentations	15629
17. Foods	15712
18. Animal Nutrition	15912
19. Fertilizers, Soils, and Plant Nutrition	16026
20. History, Education, and Documentation	16201

Organic Chemistry Sections

21. General Organic Chemistry	16309
22. Physical Organic Chemistry	16318
23. Aliphatic Compounds	16670
24. Alicyclic Compounds	16797
25. Noncondensed Aromatic Compounds	16872
26. Condensed Aromatic Compounds	16998
27. Heterocyclic Compounds (One Hetero Atom)	17027
28. Heterocyclic Compounds (More Than One Hetero Atom)	17178
29. Organometallic and Organometalloid Compounds	17451
30. Terpenoids	17580
31. Alkaloids	17581
32. Steroids	17590
33. Carbohydrates	17615
34. Synthesis of Amino Acids, Peptides, and Proteins	17685

ISSUE INDEXES

Indexes to this issue are listed at the back of this issue in the order listed below:

Keyword Index
Numerical Patent Index
Patent Concordance
Author IndexSections 35-40 covering Macromolecular Chemistry, Applied Chemistry and Chemical Engineering, and Physical and Analytical Chemistry appear in alternate issues of
CHEMICAL ABSTRACTS

CONTENTS

CODEN: CHABAS 84(4) 1-602 (1976)
ISSN: 0009-2758

ABSTRACT SECTIONS

Macromolecular Chemistry Sections

35. Synthetic High Polymers	17742
36. Plastics Manufacture and Processing	18109
37. Plastics Fabrication and Uses	18362
38. Elastomers, Including Natural Rubber	18617
39. Textiles	18967
40. Dyes, Fluorescent Whitening Agents, and Photoresistors	19149
41. Leather and Related Materials	19198
42. Coatings, Inks, and Related Products	19206
43. Cellulose, Lignin, Paper, and Other Wood Products	19403
44. Industrial Carbohydrates	19506
45. Fats and Waxes	19532
46. Surface-Active Agents and Detergents	19540

Applied Chemistry and Chemical Engineering Sections

47. Apparatus and Plant Equipment	19546
48. Unit Operations and Processes	19645
49. Industrial Inorganic Chemicals	19632
50. Propellants and Explosives	19906
51. Fossil Fuels, Derivatives, and Related Products	19913
52. Electrochemical, Radiational, and Thermal Energy Technology	20157
53. Mineralogical and Geological Chemistry	20273
54. Extractive Metallurgy	20601
55. Ferrous Metals and Alloys	20742
56. Nonferrous Metals and Alloys	21092
57. Ceramics	21318
58. Cement and Concrete Products	21457
59. Air Pollution and Industrial Hygiene	21509
60. Sewage and Wastes	21722
61. Water	21882
62. Essential Oils and Cosmetics	21961
63. Pharmaceuticals	21996
64. Pharmaceutical Analysis	22123

Physical and Analytical Chemistry Sections

65. General Physical Chemistry	22154
66. Surface Chemistry and Colloids	22489
67. Catalysis and Reaction Kinetics	22619
68. Phase Equilibria, Chemical Equilibria, and Solutions	22707
69. Thermodynamics, Thermochemistry, and Thermal Properties	22836
70. Nuclear Phenomena	22903
71. Nuclear Technology	23343
72. Electrochemistry	23588
73. Spectra by Absorption, Emission, Reflection, or Magnetic Resonance, and Other Optical Properties	23777
74. Radiation Chemistry, Photochemistry, and Photographic Processes	24333
75. Crystallization and Crystal Structure	24467
76. Electric Phenomena	24824
77. Magnetic Phenomena	25130
78. Inorganic Chemicals and Reactions	25256
79. Inorganic Analytical Chemistry	25320
80. Organic Analytical Chemistry	25540

ISSUE INDEXES

Keyword Index
Numerical Patent Index
Patent Concordance
Author Index

CA Abstracted Publications: Additions and Changes

Sections 1-34 covering Biochemistry and Organic Chemistry appear in alternate issues of **CHEMICAL ABSTRACTS**

Algunas de las secciones importantes en esta área son:

17—FOODS

WILLIAM MORRIS

24191 Structure and composition of cereal components as related to their potential industrial utilization. IV. Lipids. Welser, Evelyn J. (Univ. Illinois, Urbana, Ill.). *Ind. Cereals Symp. Proc.* 1973 (Pub. 1973), 161-206 (Eng). Edited by Pomeranz, Y. Amer. Ass. Cereal Chem., St. Paul, Minn. A review with 212 refs. is given. The lipid compn. of corn, sorghum, millet, wheat, barley, rice, and rye is discussed with respect to soap, detergent, protective coatings, rubber, pharmaceutical, cosmetic, and agrochem. manual. A. W. Hofer

Cereal Chem., St. Paul, Minn. Oat chem. and structure utilization of oat hulls for natural manul, carotenoid properties of oats, oat flour antioxidant effects, and uses of oats in cosmetics, pharmacy, and as a source of adhesives, enzymes, and gums are reviewed, with 87 refs. A. W. Hofer

24291q Determination and occurrence of cancerogenic polycyclic hydrocarbons in meat. Tuth, L. (Max von Pettkofer-Inst. Bundesgesundheitsamtes, Berlin, Ger.). *Mitteilung-Bl. GDCh (Ges. Deut. Chem.-Fachgruppe Lebensmittelchem.)* 1973, 126-50 (Huss). Edited by Kalinin, F. L. "Nauchoa Dumka", Kiev, USSR. A review with 154 refs. about the relations among plant tissue metals, tumor growth, and chem. plant growth regulators.

5—AGROCHEMICALS

RUTH L. HUSKEY AND HAROLD M. SPILL

22193h Disease of nematocidal fumigants and mortality of armatodes. Seinhorst, J. W. (Inst. Phytopath. Res., Wageningen, Neth.). *Neth. J. Plant Pathol.* 1973, 79:51, 199-6 (Engl.)



A review with 11 refs. Data from field expts. in which dichloropropene [20982-23-8] was injected into the soil and others in which diazomet (II) [533-74-6], mercuric azo sulf [187-42-8], or methoxyacetonitrile (MeNCS) [158-61-6]

Kieth, 1973, 126-50 (Huss). Edited by Kalinin, F. L. "Nauchoa Dumka", Kiev, USSR. A review with 154 refs. about the relations among plant tissue metals, tumor growth, and chem. plant growth regulators.

22113p Combined insecticidal and antiprotozoal action of some drugs. Huxley, W. N. (Liverpool Sch. Trop. Med., Univ. Liverpool, Liverpool/Lancs., Engl.). *Trop. J. Biomed. Sci. Res. Offic. J. Trop. Med. Hyg. Soc. India* 1971 (Pub. 1972), 30:1-10 (Engl.). Edited by Khan, Mushtaq A. Swets and Zeitlinger Publ., Amsterdam, Neth. A review with 25 refs. on sulfonamides, such as 3,3',4'-trichloro-p-aminodiphenylsulfonamide, which show some insecticidal activity in addn. to their antiprotozoal action.

18—FERMENTATIONS

R. J. ALLEGRA

24977h Production and biosynthesis of penicillin by *Streptomyces albogriseus*. Abou-Zeid, Abou-Zeid A.; El Dewany, Ahmed I. (Microbiol. Enzyme Chem. Res. Unit, Natl. Res. Cent., Cairo, UAR). *Zentralbl. Bakteriol. Parasiten., Infektions. Hyg., Abt. C* 1973, 126:77-81, 635-36 (Engl.). A review with 82 refs. on penicillin form and the chem. and phys. properties of penicillin. F. S. Carter

Henard, Max (Ec. Nat. Supér. Ind. Agric. Alim., Douai, Fr.). *Ess. (Novet)* 1973, 4(11), 512-26 (Fr.). A comparative study was made of methods of determining the gum content of several halless and in the male and female from them. The gum content of some samples produced in Europe vary from 2.8-3.5% in Denmark to 1.8-2.5% in France, and were lower in a sample of Australian latex. The characteristics

7—ENZYMES

22186c Comparative and evolutionary aspects of the control of phosphorylation. Fischer, Edmund H.; Cohen, Philip; Frosst, Michel; Muir, Larry W.; Neart, John C. (Dep. Biochem., Univ. Washington, Seattle, Wash.). *Bio. Conf. Ges. Deut. Naturforsch. Ärzte. Bn* 1971 (Pub. 1972), 11-23 (Engl.). Edited by Wieland, O. Springer, Berlin, Ger. A review with 61 refs. Phosphotriase a and b of the Pacific dogfish (*Squalus sucklii*), rabbit, and yeast are compared, and degrees of both identity and divergence are demonstrated. V. N. Nekrasov

binding between enzymes, which is under the control of metal-ions. The mechanism of regulation of penicillin synthase (ATransferase by intram. acetyltransferase under the influence of ornithine and arginine is summarized and discussed. I. Sankari

22186e Why are enzymes interconvertible? Haschke, Richard H.; Hoffmeyer, Ludwig, Jr. (Helmholtz, Inst. Physico Chem. Inst., Univ. Wurzburg, Wurzburg, Ger.). *Bio. Conf. Ges. Deut. Naturforsch. Ärzte. Bn* 1972, 12:10-15 (Engl.). Edited by Wieland, O. Springer, Berlin, Ger. A review with 32 refs. on the systems and general

33—CARBOHYDRATES

DAVID MORTON

25851s New developments in glycoside synthesis. Wulff, G. (Chem. Ges. Inst., Univ. Bonn, Bonn, Ger.). *Chem. Comm.* 1973, 4: 3-11, 40 (Engl.). A review with 32 refs.

25862i 6-Heteroaryl derivatives of 6-deoxy-D-glucose. Mc'nik, S. Ya.; Utkina, E. A.; Pridobanovskaya, M. N.; Savornik, N. N. (Inst. Ekol. Khim. Onkol., Moscow, USSR). *Zh. Org. Khim.* 1974, 10:4, 759-4 (Russ.). Heterocyclic gluco-

Chem., Univ. New South Wales, Kensington, and J. Chem. Soc., 1974, 2776, 1975-8 (Engl.). 1,2-O-isopropylidene-6-O-(2-hydroxyethyl)-6-deoxy-D-glucose and 1,2-O-isopropylidene-6-O-(2-hydroxyethyl)-6-deoxy-D-glucose were synthesized. The equi. const. for the formation of tridentate borate esters and the electrostatic interaction of borate ions, were detd., and arrived with the values extracted from conformational considerations, except for the 6-deoxy-2-methyl deriv., which form complexes other than tridentate ones. The structures of the complexes were detd. by NMR spectroscopy.

25870e Vibrational spectra of the 1,5-anhydro-pyranose Pitner, Larry J. (Inst. Paper Chem., Lawrence Univ., Appleton, Wis.). 1973, 411 pp. (Engl.). Avall. Publ. Microfilm, Ann Arbor, Mich., Order No. 74-1774. *Trans. Faraday Soc.* 1974, 70:8, 3733.

25871v Sulfur-containing carbohydrates. Synthesis of 1,3,4,6-tetra-thio-D-mannitol. McClelland, G. E.; Zartman, V. L.; Lertz, H. (Durham Univ., Durham, Eng.). *J. Chem. Soc., Chem. Commun.* 1974, 30-11, 1492 (Engl.). The di-thio-pyranose deriv. I, treated with p-tol-



furanose derivs. (I: R¹ = methyl-yl, carbazol-9-yl), R² = H, were obtained in 40% yield for treatment of II with either indolyl- or carbazolyl-sodium in DMF 1 hr at 20-25°. Acetylation of I gave 61 and 63% yields of the acetates (I: R¹ = Ac, I (k = carbazol-9-yl), R² = H) kept 4 days at 35-40° over Doweex 50 gave 32% glucopyranose deriv., which was acetylated to give 54%, III (k = carbazol-9-yl).

-nombre y afiliación de autores ó instituciones ó personas a las que se les asignan las patentes. Los resúmenes y títulos están en inglés. El idioma del artículo está señalado. Todos los autores serán escritos si no pasan de diez. Se proporciona la dirección del lugar dónde el trabajo fué hecho. En el congreso se proporciona la fecha en la cual se llevó a cabo, también la fecha de publicación. Para libros incluye — la referencia bibliográfica completa, el número de páginas y el costo. Para patentes el título puede ser aumentado o retitulado, se proporciona los nombres de los inventores y nombre a quién fué asignado el número de patente, una abreviatura que indicará el nombre del país donde fué otorgada esa patente, referencias cruzadas que proporcionan otros números de resumen.

(21)

INDICES.- Cada número semanal incluye cuatro Indices que son: KEYWORD INDEX, Author, Numerical Patent Index, y Patent Concordance. El Índice semestral que equivale a un volumen contiene los siguientes Indices: AUTHOR, CHEMICAL SUBSTANCE, GENERAL SUBJECT, FORMULA, INDEX OF RING SYSTEMS, PATENT & PATENT CONCORDANCE. Desde 1907 a 1956 fueron publicados Indices decenales, a partir de 1957 comenzaron a publicarse indices quinquenales (Ver Tabla 2). Estos Indices acumulados incluyen CHEMICAL SUBSTANCE, GENERAL SUBJECT, AUTHOR, NUMERICAL PATENT & FORMULA INDEX. También son incluidos un PATENT CONCORDANCE y un INDEX GUIDE, que incluye un INDEX OF RING SYSTEMS. Existen Indices colectivos especiales, 27 años de FORMULA INDEX de (1920-1946) y diez años de NUMERICAL

-PATENT INDEX TO CHEMICAL ABSTRACTS (1937-1946) (6) - (67).

OTRO MATERIAL.- Chemical Abstracts Service (CAS) provee explicaciones para el uso de sus resúmenes en las primeras páginas de cada uno de los Índices, con lo cual se facilitará el uso de los mismos, también provee una lista de abreviaturas y símbolos utilizados para sus resúmenes (Ver apéndice 1 Tabla 9).

REVISTAS INDIZADAS.- Una lista de todas las más de 14,000 revistas "indizadas" aparecen en el CAS. - Source Index (CASS 1) 1907-1974 que contiene el nombre de la revista su abreviatura y la biblioteca en Estados Unidos donde se puede encontrar.

Tabla 2.

CA Indices, Volúmen y CA Indices Colectivos

CA Índice	AÑO	CA Volúmen
1 ^a Índice Decenal	(IDI) 1907-1916	Volúmen 1-10
2 ^a Índice Decenal	(2DI) 1917-1916	Volúmen 11-20
3 ^a Índice Decenal	(3DI) 1927-1936	Volúmen 21-30
4 ^a Índice Decenal	(4DI) 1937-1946	Volúmen 31-40
6 ^a Índice Colectivo	(5CI) 1947-1956	Volúmen 41-50
7 ^a Índice Colectivo	(7CI) 1962-1966	Volúmen 56-65
8 ^a Índice Colectivo	(8CI) 1967-1971	Volúmen 66-75
9 ^a Índice Colectivo	(9CI) 1972-1976	Volúmen 76-85
10 ^a Índice Colectivo	(10CI) 1977	Volúmen 86-87
	1978	Volúmen 88-89
	1979	Volúmen 90-91
	1980	Volúmen 92-93
	1981	Volúmen 94,95
11 ^a Índice colectivo	(11CI) 1982	Volúmen 96,97

Ejemplo de Referencia Bibliográfica

- 1.— 84: 29298y Effect of transport phenomena on the shelf life
 2.— of a plastic carbonated beverage bottle. Gordon, G. A.; Hsia,
 3.— P. H. (Tech. Cent., Cont. Can Co., Chicago, Ill.). *Am. Chem.*
 4.— *Soc., Div. Org. Coat. Plast. Chem., Pap.* 1974, 34(1), 510-15
 5.— (Eng). Measurement of CO₂ (124-38-9) transport through films
 6.— and pressure loss and vol. increase of carbonated liqs. indicated
 7.— that steady-state conditions of mass transport through the bottle
 wall were only attained in weeks or months, and CO₂ diffusion
 through polyacrylonitrile copolymer resins was orders of magnitude
 less than through most polymers. Calcs. using Fick's law
 (Crank, J., 1956) were useful in predicting pressure losses due to
 transport phenomena and in sepg. sorption losses from permeation
 losses.

- 1.— No. de resumen
- 2.— Título
- 3.— Autor
- 4.— Institución
- 5.— Revista
- 6.— Idioma
- 7.— Resumen

.4.2.1.1.5 BIOLOGICAL ABSTRACTS.

- FECHA DE INICIO.- 1926
- EDITOR.- BIOSCIENCES INFORMATION SER
VICE OF BIOLOGICAL.
- PERIODICIDAD.- QUINCENAL.
- ESTRUCTURACION.- Por materia. En cada volú-
men, en el primer número se dá una clasificación de ma-
teria así como un SUBJECT GUIDE en cada fascículo. Por
separado se puede obtener una clasificación de materia
explicada más ampliamente.
- COBERTURA.- Cubre todo lo relacionado -
con Ciencias Biológicas y en relación con Ciencia y --
Tecnología de Alimentos cubre, aditivos, toxicología,-
nutrición, microbiología industrial, biodegradación, -
biosíntesis, fermentación, cereales, productos lacteos,
aceites y grasas, productos pesqueros, malta, frutas,-
carnes, almacenamiento, etc. Reportes, congresos, li-
bros, artículos, etc.
- ALCANCE.- INTERNACIONAL.
- LOCALIZACION DE MATERIAL.- Los resúmenes son numerados
consecutivamente a través de cada volumen. Todos los
índices refieren estos números.
- RESUMENES.- Resúmenes en Inglés. Los -
títulos están en su idioma original y en inglés. Si -
los sumarios están en otro idioma se indica, todos los
autores son dados así como la dirección del primer au-
tor. Los resúmenes dan una mejor explicación del con-
tenido del artículo.
- INDICES.- Son cuatro los índices:
Índice de autor. Es una lista alfabética de autores y

-coautores e instituciones.

Indice biosistemático. Lista de referencia de acuerdo a la totalidad de categorías taxonómicas. Cada organismo mencionado en el artículo está incluido, no necesariamente está incluido en el índice de materia. Los asteriscos indican una nueva taxa descrita o identificada.

INDICE DE MATERIA.- (B.A.S.I.C. Biological Abstracts, Subject in Context). Es un índice de palabras permutadas cuya particularidad es que la palabra se encuentre dentro del título y se ordena alfabéticamente por esa palabra pero a la izquierda y derecha de la misma se encuentran más palabras del título y además un título de resumen. El número de resumen aparecerá en este índice tantas veces como palabras clave-tengan. Este índice aparece en cada número así como un acumulado anual.

INDICE CRUZADA o CROSS (Computer Rearrangement of Subject Specialties) Permite que el que busca información encuentre conceptos en los cuales se le puede dar mayor énfasis. Las referencias se podrán encontrar bajo cada encabezamiento de Materia indicando el contenido de un artículo y el investigador podrá descubrir interrelaciones entre los artículos.

OTRO MATERIAL.- BIO RESEARCH INDEX (publicado mensualmente) provee acceso a documentos de investigación en adición a lo encontrado en BIOLOGICAL-ABSTRACTS, también tiene los cuatro índices que nos van a referir a referencias bibliográficas como: congresos, convenciones, revisiones, revistas de negocios y semi-populares, reportes de gobierno, etc.

REVISTAS INDIZADAS.- Más de 8,000 revistas se a
 realizan y publican en orden alfabético con su *CODEN
 y abreviatura, quién la publica con una Guía de Revisa
 tas Analizadas por BIOLOGICAL ABSTRACTS se publica a-
 nualmente y cubre lo reseñado de septiembre a octubre.

Ejemplo de Referencia Bibliográfica.

1. ————— 1977. ENTIS, PHYLLIS*, MICHAEL H. BRODSKY and ANTHONY ——— 2
 N. SHARPE. (QA Lab. Limited, 135 The West Mall, Toronto, Ontario M9C ——— 3
 1G2.) J. FOOD PROT 45(1): 8-11, 1982. Effect of prefiltration and enzyme ——— 5
 treatment on membrane filtration of foods.— Effects of prefiltration and enzyme
 and surfactant treatments on the filterability of foods were examined. The
 clarification of food suspensions, using a fine wire cloth prefilter, did not affect
 microbial recovery from the 87 food samples examined. One hundred and nine
 foods were clarified by prefiltration and then tested for their filterability
 through a 0.45 μ Hydrophobic Grid Membrane Filter: 68 could be filtered
 without any additional treatment. Of the remaining 41 foods, 39 were rendered
 filterable with an appropriate enzyme or surfactant treatment. The application
 of these procedures greatly enhance the practicality of membrane filtration for
 microbiological analysis of foods.

1.-No. de Resumen.

2.-Autores.

3.-Institución.

4.-Revista.

5.-Título

6.-Resumen

4.2.1.1.6. DISSERTATION ABSTRACTS INTERNATIONAL Sección B: THE -
SCIENCES AND ENGINEERING .

FECHA DE INICIO.- 1938.

EDITOR.- XEROX, University Microfilms.

PERIODICIDAD.- Mensual: Nombres anteriores :
MICROFILMS ABSTRACTS y DISSERTATION ABSTRACTS. Con el vo-
lúmen 27 se dividió en 2 secciones la A y B. (La sección
A cubre Ciencias Sociales y Humanidades).

ESTRUCTURACION.- Por materia. La tabla de con-
tenido está formada por una lista de algunas ciencias --
(Ej. Agricultura, química, Ciencia y Tecnología de Ali-
mentos, etc.) Pero cada una de las anteriores está divi-
dida en disciplinas más específicas (Ver Tabla 1).

COBERTURA.- Tesis doctorales en las cien-
cias e ingenierías enviada a UNIVERSITY MICROFILMS por -
instituciones en Estados Unidos, Canadá y Europa. No to-
das las instituciones envían sus tesis doctorales.

ALCANCE.- Contribuyen Instituciones en-
E.U.A., Canadá y Europa.

LOCALIZACION DE MATERIAL.- La numeración de resúmenes no
es usada. La persona que busca información deberá bus-
car por el índice de material el cual lo referirá a una-
dentro de la publicación, en cada página solo se encuen-
tran dos o tres referencias de Tesis con resumen por lo-
cual será fácil encontrar la referencia deseada.

INDICES.- Índice de Palabra Clave de Ti
tulo (Es una lista alfabética de palabras claves) es men-
sual. Bajo cada palabra clave aparecen los títulos de
tesis ordenados alfabéticamente, el autor, el número de-
página y la sección. Un Índice de autor es publicado --
mensualmente así como uno anual. Un Índice de materia -
acumulado y uno de autores que cubren 5 volúmenes son pu

-blicosados separadamente.

Tabla 1.
TABLE OF CONTENTS

The Table of Contents lists in alphabetical order the principal subject categories of the dissertations abstracted. For the convenience of readers a Keyword Title Index and Author Index is included following the abstracts

AGRICULTURE		ECOLOGY	1735-B
General	1681-B	ENGINEERING	
Animal Culture and Nutrition	1691-B	Aeronautical	1952-B
Animal Pathology	1696-B	Agricultural	1957-B
Forestry and Wildlife	1697-B	Biomedical	1958-B
Plant Culture	1688-B	Chemical	1952-B
Plant Pathology	1691-B	Civil	1970-B
Plant Physiology	1695-B	Electronics and Electrical	1979-B
Range Management	1697-B	Heat and Thermodynamics	1955-B
Wood Technology	1697-B	Hydraulic	1956-B
AGRONOMY	1697-B	Industrial	1956-B
ANATOMY	1709-B	Materials Science	1953-B
APPLIED MECHANICS	1944-B	Mechanical	2005-B
BIOLOGICAL OCEANOGRAPHY	1714-B	Metallurgy	2010-B
BIOLOGY	1715-B	Mining	2011-B
BIOPHYSICS		Nuclear	2012-B
General	1726-B	Petroleum	2015-B
Medical	1730-B	Sanitary and Municipal	2015-B
BOTANY	1731-B	System Science	2016-B
CHEMISTRY		ENTOMOLOGY	1742-B
General	1849-B	ENVIRONMENTAL SCIENCES	1803-B
Agricultural and Biological	1849-B	FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	1655-B
Analytical	1871-B	GENETICS	1747-B
Inorganic	1878-B	GEOCHEMISTRY	1767-B
Nuclear	1885-B	GEODESY	1769-B
Organic	1885-B	GEOLOGY	1769-B
Pharmaceutical	1903-B	GEOPHYSICS	1786-B
Physical	1904-B	GEOTECHNOLOGY	2018-B
Polymer	1911-B		
Water	1912-B		
COMPUTER SCIENCE	1945-B		

Ejemplo de Referencia Bibliográfica.

FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

- 1— ISOLATION, PURIFICATION AND CHARACTERIZATION OF
AN EXTRACELLULAR PROTEOLYTIC ENZYME OF
PLANOCOCCUS CITREUS Order No. 8124409—2
- 3— ALVAREZ, RICARDO JAVIER, Ph.D. The University of Florida, 1981. —4
- 5— 147pp. Chairman, J. A. Koburger —6

- 1.- Título de la tesis.
2.- No. para pedir copia.
3.- Autor y grado.
4.- Universidad y año.
5.- No. de páginas.
6.- Director de tesis.
7.- Resumen.

Planococcus citreus is a gram-positive marine bacterium commonly found in fresh and iced shrimp. Various studies have indicated that it may contribute to spoilage of this valuable marine resource. In order to understand the contribution of this organism to the degradation of shrimp as well as other proteins, an investigation was undertaken to study the extracellular proteolytic enzyme(s) of this organism. Results indicated that the major portion (95.0%) of the proteolytic activity resided in the extracellular fraction.

Under the conditions tested, maximum extracellular enzyme production occurred in Trypticase Soy Broth (TSB) as observed by the highest m value (units of enzyme activity per cell per hour). In addition, the cell-free broth obtained from *P. citreus* cells grown at 5 C for 108 hrs, 20 C for 72 hrs and 35 C for 36 hrs exhibited enzyme activity towards shrimp protein at all three enzyme-substrate incubation temperatures (5, 20 and 35 C).

P. citreus was grown in Trypticase Soy Broth with incubation at 20 C for 72 hrs. Centrifugation, ammonium sulfate precipitation, Sephacryl® S-200 Super-fine molecular sieve chromatography, DEAE-Sephadex® A-50 ion exchange chromatography and acrylamide gel electrophoresis were used to purify the extracellular enzyme(s). The enzyme was purified 26.50 fold (using the Fluorometric technique for activity measurement) and recovery of the enzyme was 43%. Gelatin and shrimp protein were used as substrates throughout the study. The molecular weight of the purified protease was approximately 25,000 as measured by Sephacryl® S-200 column chromatography and acrylamide gel electrophoresis.

Maximum activity of the enzyme was at pH 8 and 35 C. Ionic strengths of 0.15-0.83 had no effect on the activity of the extracellular enzyme. After 15 min of incubation at 65 C, the activity of the purified enzyme was destroyed. However, 1.0% of the enzyme activity still was present in the cell-free broth of *P. citreus* grown at 35 C for 36 hrs. In contrast, 15 min at 75 C was necessary to reduce the activity of the enzymes in the cell-free broth of *P. citreus* 99.0% when grown at 5 C for 108 hrs. When shrimp protein was used as substrate, sodium chloride concentrations of 0.0-0.5% increased enzyme activity, while concentrations of 0.5-1.5% decreased enzyme activity. However, when gelatin substrate was used, NaCl concentrations of 0-1.5% had no effect on enzyme activity. The activity of the purified enzyme decreased as the concentration of sodium bisulfite increased. Michaelis-Menten kinetics were followed when gelatin and shrimp protein preparation were used as substrates. The apparent K_m values for gelatin and shrimp protein were 0.95 mg/ml and 0.33 mg/ml, respectively. The apparent V_{max} values were 899.67 and 451.03 units of activity for gelatin and shrimp protein, respectively. Ferric chloride, mercuric chloride, potassium chloride, ethylene diamine, acetic acid, citric acid, cysteine, p-mercaptoethanol, potassium permanganate and formaldehyde inactivated the enzyme to some extent. Calcium chloride increased the activity of the extracellular proteolytic enzyme. Zinc chloride, p-Dioxone, manganese chloride and magnesium chloride had no effect on the activity of the enzyme. The proteolytic enzyme exhibited peptidase activity on various commercial synthetic dipeptides. The extracellular proteolytic enzyme produced by *P. citreus* was not induced by the presence of shrimp protein in the medium of growth. Enzyme production appeared to be related to the amount of growth of *P. citreus* in the medium.

4.2.1.1.7. FOOD ADLIBRA.

FECHA DE INICIO.- 1974.

EDITOR.- K & M Publications, Inc.,--
2000 Frankfort, Ave., Louisville, KY 40206.

PERIODICIDAD.- BIMESTRAL.

ESTRUCTURADO POR.- Materia y dentro de cada --
una de ellas por subtemas.

COBERTURA.- Cubre todas las áreas de A-
limento. pero le dá más énfasis a nuevos productos, -
mercadotecnia, desarrollo de nuevos ingredientes, mer-
cadotecnia y administración de alimentos, estadísticas
de alimentos, información gubernamental, información -
nutricional, investigación y tecnología, desarrollo de
empaques, métodos de ingeniería y procesamiento, compa-
ñías y asociaciones, etc. Cubre revistas, científicas,
técnicas, de mercadotecnia, administración, informes -
de gobierno, patentes, información de compañías, aso-
ciaciones y universidades.

ALCANCE.- INTERNACIONAL.

LOCALIZACION DE MATERIAL.- Es necesario localizar el -
tema general y dentro del tema buscar un subtema y re-
visar de igual forma todos los números publicados para
localizar la información. (Ver ejemplo 1).

RESUMENES.- En general son muy pequeños
pero no todas las referencias lo tienen, además propor-
ciona, el nombre de la revista, el volumen y número o-
mes de publicación, la página inicial y la final. Algo
diferente a los demás índices es que no tiene índice -
de materia y no indiza los autores. (Ver ejemplo 1).

INDICES.- Realmente no tiene Índice -

-de palabras clave, ni autores o instituciones, Únicamente las referencias bibliográficas aparecen bajo grandes temas y subdivididos en subtemas. (Ver ejemplo 1).

OTRO MATERIAL.- Este índice de resúmenes tiene un tesaurus muy completo llamado THESAURUS OF FOOD TERMS.

REVISTAS ANALIZADAS.- La lista completa de las revistas analizadas por el Food Adlibra aparecen en el -- (Apéndice 1 Tema 10).

Ejemplo 1.

FOODS

ADLIBRA

Key to the World's Food Literature

BIBLIOTECA
CENTRO DE INFORMACION
CIENTIFICA Y HUMANISTICA
U. N. A. M.

14 OCT. 1980



VOLUME VII, NUMBER 4

FEBRUARY 29, 1980

CONTENTS

NEW PRODUCTS	39	PATENT CHECKLIST	51
MANAGEMENT AND MARKETING NEWS	46	RESEARCH AND TECHNOLOGY	52
STATISTICS	48	PACKAGING DEVELOPMENTS	54
GOVERNMENT INFORMATION	49	PROCESSING AND ENGINEERING METHODS	55
NUTRITIONAL INFORMATION	50	COMPANY AND ASSOCIATION NEWS	56

NEW PRODUCTS ————— 1

- Food Technology 26(2), February 1980*
- p 99 Broth Plus condensed soups are being marketed nationally by Campbell Soup Co. in 3 new flavors: Chicken Broth, Vegetables, Chicken Broth & Rice, and Beef Broth & Barley (also Food Product News Letters, January 1980, p. 16)
- p 99 Tropical Products (Australia) has new fruit salad in foodservice markets.
- p 102 Carell, INC. has a line of salad condiments called Tasty Toppers.

PRODUCT MARKETING ————— 2

- Advertising Age, February 11, 1980*
- p 3, 4, 5 The baked potato is emerging as a restaurant entree and a fast food menu entry as well as the basis for main dishes at home. According to industry sources, baked potato restaurants are cropping up all around the country.

- 1.-Tema general.
- 2.-Subtema.
- 3.-Revista.
- 4.-Páginas de revista.
- 5.-Resumen.

4.2.1.1.8. ENGINEERING INDEX.

- FECHA DE INICIO.- 1884-
- EDITOR ENGINEERING INDEX, INC.
- PERIODICIDAD.- MENSUAL, con un Índice Anual Acumulado.
- ESTRUCTURADO.- Por materia, Lista de encabezados de materia y subencabezados proveen una guía para el usuario.
- COBERTURA. Ciencia aplicada, ingeniería y técnica, así como diseño, construcción, mantenimiento. En el área de alimentos cubre todo lo referente a equipo para procesos de alimentos, además de empaque y empaque, así como almacenamiento de productos alimenticios, (Ver ejemplo 1.) Analiza conferencias, libros, monografías, estándares y artículos de revistas.
- ALCANCE.- INTERNACIONAL.
- LOCALIZACION DEL MATERIAL.- A cada referencia se ha asignado un número de identificación, las que están ordenadas en estricta secuencia numérica, que usted encontrará fácilmente.
- RESUMENES.- Títulos y resúmenes en inglés, las referencias vienen acompañadas de buenos resúmenes. Se indica el número de referencia de la bibliografía, - así como la dirección del primer autor.
- INDICES.- Cada número mensual contiene las referencias bibliográficas ordenadas por materia, y Índice de autores. Anualmente se edita uno acumulado. También tiene un Índice de instituciones, todos ellos nos refieren al número de resumen. Los números de resumen son diferentes de los índices mensuales al Índice -

-anual. Hay que tener cuidado con esto, existe un índice en donde se relacionan los números de los resúmenes mensuales con los del Índice anual.

OTRO MATERIAL.- Las instrucciones para el uso del Engineering Index aparecen publicados en la parte 1 del volumen anual y de los números mensuales.

REVISTAS INDIZADAS.- La lista completa de revistas analizadas se encuentra en la parte 1 del volumen anual.

Ejemplo 1.

1. **FOOD PRODUCTS** See Also CHROMATOGRAPHIC ANALYSIS; ECOSYSTEMS; HEALTH CARE; LEAD AND ALLOYS--Environments' Impact; SOIL POLLUTION--Analysis

2. **89967** GLUCOSE ISOMERASE PRODUCTION OF HIGH-FRUCTOSE SYRUPS. The purpose of this chapter is to review the development of glucose isomerase technology in producing fructose syrups from starch. Emphasis is placed on comparing the different enzymes and fermentation techniques used rather than describing any particular commercial system in detail. 182 refs.

6. Author: Richard L. Chaston; Curt Priests; Co. Inset Cobble, Wilkes; Scheybal; Barn. *J. Appl. Biochem. Bioproc.* v 2 1979 p 97-155.

89968 STARCH HYDROLYSIS WITH SOLUBLE AND IMMOBILIZED GLUCOAMYLASE. This review sets forth the properties, industrial use, and potential of glucoamylase, one of the main enzymes employed in starch hydrolysis. There are few enzymes, other than glucose isomerase, that have reached such commercial importance in such a relatively short time. Few enzymes have offered such fertile ground as objects of research. It remains to be seen whether much of this research attains commercial usage as the starch hydrolysis industry expands in size. 114 refs.

Bally, Peter J. (Geneva State Univ., Avenel). *Appl. Biochem. Bioproc.* v 2 1979 p 185-207.

89969 THERMO-ELASTIC BEHAVIOR OF AVIAN EGGS. This paper examines the thermally induced stresses in the hen's egg shell resulting from the incubation process. Specifically, the role of the volumetric expansion of the fluid (yolk and albumen) and gas (air cell) enclosed by a porous shell is considered. For an idealized spherical shape two extreme cases are explored: an impermeable shell which prevents the escape of compressive air, the air cell; a completely porous shell which does not restrain the escape of the air in the air cell. Refs.

1.- Tema.

2.- No. de resumen.

3.- Título

4.- Resumen

5.- No. de referencias.

6.- Autor.

7.- Institución

8.- Revista.

4.2.1.1.9. OCEANIC ABSTRACTS

FECHA DE INICIO.- 1964.

EDITOR.- Cambridge Scientific Abstracts.

PERIODICIDAD.- BIMESTRAL. Esta publicación ha tenido varios nombres a través de los años, los nombres son: OCEANIC INDEX, OCEANIC INDEX CITATION JOURNAL WITH ABSTRACTS. El formato ha variado algo a partir de que comenzó a publicarse.

ESTRUCTURADO.- Por Materia.

COBERTURA.- Ingeniería pesquera, Piscicultura en general, desalinización, oceanografía, contaminación marina, meteorología, etc.

ALCANCE.- INTERNACIONAL.

LOCALIZACION DEL MATERIAL.- A cada entrada se le asigna un número de acceso, este número consta de 3 partes: uno indica el año, otra parte el número de resumen en ese volumen y por último una letra que indica la sección. La numeración de los resúmenes es consecutiva durante el año y comienza con otro año o volumen.

RESUMENES.- Resúmenes en inglés. Los títulos están en inglés y si es que el artículo original está en otro idioma, se indica el idioma. Si contiene sumarios en otros idiomas también se indica. Se proporcionan los autores y la dirección del primer autor. Los símbolos, abreviaturas, prefijos y acrónimos, aparecen en las primeras páginas de cada uno de los índices.

INDICES.- Contiene un Índice por materia, que contiene las palabras claves del artículo, así como el número de resumen correspondiente. También existe un Índice de autores que contiene a los autores e institu --

-ciones que aportaron trabajos para este Índice. Contiene un Índice Taxonómico por organismo. Anualmente se publica un Índice de Materia y de autores por volumen, pero también existen Índices por materia acumulados cada 4 años.

OTRO MATERIAL.- Cada publicación contiene en las primeras páginas información acerca del OCEANIC ABSTRACTS, lista de acronismos, abreviaturas, prefijos, símbolos y calendarios de eventos.

REVISTAS INDIZADAS.- La lista completa de las revistas analizadas aparecen en el primer número del volumen.

Ejemplo de Referencia Bibliográfica.

- 2
1
- 1-41-067190 Food From the Sea: Aquaculture in the United States (in English) SEA TECH., Vol. 22, No. 8, Aug. 1981, pp. 40-42 3
- 4- From 1974 to 1979, the total world aquaculture output was approximately doubled. In the same time span, the amount of seafood produced in the U.S. remained almost unchanged. As the figures show, Americans are not, for the most part, a seafood loving people. Although an estimated one-fifth of the world's fishery resources lie within 200 miles of the United States, each American consumes an average of only 15 pounds of seafood per year. By comparison, in Japan an estimated 70 pounds of seafood per person is consumed annually.

- 1.- No. de acceso.
- 2.- Título.
- 3.- Revista.
- 4.- Resumen.
- 5.- Idioma.

4.2.1.1.10 AQUATIC SCIENCES AND FISHERIES ABSTRACTS.

- FECHA DE INICIO.- 1971.
- EDITOR.- AQUATIC SCIENCES AND FISHERIES INFORMATION SYSTEM (IFIS).
- PERIODICIDAD.- MENSUAL. Formado por unión de: CURRENT BIBLIOGRAPHY FOR AQUATIC SCIENCES AND FISHERIES, 1958-1971 (desde abril de 1958 apareció bajo el nombre de: CURRENT BIBLIOGRAPHY FOR FISHERIES SCIENCES Y AQUATIC BIOLOGICAL ABSTRACTS, 1959-1971.
- ESTRUCTURADO.- Por grandes áreas pero subdividido en pequeños temas.
- COBERTURA.- Pesquería, acuicultura, productos acuáticos y su utilización. Dentro de esta sección cubre Tecnología de Alimentos, estándares y calidad de los mismos, además cubre información sobre oceanografía, limnología, biología y ecología marina, analiza revistas, libros, tesis, reportes técnicos y congresos.
- ALCANCE.- INTERNACIONAL.
- LOCALIZACION DE MATERIAL.- Las referencias son numeradas consecutivamente a través del volumen.
- RESUMENES.- Los títulos y resúmenes son en inglés, si los títulos están en caracteres cirílicos u otros alfabetos, son traducidos. El idioma del artículo así como los idiomas de los sumarios son indicados; la dirección del primer autor es proporcionada. Estos resúmenes están distribuidos de acuerdo a la estructura de las áreas y subáreas de las dos secciones del Aquatic Sciences and Fisheries Abstracts.
- INDICES.- Hay anuales y mensuales, Índice de autores, materia, taxonómico, geográfico. El Índice

-ce Taxonómico está ordenado alfabéticamente con los -- nombres comunes de organismos. El Índice geográfico es tá dividido en tres secciones : lagunas, tierra y mar. Todas las secciones están ordenadas alfabéticamente por nombre de la ciudad. Las palabras clave controladas o descriptores bajo los cuales está organizado el Índice de materia están basados en un "Tesaurus" elaborado por la FAO.

OTRO MATERIAL.- Una lista de abreviaturas y símbolos utilizados en los resúmenes o en los idiomas - aparecen en cada publicación mensual.

Ejemplo de Referencia Bibliográfica.

- 1 ----- Food technology
- 2 ----- 4826-1Q12 Instrumental Analysis of Seafood Composition. ----- 3
- 4 ----- E.T. Rayner, H.P. Dupuy, M.G. Legendre, R.M. Goodner, J.A. Cook, A.F. Navak, D.J. Tolsted (USDA-SEA Southern Reg. Res. Cent., P.O. Box 19687, New Orleans, LA 70179.
- 5 ----- JOURNAL FOOD SCI., vol. 47, no. 1, Jan-Feb. 1967, pp. 76-78.
- 6 ----- J.S.M.
- 8 ----- Seafood products such as fish, crabs, shrimp and the aqueous solution from oysters, were analyzed for volatile content by direct gas chromatography and mass spectrometry. Compounds were detected and identified which appear to be associated with freshness quality of the products. The data obtained suggests that the changing composition attending storage of seafood products can be effectively and rapidly analyzed by objective instrumental means.

- 1.- Tema.
- 2.- No. de acceso.
- 3.- Título.
- 4.- Autores.
- 5.- Institución.
- 6.- Revista
- 7.- Idioma.
- 8.- Resumen.

4.2.1.1.11. OFFICIAL GAZETTE OF THE UNITED STATES PATENT AND TRADEMARK OFFICE.

FECHA DE INICIO.- 1904

EDITOR.- U.S. DEPARTMENT OF COMMERCE.

PERIODICIDAD.- SEMANAL.

ESTRUCURADO.- Por tres grandes áreas que --
son: Mecánica y Temas generales, Química, Electricidad. Una sección de Diseños Patentados y dentro de cada sección viene ordenado por más de 300 clases de patentes. Dentro de cada clase se divide por subclase, que son más de 90,000 (MAIZELL 39).

COBERTURA.- En Ciencia y Tecnología de Alimentos cubre todas las áreas de procesos, maquinaria o equipo. (22) Las áreas son: bebidas, fermentación de alimentos o material comestible, procesos, composición de productos lácteos, cereales, enlatados, deshidratación, frutas, vegetales, vinagre, etc., todo este material que da cubierto en la clase 99 y 426 (Ver apéndice 1 Tabla 11). Todas las clases de Patentes y para conocer las subclases de las clases 99 y 426. (Ver apéndice 1 Tabla 11). Cubre información en todas las áreas de Ciencia y Tecnologías. Ejemplo de una patente (Ver página), ejemplo de un diseño patentado (Ver página). Cubre exclusivamente patentes de los Estados Unidos. (43)

ALCANCE.- INTERNACIONAL.

LOCALIZACION DE MATERIAL.- Es localizado por el número de la patente asignada. Este número es progresivo a través de los años; en la actualidad van en el número de patente 4,330,000 aproximadamente.

RESUMENES.- Contiene el número de la pa-

-tente, el nombre de la misma, el inventor, la institución o persona a la que se le cede la patente, fecha de aplicación, la clasificación internacional de la patente, la clasificación de patente en Estados Unidos, el número de reclamos y a continuación viene a veces un dibujo de lo patentado, por último un resumen bastante abundante sobre el tema.

INDICES.-

Semanalmente aparecen 3 Indices que son: a) Un Indice de las personas a las que se les otorgó la patente durante esa semana en orden alfabético, b) la clasificación de patentes usadas durante esa semana, y c) un Indice Geográfico de las direcciones de los inventarios. Se publica un Indice anual que se llame 1.- Annual U.S. Patent Office Index of Patent dividido en dos partes: La primera parte es una lista alfabética de las personas a las cuales le fueron asignadas las patentes en el año o sea un Indice de autores de patentes, la segunda parte es un Indice de materias de invenciones o "INDEX TO SUBJECTS OF INVENTIONS".

(67)

OTRO MATERIAL.-

Para ubicar las clases y subclases respectivas a un tema se debe utilizar el INDEX-TO CLASSIFICATION. (Ver ejemplo 1.)

INDEX TO CLASSIFICATION

	Class	Subclass		
Food (See Type)	426			
Animal foodstuffs	D 1	27		
Animal mastication aids	D 30	42		
Canning	426	397 -		
Filing receptacles	141			
Cereal popping	99	323 4		
Conductivity control	99	DIG 11		
Cooking apparatus	99	324 -		
Cooking digest	99	DIG 5		
Dairy food treatment	99	452		
Drugs	D 1			
Dehydration	426	443 -		
Edible containers	D 1	2		
Edible laminated product making	99	430 1		
Enclosed modified atmosphere				
Freezing	99	467		
Food mixer-grinder blenders	D 7	153 -		
Fruit and vegetable cutters	D 7	147		
Held racks for food preparation	D 7	99 -		
Inedible slab or holder &	D 1	22		
Induction heating	99	DIG 14		
Live stock	426	435 -		
Means to treat food	99	485 -		
Non-cooking heat treatment	99	483		
Non protein nitrogen	99	2		
Preparation or drying				
machines	D 15	92 -		
Preparing and treating (See type)				
Apparatus	99			
Preserving	426			
Spiced foods	99	DIG 3		
Processes Compositions &				
products	426			
Storage receptacle household	D 7	76 -		
Strip or stick form	D 1	21		
Temperature responsive	99	DIG 1		
Vinegar making	99	323.12		
Foodstuffs				
Drugs	D 1			

APRIL 6, 1982

CHEMICAL

243

4,323,543

COLORANTS FOR LIPID-BASED FOODLE COMPOSITIONS AND LIPID-BASED COMPOSITIONS MADE THEREFROM

Kenneth B. Bass, Evanston, and Robert G. Agosto, Chicago, both of Ill., assignors to National Can Corporation, Chicago, Ill.

Division of Ser. No. 967,972, Dec. 11, 1978. This application Nov. 20, 1980, Ser. No. 208,552
Int. Cl.⁷ A23L 1/275

U.S. Cl. 424-290

7 Claims

1. A dry, edible, non-toxic food color blend pigment composition for imparting a brown coloration to lipid-based food products which comprises a pulverulent admixture of a water soluble, lipid insoluble caramel powder and, as a color enhancer, a pulverulent FD&C Yellow No. 6 lake.

4,323,544

METHOD OF PREPARING ANIMAL FEEDS

Earel F. Saldien, Fort Wayne, Ind., assignor to Central Soya Company, Inc., Fort Wayne, Ind.

Continuation-in-part of Ser. No. 90,285, Nov. 1, 1979, abandoned. This application May 21, 1980, Ser. No. 152,040

Claims priority, application Netherlands, Mar. 26, 1980, 8801790

Int. Cl.⁷ A23K 1/18

U.S. Cl. 424-280

2 Claims

1. A method of preparing animal feeds consisting essentially of providing a multiple ingredient mixture having a particle size less than about 0.80 mm. and continuously introducing a dry stream of said mixture having a predetermined moisture content into a disk pelletizer inclined at an angle from about 42° to about 46° relative to the horizontal and rotating said pelletizer at a speed effective to produce agglomerated balls while simultaneously introducing separately a stream of water into said disk pelletizer with both streams being at room temperature and atmospheric pressure, and continuously removing balls and drying said balls to provide a product having a bulk density ratio of ball to said ingredient mixture of from about 0.60 to about 0.95 on the same moisture content basis, said mixture including milk particles present at least in an amount of about 30% of said mixture and having a particle size less than about 0.2 mm., and the ball diameter being about 3 mm. whereby a milk replacer is achieved which is reconstitutable with water to milk consistency in about one minute without substantial agitation.

4,323,546

PROCESS FOR THE PRODUCTION OF PASTA PRODUCTS PACKED READY FOR SALE IN SERVING PORTIONS IN PACKAGES

Jeanf. Mamer, Uzwil, Switzerland, assignor to Gebrueder Buchler A.G., Uzwil, Switzerland

Filed Feb. 14, 1980, Ser. No. 121,520

Claims priority, application Switzerland, Feb. 15, 1979, 1499/79

Int. Cl.⁷ A23L 1/16; F26B 3/04, 11/18; B65D 23/00

U.S. Cl. 424-390

8 Claims

1. A process for automatically producing pasta products packaged for sale in individual serving portions, comprising the steps of:

positioning groups of interconnected first package portions for movement along a feed path, each first package portion being of porous material to allow circulating air to flow therethrough;

depositing individual servings of predetermined pasta products directly onto the groups of first package portions, each first package portion including predetermined recesses thereon for receiving individual servings of the pasta products;

advancing the groups of first package portions and servings of pasta products thereon into a dryer;

circulating dry air through and around the first package

portions substantially to dry the servings of pasta products thereon while in the dryer, and removing the first package portions and dried servings of pasta products thereon from the dryer.



separating the groups of first package portions into individual first package portions each having a plurality of individual servings of dried pasta products thereon; and combining the separated first package portions with second package portions to complete packaging of the individual servings of pasta products.

4,323,546

THERMALLY-PROCESSABLE FLEXIBLE PACKAGE AND PROCESS FOR USING SAME

Flores E. Long, Mount Vernon, Ohio, assignor to Ludlow Corporation, Needham Heights, Mass.

Filed Oct. 28, 1980, Ser. No. 198,349

Int. Cl.⁷ B65D 31/02, 35/06, B65D 33/02

U.S. Cl. 424-412

4 Claims



1. In a pouch for use in the packaging and subsequent secure transporting of food, the improvement wherein said pouch is formed of two flexible sealable wall panels, said pouch each being formed of an inner sheet and an adjacent outer sheet and said panels and the sheets from which they are formed being sealed together about the lateral and bottom edges of said pouch and said panels being unsealed to each other across their upper edges to form an open topped pouch; said inner sheet and adjacent outer sheet of each panel being unsealed to each other between the lateral and bottom edges to define an unsealed space; the upper edge of each said wall panel comprising a major central portion therealong, which comprises a sealed edge shield, formed of the upper edge of said inner sheet and said outer sheet of each said panel being sealed together, said shield forming means to prevent contamination of said space between said inner sheets and said adjacent outer sheets during pouch-filling; and unsealed conduit means to vent said space between each of said inner sheets and each adjacent outer sheet, said conduit means being formed at the sides of each panel and between the ends of each said shield means and a sealed lateral edge adjacent to said shield means.

4. It is a process for packaging food in a flexible sealable

4.2.1.1.12. DERWENT BIOTECHNOLOGY ABSTRACTS.

- FECHA DE INICIO.- 15 de Julio de 1982.
- EDITADO POR.- DERWENT PUBLICATION LIMITED.
- PERIODICIDAD.- MENSUAL.
- ESTRUCTURADO.- Por áreas y dentro de cada una de éstas por subáreas.
- COBERTURA.- Biotecnología en todos sus aspectos, manipulación genética a través de ingeniería genética y fermentaciones. Todos los usos industriales de microorganismos, enzimas o cultivos de células, producción de alimentos fermentados y bebidas; purificación de aguas, etc. Cubre revistas, congresos, reportes y patentes de 13 países.
- ALCANCE. INTERNACIONAL.
- LOCALIZACION DE MATERIAL.- Se localiza teniendo el número de resumen obtenido en los índices de autores y materia. Este número consta de dos partes: el año del volumen y el número de resumen.
- RESUMENES.- Proporciona el título del artículo en inglés y al final del mismo, entre paréntesis, se indica el idioma, los autores y la dirección del primer autor. El resumen de la referencia es bastante específico y abundante, al final se indica el número de referencia bibliográfica reportados en la bibliografía del documento.
- INDICES.- Cada mes se publican Indices de autores y de materia, los cuales proporcionan los números de los resúmenes. El Índice de materia utiliza palabras controladas.
- OTRO MATERIAL.- En las primeras páginas del-

DERWENT BIOTECHNOLOGY ABSTRACTS



CONTENTS

A MICROBIOLOGY		G ENERGY	
A1 Genetics	1	G1 Fuels	58
A2 Fermentation	14	H OTHER CHEMICALS	
B ENGINEERING		H1 Polymers	62
B1 Biochemical Engineering	16	H2 Polyunsaturates	62
C CHEMISTRY		H3 Solvents	64
C1 Analysis and Structure	22	H4 Miscellaneous Chemicals	64
D PHARMACEUTICALS		J CELL CULTURE	
D1 Antibiotics	33	J1 Animal Cell Culture	66
D2 Hormones	39	J2 Plant Cell Culture	69
D3 Interferon	40	K BIOCATALYSIS	
D4 Vaccines	41	K1 Isolation and Characterization	70
D5 Other Pharmaceuticals	44	K2 Application	86
E AGRICULTURE		L PURIFICATION	
E1 Biological Control Agents	48	L1 Downstream Processing	80
E2 Nitrogen Fixation	48	M WASTE DISPOSAL	
E3 Pesticides	50	M1 Industrial Waste Disposal	92
E4 Cultivation in-vitro	52	Author Index	99
E5 Agriculture, Other	53	Corporate Affiliate/Patentee Index	103
F FOOD		Subject Index	104
F1 Food Additives and BCP	53		

-índice se proporciona una descripción general, número de fuentes de información, abreviaturas de idiomas y - ejemplo de como interpretar las referencias bibliográficas.

Ejemplo de Referencia Bibliográfica.

F1 - FOOD ADDITIVES & SCP

- 1 ——— 21-00212 F1 ————— 2
- 3 ——— Quantitative estimation of intracellular neutral lipids of the yeast *Lipomyces starkeyi* - a sensitive and reliable method utilizing a tower shaped mixer and a diagnostic triglyceride assay kit (En: ————— 4
- 5 ——— Naganuma T; Usuka Y; Tanaka K; Department of
- 6 ——— Fermentation Technology, Faculty of Engineering
- 7 ——— Yamanashi University, Takeda-4, Kofu 400, Japan.
- 8 ——— *Agric. Biol. Chem.* (1982) 5, 1213-17.
- 9 ——— A simple and sensitive method for the assay of intracellular neutral lipids of the yeast *Lipomyces starkeyi* IAM 4753, was developed. The yeast was grown under aerobic conditions in simple glucose-mineral salts medium. The disrupted cell suspension was assayed for neutral lipid content by a Cleantech TG assay kit (Iatron Laboratories Inc. Tokyo). The principle of this one step color reaction assay was based on the specific enzymatic estimation of glycerol which is liberated from neutral lipids by the action of lipoprotein lipase. Shaking time, washing, freeze storage and pH effects were investigated. No effect of pH on cell disruption was detected within the range 1.6-6.8. 20 minutes was the time chosen for cell disruption and homogeneous dispersion of intracellular neutral lipids. Addition of various detergents (sodium laurylsulfate, sodium deoxycholate and polyvinylalcohol) did not improve the experimental results. (16 ref)

- 1.- No. de acceso.
- 2.- Tema.
- 3.- Título.
- 4.- Idioma.
- 5.- Autores.
- 6.- Institución.
- 7.- Revista.
- 8.- Resumen.
- 9.- No. de referencias.

4.2.1.1.13. POLLUTION ABSTRACTS.

FECHA DE INICIO.- 1970.

EDITOR.- CAMBRIDGE SCIENTIFIC ABSTRACTS.

PERIODICIDAD.- BIMESTRAL.

ESTRUCTURADO.- Por materia.

COBERTURA.- Diferentes causas de contaminación de alimentos, además de determinaciones analíticas de metales pesados. También cubre contaminación de aire, marina, aguas, dulces, tratamiento de aguas residuales, toxicología; contaminación por ruidos, radiación, ambiental, de la tierra.

ALCANCE.- INTERNACIONAL.

LOCALIZACION DE MATERIAL.- A cada entrada se le asigna un número de referencia que consta de tres partes: a) año, - b) número de publicación y c) capítulo abreviado. Los - Indices de materia, autores e instituciones siempre se - refieren a este número de referencia.

RESUMENES.- Estos resúmenes son muy claros y no exceden de 200 palabras, tanto el título como el resumen están siempre en inglés, cuando el artículo original está escrito en otro idioma diferente, se hace una indicación al final del título. Se proporcionan además los autores y la dirección de la institución.

INDICES.- Contiene un Índice de materia, y uno de autores que aparece en cada número publicado, - así como, al final del año en un Índice acumulado.

OTRO MATERIAL.- Las primeras páginas de cada - índice contienen información acerca del Pollution Abs - tracts: como se usa el índice, acrónimos, abreviaturas, prefijos, símbolos y calendarios de eventos.

REVISTAS INDIZADAS.- Aparece una lista de las revistas analizadas en cada uno de los índices.

Ejemplo de Referencia Bibliográfica.

- 1 ———— 82-0000P Antimicrobial and Biostimulating Factors, Less Known
 2 ———— Components of Natural Foodstuffs. Factori Antimicrobieni si Biostimulanti
 Elementari Putini Cunoscuti din Produsele Alimentare Naturale. ———— 3
 4 ———— [Ro:ro,es] by V. Gheorghiu (Inst. Igiene Sanatate Publica, Bucuresti) ———— 6
 5 ———— IGIENA, vol. 30, no. 3, Jul.-Sep. 1981, pp. 253-260.
 6 ———— A synthesis is presented, of results obtained by various authors, as well as
 the personal experience of the author, concerning the effects of some tissues
 and cells as antimicrobial and biostimulating factors in nutrition, and in non-
 specific immunologic reactions. New approaches are considered in anti-
 infectious research by potentiating the systems of antimicrobial defense,
 both of the humoral and of the cellular type. Some of the results have immediate
 applicability.

- 1.- No. de acceso.
- 2.- Título en inglés.
- 3.- Título en el idioma original.
- 4.- Idiomas.
- 5.- Autor.
- 6.- Institución.
- 7.- Revista.
- 8.- Resumen.

4.2.1.2. Indices Bibliográficos. Estos índices al igual que los índices de resúmenes analizan e indizan referencias bibliográficas primarias.

La gran diferencia entre uno y otro, es que los Índices Bibliográficos son más actuales y no proporcionan resúmenes, esto puede ser algo bueno y malo a la vez - ya que el título de las referencias bibliográficas muchas veces no indican realmente el contenido del artículo, y por lo tanto, ocasionan pedir documentos que no van a satisfacer nuestras necesidades. Pero obtener información rápidamente puede evitar hacer duplicaciones en investigaciones y además estamos actualizados con los más recientes avances del área de interés. Lo que ocasiona que el que requiere información se encuentra en un gran dilema, o sea, si desea toda la información sobre un área y recupera información en Índices de resúmenes será más efectiva la selección de referencias bibliográficas, pero no estará actualizado. Si desea estar actualizado no tendrá tan extensa recuperación de información ni tendrá los resúmenes para poder discernir si la referencia bibliográfica vale la pena recuperarla. Por lo cual se sugiere cuando se realice una búsqueda retrospectiva de cualquier tema - se usen las dos fuentes de información.

4.2.1.2.1. CURRENT CONTENTS / AGRICULTURE, BIOLOGY & ENVIRONMENTAL SCIENCES.

- FECHA DE INICIO.- 1957.
- EDITOR.- INSTITUTE FOR SCIENTIFIC INFORMATION. 3501 MARKET ST., UNIVERSITY CITY SCIENCE, -- PHILADELPHIA, PA. 19104, U.S.A.
- PERIODICIDAD.- SEMANAL.
- ESTRUCTURADO.- Por Materia (Ver ejemplo 1), la lista de materias aparece en las primeras páginas.
- COBERTURA.- Tecnología de Alimentos, procesos de alimentos, nutrición, ciencia, tecnología pesquera, ingeniería agrícola, química agrícola, lácteos - tecnología, conservación, agronomía, oceanografía, fruticultura, horticultura, entomología, etc.
- ALCANCE.- INTERNACIONAL.
- LOCALIZACION DEL MATERIAL.- La clasificación numérica no es usada. Se localiza por el número de páginas de el Current Contents y después por el número de página en la tabla de contenido de la revista analizada. (Ver ejemplo 2).
- RESUMENES.- No tiene. Proporciona siempre el título del artículo en inglés, el nombre de la revista se da en el idioma original. Proporciona todos los autores y página inicial, el nombre de la revista, el volumen, número, mes y año de publicación al inicio de la tabla de contenido.
- INDICES.- Cada semana se edita un índice de materia y un índice de autores que proporciona la dirección del primer autor. (Ver ejemplo 3 y 4).
- OTRO MATERIAL.- Cada semana aparece un artículo

-lo del presidente de ésta compañía, además de una sección de libros y de noticias de artículos de divulgación.

REVISTA INDIZADAS.- Aparecen en algunos de los Current Contents una lista de revistas analizadas y quién es su editor, se distingue en que número de Current Contents ésta porque aparece una línea en el lomo de la publicación.

Ejemplo 1.

In This Issue of CC/AB&ES

Current Contents	8	Agricultural Chemistry	65
ISI Press Digest	18	Plant Sciences	65
Chilton Crosses	23	Search Service Advertisement	88-1
Current Book Contents	25	Entomology/Pest Control	70
Interdisciplinary	27	Animal Sciences	70
Biological	29	Food Chemistry	70
Aquatic Sciences	38	Food Microbiology	70
Environment/Ecology	42	Author Index & Address Directory	120
Agriculture/Agronomy	58	Publisher Address Directory	140

Ejemplo 2.

1 — 103431 Journal of Dairy Science
 Abstracts in English
 VOL. 65 NO. 3 MARCH 1982

RESEARCH PAPERS

Quantitative Determination of Total Protein, Casein, and Whey Protein of Processed Dairy Products
 P. W. Douglas, Jr., J. Tobias, M. L. Gomez, M. M. Farrell, Jr., and L. F. Edmondson . . . 339

2 — Effect of Fermentation on Lactose, Glucose, and Galactose Content in Milk and Suitability of Fermented Milk Products for Lactose Intolerant Individuals
 L. Alm . . . 346

3 — Effect of Fermentation on B-Vitamin Contents of Milk in Sweden
 L. Alm . . . 353

Effect of Sodium/Potassium (3:1) Chloride and Low Sodium Chloride

CURRENT CONTENTS AB&ES, Vol. 13 #19, May 10, 1982
 (1982 No. 19)

CONTINUED 101

- 1.- Nombre de Revista.
- 2.- Título.
- 3.- Autor.
- 4.- Páginas.

4.2.1.2.2. BIBLIOGRAPHY OF AGRICULTURE.

- FECHA DE INICIO.- 1942.
- EDITOR.- ORYX, 2214 NORTH CENTRAL AT EN
CANTO, PHOENIX, AZ 85004.
- PERIODICIDAD.- MENSUAL.
- ESTRUCTURADO.- Por materia y dentro de cada una
de ellas organizado por subsistemas. (Ver apéndice 2 Tabla
1). (con un asterisco aparecen marcados los temas y subte-
mas relacionados con ciencia y tecnología de alimentos).
(BOTTLE, 10).
- COBERTURA.- El área de Ciencia y Tecnología
de Alimentos es bien cubierta ya que abarca aspectos como:
productos lácteos, procesamiento de alimentos, almacena-
miento de alimentos, microbiología, contaminación, empa-
que, aditivos, composición, producción pesquera y nutri-
ción humana. También cubre aspectos agrícolas, foresta-
les, ganaderos, de suelos, veterinaria, etc.
- ALCANCE.- INTERNACIONAL.
- LOCALIZACION DEL MATERIAL.- Se localiza a través de un -
dígito de seis cifras con el cual se ubica la referencia
bibliográfica. Este número empieza con el 000001 y con-
tinúa progresivamente hasta fin de año y al siguiente --
año vuelve a comenzar.
- RESUMENES.- No tiene. Se proporciona siem-
pre el título del artículo en inglés, si el original es-
otro idioma se indica al finalizar el título. El autor y
coautores, revistas, páginas, datos generales, mes de pu-
blicación, año, volumen y número también se proporcionan.
- INDICES.- Cada mes aparecen Indices de:
Materia, geográfico, instituciones y autores. El Indice

-de materia se ordena alfabéticamente bajo encabezados-
de materia. (Ejemplo 1). Contiene 38,000 entradas di-
ferentes.

OTRO MATERIAL.- Al principio de cada uno de
los números que aparecen mensualmente y en el índice a-
nual, se da una breve explicación del uso de cada uno -
de los índices, además de, una lista de abreviaturas de
idioma utilizados.

REVISTAS INDIZADAS: Aparece una lista en cada índice mensual.

Ejemplo 1.

BLOOD

- The effect of water salinity and acid-base state on the blood acid-base balance in the euryhaline crab, *Callinectes meras* (L.) 03445
- Concentration of animal blood by ultrafiltration [Meat research by products] 036516
- Methods of manufacturing new protein food products from animal blood. II. Testing further estimates for partial hemoglobin solubility. 036517
- Haemolysis and splenic anaemia in a dog [Blood and bone marrow analysis] 035745
- Chemical pathology review: bovine blood gas analysis 034913
- Decline in osmotic concentrations in bovine plasma, effect of time, temperature, anticoagulant, and presence of blood cells. 034877
- Effects of changes in arterial O₂ (oxygen) content on cerebral blood flow in the lamb. 034368
- Effects of age, temperature-season, and breed on blood characteristics of dairy cattle. 034064
- Clinical chemistry of anaemias: blood chemical changes in infected mature cows [Anaemia marginalis] 035292
- Blood chemistry tests after acute and chronic exposure to HgCl₂ in the killifish *Aethanans opus* (Nupur) [Water Pollution, mercury toxicity] 037697

La referencia bibliográfica tiene los siguientes datos:

A → 036510 381 J8224 ← B
 C → CONCENTRATION OF ANIMAL BLOOD BY ULTRAFILTRATION
 (MEAT RESEARCH, BY PRODUCTS) ← K
 FERNANDO, T. ← D

BIOTECHNOL BIOENG. p. 19-27 III JAN. 1981.
 v. 23 (1) ↑
 I J E
 F G H

- A) Número de Identificación del BIBLIOGRAPHY OF AGRICULTURE.
- B) Número de la NATIONAL AGRICULTURAL LIBRARY.
- C) Título del Artículo.
- D) Nombre del autor y coautores.
- E) Nombre abreviado de la revista.
- F) Página inicial y final.
- G) Mes de publicación.
- H) Año de publicación.
- I) Volúmen.
- J) Número de ese volúmen.
- K) Cuando no esté en inglés el trabajo aparece entre corchetes y dos o tres siglas (Spa) español.

4.2.1.2.3. AGRINDEX.

- FECHA DE INICIO.- 1973.
- EDITOR.- AGRIS (Sistema Internacional de Información sobre Ciencias y Tecnologías Agrícolas.)
- PERIODICIDAD.- MENSUAL.
- ESTRUCTURADO.- Por materia y dentro de cada materia por subtemas. (Ver ejemplo 1).
- COBERTURA.- Tecnología de Alimentos, elaboración de alimentos, microbiología y tecnología de alimentos, aditivos en alimentos, empaque de alimentos, composición de alimentos, nutrición humana, alimentación, agricultura, productos almacenados, producción vegetal, ciencias forestales, ciencia acuática y pesca, producción pesquera, etc.
- ALCANCE.- INTERNACIONAL.
- LOCALIZACION DEL MATERIAL.- Se localiza por números de 6 cifras que se proporcionan en los índices del AGRINDEX, o bien, por Materia dentro de cada materia por subtemas.
- RESUMENES.- No tiene. Pero proporciona: El autor, Institución, título de artículo en inglés, título en el idioma original, nombre de la revista, nacionalidad de la revista, mes, año volumen, número y páginas. (Ver ejemplo 2).
- INDICES.- Cada mes aparecen Índices de autores, instituciones, patente y número de reporte y geográficos. Todos ellos nos proporcionan un número de referencia bibliográfica con lo cual es fácil localizar las referencias.
- OTRO MATERIAL.- En cada mes, en las primeras páginas aparecen las materia y subtemas en las que se -

Ejemplo 1.

Forest and ornamental trees - general [3000]

572107 Wright, S. Wood, C. J. ... Tree leaver leaders ... [Ent GC = MII (UK) (1990) v. (87-9) p. 29-30, 32-33, 3 pl]

Q00 - FOOD SCIENCE

See also 56279, 57205

572100 Oettermann, H.; Lambert, H. Nade - food from water lilies (Nymphaea lotus, wedd.) (Sw) Nade - mat av vattenliljor ... [Svensk Pappersindustri (Sweden) ISSN 0027-7078 (1990) v. 24(2) p. 55-56 Summary (En)]

572109 Statens Livsmedelsverk, Uppsala (Sweden) ... edish National food Administration - annual report 1979 (Sw) Autskrift 1979 ... [Vår Föda (Sweden) ISSN 0027-2657 (1980) v. 1) p. 154-261 (See also 467247)]

Sugar [9320]

572100 Diaz, N. L.; Olive, N. R. Study of the position of sugar group in the anthracene pigment ... by means of spectrophotometric relationship. (En) Estudio de la posición del grupo azúcar en los pigmentos antocianicos mediante relaciones espectrofotométricas. Alimentos (Chile) (1979) v. 4(2) p. 15-20 9 ref. Summaries (En, Es)

Q10 - Food processing

See also 56503, 56504, 56523, 56524, 56526, 56527, 56528, 56529, 56530, 56531, 56532, 56533, 56534, 56535, 56536, 56537, 56538, 56539, 56540, 56541, 56542, 56543, 56544, 56545, 56546, 56547, 56548, 56549, 56550, 56551, 56552, 56553, 56554, 56555, 56556, 56557, 56558, 56559, 56560, 56561, 56562, 56563, 56564, 56565, 56566, 56567, 56568, 56569, 56570, 56571, 56572, 56573, 56574, 56575, 56576, 56577, 56578, 56579, 56580, 56581, 56582, 56583, 56584, 56585, 56586, 56587, 56588, 56589, 56590, 56591, 56592, 56593, 56594, 56595, 56596, 56597, 56598, 56599, 56600, 56601, 56602, 56603, 56604, 56605, 56606, 56607, 56608, 56609, 56610, 56611, 56612, 56613, 56614, 56615, 56616, 56617, 56618, 56619, 56620, 56621, 56622, 56623, 56624, 56625, 56626, 56627, 56628, 56629, 56630, 56631, 56632, 56633, 56634, 56635, 56636, 56637, 56638, 56639, 56640, 56641, 56642, 56643, 56644, 56645, 56646, 56647, 56648, 56649, 56650, 56651, 56652, 56653, 56654, 56655, 56656, 56657, 56658, 56659, 56660, 56661, 56662, 56663, 56664, 56665, 56666, 56667, 56668, 56669, 56670, 56671, 56672, 56673, 56674, 56675, 56676, 56677, 56678, 56679, 56680, 56681, 56682, 56683, 56684, 56685, 56686, 56687, 56688, 56689, 56690, 56691, 56692, 56693, 56694, 56695, 56696, 56697, 56698, 56699, 56700, 56701, 56702, 56703, 56704, 56705, 56706, 56707, 56708, 56709, 56710, 56711, 56712, 56713, 56714, 56715, 56716, 56717, 56718, 56719, 56720, 56721, 56722, 56723, 56724, 56725, 56726, 56727, 56728, 56729, 56730, 56731, 56732, 56733, 56734, 56735, 56736, 56737, 56738, 56739, 56740, 56741, 56742, 56743, 56744, 56745, 56746, 56747, 56748, 56749, 56750, 56751, 56752, 56753, 56754, 56755, 56756, 56757, 56758, 56759, 56760, 56761, 56762, 56763, 56764, 56765, 56766, 56767, 56768, 56769, 56770, 56771, 56772, 56773, 56774, 56775, 56776, 56777, 56778, 56779, 56780, 56781, 56782, 56783, 56784, 56785, 56786, 56787, 56788, 56789, 56790, 56791, 56792, 56793, 56794, 56795, 56796, 56797, 56798, 56799, 56800, 56801, 56802, 56803, 56804, 56805, 56806, 56807, 56808, 56809, 56810, 56811, 56812, 56813, 56814, 56815, 56816, 56817, 56818, 56819, 56820, 56821, 56822, 56823, 56824, 56825, 56826, 56827, 56828, 56829, 56830, 56831, 56832, 56833, 56834, 56835, 56836, 56837, 56838, 56839, 56840, 56841, 56842, 56843, 56844, 56845, 56846, 56847, 56848, 56849, 56850, 56851, 56852, 56853, 56854, 56855, 56856, 56857, 56858, 56859, 56860, 56861, 56862, 56863, 56864, 56865, 56866, 56867, 56868, 56869, 56870, 56871, 56872, 56873, 56874, 56875, 56876, 56877, 56878, 56879, 56880, 56881, 56882, 56883, 56884, 56885, 56886, 56887, 56888, 56889, 56890, 56891, 56892, 56893, 56894, 56895, 56896, 56897, 56898, 56899, 56900, 56901, 56902, 56903, 56904, 56905, 56906, 56907, 56908, 56909, 56910, 56911, 56912, 56913, 56914, 56915, 56916, 56917, 56918, 56919, 56920, 56921, 56922, 56923, 56924, 56925, 56926, 56927, 56928, 56929, 56930, 56931, 56932, 56933, 56934, 56935, 56936, 56937, 56938, 56939, 56940, 56941, 56942, 56943, 56944, 56945, 56946, 56947, 56948, 56949, 56950, 56951, 56952, 56953, 56954, 56955, 56956, 56957, 56958, 56959, 56960, 56961, 56962, 56963, 56964, 56965, 56966, 56967, 56968, 56969, 56970, 56971, 56972, 56973, 56974, 56975, 56976, 56977, 56978, 56979, 56980, 56981, 56982, 56983, 56984, 56985, 56986, 56987, 56988, 56989, 56990, 56991, 56992, 56993, 56994, 56995, 56996, 56997, 56998, 56999, 57000

572101 Franco, H.; Lobos, J. (Diagnosis of the infrastructure of refrigeration in 5th region, Chile. (En) Diagnostico de la infraestructura frigorifica (5 region, Chile). Instituto Nacional de Investigación de Recursos Naturales, Santiago (Chile) (Basic element for a plan of development of the region 5). Elementos basicos para un plan de desarrollo de la 5 region (Chile) Santiago (Chile), Mar 1979, v. 4 95 p. Publication - Instituto Nacional de Investigación de Recursos Naturales (Chile), no. 23. Numerical data. *Biblioteca, Instituto Investigaciones Agropecuarias, Santiago (Chile)

572102 M.H.H. Schraven, Günter (Netherlands) JA mM. working in too ... [Netherlands patent document 790400/A, Int Cl. 602C.00. Nijswijk (Netherlands), Octomaid, 17 Apr 1978, 3 p. open to inspection 19 Oct 1979]

572103 Paulath, A.E.; Millard, M.M. Analysis of X-ray photoelectron spectra through their even derivatives (Organic and inorganic compounds). (En) Applied Spectroscopy (USA) ISSN 0003-7028 (Sep-Oct 1979) v. 33(5) p. 602-609 10 ref. *US INVAL. Q793 A621

572104 Somadmadia, D. Balai Penelitian Kimia Bogor (Indonesia) Food technology in Indonesia. (En) Bogor (Indonesia), Mar 1974, 14 p. Komunitas Balai Penelitian Kimia Bogor (Indonesia), no. 173. Summary (En). Received Apr 1983. *Bibliotheca Biogenetica (Indonesia)

Barley (Hordeum spp.) [0110]

572105 Al-Ani, M.K.M. Baghdad Univ. (Iraq) Coll. of Agriculture Thesis (M.Sc.) Dept. of Science in Agriculture (Food Industry) Effect of gibberellic acid on the malting properties of some local barley varieties (Iraq). Thesis no. 74-4000. Baghdad Univ. (Iraq) 1979, 136 p. 11 graphs, 20 tables, 97 ref. Summaries (Ar, En) 51Q

572106 Jaeger, P. Special malting methods - Chemical and physical methods (barley). (De) Spezielle Mälzungsverfahren "Chemische und physikalische Methoden". Brauindustrie (Germany, FR) (ISSN 0341-7115, (1980) v. 63(3) p. 118-119, 145-150, 1 ill., 4 tables. Summaries (De, En, Fr)

Malt (Zea mays) [0120]

572107 Kieble, H. Instituto de Tec. Agrop. de Alimento, Chicago (USA) Applications of corn syrup rich in fructose. (En) Aplicaciones del sirope de maiz rico en fructosa. Azúcar y Diversificación (Dominican R.) (Apr 1980) v. 8(42) p. 45-66.

572108 ... shifted field with ... [ISSN ...]

Rice (Oryza) [0150]

572109 ... Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Jakarta (Indonesia) Agricultural research to support industrialization. Proceedings of the third technical meeting of the Agency for Agricultural Research and Development. (En) Penelitian pertanian dalam rangka industrialisasi. (Latta (Indonesia), 1977) pp. 71 p. (1-10, 1 ill. Appendixes. Received Apr 1980. *Bibliotheca Biogenetica (Indonesia)

572110 Villa Villada, H. Universidad Nacional de Colombia, Medellín, Facultad de Agronomía (Processing rice (processing, Oryza sativa, Colombia). (En) Atico proceso de elaboración (Oryza sativa, Colombia), Medellín (Colombia), 1979, 59 p. (1-10, 1 ill. *CO-INCEFA, Medellín

Wheat (Triticum spp.) [0100]

572111 Holmes, J. Drying and storing wheat (storage). (En) C - Cooperative Extension Service, Kansas State University (USA) (Oct 1978) (no. 529) p. 26-27. *US INVAL 27429 K13LX

572112 Palya, G.M.; Bowman, J.A. Ligand specificity of a high affinity cytochrome-binding protein from wheat germ. (En) Plant Physiol (USA) ISSN 0032-0839 (Sep 1979) v. 44(3) p. 387-392 10 ref. Australian Research Grants Committee. *US INVAL 450 (1982)

572113 Wendling, J. Storage (Wheat, storage structures). (En) C - Cooperative Extension Service, Kansas State University (USA) (Oct 1978) (no. 529) p. 24-26. *US INVAL 27429 K13LX

Potatoes (Solanum tuberosum) [0210]

572114 Anon. Kurrent Informations (potato equipment, products, protection). (De) Aktuelle Informationen Kartoffelbau (Germany, FR) ISSN 0027-9156 (1980) v. 31(2) p. 45-46

572115 Bedoya, Parker, A.M. Universidad Nacional Agraria, Lima (Peru), Lima (Peru) Programa Académico de Postgrados, Agricultura y Alimentos (En) Alimentación y conservación de los papas Tomasa Condemaria and Madro, by means of gamma rays, essential oil of Mentha piperita (L.) (Mentha), Sobstant and extract Solanum tuberosum (L.) s. Condemaria y de papas Tomasa Condemaria y Madro mediante radiaciones gamma, aceite esencial de Mentha piperita (L.) (Mentha), Sobstant y Extracto Solanum tuberosum (L.) Lima (Peru), 1979, 112 p. 32 ref. Summaries (En, Fr). *Biblioteca, Universidad Nacional Agraria, Lima (Peru)

572116 Brudynski, A. (Instytut Gleboznawstwa Rolniczego, Warszawa (Poland)) Instytut Techniczny Ziemniaki, Warszawa (Poland) Changes in the factors controlling the darkening of potato tubers depending on the temperature and the time of their storage. (En) Zmiany warunkujących ciemnienie ziemniaków w zależności od temperatury i czasu przechowywania kulis ziemniaków. Rozprawy Technologiczne Rolniczo-Akademi Rolniczej w Warszawie (Poland) ISSN 0509-3126 (1979) (no.13) p. 91-111, 9 tables, 36 ref. Summaries (En, Ru)

572117 Instituto de Ciencia y Tecnología Agrícola, Ciudad de Guatemala (Guatemala) (A simple system of potato storage (Solanum tuberosum). (En) Sistema sencillo de almacenamiento de papa (Solanum tuberosum) Ciudad de Guatemala, Nov 1978, 4 p. Novicia - Instituto de Ciencia y Tecnología Agrícolas (Guatemala), no. 82. Summary (En). *ICA, Tortalba (Costa Rica)

572118 Institu voor Bewaring en Verwerking van Landbouwproducten, Wageningen (Netherlands) JA washing machine for the washing of potato tubers. (En) Scheidingsinrichting in het bijzonder wasinrichting voor het wassen van aardappelschijven. Netherlands potato document 790400/A, Int Cl. A23N13/00. Nijswijk (Netherlands), Octomaid, 24 Apr 1978, 13 p. open to inspection 20 Oct 1979.

Sugar-beet (Beta vulgaris) [0220]

572119 Anon. (International sugar economy (sugar-beet and sugar production)). (De) Internationale Zuckerwirtschaft. Zuckerindustrie (Germany, FR) ISSN 0344-9057, (1980) v. 109(2) p. 107-191, 2 tables

572120 Britton, J. Agronomic factors influencing the sugar beet industry in Ireland. Part 1: The latest agronomical factors influencing production (Ireland). (En) Sugar Beet (Ireland) ISSN 0039-6883 (Feb 1980) v. 9(2) p. 51-61, 10 tables, 5 illus. Summaries (En, Fr, NL). To be continued. (Irish Sugar Company Ltd. Congress, Killybegs (Ireland), 26-28 Jun 1979).

572121 Czerwinski, J. Methods for rational energy utilization in pulp drying within the sugar industry (beet). (De) Wege zur rationellen Energieverwendung bei der Schnitzdrehung. Zuckerindustrie (Germany, FR) ISSN 0344-9057, (1980) v. 109(2) p. 129-139, 10 ill., 6 tables, 66 ref. Summary (De, En, Es, Fr)

-divide la información, así como instrucciones de como se utilizan los índices.

REVISTAS INDIZADAS.- En el primer índice de cada año aparece una lista completa de las revistas indizadas por el Agrindex.

Ejemplo 2.

A continuación se da un ejemplo de como debe interpretarse una referencia bibliográfica:

A — Q00- FOOD SCIENCE.
 B — Q10 - FOOD PROCESS ING.
 C — MAIZE (ZEA MAYS) (0120) 3 (USA).
 1 572197 Kickle, H. (Instituto de Tecnología de Alimentos, Chicago-
 2 (Application of corn syrup rich in fructose). (Es). Aplicaciones
 4 del jarabe de maíz en fructuosa. Azucar y Diversificación -
 6 7 (Dominican, R)
 9 (apr 1980). v. 8 (42) p. 45-46. 8 5 —
 10 11 12 13

- A) Categoría de materia.
- B) Subcategoría de materia.
- C) Producto.
- 1) Número de identificación en AGRINDEX.
- 2) Nombre del autor o coautores.
- 3) Institución
- 4) Título en inglés.
- 5) Idioma del artículo
- 6) Título del artículo en el original.
- 7) Nombre de la revista.
- 8) Nacionalidad de la revista.
- 9) Mes de publicación.
- 10) Año de publicación.
- 11) Volúmen.
- 12) Número de fascículo.
- 13) Página inicial y final.

4.2.1.2.4. SCIENCE CITATION INDEX.

- FECHA DE INICIO.- 1961.
- EDITOR.- Institute for Scientific Information (ISI).
- PERIODICIDAD.- BIMESTRAL y anualmente se edita un Índice y cada 5 años se publica un Índice quinquenal.
- ESTRUCTURADO.- La información viene ordenada alfabéticamente por palabra clave en el PERMUTER SUBJECT INDEX.
- COBERTURA.- Este índice es multidisciplinario y cubre Tecnología de Alimentos, nutrición, productos lácteos, productos pesqueros, química, física, bioquímica, medicina, agricultura, matemáticas, microbiología, toxicología, geofísica, astronomía, geología, etc., etc.
- ALCANCE.- INTERNACIONAL.
- LOCALIZACION DEL MATERIAL.- El PERMUTER SUBJECT INDEX proporciona autores con estos datos se busca en el SOURCE INDEX y se recuperan referencias bibliográficas. El CITATION INDEX también proporciona autores con revistas, volumen, página y año, los datos que faltan se encuentran en el SOURCE INDEX.
- RESUMEN.- No tiene. Proporciona autor y coautores, abreviatura de idioma del artículo, título en inglés, revistas, volumen, número, página, año, número de referencias bibliográficas, tipo de documentos y la dirección del primer autor. (Ver ejemplo 1).
- INDICES.- Tiene 4 y son: CITATION INDEX que contiene los autores y referencias bibliográficas.

-ca mínima ordenados alfabéticamente de la bibliografía de los 400,000 trabajos que indiza. CORPORATE INDEX es la lista en orden alfabético de Instituciones que publicaron artículos. SOURCE INDEX es el índice que contiene la referencia bibliográfica completa de más de 400,000 trabajos indizados el año. PERMUTER SUBJECT INDEX que contiene las palabras claves permutadas de los títulos de los artículos. Un ejemplo de como cada Índice viene en la contraportada de cada uno de ellos.

OTRO MATERIAL.- En las primeras páginas de color del SOURCE INDEX vienen listas alfabéticas de las revistas indizadas por nombre completo de revista y por abreviatura utilizada, también datos estadísticos del Índice, bibliografías desarrolladas sobre el tema y artículos.

REVISTAS INDIZADAS.- Aparece una lista cada año en las páginas de color del SOURCE INDEX.

Ejemplo de Referencia Bibliográfica.

1 ————— CHEDIA A
 2 ————— BUNDELL AE MENDENNA CL — INHIBITION OF
 3 ————— HEPATOCARCINOGENESIS BY ADRENOCORTICOSTEROIDS IN
 AFLATOXIN B₁-TREATED RATS
 J NAT CANC 58:2:339-349 81 494
 4 ————— UNIV CINCINNATI, COLL MED DEPT PATHOL CINCINNATI
 5 ————— OH 45267 USA
 6 —————

- 1.- Autor.
- 2.- Coautores.
- 3.- Título.
- 4.- Revista.
- 5.- Año de Publicación.
- 6.- No. de referencias.
- 7.- Institución.

4.2.1.2.5. INDEX MEDICUS.

- FECHA DE INICIO.- 1879.
- EDITOR.- NATIONAL LIBRARY OF MEDICINE.
- PERIODICIDAD.- MENSUAL.
- ESTRUCTURADO.- Por encabezamiento de materia (SUBJECT HEADING); en orden alfabético de autor y por revisiones.
- COBERTURA.- Exclusivamente publicaciones periódicas, relacionadas con la medicina en general y en Tecnología de Alimentos: Cubre toxicología, microbiología, bioquímica, nutrición, metabolismo de sustancias, etc. (49)
- ALCANCE.- INTERNACIONAL.
- LOCALIZACION DEL MATERIAL.- Antes de iniciar la búsqueda es necesario buscar en la lista de encabezamiento de materia (SUBJECT HEADING) las palabras que más se acerquen a nuestros términos de búsqueda y posteriormente dirigirse a la parte del índice donde vienen esos encabezamientos en orden alfabético (Ver ejemplo 1) ó localizar información teniendo el nombre de varios autores en el índice de autores.
- RESUMENES.- No tiene. Los títulos están en inglés si el artículo está en otro idioma aparece entre paréntesis el título. Proporciona autor, revista, volumen, número, página, mes de publicación y año. (Ver ejemplo 2).
- INDICES.- Tiene un Índice de materia, un Índice de autores y un Índice de revisiones y todos proporcionan las referencias bibliográficas completas.
- OTRO MATERIAL.- La lista de encabezamiento de

-materia (SUBJECT HEADING) aparece en las primeras páginas del índice así como la Historia del INDEX MEDICUS.
 REVISTAS INDIZADAS.- La lista completa de revistas con sus abreviaturas aparecen en las primeras páginas — del índice acumulado anual.

1980 Ejemplo 1. **CUMULATED INDEX MEDICUS** **FOOD SERVICES**

FOOD SELECTION AND FOOD PREFERENCES

ANALYSIS
 Liquid chromatography with amperometric detection for determining phenolic preservatives King WP, et al. *J Amm Off Anal Chem* 1980 Jan 64(1):17-21
 Colorimetric determination of formaldehyde in shrimp, and shrimp jelly, fish, by chemical extraction with 2-ethyl-1,1-bis(4-hydroxyphenyl)ethane S, et al. *J Amm Off Anal Chem* 1979 May 52(5):616-4
 High performance liquid chromatographic determination of some phenolic antioxidants in fish, birds, and shortening Page BD, *J Amm Off Anal Chem* 1979 Nov 52(11):239-46
 Gas chromatographic determination of preservatives in corned beef. Han A, et al. *J Chromatogr* 1979 Aug 1, 176(1):123-5
 Determination of food preservatives and saccharin by high performance liquid chromatography Leuenberger U, et al. *J Chromatogr* 1979 May 21, 173(2):343-9
 Various methods for the determination of preservatives in food. I. Extraction and spectrophotometric determination (author's transl) Gori C, et al. *Z Lebensm Unters Forsch* 1980 Feb;190(2):103-9 (Eng. Abstr.) (Ger)
 Various methods for the determination of preservatives in food. II. Gas chromatography, high performance liquid chromatography, TAs-method (author's transl) Hald J, et al. *Z Lebensm Unters Forsch* 1980 Feb;190(2):110-4 (Eng. Abstr.) (Ger)
 Histochemical determination of preservative (author's transl) Rubin R, et al. *Z Lebensm Unters Forsch* 1980 Feb;190(2):109-102 (Eng. Abstr.) (Ger)

PHARMACODYNAMICS
 Rapid decrease of ATP content in intact cells of *Saccharomyces cerevisiae* after incubation with low concentrations of sulfite. Schmitz KL, et al. *Arch Microbiol* 1979 Jun 121(1):225-9
 Enhancement of epoxide hydrolase activity in rat lung, kidney and liver by dietary antioxidants. Kaji R. *Cancer Lett* 1980 Feb;10(1):21-5
 Penicillin antibiotic as a method of extending shelf life and inhibiting the growth of *Salmonella* and *Staphylococcus aureus* on fresh whole chickens. To EC, et al. *Food Res* 1980 Apr;14(1):21-30

FOOD PROCESSING AND FOOD HANDLING

FOOD-PROCESSING INDUSTRY
 The Canadian beef industry. Frazier H. *Can Vet J* 1980 Feb;21(2):39-46
 The use of immobilized enzymes in the food industry a review. Kilar A, et al. *CRC Crit Rev Food Sci Nutr* 1980 Dec;12(1):61-98 (162 ref.)
 Who pays the piper? Gorman JD. *Food Res* (Bumpr) 1979; 52(1):18-23
 Breakdown in Irish meatworkers. Allwright SP, et al. *Br Med J* 1979 Dec;73(12):516-21
 Droughty vegetable proteins to fit market needs. Casey JF. *J Am Oil Chem Soc* 1979 Mar; 56(1):39-4
 Polaris in the U.K. to ensure that a food factory does not distribute food poisoning micro-organisms: a personal view. House J. *J Appl Microbiol* 1979 Oct; 67(2):233-5
 Indicator bacteria and *Escherichia coli* in food processing and domestic effluent. Hens J. *J Water Pollut Control Fed* 1980 Jan; 52(1):48-52
 Utilization of waste products of dehydrated yeast industry for production of fructose yeast by *Saccharomyces cerevisiae*. Chikawa SA, et al. *Brewing Industry (Japan)* 1980; 115(1):82-95
 Experiments with a knowledge test for control in the retail foodstuff trade. Mair J, et al. *Z Gesamte Nhr* 1979; 23(9):886-8 (Ger)
 Industrial hygiene problems and the state of health of workers in the manufacture of vitamin-vitamin concentrates. Nakajima G, et al. *Gig To Prof Zhai* 1979 Sep; 9(2):55 (Eng. Abstr.) (Jap)

FOOD SERVICE, HOSPITAL

Gastroenteritis associated with wild birds in a hospital kitchen. Fenwick JH, et al. *Br Med J* 1979 Sep 29; 2(8193):302
 Work related values and satisfactions. A cross-occupational analysis of professionals vs. non-professionals in hospital dietary services. Calbeck DC, et al. *J Am Diet Assoc* 1979 Oct; 75(4):434-40
 Perspectives on food diets. Crick AJ, et al. *J Am Diet Assoc* 1980 Apr; 76(4):366-71 (71 ref.)
 Klebsiella species in hospital food and kitchen: a source of organisms in the hospital of patients. Crick EM, et al. *J Hyg (Lond)* 1980 Feb; 84(1):97-107
 Hospital kitchen designs involve around school food preparation. Kuntz E. *Mod Health Care* 1979 Dec; 9(12):66-70
 [Statistical appraisal of the routine use of a therapeutic diet in a hospital environment]. Greco AM, et al. *Minerva Dietet Gastroenterol* 1979 Oct-Dec; 26(4):333-8 (Eng. Abstr.) (Ital)

ECONOMICS

Microcomputer updates food prices weekly. *Nutrition* 1980 Sep; 15(4):76-7
 Food service needs continue to contain costs. Berkman J. *Hospitals* 1980 Mar; 56(3):79-82
 Food buying undergoes price changes. *Health Wk* *Hospitals* 1979 Nov; 15(21):143-9
 National forum helps hospitals cut food costs. *Card B* *Hospitals* 1980 Mar; 56(3):101-3
 Containing the costs of food service. McLaren A. *Hospitals* 1980 Mar; 56(3):75-7
 Containing the labor costs of food service. Rose JC. *Hospitals* 1980 Mar; 56(3):93-5
 Computer-generated fiscal reports for food cost accounting. Fromm B, et al. *J Am Diet Assoc* 1980 Aug; 77(2):170-4

LEGISLATION & JURISPRUDENCE

Food poisoning in hospitals [editorial]. *Lancet* 1980 Mar 15; 1(8164):11576-7

ORGANIZATION & ADMINISTRATION

More news in food services. *Clevidence E* *Dunsm Health Serv* 1980 Jul; 57(7):30-1
 Food service director's forum. *Clevidence E* *Dunsm Health Serv* 1980 Jul; 57(7):31
 Getting the most out of food services. Craig R, et al. *Dunsm Health Serv* 1980 Jul; 57(7):28-5
 Departmental dietary safety program. Hanson T, et al. *Hospitals* 1980 Apr; 56(4):77-8
 Energy costs in food delivery calculated. *Clancy L, et al* *Hospitals* 1980 Feb; 56(1):67-9
 Patient nutrition: first decade trends. Hales DR. *Hospitals* 1979 Dec; 55(12):110-2
 Farmed food menus ongoing success noted. *Panbacker B, et al* *Hospitals* 1980 Jul; 56(14):95, 97-100
 Metabolic support how to form a service. *Pfeifer E, et al* *Hospitals* 1979 Dec; 55(12):97-9
 Food service equipment and energy costs. *Linklater N, et al* *Hospitals* 1980 Mar; 56(3):61-3
 Contracting for food service management. *Zaccarelli HE* *Hospitals* 1980 Aug; 56(8):71-3
 Dehydration of nutritional care. *Omeyer JL* *J Am Diet Assoc* 1980 Jan; 76(1):35-40
 Dietitians use computer assistance to contain costs. *Tutthill BH* *J Am Diet Assoc* 1980 May; 76(5):474-82
 Evaluation of dietitians' diets. *J Hum Nutr* 1980 Apr; 34(2):81, 154
 Rationalization of therapeutic diets in the Netherlands. *de Groot, applicative and organizational application in hospital*. *Hekken Klazem A, et al* *J Hum Nutr* 1980 Apr; 34(2):91-108

STANDARDS

Menu rating [editorial]. *Br Med J* 1979 Dec 22-29

FOOD SERVICES

TRENDS

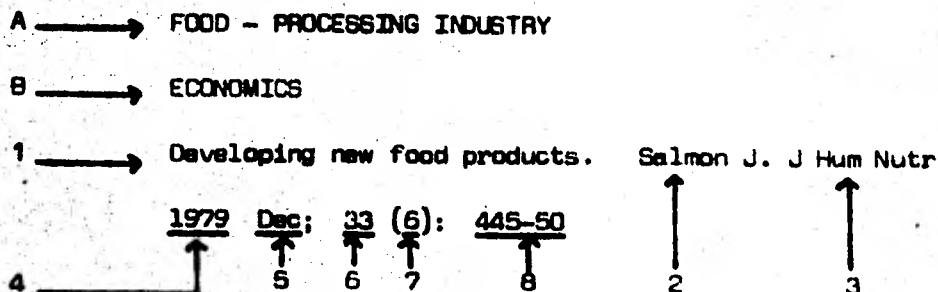
Strong focus with local responsibility. *Matthews ME* *Hospitals* 1980 Apr; 56(7):77-82 (76 ref.)

FOOD SERVICES

FOOD SERVICE, HOSPITAL

A new technique for the continuous measurement of food intake in man. *Silverstone T, et al* *Am J Clin Nutr* 1980 Aug; 33(9):1832-5
 Amenities on School Lunch and Nutrition. *Acta Paed* *ASDE J Diet Child* 1979 Sep-Oct; 68(5):429
 USDA public learning on sale of competitive foods in schools. *Hull PW, et al* *ASDE J Diet Child* 1979 Jul-Aug; 68(4):316-8
 The influence of availability of free school milk on the height of children in England and Scotland. *Crook J, et al* *Br J Prev Soc Med* 1979 Sep; 33(15):71-4
 Nutritional standards and saving money on school meals [letter]. *Denner AE* *Br Med J* 1979 Sep; 22(2):142 (72)-3
 Nutritional deficiencies in school children [letter]. *Taylor G* *Br Med J* 1979 Oct; 2(16):941-2
 Agricultural service analysis in food and nutrition planning and policy. *Hilbornway JP* *Food Res* (Bumpr) 1979; 52(4):15-20
 Community diagnosis and management of malnutrition: A realistic approach to control malnutrition of the preschool level. *Shah PM, et al* *Food Res* (Bumpr) 1979 Oct; 52(4):12-7
 ADA speakers probe nutrition, food quality. *Babbler M* *Hospitals* 1980 Jan; 56(2):87-92, 95
 Fat-modified menus coping success noted. *Panbacker B, et al* *Hospitals* 1980 Jul; 56(14):95, 97-100
 The use of force-field analysis to prevent the intrusion of a fast-food chain on campus food service systems. *Sauer DA, et al* *J Am Coll Health Assoc* 1980 Oct; 28(5):88-91
 Manufacturing a model for employee counseling education. *Fiedler RM, et al* *J Am Diet Assoc* 1979 Dec; 75(12):676-8
 Computer simulation for production scheduling in a ready food system. *Gules HM, et al* *J Am Diet Assoc* 1980 May; 76(5):482-7
 Some determinants of work performance in foodservice systems. *Job satisfaction and work values of school foodservice personnel*. *Hopson DE, et al* *J Am Diet Assoc* 1979 Dec; 75(12):681-7
 Factors differentiating participants and non-participants of the National School Lunch Program. *J National Assoc of High School Students*. *Hines SM, et al* *J Am Diet Assoc* 1980 May; 76(5):451-6
 Title VII—Nutrition Program for the Elderly II. *Relationships of socio-economic factors to the day's nutrition intake*. *Keene MB, et al* *J Am Diet Assoc* 1979 Nov; 75(11):37-42
 Writing for the public: a worthwhile experience. *McCoy EA, et al* *J Am Diet Assoc* 1980 May; 76(5):486
 An educational experience in term leadership. *Richter RD* *J Am Diet Assoc* 1980 May; 76(5):486
 Conducting foodservice systems. *Producing leading time of a ground beef career child in both Boston JL, et al* *J Am Diet Assoc* 1979 Oct; 75(10):681-4
 Free school meals and height of Welsh school children [letter]. *Rees JA, et al* *Lancet* 1979 Sep 29; 2(1):641-602
 Nutrition intervention in the community—the "WIC" program. *Benkenfeld J, et al* *N Engl J Med* 1980 Mar 6; 302(10):579-81
 [Microbiological investigation of fresh and refrigerated partially cooked meat products]. *Palafox J, et al* *Am J Vet Res* (Pratt) 1980 May; 25(5):283-91 (Eng. Abstr.) (Jap)
 Nutritive value of food served in the cafeterias of the secondary schools and students' dietitians in the city of Baurivirã. *Ruchel T, et al* *Revista Acad Med Rio de Janeiro* 1979; 21(7):77-81 (Eng. Abstr.) (Port)
 [State of the metabolic processes in schizophrenia concerning commercially prepared products in the diet]. *Diering SE, et al* *Vopr Pitan* 1980 Jul-Aug; 16(1):76-7 (Jap)

Ejemplo 2.



- A) Encabezamiento de Materia o Medical Subject Heading (MedH).
- B) Subsección del Encabezamiento.
- 1) Título del Artículo, si está entre corchetes es que está en otro idioma que no es inglés.
- 2) Nombre del autor y coautores.
- 3) Nombre abreviado de revista.
- 4) Año de publicación.
- 5) Mes de publicación.
- 6) Volúmen.
- 7) Número en ese Volúmen.
- 8) Página inicial y final.

4.2.1.2.6. BIOLOGICAL AND AGRICULTURAL INDEX.

- FECHA DE INICIO.- En 1916 se llamo AGRICULTURAL INDEX (1916-1964).
- EDITOR.- H.W. WILSON COMPANY.
- PERIODICIDAD.- MENSUAL.
- ESTRUCTURADO.- Alfabéticamente por encabezamiento de materia y dentro de este alfabéticamente por título del artículo.
- COBERTURA.- Cubre: Tecnología de Alimentos como almacenamiento, toxicología, composición de alimentos, nutrición, agricultura, bioquímica, agronomía, ciencias forestales, alimentación animal, veterinaria, taxonomía, etc.
- ALCANCE.- Material solo en inglés.
- LOCALIZACION DEL MATERIAL.- No se usa el sistema numérico. Se ubica la información directamente bajo los encabezados de materia.
- RESUMENES.- No tiene. Proporciona el título del artículo, los autores y coautores, datos generales del artículo, título de la revista abreviada, volumen, páginas, mes de publicación y año. (Ejemplo 1).
- INDICES.- Sólo tiene el Índice de materia que es todo el Índice.
- OTRO MATERIAL.- La lista de las abreviaturas utilizadas aparecen en las primeras páginas del índice.
- REVISTAS INDIZADAS.- Aparece la lista completa de las abreviaturas utilizadas en las revistas y su nombre completo.

Ejemplo 1.

Las referencias bibliográficas se deben interpretar así:

A → FOOD CONTAMINATION

B → DECONTAMINATION

1 → Use of sunlight to partially detoxify groundnut (peanut) cake flour and cassia contaminated with aflatoxin B₁

2 → T. Shantha and V.S. Murphy

3 → bibl 11 Asan Off Anal Chem J. 64: 291-3 Mr 81.

↑
4

↑
5

↑
6

↑
7

↑
8

- A) Encabezamiento de materia.
- B) Subencabezado.
- 1) Título del artículo.
- 2) Autor y coautor.
- 3) Datos generales.
- 4) Nombre de revista.
- 5) Volúmen.
- 6) Página inicial y final.
- 7) y 8) Mes y año de publicación

4.2.1.2.7. APPLIED SCIENCE AND TECHNOLOGY.

- FECHA DE INICIO.- En 1913 se llamó INDUSTRIAL -
ARTS INDEX (1916-1957).
- EDITADO POR.- H.W. WILSON COMPANY.
- PERIODICIDAD.- MENSUAL.
- ESTRUCTURADO.- Alfabéticamente por materia,-
y bajo de ella, por subtema y bajo éste por orden alfa-
bético de títulos de artículo.
- COBERTURA.- Cubre Ciencia y Tecnología de
Alimentos lo que implique aplicación tecnológica como --
procesamiento de alimentos, operaciones unitarias, empa-
que y envases de alimentos, equipo y procesos de alimen-
tos, ingeniería química, física, transporte, electricidad,
electrónica, metalurgia, geología, etc.
- ALCANCE.- Revista de idioma inglés.
- LOCALIZACION DEL MATERIAL.- Se ubica directamente bajo -
los encabezados de materia y términos relacionados. Fre-
cuentemente aparece "see" o "see also".
- RESUMENES.- No tiene. Proporciona, título
del artículo, autor y coautores, datos generales de arti-
culo, título de la revista abreviada, volumen, página, mes
de publicación y año (Ver ejemplo 1).
- OTRO MATERIAL.- La lista de las abreviaturas y
utilizadas en el índice son proporcionadas en las primeras
páginas de índice.
- REVISTAS INDIZADAS.- La lista más completa aparece-
en las primeras páginas del índice acumulado anual.

Ejemplo 1.

A → FOOD

B → ANALYSIS

1 → Ascorbate electrode for determination of

L - ascorbic acid in food. K. Matsumoto and Others. ← 2

bibl. Anal Chem 53: 1974 - 9 N° 81.

↑
3↑
4↑
5↑
6↑
7↑
8

- A) Encabezado de materia.
- B) Subencabezado.
- 1) Título del artículo.
- 2) Autor y coautores.
- 3) Información adicional.
- 4) Nombre de revista.
- 5) Volúmen.
- 6) Página inicial y final.
- 7) Mes de publicación.
- 8) Año de publicación.

4.2.1.2.8. AGRINTER

EDITADO POR.- El Instituto Interamericano de
Ciencia Agrícola (IICA).

PERIODICIDAD.- TRIMESTRAL.

ESTRUCTURADO.- Por materia.

COBERTURA.- Tecnología de Alimentos, elaboración de alimentos, microbiología de alimentos, toxicología de alimentos, envase y empaque de alimentos, aditivos de los alimentos, composición de los alimentos, fisiología de la nutrición, agronomía, ciencias forestales, producción animal, ciencias acuáticas y pesca, producción pesquera, oceanografía, maquinaria y construcción agrícola, contaminación, etc.

ALCANCE.- LATINOAMERICANO.

LOCALIZACION DEL MATERIAL.- Cada referencia bibliográfica tiene un número de acceso, estas están en orden de los encabezamientos de materia y dentro de ellos por subtema.

El Índice de autores, instituciones y materia proporcionan el número de acceso correspondiente.

RESUMENES.- No tiene. Proporciona autor, título del documento, lugar y fecha de publicación, página, comentarios al documento, título de revista, volumen, número y páginas. (Ejemplo 1).

INDICES.- Tiene un Índice de materia -- que tiene la palabra dentro del contexto, Índice de autores, Índice de instituciones.

OTRO MATERIAL.- En las primeras páginas de -- los Índices nos proporciona una descripción de la política del Índice y como usar los diferentes Índices.

REVISTAS INDIZADAS.- Aparece en la primera publicación del año una lista de ellas.

Ejemplo 1.

Las referencias bibliográficas en AGRINTER se interpretan de la siguiente manera, ejemplo:

- A → L00 PRODUCCION ANIMAL
 B → L36 Composición de alimentos para animales.
 1 → Véase también 58793, 59944, 59978, 60010
 C → PASTOS Y PLANTAS FORRAJERAS - GENERAL.
 2 → 60064 Devendra, C - (West Indies Univ. St.)
 3 → Agustine (Trinidad y Tobago). The mineral content of ← 4
 8 → Caribbean feeding-stuffs
 9 → Tropical Agriculture (Trinidad y Tobago). 5
 ISSN 0041-3216. (Ene 1977). v.54 (1) p. 29-38 ← 10
 35 ref. Sum. (En). ← 6

- A), B) Categorías de materias.
 C) Plantas, animales, alimentos.
 1) Referencia a otros trabajos relacionados.
 2) Número que identifica cada referencia bibliográfica.
 3) Autor personal o institucional.
 4) Título del documento.
 5) Lugar y fecha de publicación, páginas.
 6) Notas: datos adicionales del documento.
 7) Institución que posee un documento de difícil consecución.
 8) Institución a la que está vinculado el autor.
 9) Título de la revista, país de publicación y código internacional que la identifica.
 10) Fecha de publicación, volumen y número de páginas.

4.2.1.2.9. PERIODICA / Indice de Revistas Latinoamericanas en
Ciencia.

FECHA DE INICIO.- 1979. .

EDITADO POR.- EL CENTRO DE INFORMACION CIEN-
TIFICA Y HUMANISTICA. U.N.A.M.

PERIODICIDAD.- TRIMESTRAL.

ESTRUCTURADO.- Por materia.

COBERTURA.- Ciencia y Tecnología en Latino
mérica, Tecnología de Alimentos, ingeniería química, agri-
cola, biología, medicina, ingeniería, microbiología, bio-
química, etc.

ALCANCE.- LATINOAMERICA.

LOCALIZACION DE MATERIAL.- Cada referencia bibliográfica -
tiene un número de acceso el cual se refiere en el índice
de autores, índice de instituciones, índice de palabras --
clave en español, índice de palabras en inglés, y la tabla
de contenido.

RESUMENES.- No tiene. Proporciona: El --
nombre de la revista, el volumen, el número, mes de publi-
cación, año, título del artículo, autores, número de refe-
rencias, tipo de documento, código de tratamiento y pági-
nas. (Ejemplo 1.)

INDICES.- Tiene un Índice de palabras cla-
ve en español, Índice KAY WORD INDEX (palabra clave en in-
glés), Índice de autores e Índice de instituciones.

OTRO MATERIAL.- Las abreviaturas usadas en el -
índice aparecen en las primeras páginas., las instruccio-
nes de como manejar los índices aparecen al principio de ca-
da uno de ellos.

REVISTAS INDIZADAS.- La lista de revistas indizadas aparece en las primeras páginas de cada índice.

Ejemplo de Referencia Bibliográfica.

1	ciência e tecnologia de		
	ALIMENTOS		
2	Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos - SBCTA -	Compinas São Paulo	BRASIL
	VOL. 1, NUM. 1, ENO-JUN, 1981		
3	0210594	EXPERIMENTO DE POLPAS SEMICONSOLIDADAS EM TAMBORES DE 200 LITROS TECNICA NETO NO, VITALI DA, GONCALVES JR, MOI KEM, DOPPOU E TDO AN, CTA EX AP, NUM. REF. 0, IDIOMA ARTO PT, IDIOMA RESUMENES PT EN	1-22
4	0210595	EXTRACAO E AVALIACAO DA SACAROSE BILETARDE, INVERTASE E UDBP - PINGUICOPOLISE DE SARALAO COM PRESENCIA DOS CANOAS CAUSADOS POR FENOS E DEPRIVADOS TERNA ANLIZADO PT TDO AN, CTA EX AP, NUM. REF. 27, IDIOMA ARTO PT, IDIOMA RESUMENES PT EN	23-26
5	0210596	SECRIA DE MICROORGANISMOS EM FORMO DE MICROORGANIS. III. INFLUENCIA DA GRANULOMETRIA, DA KIPESADA INICIAL DA AMASTA E DA POTENCIA DA DECAO DE LEVEDURAS LEUWARDY CP, COMES IOP TDO AN, CTA EX AP, NUM. REF. 12, IDIOMA ARTO PT, IDIOMA RESUMENES PT EN	27-30
	0210597	RAPID GAS-LIQUID CHROMATOGRAPHIC PROCEDURE FOR DETERMINATION OF GLYCEROL AND OIL IN COND CREM EL-DASH AA, MOORE J TDO AN, CTA EX AP, NUM. REF. 7, IDIOMA ARTO EN, IDIOMA RESUMENES PT EN	31-34
	0210598	DETA CALCTONIDADE DE SCOPULIOPIS AP : IMOBILIZACAO EM RESINA FENOL-FORMALDEID I DUOLITE I E SUA EFICIENCIA NA HIDROLISE DE LACTOSE EM SORO DE LEITE PASTOZE GR, PARR TR TDO AN, CTA EX AP, NUM. REF. 10, IDIOMA ARTO PT, IDIOMA RESUMENES PT EN	35-38

- 1.- Revista.
- 2.- Editor.
- 3.- No. de acesso.
- 4.- Título.
- 5.- Autores.
- 6.- Idioma.
- 7.- Página inicial y final.

4.1.1.2. Revisiones. Es un tipo de publicación secundaria muy útil pues es algo intermedio entre un libro y una revista pero - aparentemente es un libro, pero tiene volumen de aparición, y números de regular publicación. Este tipo de publicación proporciona al interesado un panorama general de lo que sucede en una área de investigación en cuanto a los avances - en un año aproximadamente. En

En Ciencias y Tecnología de Alimentos, el más importante de las revisiones es el ADVANCES IN FOOD RESEARCH su primer número apareció en 1948, y a partir de esa fecha se han publicado 22 más o sea su publicación es anual y es producido -- por Academic Press. (Ejemplo 1.)

Existen otras series de revisiones que están íntimamente ligadas a Tecnología de Alimentos y son:

Advances in Lipid Research (Academic Press; Vol. 1, 1963- Vol. 16, 1978.)

Advances in Microbial Physiology (Academic Press; Vol 1, 1967- Vol. 17, 1978.)

Advances in Protein Chemistry (Academic Press; Vol. 1, 1944 anual).

Advances in Enzymology (Academic Press Vol. 1; 1943 anual).

Annual Review of Biochemistry (Annual Reviews; INC. Vol. 1, 1932-).

Annual Review of Microbiology (Annual Reviews; INC. Vol.1, 1947-).

Progress in Industrial Microbiology (Heywood; Vol. 1, 1954, Vol. 13, 1974). (Elsevier; Vol. 14- , 1978-).

El Institute for Scientific Information publica el Index too Scientific Reviews (ISR) que consta exactamente con las mismas acciones que el Sciences Index y Permuter Subject Index.

Index Medicus también tiene una parte de revisiones o sea-artículos que cubren un área de investigación en forma exhaustiva y que generalmente tienen más de 20 referencias bibliográficas, el nombre de este índice es el Bibliography Medical Reviews, que contiene las mismas secciones que el Index Medicus.

Ejemplo 1. (una Revisión)

ADVANCES IN FOOD RESEARCH

VOLUME 27

ADVANCES IN FOOD RESEARCH, VOL. 27

MECHANICAL DEBONING OF POULTRY AND FISH

G. W. FRONING

*Department of Animal Science, University of Nebraska,
Lincoln, Nebraska*

I. Introduction	110
II. Types of Mechanical Deboners	111
III. Composition and Nutritive Properties	111
A. Structural Characteristics	111
B. Proximate Composition	113
C. Mineral Composition	115
D. Protein Quality	117
E. Fatty Acid and Cholesterol Content	117
F. Bone Content	119
G. Heme Pigments	120

111

II. TYPES OF MECHANICAL DEBONERS

Mechanical deboning basically involves grinding meat and bone together and forcing the meat through a fine screen or slotted surface of a mechanical deboner. Bone particles are left behind, becoming a part of the waste residue.

Several types of mechanical deboners have been used for separation of fish and poultry meat (Martin, 1972; Froning, 1976). Basically, deboners may be categorized into two different groups. One design forces the meat from the outside to the inside of a perforated drum, leaving the bone residue on the outside of the drum. The other design separates the meat from the bone by forcing the meat from the inside to the outside of a perforated cylinder, leaving the bone residue on the inside (Fig. 2).

4.2.2. Publicaciones Secundarias No Periódicas.

Como su nombre lo indica no son publicaciones con una fecha fija de aparición y por lo tanto, no se sabe cuando se vá a tener acceso a ella, para su publicación suele pasar más de un año debido a que los autores y editores tardan mucho tiempo en escribir y revisar este tipo de documentos. Generalmente este tipo de información no es tan actual como lo hemos descrito con anterioridad.

Lo anterior no quiere decir que no tengan un valor, pero si debe quedar claro que no poseen la información más reciente en Ciencia o Tecnología.

Las publicaciones que se pueden clasificar como publicaciones secundarias no periódicas son: Libros de texto, de divulgación, especializados y de consulta., diccionarios, enciclopedias, monografias, tratados, tablas, manuales, índices de formulas. (13)



5. RECUPERACION DE INFORMACION AUTOMATIZADA EN EL AREA DE
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS.

El aumento de la información en todas las áreas del saber como es conocido, sigue incremento desmesurado; se calcula que solo en el área de química la cantidad de información se duplica cada 12 años y hasta 1979 el número de trabajos sobre química era de 8,068,661. (7)

Esta situación hace que la búsqueda de información retrospectiva sobre un tema dado en publicaciones secundarias como Chemical Abstracts se vaya complicando y que sea necesario conocer a fondo la filosofía y estructura del índice a través de los años para poder recuperar información con cierta rapidéz y confiabilidad.

Lo anterior conduce a que la probabilidad de duplicar una investigación aumente debido al volúmen tan grande de información y la dificultad para recuperar la información en las bibliotecas.

En la década de los 70's el incremento en los precios del papel, la inflación, aumento de la mano de obra, a ocasionado un aumento en el precio de las publicaciones secundarias como Chemical Abstracts que tiene un costo de \$ 2,500.00 Dlla. anuales y esto hace que pocas bibliotecas tengan la capacidad de adquirir el material de consulta para sus investigadores, profesores y alumnos.

A partir de los años 1960 se han hecho los primeros intentos por organizar la información por medio de computadoras, que hoy en día resulta bastante económico el uso de ellas así como la consulta de la información almacenada.

Esta información en computadoras, separada por temas constituyen los bancos de datos y que es la misma que se encuentra en las diferentes publicaciones secundarias con la única diferencia que la velocidad de búsqueda y obtención de resultados es decenas de veces más rápido por teleproceso que las tradicionales búsquedas manuales, que pueden du--

-rar días, semanas o meses, en cambio por computadoras es cuentión de minutos. (35) (36)

El acceso a los bancos de datos se lleva a cabo por medio de una terminal de teleproceso, un teléfono y un computador central que contiene la información que puede estar en Estados Unidos o en Europa. (30) (46) (Ejemplo 1).

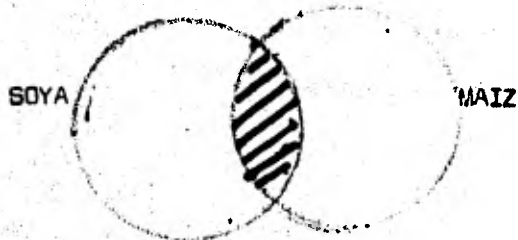
El sistema de información más grande del mundo es el sistema DIALOG - que tiene más de 55,000,000 de referencias bibliográficas de más de - 150 bancos de datos; esta compañía está ubicada en Palo Alto, California. (25) (65)

También existe otro sistema de información llamado ORBIT que contiene más de 20,000,000 de referencias y (23) más de 50 bancos de datos, se encuentra en Santa María, California, (51) y además existe otro sistema BRS que tiene 15,000,000 de referencias (12) y 40 bancos de datos, y por último un sistema francés CUESTEL que tiene 28 bancos de datos con cerca de 12,000,000 de referencias bibliográficas. (56)

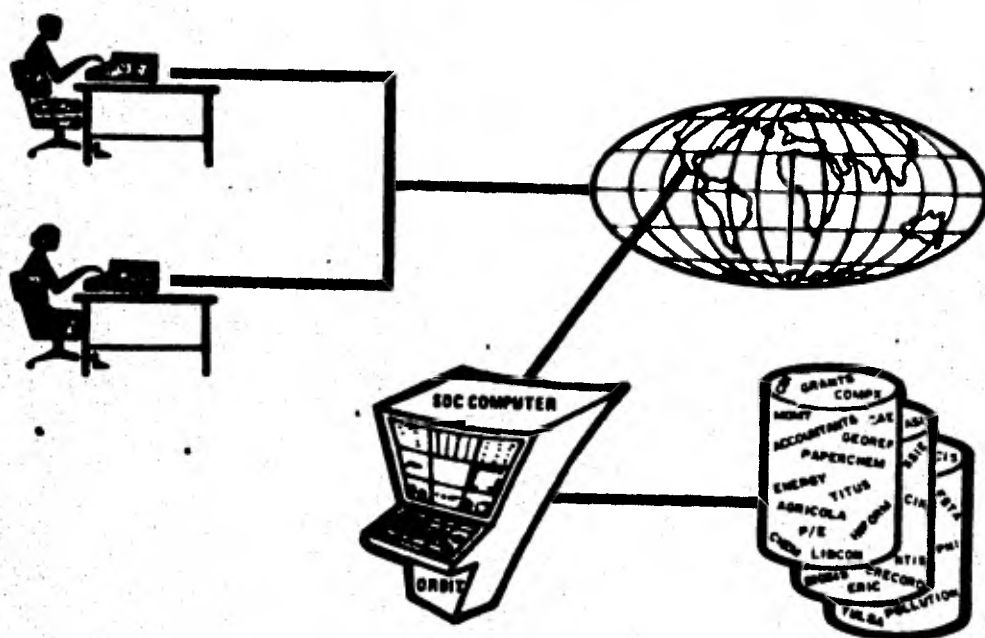
La comunicación con la computadora se lleva a cabo por medio de comandos o instrucciones por medio del cual se puede pasar de un banco a otro o recuperar información de un tema dado, pedir costos, imprimir la información, entrar, salir del sistema, etc. Cada sistema de información tiene diferentes comandos para comunicarse con el mismo. - (20) (31)

Una vez separada la información en la memoria de la computadora la forma de combinación de conceptos o conjuntos es por medio de operadores booleanos con los cuales se hacen uniones o intersecciones, limitando así, el tipo de información que se obtiene. (20) (24)

Estos operadores son tres, los más usuales y son Y, O, NO ejemplo: la combinación del conjunto uno Y conjunto dos.

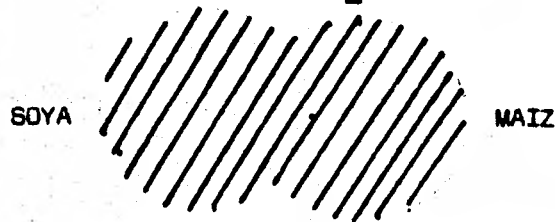


Ejemplo 1.



La intersección de dos conjuntos anteriores proporciona artículos - que solo mencionan soya y maíz. Nota: Si mencionas solo uno de los temas no se recupera esa información.

La combinación del conjunto uno o dos.



La unión de estos dos conjuntos proporciona artículos que relacionados con soya o maíz o ambos, de esta forma de combinación se eliminan los duplicados.

Si se tiene un conjunto de soya, otro conjunto con maíz, se desea conocer el número de artículos que mencionen ambos temas y no se desean artículos en ruso.

Se crea un tercer conjunto con artículos duplicados en ruso y se le niega a lo anterior. Ejemplo:



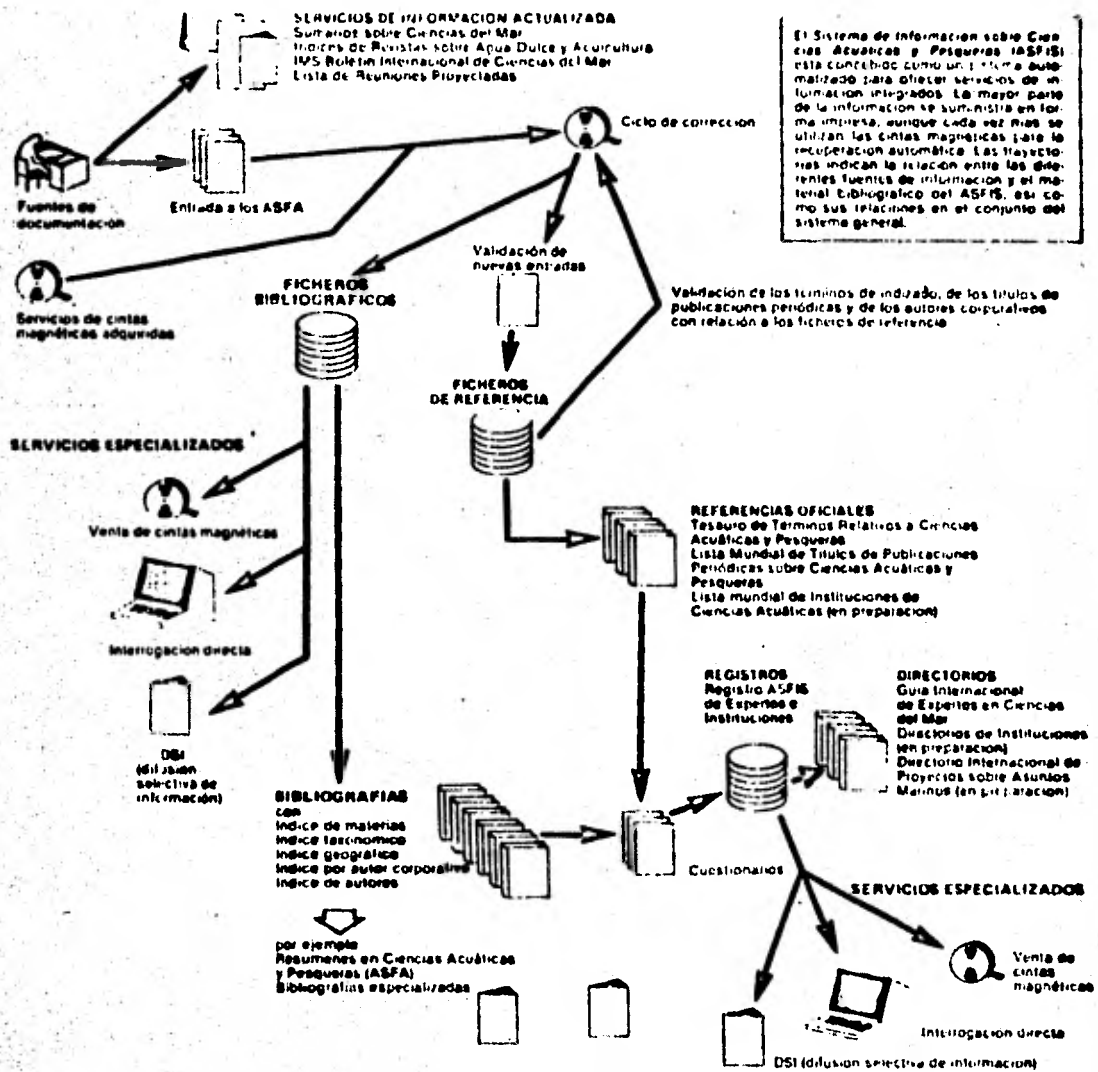
Combinación (1,2) NO 3

Mediante la combinación de estos operadores booleanos, es la forma como se realizan las búsquedas retrospectivas por computadora en cualquier sistema del mundo y en cualquier banco de datos.

Requerimientos para la búsqueda de información por computadora.

- 1) La parte fundamental en la búsqueda de información por teleproceso es la definición del tema de la investigación.
- 2) Se identifican los bancos de datos relacionados con el tema.
- 3) El desarrollo de la estrategia analizando el tema de búsqueda en varias fasetas o conceptos y la relación entre 2 o 3 de ellos y por medio de tesauros e índices, a cada concepto se le buscan sus palabras claves utilizadas por ese banco de datos.
- 4) Si existe alguna restricción como años de búsqueda, idioma, tipo de documentos, si se requieren los resultados en el momento o no.
- 5) Se conceptualiza todo lo anterior y se diseña una estrategia de búsqueda definitiva, se pasa al sistema de información para procesarse.
- 6) Se hace una búsqueda en los bancos de datos especializados y relacionados.
- 7) Se recupera la información en el momento lo cual tiene un costo elevado o se manda imprimir esta información donde se encuentra el sistema y llega por correo después de 1 o 2 semanas.

**CREACION DE UN BANCO DE DATOS, DISEMINACION SELECTIVA DE INFORMACION
E INDICES BIBLIOGRAFICOS.**



5.1. BANCO DE DATOS

Es un conjunto de archivos de referencias bibliográficas o datos numéricos que están almacenados en una computadora y se tiene acceso a ellos por medio de terminales de teleproceso. (20)

Cuando una institución reúne muchos bancos de datos, los ofrece y proporciona los servicios de computadoras para consultarlos al momento (en línea u on line), se desarrolla un sistema de información. Cada uno de los sistemas de información se diferencia por la manera de interactuar con el computador (comandos de búsqueda)..

Entre los principales sistemas de información están:

Lockheed Dialog, con más de 150 bancos de datos disponibles. - (Ver apéndice 3 Tabla 1). BRS (Bibliographic Retrieval Service), la lista completa de sus bancos de datos se pueden consultar en - el (Apéndice 3 Tabla 2). Telesystemes Questel es un sistema francés cuya lista completa de banco de datos aparece en el (Apéndice 3 Tabla 3).

Otros sistemas importantes son: SDC (System Development Corporation) ORBIT en Santa Mónica, California., NYTIS (The New York Times Information Service Inc.) en New York que es un conjunto de periódicos en varios bancos de datos., ELAISE (BRITISH LIBRARY AUTOMATED INFORMATION SERVICE) en Inglaterra., DIMDI (Deutsches Institut für Medizinische Dokumentation und Information) en Alemania.

En general en todo el mundo existen más de 70 millones de referencias bibliográficas disponibles por computadora y anualmente se añaden 10 millones más. (30)

En México se tiene acceso a la mayoría de Sistemas de Información y por lo tanto a los millones de referencias que ofrecen.

5.1.1. F S T A. (Food Science and Technology Abstracts)

PROVEEDOR: International Food Information Service, Lane -
End House Shinfield, Reading, Berkshire RG2 9BB, U.K. tel.
-(0734) 88389J

VERSION IMPRESA: Food Science and Technology Abstracts.

COBERTURA: Se tiene acceso a información en Ciencia y --
Tecnología de Alimentos así como a disciplinas relaciona-
das con agricultura, química, bioquímica, y física. Toda
la información relacionada con alimentos, aditivos, empa-
que, microbiología, ingeniería, higiene, bebidas, frutas-
vegetales, carbohidratos, productos de cacao, aceites, --
grasas, productos pesqueros, productos lácteos, productos
cárnicos, regulaciones y leyes. (18 (61).

FUENTES DE INFORMACION: Provee información de 1200 revis-
tas de 50 ciudades, patentes de 20 países, libros en va-
rios idiomas.

DESCRIPCION DEL BANCO DE DATOS:

EN LINEA A	NUMERO DE REFERENCIAS	NUMERO DE REFERENCIAS
A PARTIR DE	HASTA AGOSTO DE 1982	POR ACTUALIZACION
1969	206,700	18,000

FRECUENCIA DE ACTUALIZACION - Mensual

PROPORCIONA RESUMENES: SI TIENE PALABRAS CLAVES: SI

DISPONIBLE EN MEXICO A TRAVES DE:

DIALOG

ORBIT

COSTOS APROXIMADOS:

\$ 65.00 - \$ 70.00 por hora de conexión y \$ 0.11 - \$ 0.15
centavos de dólar por referencia bibliográfica.

COMENTARIOS: En esta área es el banco de datos del mundo más importante y exhaustivo, pero sólo cubre de 1969 a la fecha, algunos autores se quejan de que no es muy actual, pero es el que cubre todas las áreas de Ciencia y Tecnología de Alimentos. (45)

FILE 51

FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY ABSTRACTS DIALOG FILE 51

SAMPLE RECORD

DIALOG Accession Number:

178005 79-12-P2105
 R# QUALITY CONCERNS OF FRUITS AND FLAVORS FOR YOGURT. /TI
 AU BROWN, L. D.
 CL J. W. SMUCKER CO., ORVILLE, OHIO, USA
 JO CULTURED DAIRY PRODUCTS JOURNAL, 1979, 14, (3), 7-8 PD
 LA Languages: EN
 BRIEF ACCOUNTS ARE GIVEN OF THE FOLLOWING FLAVOURINGS TOGETHER WITH THEIR DEFINITIONS: PURGES, JAMS, PRESERVES, NATURAL AND ARTIFICIAL FLAVOURS, AS WELL AS OF PRESERVATIVES. THE IMPORTANCE OF THE USE OF HIGH QUALITY FLAVOURING IS EMPHASIZED AND CONSIDERATION GIVEN TO THE SELECTION OF SUITABLE PRODUCTS. (PL)
 Descriptors: FLAVOURINGS - YOGHURT, FRUIT FLAVOURINGS CONTROL FOR: QUALITY CONTROL - YOGHURT, FRUIT FLAVOURINGS CONTROL FOR: YOGHURT - FRUIT FLAVOURINGS CONTROL FOR YOGHURT

SEARCH OPTIONS

BASIC INDEX

PAGE	SUFFIX	FIELD NAME	EXAMPLES
S1-3	None	Basic Index (Includes Abstract, Descriptor, and Title)	E FLAVOR S JAM? ?
S1-3	/AB	Abstract	S ARTIFICIAL(W)FLAVOUR?/AB
S1-6	/DE	Descriptor	S YOGHURT/DE
S1-9	/TI	Title	S FRUIT?(F)YOGURT/TI

ADDITIONAL INDEXES

PAGE	PREFIX	FIELD NAME	EXAMPLES
S1-10	AU-	Author	E AU=KORSRUD, G S AU=BROWN, L?
S1-11	CS-	Corporate Source	E CS=OTSUKA S CS=SMUCKER
S1-12	DT-	Document Type	E DT=LECTURE S DT=PATENT
S1-13	JO-	Journal Name	E JO=POULTRY SCIENCE S JO=CULTURED DAIRY?
S1-13	LA-	Language	E LA=DE S LA=EN
S1-14	PD-	Publication Date	E PD=1971 S PD=1979
S1-14	RN-	Abstract Number	E RN=71-01-A0005 S RN=79-12-P2105
S1-13	SL-	Summary Language	E SL=IT S SL=KO
S1-15	UD-	Update	E UD=7810 S UD=7912

EJEMPLO DE INVESTIGACION

TEMA: Encontrar información en inglés sobre están dades o reglamentaciones gubernamentales de niveles aceptables de nitritos- (generalmente usados en forma de NaNO_2) en productos de puerco.

Esta investigación involucra tres conceptos (regulaciones, nitritos, puerco) y una restricción de idioma (inglés)

1. Condensa la búsqueda en el banco de datos SI que es el banco de datos - de Food Science and Technology Abstracts.
2. Se buscan los términos sinónimos para el concepto de "regulación" usando una "truncación" que incluye varias formas de esas palabras.
3. Se buscan los términos sinónimos para el concepto de "nitrito" incluyen do la fórmula química de la substancia.
4. Se buscan los términos sinónimos para el concepto de "puerco" y se hace la intersección con el idioma inglés que está abreviado por el código - (LA-EN).
5. Combinación de los tres conceptos usados el "operador de intersección" (y).
6. Revisión de las dos primeras referencias en línea y en un formato 8 de investigador de impresión: para ver si las referencias son pertinentes ó relevantes.
7. Mandar a pedir las impresiones del conjunto 4 en formato que es un formato total, fuera de línea.
8. Finalizar la investigación con un comando LOGOFF que nos va a desconectar del sistema y de los costos.
- Nombre que recibe un comando de comunicación con la computadora, con el cual se evita introducir palabras con la misma raíz pero diferentes terminaciones ejemplo: REGULATE, REGULATION, REGULATIVE, REGULATOR.

- ① ? BEGIN 51
 6may80 12:36:47 User3476
 \$0.18 0.007 Hrs File#
 File51:PSTA 69-80/MAR
 Set Items Description (+=OR;*=AND;--NOT)

- ② ? SELECT REGULAT? OR STANDARD?
 5034 REGULAT?
 13874 STANDARD?
 1 17954 REGULAT? OR STANDARD?
- ③ ? SELECT NITRITE? OR NANO2 OR NANO(1W)2 OR NA(W)NO(1W)2
 1485 NITRITE?
 222 NANO2
 149 NANO(1W)2
 - NA(W)NO(1W)2
 2 1618 NITRITE? OR NANO2 OR NANO(1W)2 OR NA(W)NO(1W)2
- ④ ? SELECT (PORK OR HAM OR BACON) AND LA=EN
 3289 PORK
 1451 HAM
 846 BACON
 92990 LA=EN
 3 2279 (PORK OR HAM OR BACON) AND LA=EN
- ⑤ ? COMBINE 1 AND 2 AND 3
 4 20 1 AND 2 AND 3
- ⑥ ? TYPE 4/8/1-2
 4/8/1
 179821
 HEALTH LAWS AND REGULATIONS - HONG KONG.
 Descriptors: HYGIENE - FOODS, HYGIENE OF HONG KONG,
 LEGISLATION, ASIA; NITRATES - MEAT PRODUCTS, NITRATES IN HONG
 KONG, LEGISLATION, ASIA; NITRITES - MEAT PRODUCTS, NITRITES IN
 HONG KONG, LEGISLATION, ASIA; MEAT PRODUCTS - NITRATES IN HONG
 KONG MEAT PRODUCTS, LEGISLATION, ASIA; MEAT PRODUCTS - NITRITES
 IN HONG KONG MEAT PRODUCTS, LEGISLATION, ASIA; CREAM -
 REQUIREMENTS FOR HONG KONG CREAM, LEGISLATION, ASIA; LEGISLATION
 - FOODS, HYGIENE OF HONG KONG, ASIA
- 4/8/2
 172287
 ACID-PRODUCING MICRO-ORGANISMS IN MEAT PRODUCTS FOR NITRITE
 DISSIPATION.
 Descriptors: NITRITES - BACON, NITRITES DISSIPATION
 MICROORGANISMS USE FOR, LEGISLATION, USA; MICROORGANISMS - BACON,
 NITRITES DISSIPATION MICROORGANISMS USE FOR, LEGISLATION, USA;
 BACON - NITRITES DISSIPATION MICROORGANISMS USE FOR BACON,
 LEGISLATION, USA; UNITED STATES OF AMERICA - BACON, NITRITES
 DISSIPATION MICROORGANISMS USE FOR, LEGISLATION; LEGISLATION -
 BACON, NITRITES DISSIPATION MICROORGANISMS USE FOR, USA
- ⑦ ? PRINT 4/5
 Printed4/5/1-20
- ⑧ ? LOGOFF
 6may80 12:40:17 User3476
 \$3.90 0.060 Hrs File51 13 Descriptors
 \$3.00 20 Prints
 \$6.90 Estimated Total Cost

LOGOFF 12:40:23

5.1.2. FOOD ADLIBRA.

PROVEEDOR: K & M Publications, Inc., 2000 Frankfurt Avenue, -
Louisville Kentucky 40206, U.S.A. Tel (502) 897-6736.

VERSION IMPRESA: Foods Adlibra.

COBERTURA: Provee información muy actual sobre lo último en -
desarrollo de Ciencia y Tecnología de Alimentos, empaque, in-
cluye datos de mercadotecnia y administración de alimentos, nue-
vos productos, nutrición, toxicología. En relación al sector--
industrial proporciona: procesos, equipos, nuevas asociaciones--
de alimentos, empaque, embalaje, avances tecnológicos y de pro-
cesos. (44)

FUENTES DE INFORMACION: Toma información de 500 revistas cien-
tíficas, alimentos, negocios, comercio, publicaciones gubernamen-
tales, patentes de Estados Unidos e Inglaterra, reportes de com-
pañías, universidades, asociaciones; además de hacer resúmenes--
breves de los artículos aparecidos en 250 revistas de comercio e
industria relacionada con alimentos.

DESCRIPCION DEL BANCO DE DATOS:

EN LINEA A	NUMERO DE REFERENCIAS	NUMERO DE REFERENCI
PARTIR DE	HASTA AGOSTO DE 1982	POR ACTUALIZACION
1974	55,800	8,000

FRECUENCIA DE ACTUALIZACION: Mensual.

PROPORCIONA RESUMENES: SI TIENE PALABRAS CLAVES: SI.

DISPONIBLE EN MEXICO A TRAVES DE: DIALOG

COSTOS APROXIMADOS:

\$ 55.00 Dólares por hora de conexión y \$ 0.10 centavos de dólar
por referencia bibliográfica.

COMENTARIOS: El Foods Adlibra es el banco de datos que provee la información más actual, así como información que no aparece en otros bancos relacionados. Gran parte de la información cubre los temas de estadísticas y datos de comercio y mercadotecnia, lo que lo hace muy especial.

FILE 79

FOODS ADLIBRA DIALOG FILE 79

SAMPLE RECORD

DIALOG Accession Number
0015826

JN: American Dairy Review May 1980, p 34A,34B Codens: ADARA6
DT: Doc Type: JOURNAL 8005

Production of FETA CHEESE by ULTRAFILTRATION is described. Feta cheese is a variety cheese from Greece made from ewe's, goat's or cow's milk.
Descriptors: PROCESSING & ENGINEERING METHODS

SEARCH OPTIONS

BASIC INDEX

PAGE	SUFFIX	FIELD NAME	EXAMPLES
79-3	/None	Basic Index (includes Abstract, Descriptor, and Title)	E ULTRAFILTRATION S FETA/CHEESE
79-3	/AB	Abstract ¹	S GOAT?/MILK/AB
79-3	/DE	Descriptor ¹	S PROCESSING/DE
79-4	/TI	Title ²	S PARTIR/WSYSTEM?/TI

¹Journal articles only.
²Patents only.

ADDITIONAL INDEXES

PAGE	PREFIX	FIELD NAME	EXAMPLES
79-5	CO=	CODEN	E CO=ANCHAM S CO=ADARA6
79-5	DT=	Document Type	E DT=JOURNAL S DT=PATENT
79-5	JN=	Journal Name ¹	E JN=HARVARD S JN=AMERICAN DAIRY REVIEW
79-8	PA=	Patent Assignee ²	E PA=GENERAL FOODS S PA=A E STALEY MFG CO
79-8	PN=	Patent Number ²	E PN=4061700 S PN=4061796
79-8	PY=	Publication Year	E PY=1973 S PY=1980
79-9	LD=	Update	E LD=7910 S LD=9999

INVESTIGACION EN FOOD ADLIBRA

EJEMPLO DE INVESTIGACION

TEMA:

Nuevos productos que contengan proteína de soya.

Esta investigación contiene tres conceptos: Nuevos productos, proteína de soya y productos lácteos.

1. Comienza la búsqueda en el Banco de Datos 79, FOOD ADLIBRA.
2. Seleccionar el descriptor nuevos productos.
3. Seleccionar el concepto proteína de soya usando el "operador de proximidad W y "truncación".
4. Seleccionar los términos lácteos y leche.
5. Cambiar los tres conceptos en una intersección con Y.
6. Revisar algunas referencias bibliográficas en línea.
7. Mandar pedir la impresión de referencias bibliográficas fuera de línea, el conjunto 6 en formato 5 que es el formato de impresión más amplio.
8. Finalizar la investigación con un comando LOGOFF que nos dé los costos de la revisión y nos desconecte del sistema.

① ? BEGIN 79
 29jul80 21:08:15 User3462
 \$0.33 0.006 Hrs File79
 File79:FOODS ADLIBRA 74-80/JUN
 Set Items Description (+=OR;+=AND;--NOT)

② ? SELECT NEW PRODUCTS
 1 13075 NEW PRODUCTS
 ③ ? SELECT SOY(W) PROTEIN?
 2 237 SOY(W) PROTEIN?
 ④ ? SELECT STEPS MILK OR DAIRY
 3 1593 MILK
 4 2980 DAIRY
 5 392 3 OR 4
 ⑤ ? COMBINE 1 AND 2 AND 5
 6 11 1 AND 2 AND 5

⑥ ? TYPE 6/4/1-3
 6/4/1
 79023528

Food Engineering, August 1979, p 93-129 Coden: FOEGAN
 Doc Type: JOURNAL
 7908

A special report surveys TRENDS and developments in ingredients as seen at the IFT show in St. Louis. Newer sugar replacers, starches, natural flavors, fructose, soy proteins, emulsifiers, gums, enzymes, dairy blends, non-dairy blends, cocoa replacers and carob powders: Each category is profiled.

6/4/2

127914 78016812

A. E. STALEYS NEW PROCON TEXTURED SOY PROTEIN CONCENTRATE IS NOTED. PH. ORTH CO. HAS A NEW CANDY BASE CALLED KANDY-WINK FOR USE IN FUDGES & CARAMEL. DAVIDSON CHEMICAL DIV. OF W. R. GRACE & CO. HAS NEW SILICA CONDITIONING AGENTS, THE SYLOID LINE. LAND O LAKES INCS NEW FIESTA NACHO BLEND IS A FLAVORING INGREDIENT FOR SNACK FOODS. DMI INCS NEW REPLACEMENT FOR SWEETENED CONDENSED SKIM MILK IS CALLED CON-FEC 38.

6/4/3

125448 78005601

NONFAT MILK REPLACER, UNILAC 55 FROM DRY MILK PRODUCTS INC., EQUALS NONFAT DRY MILK SOLIDS IN NUTRITIONAL VALUE AND FUNCTIONALITY. THE SOY PROTEIN, WHEY, CALCIUM SALTS, NONFAT MILK AND BUTTERMILK BLEND IS PROFILED NUTRITIONALLY AND BY AMINO ACID CONTENT.

⑦ ? PRINT 6/5/1-11
 Printed 6/5/1-11

⑧ ? LOGOFF
 29jul80 21:10:43 User3462
 \$2.37 0.043 Hrs File79 5 Descriptors
 \$1.10 11 Prints
 \$3.47 Estimated Total Cost

LOGOFF 21:10:50

5.1.3. CAB ABSTRACTS. (Commonwealth Agricultural Bureaux Abstracts).

PROVEEDOR: Commonwealth Agricultural Bureaux, Farnham House, Farnham Royal, Slough S12 3BN, U.K. Tel. Farnham Common 2281).

VERSION IMPRESA: Dairy Science Abstracts (1973); Nutrition Abstracts and Reviews Parte A (1961 y 26 índices más).

COBERTURA: Se incluye información con respecto a productos lácteos y técnicas analíticas para control de calidad, además de ver por separado equipo y procesos empleados en producción lechera. Con respecto a nutrición humana, todo lo relacionado a proteínas, minerales, lípidos, carbohidratos, técnicas analíticas para su determinación, bioquímica, metabolismo. Se puede obtener información agrícola, veterinaria, forestal, entomología, etc. (11) (61) (66)

FUENTES DE INFORMACION: CAB Abstracts contiene información de más de 26 índices que se publican, es decir, más de 8,500 revistas en 37 idiomas, libros, reportes técnicos, conferencias reportes anuales, patentes, series monográficas, revistas traducidas, bibliografías etc.

DESCRIPCION DEL BANCO DE DATOS:

EN LINEA A PARTIR DE	NUMERO DE REFERENCIAS HASTA AGOSTO DE 1982	NUMERO DE REFERENCIAS POR ACTUALIZACION
1972/73	1,173,817	20,000

FRECUENCIA DE ACTUALIZACION

Manual

PROPORCIONA RESUMENES: Si TIENE PALABRAS CLAVES: Si
DISPONIBLE EN MEXICO A TRAVES DE: DIALOG, ORBIT.

COSTOS APROXIMADOS:

\$45.00 - \$ 75.00 dólares la hora de conexión y \$0.19 - \$0.30 -

-centavos de dólar por referencia bibliográfica impresa. Si la impresión es "en línea" además del tiempo de conexión cuesta \$0.25 de dólar por referencia impresa al momento.

COMENTARIOS: En éste banco de datos se obtiene principalmente información en el área de lácteos y de nutrición, si se desea otro tema habrá de completar la búsqueda con otros bancos de datos.

CAB ABSTRACTS DIALOG FILE 50

SAMPLE RECORD

DIALOG Accession Number
 00504-04504
 RI: Effect of benzyladenopurine on the fixation of CO₂ in barley leaves. /TI
 AU: Passera, C.; Alrusic, A.
 IN: Institut di Chimica Agraria, Università di Padova, Padova, Italy. /CS
 PU: Aerochimica, 1975, 19(6), 487-491
 LA: Languages: it Summary Languages: es, en, de, fr
 SL: 28 ref
 In cultured barley leaves, addition of BA increased photosynthetic pigment and protein contents. The increase in protein synthesis was primarily due to increased ribulose-1,5-diphosphate carboxylase activity. CO₂ assimilation rate was increased after 15 min photoperiod with BA but was decreased after 30 min. Inhibition of 14C fixation was probably due to glycolate accumulation and unchanged glycolate oxidase activity. Distribution of 14C in ethanolic extracts suggested that phosphoenolpyruvate carboxylase is directly affected CO₂ uptake in the presence of BA.
 Descriptors: barley; leaf; growth substances; protein synthesis; enzymes; photosynthesis; BA; specific lipase; carboxylase /DF
 Identifiers: Italy /ID
 SC: Subject Codes: 00504153

SEARCH OPTIONS

BASIC INDEX

PAGE	SUFFIX	FIELD NAME	EXAMPLES
50-4	None	Basic Index (includes Abstract, Corporate Source, Descriptor, Identifier, and Title)	E BENZYLADENOPURINE S PHOTOPERIODSYNTHESIS
50-4	/AB	Abstract	S 14C FIXATION/AB
50-6	/CS	Corporate Source	S CHIMICA/AGRARIA/PADOVA/ITALY
50-7	/DT	Descriptor	S GROWTH SUBSTANCES
50-8	/ID	Identifier?	S ITALY/ID
50-9	/TI	Title	S FIXATION/IN/CO ₂ /TI

1: none DT
 2: no DT

ADDITIONAL INDEXES

PAGE	SUFFIX	FIELD NAME	EXAMPLES
50-10	AN	Author	E AN/ALRUSIC
50-10	DC	Descriptor Code	E DC/422.1
50-11	DT	Document Type	E DT/AB
50-11	JK	Journal Name	E JK/AEROCHEMICA
50-12	LA	Language	E LA/IT
50-13	PI	Publication	E PI/1975
50-13	PI	Publication Date	E PI/1975
50-14	RH	Record Number	E RH/00079/04504
50-14	SC	Subject Code	E SC/00504
50-15	SB	Subfile (CAB Journal)	E SB/00
50-16	SL	Summary Language	E SL/ES
50-16	SI	Subject Name	E SI/GRAIN
50-17	UD	Update	E UD/7405

5.1.4. IALINE. (Index Alimentaire Anline)

PROVEEDOR: Centre de Documentation Internationale des Industries Utilisatrices de Produits Agricoles (CDIUPA), 1, avenue des Olympiades, F-91305 MASSY Francia, Tel. 33(6) 920.97.38.

VERSION IMPRESA: Bibliographie Internationale des Industries Agroalimentaires.

COBERTURA: Información relacionada con el sector agroalimentario, diversos aspectos tales como científicos, económicos y técnicos, materia prima, productos intermedios, productos finales, composición, calidad, valor internacional, propiedades, industria alimentaria, operaciones unitarias, técnicas y procesos de transformación, materiales, equipos, control de contaminación, reglamentación normas y control de calidad, química de alimentos, química analítica, microbiología de alimentos y fermentación. Utilización y valorización de productos agrícolas y subproductos de la agricultura y de las industrias alimenticias. (56)

FUENTES DE INFORMACION: Artículos de revistas, congresos, reportes, libros, tesis; el 45 % de la información está en inglés el 17 % en alemán, 15 % en francés.

DESCRIPCION DEL BANCO DE DATOS:

EN LINEA A PARTIR DE	NUMERO DE REFERENCIAS HASTA AGOSTO DE 1982	NUMERO DE REFERENCIAS POR ACTUALIZACION
1970	150,596	1,100

FRECUENCIA DE ACTUALIZACION: Mensual

PROPORCIONA RESUMENES: SI. TIENE PALABRAS CLAVE: SI
(en inglés y francés)

DISPONIBLE EN MEXICO A TRAVES DE: TELESYSTEMES-QUESTEL.

COSTOS APROXIMADOS:

\$450.00 Francos por hora de conexión y \$2.00 por referencias bibliográficas impresas fuera de línea.

COMENTARIOS: Este banco de datos Francés es uno de los bancos más específicos en Ciencia y Tecnología de Alimentos, no es usado debido al desconocimiento de su existencia.

-1- 101834 C.Cdiua
 NO : 118704
 FT : (Valeur calorique de la biere.)
 ET : Caloric value of beer.
 AU : MELBERT J.
 AF : MILLER BREWING COMPANY; MILWAUKEE.
 SO : JOURNAL OF THE AMERICAN SOCIETY OF BREWING CHEMISTS (SAINT PAUL); 1978; V. 34; N. 3; P. 56-68; 3 fig.; 2 tabl.; 7 ref.; res. ENG; (ANNUAL MEETING OF THE ASBC. 43. ST. LOUIS. 1977).
 DT : F
 LA : ENG
 AB : Determination de la valeur calorique de la biere par des calculs analytiques et informatiques. Les facteurs Atwater pour les principaux composants organiques de la biere sont etudies. On developpe la notion de facteur calorique de l'ethanol a partir de considerations thermodynamiques et l'on compare avec les facteurs Atwater determines empiriquement.
 DE : BIERE; VALEUR CALORIQUE; TECHNIQUE ANALYTIQUE

indexes	sub-indexes	FIELD NAMES	EXAMPLES
/AU author	-	author (AU)	/AU WATT B.
/BI <u>implicit</u> basic index	/DE descriptor /UT uniterm	descriptor (DE) abstract (AB) split french descriptor (DEV) french title (FT) english title (ET)	ALIMENT PREPARE ALIMENT AND PREPARE CONGELATION FREEZING
/CS corporate source	-	affiliation (AF)	/CS NESTLE AND LAUSANNE
/CY country where the document was originated	-	source (SO) for standards, patents and theses	/CY CANADA
/DT document type	-	document type (DT)	/DT B
/DP publication date	-	source (SO)	/DP 1980
/JT journal title	-	source (SO)	/JT REVUE AND LAITIERE
/LA document language	-	document language (LA)	/LA FRE

5.1.5. . COFFELINE. (INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION, LONDON, ENGLAND).

PROVEEDOR: International Coffee Organization, 22 Bernes Street London W1P 4DD, England.

VERSION IMPRESA: International Coffee Organization, Library - Monthly Entries.

COBERTURA: Con respecto al Café cubre los siguientes aspectos botánica, método de cosecha, enfermedades y plagas, área de procesamiento, empaque y transportación, producción, consumo, estudios de mercado, regulaciones de comercio, efectos psicológicos, cafeína, negocios y mercado, pronósticos económicos y recipientes. (25)

FUENTES DE INFORMACION: Se analizan alrededor de 5,000 revistas, además de libros, reportes, tesis y materiales audiovisuales.

DESCRIPCION DEL BANCO DE DATOS:

EN LINEA A	NUMERO DE REFERENCIAS	NUMERO DE REFERENCIAS
PARTIR DE	HASTA AGOSTO DE 1982	POR ACTUALIZACION
1973	10,000	400

FRECUENCIA DE ACTUALIZACION: Bimestral.

DISPONIBLE EN MEXICO A TRAVES DE: DIALOG.

COSTROS APROXIMADOS:

\$55.00 dólares la hora de conexión y \$0.15 centavos de dólar por referencia bibliográfica impresa fuera de línea.

COMENTARIOS: Este banco de datos comenzó a difundirse en julio de 1982 y cubre toda la información con respecto a café que existe en el mundo.

FILE 164

COFFEELINE DIALOG FILE 164

SAMPLE RECORD

DIALOG Accession Number
 000318 20 _____ SF
 (Coffee in Di Cavalcanti's art: O cafe na arte de Di Cavalcanti) _____ /TI
 11
 AU: _____ Souza, L.C. de
 SO: _____ Revista do Comercio de Cafe, Rio de Janeiro, 62(678): 20-24.
 PY: _____ 1982
 LA: _____ Languages: PORTUGUESE
 GL: _____ Geographic Location: BRAZIL
 A description of illustrations by the Brazilian artist, Di Cavalcanti, on coffee-related subjects. _____ /AB
 Descriptors: HISTORICAL SURVEYS; ART _____ /DE
 SH: _____ Section Headings: OTHER ASPECTS/SH
 SO: _____ ICO Library Monthly Entries No. 21 Section P _____ /SH

SEARCH OPTIONS

BASIC INDEX

SUFFIX	FIELD NAME	EXAMPLES
Name	Basic Index (Includes Abstract, Descriptor, Identifier, Section Heading, and Title)	E ART S CAFE
/AB	Abstract ¹	S ILLUSTRATIONS/AB
/DE	Descriptor ²	S HISTORICAL SURVEYS/DE S FILTER/BACKSIDE
/ID	Identifier ³	S COFFEA ARABICA/ID S EUROPEAN/COMMUNITIES/ID
/SH	Section Heading	S OTHER ASPECTS/SH S TRANSPORT/IMPAC/SH
/TI	Title	S COFFEE/JAR/1/1

¹For records added since May 1980.

²Also /DF.

³Also /IF.

ADDITIONAL INDEXES

PREFIX	FIELD NAME	EXAMPLES
AL:	Author	E AL-MOYLA
CS:	Corporate Source	E CS-IRUD
GL:	Geographic Location	E GL-BRAZIL
LA:	Language	E LA-FRENCH
NA:	Named Person	E NA-BELTRAD
PY:	Publication Year	E PY-1940
SE:	ICO Document Series	E SE-STATISTICAL
SF:	Subfile Code	E SF-50
SH:	Section Heading Code	E SH-A
SO:	Source	E SO-INTERNATIONAL
UD:	Update	E UD-82
		S AL-SOUZA, L.C.?
		S CS-UNITED NATIONS
		S CS-UNITED STATES
		S GL-IVORY COAST
		S GL-SIERRA LEONE
		S LA-PORTUGUESE
		S NA-RANHO O?
		S PY-1982
		S SE-PROMOTION/WISE-COMMITTEE
		S SF-20
		S SH-P
		S SO-REVISTA/COMERCIO/COFFEE/CAFE
		S UD-9999

5.1.6. FAIREC

PROVEEDOR: Institut de Recherches sur les Fruits et Agrumes.

VERSION IMPRESA: No existe el índice en México.

COBERTURA: Da información de cultivos de frutas tropicales y subtropicales, consumo y comercio, subproductos, tecnología, valor nutricional, protección de plantíos, clima, suelo, ecología, fisiología, genética, aclimatación de árboles frutales y botánica.

FUENTES DE INFORMACION: Cubre revistas, libros, conferencias, reportes, tesis y otros. El 60% de la información está en inglés y el 15 % en francés. (56).

DESCRIPCION DEL BANCO DE DATOS:

EN LINEA A	NUMERO DE REFERENCIAS	NUMERO DE REFERENCIAS
PARTIR DE	HASTA AGOSTO DE 1982	POR ACTUALIZACION.
1970	36,884	300-400

FRECUENCIA DE ACTUALIZACION: Mensual.

PROPORCIONA RESUMENES: TIENE PALABRAS CLAVE:

DISPONIBLE EN MEXICO A TRAVES DE: Telesystemes, Questel.

COSTOS APROXIMADOS:

\$450.00 francos por hora de conexión y \$ 2.00 francos por referencia bibliográfica impresa fuera de línea.

COMENTARIOS: Este banco de datos es especializado en frutas y frutas tropicales que tanto abundan en México, no es conocido este sistema así como su potencialidad en este campo, tan básica en el área de Ciencia y Tecnología de Alimentos.

FAIREC

Fruits - Agro-Industrie - Régions Chaudes

number -1- 33132 C.IrPa
 NO : 073718
 French title FT : FRUITS TROPICAUX ET SUBTROPICAUX. ECONOMIE, VUES SUR L'AGRONOMIE. CENTRE ECONOMIQUE, I.R.F.A., PARIS, 1976. 62+7 P. C 1048

author AU : CADILLAT R.M.
 source SO : OUVRAGES EN FRANCAIS
 language LA : FRE
 document type DT : L
 abstract AB : OUVRAGE. CADILLAT. 1976. 62 P. + 7 ANNEXES. CAUSERIE SUR LES FRUITS, AGRUMES ET FRUITS TROPICAUX, ANANAS, AVOCATS, BANANES, MANGUES PRINCIPALEMENT. PRODUCTION, DONNEES AGRONOMIQUES, MARCHÉ DE CONSOMMATION, D'EXPORTATION, COMPOSITION DU FRUIT, UTILISATION, NOTES SUR LE LITCHI, LA GOYAVE LA GRENADILLE, LA PAPAYE. EN ANNEXE, TABLEAUX DE LA VALEUR ALIMENTAIRE DES AGRUMES, ANANAS, MANGUES, AVOCATS, PAPAYES, GOYAVES, SAPOTILLES, FRANCE.

country descriptor CY : FRANCE
 DE : MARCHES DE CONSOMMATION; FRUITS FRAIS; VALEUR ALIMENTAIRE; UTILISATION ALIMENTAIRE; PRODUCTION; CULTURE; TECHNIQUES; CONFÉRENCES; ANANAS; PROBLÈMES ÉCONOMIQUES; SAPOTILLE; PAPAYE; MANGUE; LITCHI; GRENADILLE; GOYAVE; BANANE; AVOCAT

INDEXES	SUB-INDEXES	FIELD NAMES	EXAMPLES
/BI implicit basic index	AJ uniterm	uniterms from : French title (FT) English title (ET) abstract (AB) descriptor (DE)	PINEAPPLE FRESH AND FRUITS
	/DE descriptor	descriptor (DE)	ANANAS /DE FRUITS FRAIS
/CY country	.	country (CY)	FRANCE /CY
/AU author	.	author (AU)	CADILLAT R.M. /AU
/SO source	/DP publication date /JT journal title	source (SO)	1980 /DP CITRUS /JT AND TROPICAL /JT AND FRUIT /JT or /JT CITRUS AND TROPICAL AND FRUIT
/DT document type	.	document type (DT)	L /DT
/LA document language	.	document language (LA)	FRE /LA

5.1.7. AGRICOLA. (Agricultural Online Access).

PROVEEDOR: U.S. Department of Agriculture, Science and Education Administration Technical Information Systems (SEA/TIS), National Agricultural Library Building, Beltsville, Maryland 20750, U.S.A. Tel. (301) 344-3829.

VERSION IMPRESA: Bibliography of Agriculture.

COBERTURA: En Ciencia y Tecnología de Alimentos es bastante extenso pues cubre: productos lácteos, productos cárnicos, productos avícolas, cosechas y horticultura; procesamiento de todo lo anterior, además, almacenamiento de alimentos, microbiología, contaminación, empaque, nutrición, aditivos, composición de alimentos. Cubre todo lo relacionado con agronomía, agricultura, edafología, forestal, suelos, veterinaria.(11)(62)

FUENTES DE INFORMACION: El Food and Nutrition Information and Education Resources Centers provee toda la información que analiza, cubre información de miles de revistas a nivel mundial, reportes técnicos, tesis, libros, congresos, monografías, etc. (Peters 1981) (54)

DESCRIPCION DEL BANCO DE DATOS:

EN LINEA A	NUMERO DE REFERENCIAS	NUMERO DE REFERENCIAS
PARTIR DE	HASTA AGOSTO DE 1982	POR ACTUALIZACION
1970-	1,476,000	11,500

FRECUENCIA DE ACTUALIZACION: Mensual.

PROPORCIONA RESUMENES: Si. CONTIENE PALABRAS CLAVE: No.
DISPONIBLE EN MEXICO A TRAVES DE: DIALOG, ORBIT, BRS.

COSTOS APROXIMADOS:

\$25.00 - \$ 35.00 la hora de conexión y \$0.05 - \$0.10 por referencia impresa fuera de línea.

COMENTARIOS: Este banco de datos es uno de los más completos en Alimentos y además es de los más económicos para su consulta. - Cubre casi todas las áreas de Ciencia y Tecnología de Alimentos.

FILES 10, 110 AGRICOLA DIALOG FILES 10, 110

SAMPLE RECORD

```

AGL 79000143 79175315 A 1.38-1365 S/ CD1-DC1-0049-1 Holding Library: GPO: GPO
AGL Wilderness management
AGL Hennes, John C.; Stankey, George I.
AGL United States. Forest Service
AGL (Washington), Dept. of Agriculture, Forest Service, for sale by the
AGL Supt. of Docs., U.S. Govt. Print. Off., 1978 DISTRICT OF COLUMBIA
AGL st. 181 p. 1 ill., maps 1 27 cm. --
AGL U.S. Dept. of Agriculture, Miscellaneous publication; no. 1165
AGL LCCN 77000400 -029 ISBN ---$10.50
AGL NAL: 1 Agr44M No.1365
AGL Language: ENGLISH
AGL Includes bibliographies and index
AGL Subfile: USDA .ILS DEPT. AGR1;
AGL Government Source: FEDERAL
AGL Document Type: MONOGRAPH
AGL Descriptors: Wilderness areas--United States
AGL Section Headings: GENERAL NATURAL RESOURCES AND ENVIRONMENTAL POLLUTION(6505)
AGL FOREST ECONOMICS AND MANAGEMENT(3510)
    
```

SEARCH OPTIONS

BASIC INDEX

FILE 10 (1978-present)

FILE 110 (1970-1976)

PAGE	SUFFIX	FIELD NAME	EXAMPLES	SUFFIX	FIELD NAME	EXAMPLES
10-3	None	Basic Index Includes Abstract, Director, Title, Section Heading, and Title	1 FOREST ECONOMICS	None	Basic Index Includes Abstract, Corporate Source, Director, and Title	1 WILDERNESS
10-6	AB	Abstract	1 FOREST ECONOMICS	AB	Abstract	1 WILDERNESS
10-6	DI	Director	1 WILDERNESS	DI	Corporate Source	1 CALIFORNIA FOREST ECONOMICS
10-7	TI	Title	1 BIODIVERSITY	DI	Director	1 SOUTH CAROLINA FOREST ECONOMICS
10-8	SH	Section Heading	1 FOREST ECONOMICS	TI	Title	1 WILDERNESS
10-8	TI	Title	1 WILDERNESS			

Indicates the TRAC and AERIC records only.
None ID

ADDITIONAL INDEXES

PAGE	SUFFIX	FIELD NAME	EXAMPLES	SUFFIX	FIELD NAME	EXAMPLES
10-9	AN	Accession Number	1 AN7171115	AI	Author	1 AU7171115
10-9	AL	Author	1 AL7171115	CC	Corporate Title	1 CC7171115
10-12	SI	International Standard Book Number (ISBN)	1 SI7171115	DI	Director Title	1 DI7171115
10-12	CA	Call Number	1 CA7171115	JA	Journal Abbreviation	1 JA7171115
10-17	CL	Conference Location	1 CL7171115	JA	Journal Title	1 JA7171115
10-18	CH	Contributor Number	1 CH7171115	LA	Language	1 LA7171115
10-18	CO	CITATION	1 CO7171115	LD	Location	1 LD7171115
10-18	CP	Country of Publication	1 CP7171115	FD	Full Call Number	1 FD7171115
10-18	CS	Corporate Source	1 CS7171115	DC	DC Category Code	1 DC7171115
10-16	CT	Conference Title	1 CT7171115	DI	DI Number	1 DI7171115
10-16	CV	Conference Year	1 CV7171115	SR	Source Code	1 SR7171115
10-17	DI	Director Title	1 DI7171115	ST	Publication Date	1 ST7171115
10-18	ED	Editor	1 ED7171115	ST	Publication Month	1 ST7171115
10-18	GL	Geographic Location	1 GL7171115			
10-18	GP	GPO Number	1 GP7171115			
10-18	CS	Committee Source	1 CS7171115			
10-19	HL	Holding Library	1 HL7171115			
10-19	JA	Journal Name	1 JA7171115			
10-20	LA	Language	1 LA7171115			
10-21	LC	Library of Congress (LC)	1 LC7171115			
10-21	RD	Card Number	1 RD7171115			
10-22	PV	Publication Year	1 PV7171115			
10-23	SE	Series	1 SE7171115			
10-23	ST	Subject	1 ST7171115			
10-23	SH	Section Heading Code	1 SH7171115			
10-23	SI	International Standard Serial Number (ISSN)	1 SI7171115			
10-23	SP	Supporting Agency	1 SP7171115			
10-23	LD	Library	1 LD7171115			

S.1.8. AGRIS. (International Information System for Agricultural Sciences and Technology).

PROVEEDOR: AGRIS, Food and Agricultural Organization of the United Nations Via della Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italy. Tel. 5797. U.K. Liason Office. AGRIS, the Library, Ministry of Agriculture, Fisheries and Food, Whitehall Place, London SW1A 2HH, U.K. Tel. (01) 217-6300.

VERSION IMPRESA: Agrindex.

COBERTURA: Cubre ampliamente todo lo relacionado a Ciencia y Tecnología de Alimentos en relación con productos lácteos, cárnicos, cosechas, procesamiento y almacenamiento de alimentos, microbiología, contaminación, empaque, nutrición, pesquería y productos pesqueros, agricultura, suelos, alimentación animal, cosechas, plagas, recursos acuíferos, veterinaria, etc.

FUENTES DE INFORMACION: Revistas científicas y técnicas en esta área, reportes técnicos, tesis, congresos, libros, etc.

DESCRIPCION DEL BANCO DE DATOS:

EN LINEA A PARTIR DE	NUMERO DE REFERENCIAS HASTA AGOSTO DE 1982	NUMERO DE REFERENCIAS POR ACTUALIZACION
1977	700,000	10,500

FRECUENCIA DE ACTUALIZACION: Mensual.

PROPORCIONA RESUMENES: Algunos, TIENE PALABRAS CLAVE: pocas
muy pocas

DISPONIBLE EN MEXICO A TRAVES DE: I A E A.

COSTOS APROXIMADOS:

\$30.00 - \$60.00 por hora de conexión \$0.15 por referencia bibliográfica fuera de línea.

COMENTARIOS: De éste banco de datos, México hace una parte - por medio de la Universidad de Chapingo y es un buen banco de

-datos que casi nadie consulta, pues no saben que solo se tiene acceso a el por medio de I N I N (Instituto Nacional de Investigaciones Nucleares) en su Centro de Información y Documentación Nuclear y la Universidad de Chapingo. (27)

AGRIS,

LITI N Z E V
 LANG IT
 SUBC H60
 AUTH NICOLLI, C.; STAINGER, R.; GIULIANI, G. (STAZIONE SPERIMENTALE AGRARIA E FORESTALE REGIONALE, S. MICHELE ALL'ADIGE (ITALY)); ALBERTINI, A. (ISTITUTO SPERIMENTALE PER LA FRUTTICOLTURA, ROME (ITALY)).
 TITL (THE WEED CONTROL OF THE PLUM-TREE AND OTHER DRUPACEAE).
 DISERBO DEL SUSINO FO ALTRE DRUPACEE.
 JRNL ESPERIENZE E RICERCHE (ITALY).
 IMPR (1973).
 NOTE 9 GRAPHS; 13 TABLES; BIBLIOGRAPHY (22 REF.); SUMMARIES (DE, EN, FR, IT) *ISTITUTO DI TECNICA E PROPAGANDA AGRARIA. ROME (ITALY).
 ISSUED 1974.
 CLLT V. 4 P. 107-142.
 CODE 0720 0712 0714

5.1.9. BIOSIS PREVIEWS

PROVEEDOR: Bio Sciences Information Service of Biological Abstracts, 2100 Arch Street, Philadelphia, Pennsylvania 19103, U.S.A., Tel. (215) 568-4016.

VERSION IMPRESA: Biological Abstracts and Biological Abstracts / RRM (Reports, Reviews, Meetings) (BioResearch Index).

COBERTURA: En Ciencia y Tecnología de Alimentos cubre química de cereales, panadería, productos lácteos, aceites, grasas, productos pesqueros, frutas, vegetales, productos fermentados malta, productos cárnicos, molienda, propiedades químicas y físicas de los alimentos, azúcar, alimentos enriquecidos, suplementos y sintéticos. (11) (28) (61).

FUENTES DE INFORMACION: Cerca de 8,000 revistas y monografías de muchos países, simposios, revisiones, reportes -- preliminares, revistas semipopulares, reportes gubernamentales, comunicaciones de investigación, libros, etc.

DESCRIPCION DEL BANCO DE DATOS:

EN LINEA A	NUMERO DE REFERENCIAS	NUMERO DE REFERENCIAS
PARTIR DE	HASTA AGOSTO DE 1982	POR ACTUALIZACION
1969	3,500,000	23,000

FRECUENCIA DE ACTUALIZACION: Quincenal.

PROPORCIONA RESUMENES: SI. TIENE PALABRAS CLAVE: SI.

DISPONIBLE EN MEXICO A TRAVES DE: BRS, DIALOG, ORBIT.

COSTOS APROXIMADOS:

\$31.00 - \$65.00 por hora de conexión, \$0.05 - \$0.15 por referencia bibliográfica impresa fuera de línea.

COMENTARIOS: Parte de la información de este banco se repite en otros bancos de datos como AGRICOLA, CAB, SCISEARCH

5.1.10. COMPREHENSIVE DISSERTATION INDEX. (CDI).

PROVEEDOR: University Microfilms International, 300 North Zeeb Road, Ann Arbor, Michigan 48106, U.S.A. Tel. (313) 761-4700

VERSION IMPRESA: Dissertation Abstracts International, American Doctoral Dissertations and Comprehensive Dissertation Index.

COBERTURA: Provee información de Tesis Doctoral en Ciencia y Tecnología de Alimentos, ingeniería, agricultura, química, biología, física, bioquímica, matemática, estadística, psicología, sociología, astronomía, negocios, economía, filosofía, religión, arte, música, geografía, — planeación, etc. (60)

FUENTES DE INFORMACION: Tesis doctorales de las universidades de los Estados Unidos y 122 universidades de otros — países en todas las áreas del saber.

DESCRIPCION DEL BANCO DE DATOS:

EN LINEA A PARTIR DE	NUMERO DE REFERENCIAS HASTA AGOSTO DE 1982	NUMERO DE REFERENCIAS POR ACTUALIZACION
1861	756,300	3,500

FRECUENCIA DE ACTUALIZACION: Mensual.

PROPORCIONA RESUMENES: No. TIENE PALABRAS CLAVE: Si.

DISPONIBLE EN MEXICO A TRAVES DE: ORBIT, BRS, DIALOG.

COSTOS APROXIMADOS:

\$50.00- \$70.00 dólares la hora de conexión además de -- \$0.20 centavos de dólar por referencia impresa fuera de línea.

COMENTARIOS: Este banco de datos casi nunca es usado para recuperación de información en alimentos; lo cual hace a

-uno perder información de muy buena calidad además de ser el banco de datos que cubre 121 años. Por computadora no tiene resúmenes.

FILE 35

COMPREHENSIVE DISSERTATION INDEX DIALOG FILE 35

SAMPLE RECORD

DIALOG Accession Number UNI Order Number
 202804 ORDER NO: AAD78-74511
 TEMPORAL INTEGRATION AND FORWARD MASKING IN AUDITORY INFORMATION PROCESSING /TI
 179 PAGES.
 DG- → FREDA, JON SCOTT (PH.D. 1978 STATE UNIVERSITY OF NEW YORK AT BINGHAMTON) PY-
 KB- → PAGE 3553 IN VOLUME 39/07-B OF DISSERTATION ABSTRACTS INTERNATIONAL. CS-
 PSYCHOLOGY, EXPERIMENTAL /DE
 DC- → DESCRIPTOR CODES: 0623
 IC- → INSTITUTION CODE: D792

SEARCH OPTIONS

BASIC INDEX

SUFFIX	FIELD NAME	EXAMPLES
None /DE /TI	Basic Index (Includes Descriptor and Title)	E TEMPORAL S INTEGRATION S EXPERIMENTAL(F)PSYCHOLOGY/DE S AUDITORY(W)PROCESS?/TI

! Also /DF.

ADDITIONAL INDEXES

PREFIX	FIELD NAME	EXAMPLES
AU- CS- DC- DG- IC- PY- UD-	Author Corporate Source Descriptor Code Degree Institution Code Publication Year Update	E AU-FREDMAN, L E CS-CALIFORNIA E DC-0591 E DG-M.A. E IC-0382 E PY-1897 E UD-8007 S AU-FREDA, JON SCOTT S CS-BINGHAMTON(F)CS-STATE S DC-0623 S DG-PH.D. S IC-0792 S PY-1979 S UD-9999

5.1.11. SCISEARCH. (Science Citation Index).

PROVEEDOR: Institute for Scientific Information, 325 Chestnut Street, Philadelphia, Pennsylvania 19106, U.S.A. Tel.(215) 923-3300

VERSION IMPRESA: Science Citation Index.

COBERTURA: Es Multidisciplinario e incluye información, alimentos, procesos, nutrición, agricultura, bioquímica, química, física, biología, microbiología, suelos, farmacología, zoología, virología, geografía, botánica, dermatología, ciencia de la información, etc. (11) (23) (60).

FUENTES DE INFORMACION: Son las 6,000 revistas más importantes en todas las áreas de la ciencia además de incluir la bibliografía reportada en todos los artículos de esas revistas, incluye reportes de congresos, cartas al editor, comentarios a libros, libros, editoriales, correcciones.

DESCRIPCION DEL BANCO DE DATOS:

EN LINEA A PARTIR DE	NUMERO DE REFERENCIAS HASTA AGOSTO DE 1982	NUMERO DE REFERENCIAS POR ACTUALIZACION
1974	4,400,000	21,000

FRECUENCIA DE ACTUALIZACION: Quincenal

PROPORCIONA RESUMENES: No. TIENE PALABRAS CLAVES: No

DISPONIBLE EN MEXICO A TRAVES DE: BRS, DIALOG.

COSTOS APROXIMADOS:

\$65.00 - \$165.00 dólares la hora de conexión \$0.15 - \$0.25 - centavos por referencia impresa fuera de línea.

COMENTARIOS: El banco proporciona información muy actual, además de ser muy completo pues cubre otras áreas que otros bancos por ser específicos no las cubre, es muy importante -

-notar que los 4.4 millones de referencias generan más de 40,000,000 de citas bibliográficas en la parte de CITATION INDEX lo que indica que el 90% de los artículos importantes publicados en toda la historia de la ciencia están en éste banco. En Ciencia y Tecnología de Alimentos éste banco no se utiliza por desconocer su potencialidad.

FILES 34, 94

SCISEARCH DIALOG FILES 34, 94

SAMPLE RECORD

OATS Order Number Number of References Cited by Author

DIALOG Accession Number 0912045 ARTICLE OATS ORDER#: HD806 8 REFS /TI
 DT: NUCLEAR-POWERED COMMUNICATIONS SATELLITE FOR THE 1980S (ENGLISH) LA:
 AU: KAPLAN MH; Cwynar DJ; Bednarz J
 (File 34) CS: PENN STATE UNIV/UNIVERSITY PK//PA/16802 /CS (File 94)
 JO: JOURNAL OF SPACECRAFT AND ROCKETS , V16, N4, P266-272, 1979 PY:

SEARCH OPTIONS

BASIC INDEX

PAGE	SUFFIX	FIELD NAME	EXAMPLES
34-3	None	Basic Index (Includes Corporate Source and Title)	E SATELLITE S COMMUNICATIONS S NUCLEAR
34-3	/CS	Corporate Source ¹	S PENNSTATE/CS
34-3	/TI	Title	S NUCLEAR(POWER?)/TI

ADDITIONAL INDEXES

PAGE	PREFIX	FIELD NAME	EXAMPLES
34-4	AL:	Author	E AU:KAPLAN M
34-6	CR:	Cited Reference	E CR:BLATZ P
34-6	CS:	Corporate Source ²	E CS:AEROSPACE
34-10	DT:	Document Type	E DT:BOOK REV
34-10	JN:	Journal Name ¹	E JN:IEEE
34-10	JO:	Journal Name ¹	E JO:ANALYTICAL
34-11	LA:	Language ¹	E LA:GE
34-11	LA:	Language ²	E LA:GERMAN
34-12	PY:	Publication Year ²	E PY:1979
34-12	UD:	Update	E UD:7601
			S AU:CWYNAR D*
			S CR:BLATZ PE, 1965*
			S CS:PENNSTATE
			S DT:ARTICLE?
			S JN:JOURNAL OF SPACECRAFT
			S JO:SCIENTIFIC AMER?
			S LA:FR
			S LA:FRENCH
			S PY:1980
			S UD:760*

5.1.12. N T I S. (National Technical Information Service)

PROVEEDOR: National Technical Information Service, U.S. Department of Commerce, 5285 Port Royal Road, Springfield, - Virginia 22161, U.S.A. Tel. (703) 487-4650

VERSION IMPRESA: Government Reports Announcements and Index (GRA & I).

COBERTURA: En Ciencia y Tecnología de Alimentos cubre, - pasteurización, enlatado, deshidratación, congelamiento, i radiación, aditivos, análisis e inspección de productos-- alimenticios, almacenamiento, empaque, acuicultura, agri-- cultura, biología, oceanografía, química, aeronáutica, medicina, electrónica, etc. (62)

FUENTES DE INFORMACION: Proviene de reportes Científicos- y Técnicos generados por las Agencias del Gobierno de los Estados Unidos y otras fuentes fuera de los Estados Unidos.

DESCRIPCION DEL BANCO DE DATOS:

EN LINEA A	NUMERO DE REFERENCIAS	NUMERO DE REFERENCIAS
PARTIR DE	HASTA AGOSTO DE 1982	POR ACTUALIZACION
1964	863,500	5,000

FRECUENCIA DE ACTUALIZACION: Quincenal.

PROPORCIONA RESUMENES: Si. TIENE PALABRAS CLAVE: Si.

DISPONIBLE EN MEXICO A TRAVES DE: BRS, DIALOG, ORBIT.

COSTOS APROXIMADOS:

De \$36.00 a \$52.00 dólares la hora de conexión y \$0.08- \$0.11 centavos de dólar por referencia bibliográfica impresa fuera de línea.

COMENTARIOS: Esta banco de datos proporciona referencias - bibliográficas poco usuales en Tecnología de Alimentos, es

-tos son reportes técnicos o científicos que son más amplios que un artículo y menos que un libro, pero con un costo un poco elevado para las personas que no están acostumbradas a usar este tipo de información. (23)

FILE 6

NTIS DIALOG FILE 6

SAMPLE RECORD

DIAL FILE: Accession Number

Estimates of Estimates of the Number of Bacteriological Civilizations

Stanford Univ., CA. Inst. for Plasma Physics, Stanford Univ., CA. 94305

Administracion, Washington, DC. (R0180476)

Alfred P. Sloan, P. O. Box 12170, Wash. DC. 20036

File: 10. 50

Dept. No. 552-CB-102677, 50100-000

Doc. No. 552-01-030-640

Abstract: An estimate of the number N of Earth-like civilizations is made by means of Drake's formula which involves the combination of several quantities, part of which is its own value. It is shown that the uncertainty of the quantity N can be represented by a set of probability distributions. Part of the analysis is based on probability. The uncertainty of current estimates of N is derived principally from uncertainty in estimates of the lifetime of advanced civilizations. It is shown that there is a possibility of increasing knowledge the existence of a Galactic Federation which is in turn contingent upon uncertainty about whether the limitations of terrestrial planets are absolute or the event that there exists a yet undiscovered hypothetical civilization. It is further shown that it is advantageous to consider explicitly these hypothetical civilizations in order to compare the probable number of civilizations relative to the known, terrestrial planet. Implications are drawn for radio surveillance for extraterrestrial intelligence surveillance.

Descriptors: *Estimation; *Communication; *Bacteriological; *Life; *Normal; *Health; *Function

Classification: N72:0414

NTIS Price: PC A02/PC AC1

SEARCH OPTIONS BASIC INDEX

PWA	SYNOPSIS	FIELD NAME	EXAMPLES
6-3	None	None (see Synopses)	ESTIMATE
6-7	NO	Corporate Name	STANFORD UNIVERSITY
6-4	NO	Country	WASHINGTON
6-2	Y	File	ESTIMATION OF BACTERIOLOGICAL CIVILIZATIONS

Y=Yes, N=No, ?=Unknown

ADDITIONAL INDEXES

PAGE	INDEX	FIELD NAME	EXAMPLES
6-9	Author	Author	STANFORD
6-17	CC	Corporate Source Code	STANFORD
6-6	CF	Source Catalogue Field	CF 14
6-12	CF	Contract Number	CF 10-577
6-12	CP	Contract Number Prefix	CP 15
6-14	SA	Source Accession Number	SA 111
6-8	LA	Language	LA EN/EN
6-13	MP	Project Number	MP 101-110
6-13	FP	Project Number Prefix	FP 101
6-14	CB	Locality	CB 101

5.1.13. CONFERENCE PAPER INDEX. (CONF o CPI).

PROVEEDOR: Cambridge Scientific Abstracts, Bethesda, MD.

VERSION IMPRESA: Conference Paper Index.

COBERTURA: Congresos sobre agricultura, Tecnología de Alimentos, química, bioquímica, biología, física, ingeniería, ciencias de la vida, medicina y geociencias.

FUENTES DE INFORMACION: Provee información de 1,000 congresos que reseñan anualmente, así como, información de cada una de las ponencias, que puede estar en forma de volúmenes del congreso, reimpressiones e incluye datos de como obtenerlos para ordenarlos. (25).

DESCRIPCION DEL BANCO DE DATOS:

EN LINEA A PARTIR DE	NUMERO DE REFERENCIAS HASTA AGOSTO DE 1982	NUMERO DE REFERENCIAS POR ACTUALIZACION
1973	895,700	10,000

FRECUENCIA DE ACTUALIZACION: Mensual

PROPORCIONA RESUMENES: No. TIENE PALABRAS CLAVE: Si.
DISPONIBLE EN MEXICO A TRAVES DE: BRS, DIALOG, ORBIT.

COSTOS APROXIMADOS:

\$70.00 - \$75.00 dólares la hora de conexión y \$0.15 - \$0.20 centavos de dólar por referencia bibliográfica impresa fuera de línea.

COMENTARIOS: La información que generan los congresos es de las más actuales en cualquier campo de la ciencia, y he ahí la utilidad de este banco de datos que en Ciencia y Tecnología de Alimentos no proporciona lo último que hay en investigación en ésta área.

FILE 77

CONFERENCE PAPERS INDEX DIALOG FILE 77

SAMPLE RECORD

DIALOG Accession Number

JA = Analytic study
 AU = Characterization of severity of valvular heart disease by Doppler monitoring of brachial artery flow patterns } /TI
 CS = Atlanta, S.C.
 CT = Univ Of Ill Med Cntr, Chicago, IL
 MN = Association for the Advancement of Medical Instrumentation Thirtieth Annual Meeting & Exhibit 7-9-1 2032 Washington, D.C. 29 Mar - 7 Apr 78 } CL =
 SP = Association for the Advancement of Medical Instrumentation Abstracts (Eng) from all meetings after meeting in "Proceedings AAMI 13th Ann Mtg." 1 Mar 78, 112.00 members and \$15.00 non-members; AAMI, 1901 R. Pl. Meyer Dr., Suite 402, Arlington, VA 22209. } CY =
 SC = Descriptors: VALVE; HEART; DISEASE; DOPPLER; MONITOR; BRACHIAL; ARTERY; FLOW; PHASEMETRY } /DE
 SECTION HEADING: EXPERIMENTAL MEDICINE } /SH
 Section Class Codes 4500

SEARCH OPTIONS

BASIC INDEX

PAGE	SUFFIX	FIELD NAME	EXAMPLES
77-3	None	Basic Index (includes the three suffix-coded fields below)	E ARTERY S BRACHIAL S HEART/DISEASE
77-3	/DE	Descriptor	S HEART/DE
77-4	/SH	Section Heading	S EXPERIMENTAL MEDICINE /SH
77-5	/TI	Title	S VALVULAR FLOW /TI

Also /D

ADDITIONAL INDEXES

PAGE	PREFIX	FIELD NAME	EXAMPLES
77-7	AU	Author	E AU-DACOSTA, G
77-7	CL	Conference Location	E CL-WASHINGTON
77-8	CS	Corporate Source	E CS-ILLINOIS
77-9	CT	Conference Title	E CT-MEDICAL
77-10	CY	Conference Year	E CY-1978
77-11	JA	Journal Announcement	E JA-V6N7
77-11	MN	Meeting Number	E MN-781 1016
77-12	SC	Section Code	E SC-7500
77-12	SP	Sponsor	E SP-ALLERGY
77-13	UD	Update	E UD-7806
			S AU-ARRAMS, S? S CL-CHICAGO S CS-UNIVERSITY S CT-SOCIETY OF TOXICOL S CY-1978 S JA-V6N6 S MN-782 2067 S SC-4500 S SP-MEDICAL INSTRUMENTATION S UD-9999

5.1.14.. CA SEARCH. (Chemical Abstracts)

PROVEEDOR: Chemical Abstracts Service, The American Chemical Society, P.O. Box 3012 Columbus, Ohio 43210, U.S.A. Tel. (614) 421-6940.

VERSION IMPRESA: Chemical Abstracts.

COBERTURA: El área de Alimentos queda cubierta en la sección 17, Nutrición sección 18, Toxicología de Alimentos sección 4, Enzimas sección 7, Fermentaciones - sección 16, Aminoácidos, Péptidos y Proteínas sección 34, Bioquímica de Microorganismos sección 10, Carbohidratos sección 33, Operaciones Unitarias sección 48 y todos los aspectos de Química Orgánica, Química Macromolecular, Ingeniería Química y Química Aplicada, Física y Química Analítica, y Bioquímica. (33) (62).

FUENTES DE INFORMACION: 14,000 revistas científicas y Técnicas de más de 150 naciones, patentes de 26 países y dos instituciones internacionales, conferencias y congresos, tesis, reportes de gobierno y libros de todo el mundo.

DESCRIPCION DEL BANCO DE DATOS:

EN LINEA A	NUMERO DE REFERENCIAS	NUMERO DE REFERENCIAS
PARTIR DE	HASTA AGOSTO DE 1982	POR ACTUALIZACION
1969	5,263,647	19,000

FRECUENCIA DE ACTUALIZACION: Quincenal.

PROPORCIONA RESUMENES: No. TIENE PALABRAS CLAVE: Si
DISPONIBLE EN MEXICO A TRAVES DE: BRS, DIALOG, ORBIT,
TELESYSTEMS-QUESTEL.

COSTOS APROXIMADOS:

\$50.00- \$60.00 por hora de conexión y \$0.20 - \$0.30 cen-

-tavo de dólar por referencia bibliográfica impresa fuera de línea,
si se imprimen referencias en línea cuesta \$0.10 por referencia vis-
ta o impresa al instante.

COMENTARIOS: Este banco de datos provee bastante información en --
Ciencia y Tecnología de Alimentos pero es un poco elevado al costo-
su consulta y es muy difícil buscar en él, pues tiene muchas refe-
rencias y la respuesta de la computadora es lenta.

Por computadora no se pueden obtener los resúmenes que tiene la ver-
sión impresa.

FILES 308, 309, 320, 310, 311

CA SEARCH
DIALOG FILES 308, 309, 320, 310, 311

SAMPLE RECORDS

JOURNAL RECORD

96182591 CA: 56(13)102591e JOURNAL Document Type
A light microscope method for following the incorporation of gluten into } /T1
dough or other foodstuffs containing different proteins
AU: AUTHOR: Ross, R.; Pointing, G.; Berry, S.
CS: LOCATION: Bread Res. Inst. Australia, North Ryde, 2113, Australia
JN: JOURNAL: Stain Technol. DATE: 1982 VOLUME: 57 NUMBER: 1 PAGES: PY=
CO: 1-4 CODEN: STREAN ISSN: 0038-9153 LANGUAGE: English LA=
SECTION: SM=
SC: CA117001 Food and Feed Chemistry /SH
IDENTIFIERS: gluten detn dough, Fast Green gluten staining /ID
DESCRIPTORS:
Gluten@.. }
detection of, in dough by staining }
DS: Dough@.. Food analysis@.. } /DE
gluten additive detection in, by staining }
Staining@.. }
of gluteins by Fast Green FCF, for additive detection in dough }
CAS REGISTRY NUMBERS:
RN: 2353-45-9 gluten detection with, in dough

PATENT RECORD

DMLC Accession Number: 96020345
 CA Volume Number: 96(3)20345b
 CA Issue Number: PATENT
 CA Abstract Number: PATENT
 Document Type: /TI
 1,10-Dimethyloxayohimbane derivatives and medicaments containing them
 INVENTOR (AUTHOR): Mannart, Jean Alfred Alphonse
 LOCATION: Belg
 ASSIGNER: Omnicem S. A.
 PATENT: European Pat. Appl. EP 12899 A1 DATE: 810729
 APPLICATION: EP 8187000 (810109); FR 8810 (800109)
 PAGES: 25 PP. CODES: EPXND LANGUAGE: French CLASS:
 CO: C07D-491/22, A61K-031/475, C07D-491/22J, C07D-311/00J, C07D-221/00J,
 CL: C07D-209/00J DESIGNATED COUNTRIES: BE; CH; DE; FR; GB; IT; NL; SE DC:
 SECTION:
 SC: CA131005 Alkaloids /SM
 IDENTIFIERS: oxayohimbane dimethyl prepn antiarrhythmic, antiarrhythmic } /ID
 dimethyloxayohimbane, tetraphyllinate dimethyl aminoalkyl
 DESCRIPTORS:
 G5: Antiarrhythmic...
 dimethyloxayohimbanes
 Alkaloid preparation...
 oxayohimbane, prepn. of dimethyloxayohimbane derivs.
 CAS REGISTRY NUMBERS:
 RN: 77330-25-7P 77330-26-8P 77349-48-5P 80161-79-1P prepn. and } /DC
 antiarrhythmic activity of
 77330-23-5P 77330-24-6P 77349-47-4P prepn. and oxidn. of
 77330-22-4P 77330-27-9P 77330-28-0P 77330-29-1P prepn. of
 482-94-0 77330-30-4 77330-31-5 77330-32-6 77361-72-1 77349-49-6
 80161-80-4 rean. and methylation of

CA SEARCH

SEARCH OPTIONS

BASIC INDEX

SUFFIX	FIELD NAME	EXAMPLES
None	Basic Index (includes Descriptor, Identifier, CA Section Title, and Title) Descriptor	S LIGHTMICROSCOPE S FOODHYGIENE HISTORY S GLUTININENIN S ANTIARRHYTHMICS
/DC	Descriptor	S FOOD ANALYSIS/DC S GLUTININENIN/DC S HPA-80161-80-40-100 ILLUSTRATION S DIAMETHYLOXAYOHIMBANE/DC S FOOD AND FEED CHEMISTRY/SM S ALKALOIDS/SM S ILLUSTRATION OF OXAYOHIMBANE/TI S OXAYOHIMBANE/TI
/ID	Identifier?	
/SM	CA Section Title	
/TI	Title	
/TF	Full Term (any field)	

¹Also /DC.

²Also /TF.

ADDITIONAL INDEXES

SUFFIX	FIELD NAME	EXAMPLES
AC	Application Country	E AC-EUROPEAN PATENT
AD	Application Date	E AD-810117
AN	Application Number	E AN-EP 01870002
AU	Author	E AU-MANNART, JF
CL	Patent Classification	E CL-C07D-491/22
CO	COLEN	E CO-EPXND
CS	Corporate Source	E CS-OMNICEM
DC	Designated Country	E DC-BE
DI	Designated Region	E DI-CH
DI	Designated Type	E DI-DISSERTATION
EC	Excluded Country	E EC-FI
ER	Excluded Region	E ER-CA
G5	General Subject Heading	E G5-GLUTENS
JA	Journal Accession	E JA-CA9603
JA	Journal Name	E JA-TI 17609 (1984)
LA	Language	E LA-SI/FR/EN/GER/ITA
PA	Patent Abstract	E PA-FOODCHEM A-G.
PC	Patent Country	E PC-FI
PD	Patent Date	E PD-810729
PN	Patent Number	E PN-US 4181545
PU	Publisher	E PU-LINNY. ARIZONA
PY	Publication Year	E PY-1981
RA	CAS Registry Number	E RA-77330-25-9
RP	Registry Number	E RP-ANNA-CR-161978
SC	CA Section Code	E SC-CA117
SN	International Standard Serial Number (ISSN) Update	E SN-0730-9500
LD		E LD-0000
		S AC-BELGIUM S AD-880109 S AN-DE 8810 S AU-MANNART, JF S CL-C07D-491/22J S CO-STEFAN S CS-INTADPICS/PST? S DC-FR S DI-DE S DI-FOOD S EC-FI S ER-LR S G5-FOOD ANALYSIS S G5-ALKALOIDS S JA-CA9603 S JA-STAR? TECH? S LA-FRENCH S PA-FOODCHEM INT?A-SI?PA S PC-EP S PD-810729 S PN-EP 37009 S PU-ACADEMIC PRESS S PY-1982 S RA-77330-25-9 S RP-ANNA-CR-161978 S SC-CA131005 S SN-0030-9155

5.1.15. MEDLINE. (MEDLARS Online. MEDLARS = Medical Literature Analysis and Retrieval System)

PROVEEDOR: Index Medicus, Index to Dental Literature e - International Nursing Index.

COBERTURA: Contiene información sobre Tecnología de Alimentos, productos lácteos, aditivos en alimentos, análisis de alimentos, microbiología de alimentos, inspección de alimentos, toxicología de alimentos, medicina en general. (51)

FUENTES DE INFORMACION: Alrededor de 3,200 revistas de 70 ciudades, monografías, capítulos de libros, etc.

DESCRIPCION DEL BANCO DE DATOS:

EN LINEA A PARTIR DE	NUMERO DE REFERENCIAS HASTA AGOSTO DE 1992	NUMERO DE REFERENCIAS POR ACTUALIZACION
1966	3,800,000	200,000

FRECUENCIA DE ACTUALIZACION: Mensual.

PROPORCIONA RESUMENES: SI. TIENE PALABRAS CLAVE: No.

DISPONIBLE EN MEXICO A TRAVES DE: BRS, DIALOG, NLM.

COSTOS APROXIMADOS

\$10.00 - \$35.00 dólares la hora de conexión y \$0.04- \$0.15 centavos de dólar por referencia impresa fuera de línea.

COMENTARIOS: Este banco contiene información abundante sobre nutrición, toxicología, microbiología, aditivos en alimentos. En este banco casi nadie busca pues se piensa que solo contiene información de medicina, y éste es un error.

5.1.16. EXCERPTA MEDICA. (EMBASE)

PROVEEDOR: Excerpta Medica, P.O. Box 1126, NL-1000 Ams
terdam, B.C. Box 3085 Princeton, New Jersey 08540, U.
 S.A. Tel. (609) 896.9450.

VERSION IMPRESA: 43 secciones de Excerpta Medica.

COBERTURA: Cubre nutrición, toxicología, reumatología,
 cáncer, teratología, microbiología, endocrinología, bac-
 teriología, micología, parasitología, etc. (60) (61)

FUENTES DE INFORMACION: Analiza alrededor de 3,500 re-
 vistas primarias periódicas, libros, congresos, etc.

DESCRIPCION DEL BANCO DE DATOS:

EN LINEA A	NUMERO DE REFERENCIAS	NUMERO DE REFERENCIAS
PARTIR DE	HASTA AGOSTO DE 1982	POR ACTUALIZACION
1974	1,900,000	18,500

FRECUENCIA DE ACTUALIZACION: Mensual.

PROPORCIONA RESUMENES: Si. TIENE PALABRAS CLAVE: Si.

DISPONIBLE EN MEXICO A TRAVES DE: DIALOG.

COSTOS APROXIMADOS:

\$70.00 dólares la hora de conexión y \$0.20 centavos de-
 dólar por referencia bibliográfica completa impresa fuera
 de línea.

COMENTARIOS: Este banco cubre los aspectos de nutrición
 y toxicología de alimentos; también como problemas médi-
 cos causados por alimentos. Mucha de la información se
 repite con MEDLINE.

FILES 72, 73, 172

EXCERPTA MEDICA
DIALOG FILES 72, 73, 172

SAMPLE RECORD

On the basis of over 14 yr. experience the author reports on a combined surgical method for protruding ears. The intervention is made at 1 week; anesthesia plus local, sodium and epinephrine. By adjusting the individual procedure it is possible to achieve an optimal result even for unusual protrusion of insufficient protrusion.

ABSTRACT: On the basis of over 14 yr. experience the author reports on a combined surgical method for protruding ears. The intervention is made at 1 week; anesthesia plus local, sodium and epinephrine. By adjusting the individual procedure it is possible to achieve an optimal result even for unusual protrusion of insufficient protrusion.

IDENTIFICATION TECHNIQUE: Section Headings: 5340500000-PLASTIC SURGERY/HEAD AND NECK REPARATIVE SURGERY/EXTERNAL EAR; 0111001000-OTO-RHINO-LARYNGOLOGY/EXTERNAL EAR

SEARCH OPTIONS

BASIC INDEX

INDEX	INDEX	INDEX	INDEX
72-5	Name	From Index (Includes Abstract, Description, Tag, Location, Section Heading, Title and Trunc Term)	E INDEXEN S INDEXIRING
72-6	JAN	Abstract	S SURGICAL/HEAD AND NECK
72-7	70	Concepts	S OTO-RHINO-LARYNGOLOGY
72-10	70	Year	S PLASTIC SURGERY
72-10	70	Location?	S OTO-RHINO-LARYNGOLOGY
72-11	70	Section Heading	S PLASTIC SURGERY
72-16	71	Title	S OTO-RHINO-LARYNGOLOGY
72-17	71	Trunc Term	S OTO-RHINO-LARYNGOLOGY

1 Also IN.
2 Also IN.

ADDITIONAL INDEXES

INDEX	INDEX	INDEX	INDEX
72-21	Author	Author	E ALL MEDICAL
72-21	International Standard Book Number (ISBN)	International Standard Book Number (ISBN)	E ISBN
72-22	CNMI	CNMI	E CNMI
72-22	Country of Publication	Country of Publication	E COUNTRY
72-22	Corporate Name	Corporate Name	E CORP
72-26	DC	DC	E DC
72-26	Jr.	Jr.	E JR
72-26	LA	LA	E LA
72-26	Pub	Pub	E PUB
72-27	Pub	Pub	E PUB
72-28	PV	PV	E PV
72-28	SI	SI	E SI
72-28	SP	SP	E SP
72-28	Sec	Section Heading Code	E SEC
72-27	SL	Section Language	E SL
72-27	TC	Tag Code	E TC
72-27	TR	Trunc	E TR

5.1.17. P R O M T. (Predicasts Overview of Markets and Technology).

PROVEEDOR: Predicasts, Inc., 200 University Circle Research Antar, 11001 Cedar Avenue, Cleveland, Ohio 44106, U.S.A. Tel. (216) 795-3000

VERSION IMPRESA: P R O M T.

COBERTURA: Produce información sobre: adquisiciones, capacidad, mercados internacionales, datos de mercado, nuevos productos, producción, regulaciones y procesos sobre industria de alimentos, agricultura, pesquería, transporte, equipo de transporte, papel y productos relacionados, -- plásticos y productos relacionados, instrumentos, etc.

(60)

FUENTES DE INFORMACION: Aproximadamente 800 revistas, periódicos, revistas de negocios, reportes de gobierno, revistas de mercado, reportes especiales.

DESCRIPCION DEL BANCO DE DATOS:

EN LINEA A PARTIR DE	TOTAL DE REFERENCIAS HASTA AGOSTO DE 1982	NUMERO DE REFERENCIAS POR ACTUALIZACION
1972	381,500	3,000

FRECUENCIA DE ACTUALIZACION: Mensual.

PROPORCIONA RESUMENES: SI. TIENE PALABRAS CLAVE: SI, DISPONIBLE EN MEXICO A TRAVES DE: BRS, DIALOG, ORBIT.

COSTOS APROXIMADOS:

\$90.00 dólares la hora de conexión y \$0.20 - \$0.50 por referencia bibliográfica impresa fuera de línea.

COMENTARIOS: Quizá éste banco de datos proporcione la información más actual y especializada a nivel mundial sobre nuevas tecnologías, mercadotecnia, negocios y economía en Tecnología de Alimentos, y casi nadie conoce su potencialidad en esta área.

FILE 16
SAMPLE RECORD

PTS PROMT
DIALOG FILE 16

10/17/79 10:00:00

53563R Elec News 80/02/04 P32,36

IBM's 1979 data processing (DP) equipment revenue including sales, rental and services generated 65.7% of the firm's gross income, vs 68.4% in 1976. As recently as 1975, DP equipment accounted for 71.9% of revenues. In outright sales, 1979's 26.9% portion reversed a growth trend in purchase and underscored the firm's earlier concern that customers were shifting from purchase to lease, thereby contributing to the lower profit in 1979. Office products and maintenance contracts made larger contributions to total revenues in 1979. Maintenance contracts, program products and supplies accounted for 14.5% of 1979 revenues, vs 12.4% in 1978 and 10.2% in 1975. Office products accounted for 16.8% of revenues, vs 14.7% in 1975 and 16.1% in 1976.

CM:

CC:

PC:

CO:

USA United States 53573002 Distributed Data Processing 652 Sales Internl
BUSINESS Machines

SEARCH OPTIONS

BASIC INDEX

PAGE	SUFIX	FIELD NAME	EXAMPLES
16-10	None	Basic Index Division	F PRODUCT S LAW
16-10	AN	Abstract and Description	S CROSSWIRE/COMPAR
16-12	TH	Description	S DATAW/PROCESING/DE

Also: /DA, /TW, /DF.

ADDITIONAL INDEXES

PAGE	PREFIX	FIELD NAME	EXAMPLES
16-16	CC	Country Code	F CC-ALB S CC-SPOR
16-17	CC	Country Name	F CC-IRWAY S CC-UNITED STATES
16-20	CO	Company	F CO-INTL (S) S CO-WEL BUSINESS MACH
16-21	DT	Date of Publication	F DT-2000 S DT-2000/2L
16-22	EC	Event Code	F EC-100 S EC-1
16-26	EL	Event Name	F EL-HELPS S EL-SALE
16-28	IS	Journal Code	F IS-CH M AG S IS-ELEC NEWS
16-29	PC	Product Code	F PC-70 S PC-3573
16-29	PR	Product Name	F PR-GAS UTILITIES S PR-DISTRIBUTED DATA PROCESSING
16-31	SC	Special Feature	F SC-TABLE S SC-MAP
16-31	TH	Transmission	F TH-SCOTCHCARD S TH-ZEPPEL
16-32	UD	Update	F UD-76-D S UD-2000

5.1.18. CLAIMS / U.S. PATENT ABSTRACTS.

(Class codes, Assignee, Index, Method Search / U.S. Patent Abstracts).

PROVEEDOR: IFI/Plenum Data Company, 2001 Jefferson Davis Highway, Arlington, Virginia 22202, U.S.A. Tel. (703) 521-1140.

VERSION IMPRESA: U.S. Patent Office Official Gazette.

COBERTURA: Alimentos y productos comestibles, procesos, composición y productos CLASE 426; Alimentos y bebidas: aparatos Clase 99 y más de 300 Clases que abarcan temas mecánicos y generales, química y eléctricos además de diseños. (43) (37). Otros bancos de datos que contienen patentes se pueden ver en el (Apéndice 3 Tabla 4).

FUENTES DE INFORMACION: Son patentes otorgadas por el Gobierno de los Estados Unidos.

DESCRIPCION DEL BANCO DE DATOS:

EN LINEA A PARTIR DE	TOTAL DE REFERENCIAS HASTA AGOSTO DE 1982	NUMERO DE REFERENCIAS POR ACTUALIZACION
1971	745,200	5,000

FRECUENCIA DE ACTUALIZACION: Mensual.

PROPORCIONA RESUMENES: Si. TIENE PALABRAS CLAVE: Si.

DISPONIBLE EN MEXICO A TRAVES DE: BRS, DIALOG, ORBIT.

COSTOS APROXIMADOS:

\$95.00 dólares la hora de conexión y \$0.50 centavos de dólar por referencia bibliográfica completa impresa fuera de línea y \$0.25 centavos de dólar por impresión al momento de cada referencia de patente con resumen.

COMENTARIOS: Este banco de datos es de los más importantes en relación con la Tecnología de Alimentos, pues en-

-el se encuentran todas las patentes al respecto que sobrepasan de 20,000.

FILES 23, 24, 25, 125, 223, 224, 225

CLAIMS™ PATENT FILES

DIALOG FILES 23, 24, 25, 125, 223, 224, 225

SAMPLE RECORD

DIALOG Accession Number

8284184 7900187
 C/ TRANSPARENT LIQUID SHAMPOO -OXYETHYLENE ALKYL ETHER SULFATE SALT AS ANIONIC SURFACTANT AND QUATERNARY AMMONIUM CATIONIC SURFACTANT -/TI
 AU -> Inventor: NAYASHI SHIZUO JP ; IIJIMA EIJI JP ; NATAMABE HIROSHI JP
 PA -> Assignee Names: RAO SOAP CO LTD JP Assignee Codes: 44992 AC-
 PN -> Patent No.: 4132678 (Cited in 001 later patents)
 PD -> Issue Date: 790102 Document Type: UTILITY AD-
 Application (Date;No): 7609077 720988 AN-
 PR -> Priority App (Country;Date;No): JP: 750916; 50/111859
 EN -> Equivalent Patents: SK0846201; DT2641058; FR2324290; GB1496102
 Abstract: A SHAMPOO COMPOSITION COMPRISING, AS CRITICAL COMPONENTS, (A) FROM ABOUT 10 TO ABOUT 40% BY WEIGHT OF AN ANIONIC SURFACE ACTIVE AGENT HAVING THE FORMULA (I): $R_1-O-(CH_2CH_2O)_M SO_3M$ (I) WHEREIN R_1 IS ALKYL HAVING 10 TO 18 CARBON ATOMS, M IS THE AVERAGE MOLE NUMBER OF ADDED ETHYLENE OXIDE UNITS AND IS IN THE RANGE OF FROM 1 TO 5 ON THE AVERAGE, WITH THE PROVISION THAT THE CONTENT OF COMPOUNDS IN WHICH $M = 0$ IS NOT HIGHER THAN 5%, AND M IS AN ALKALI METAL OR AN ORGANIC AMINE, AND (B) FROM ABOUT 0.1 TO ABOUT 5% BY WEIGHT OF A CATIONIC SURFACTANT HAVING THE FORMULA (II): $R_2-N(R_3)(R_4)X$ (II) WHEREIN R_2 IS ALKYL HAVING 16 TO 22 CARBON ATOMS, R_3 AND R_4 ARE METHYL OR ETHYL, R_5 IS METHYL, ETHYL OR BENZYL, AND X IS CHLORO, BORONO, IODO OR MONOETHYLSULFATO, AND X IS AN ANIONIC GROUP. -/AB
 Claim:
 1. A TRANSPARENT LIQUID SHAMPOO COMPOSITION, CONSISTING ESSENTIALLY OF
 A. FROM ABOUT 10 TO ABOUT 40 WEIGHT PERCENT OF AN ANIONIC SURFACTANT HAVING THE FORMULA
 $R_1-O-(CH_2CH_2O)_M SO_3M$
 WHEREIN R_1 IS ALKYL HAVING FROM 10 TO 18 CARBON ATOMS, M IS THE AVERAGE NUMBER OF ADDED ETHYLENE OXIDE UNITS AND IS IN THE RANGE OF FROM ONE TO 5, WITH THE PROVISION THAT COMPOUND IN WHICH M EQUALS ZERO IS FROM ZERO TO 5 WEIGHT PERCENT OF THE TOTAL WEIGHT OF COMPONENT A, AND M IS AN ALKALI METAL OR AN ALKANOLAMINE SELECTED FROM THE GROUP CONSISTING OF MONO-, DI- AND TRIETHANOLAMINE, -/TI
 B. FROM ABOUT 0.1 TO ABOUT 5 WEIGHT PERCENT OF CATIONIC SURFACTANT HAVING THE FORMULA
 $(R_2-N(R_3)(R_4)X)$
 WHEREIN R_2 IS ALKYL HAVING 16 TO 22 CARBON ATOMS, R_3 AND R_4 ARE METHYL OR ETHYL, R_5 IS METHYL, ETHYL OR BENZYL, AND X IS CHLORO, BORONO, IODO OR MONOETHYLSULFATO, AND
 C. THE BALANCE IS ESSENTIALLY WATER.
 CA Ref: 861574478
 CL -> Class: 252545000
 CL -> Cross Ref: 252547000; 252548000; 252551000
 CL -> IPC: C11D-001/65
 CL -> IPC Cross Ref: C11D-001/14
 General Terms: 00261; 00918; 03174; 03652; 04196; 04230; 04951; 06285; 07197; 07198; 21450
 Fragment Terms: 38003; 38835; 37731; 40001; 40002; 40005; 40304; 40305; 40308; 40345; 40353; 40417; 40482; 40502; 40503; 40517; 40531; 40551
 Compound Terms: 58309; 50591; 58608; 59063; 62497; 73900
 CAS Registry No: 112-03-8; 122-19-0; 8884-82-4 -/UN
 (Files 223, 224, and 225 only)

FILES 23, 24, 25, 125, 223, 224, 225
CLAIMS™ PATENT FILES
DIALOG FILES 23, 24, 25, 125, 223, 224, 225

SEARCH OPTIONS**BASIC INDEX**

SUFFIX	FIELD NAME	EXAMPLES
None	Basic Index (includes Abstract, Claim and Title)	E RESISTANCE \$ ALKANOLAMINE
/AB	Abstract ¹	\$ ORGANIC(W)AMINE/AB
/TI	Title	\$ LIQUID(W)WASHING(T)I
/TX	Text of Claim ²	\$ CATIONIC(W)SURFACTANT/TX

¹No abstracts in Files 23, 223 (1950-1970).

²No claims for electrical or mechanical patents prior to 1970. Chemical patents include claims from 1950 to the present.

ADDITIONAL INDEXES

PREFIX	FIELD NAME	EXAMPLES
AC	Assignee Code	E AC-525
AD	Application Date ³	E AD-1469
AN	Application Number ³	E AN-88012
AL	Inventor Name	E AL-WATANABE
CL	Class Code	E CL-757
CL	Class Code (original)	E CL-628
CL	Class Code (cross reference)	E CL-7525A
CL	International Patent Classification (IPC) Code ³	E CL-C11D
CR	CA Reference Number ⁴	E CR-86
DT	Document Type	E DT-DESIGN
EN	Equivalent Patent Number ^{4,5}	E EN-8E
PA	Patent Assignee	E PA-DOLCO
PD	Patent Issue Date ⁶	E PD-77
PN	Patent Number	E PN-6128
PR	Priority Application ³	E PR-9
PY	Publication Year	E PY-1972
RA	CAS Registry Number ^{4,5}	E RA-112
LD	Update	E LD-828
UN	Uniform Number ⁸	E UN-8889
UT	Update ⁸	E UT-CROTONC
		\$ AC-66972
		\$ AD-76887
		\$ AN-72078
		\$ AL-MAYASHI ST
		\$ CL-2575A1800
		\$ CL-2575A1800/OR
		\$ CL-2575A1800/XR
		\$ CL-C11D
		\$ CL-C11D-001/16
		\$ CR-86157A7
		\$ DT-RESIN
		\$ EN-8E8A701
		\$ PA-SCOTT PAPER?
		\$ PA-KAOI WPA-SOAP
		\$ PD-778187
		\$ PN-612870
		\$ PR-9PT/PR-507111859
		\$ PY-1979
		\$ RA-122-19-8
		\$ LD-9777
		\$ UN-88891
		\$ UT-CADMIUM?

5.1.19. COMPENDEX.(Computerized Engineering Index).

PROVEEDOR: Engineering Index, Inc., 345 East 47 th - Street, New York, New York 10017, U.S.A. Tel. (212) 644-7615.

VERSION IMPRESA: Engineering Index Monthly.

COBERTURA: Tecnología de Alimentos; ingeniería de alimentos, agrícola y química; ingeniería eléctrica y de control; ingeniería biológica, ingeniería mecánica, automotriz, nuclear y especial, ingeniería ambiental, civil y geológica; ingeniería de minas, materiales, etc. (62).

FUENTES DE INFORMACION: Cubre aproximadamente 3,500 revistas, conferencias, reportes de gobierno, libros, monografías, reportes técnicos, etc.

DESCRIPCION DEL BANCO DE DATOS:

EN LINEA A PARTIR DE	TOTAL DE REFERENCIAS HASTA AGOSTO DE 1982	NUMERO DE REFERENCIAS POR ACTUALIZACION
1970	1,001,000	8,500

FRECUENCIA DE ACTUALIZACION: Mensual.

PROPORCIONA RESUMENES: SI. TIENE PALABRAS CLAVE: SI.

DISPONIBLE EN MEXICO A TRAVES DE: DIALOG, ORBIT.

COSTOS APROXIMADOS:

\$65.00-\$80.00 dólares por hora de conexión y \$0.16-\$0.30 por referencia bibliográfica completa fuera de línea.

COMENTARIOS: Este banco de datos proporciona bastantes referencias bibliográficas técnicas sobre Ingeniería de Alimentos que en FBTA no son mencionados. (23) (60)

FILE 8

COMPENDEX DIALOG FILE 8

SAMPLE RECORD

DIALOG Accession Number
 906492 ID NO. - E1790106492
 VALIDATION TEST OF U. AGGREGATE MODE CHOICE MODEL
 Train, Kenneth
 Cambridge Syst, Inc, Berkeley, Calif
 Transp Res v 12 n 3 Jun 1978 p 167-174 CODEN: TRREBK
 A model of work trip mode choice was developed on a sample of workers taken before Bay Area Rapid Transit (BART) opened for service. Validation tests of the model were performed on a sample of workers taken after BART service began. Two validation methods were used: the actual mode shares in the post-BART sample were compared to the mode shares predicted by the models estimated on the pre-BART sample, and the parameters of models estimated on the post-BART sample were compared with the parameters of the models estimated pre-BART. Three possible reasons were explored for the differences in actual and predicted shares and in the pre- and post-BART model parameters. 8 refs.
 DESCRIPTORS: (*TRANSPORTATION, *Route Analysis), MATHEMATICAL MODELS, TRAFFIC SURVEYS,
 CA CARD ALERT: 432, 912, 921

SEARCH OPTIONS

BASIC INDEX

PAGE	SUFFIX	FIELD NAME	EXAMPLES
8-3	None	Basic Index (Includes Abstract, Corporate Source, Descriptor, Identifier, and Title)	E VALIDATION S BART(W)SAMPLE?
8-3	/AB	Abstract	S RAPID(W)TRANSIT/AB
8-4	/CS	Corporate Source	S CAMBRIDGE(W)SYST?/CS
8-5	/DE	Descriptor	S ROUTE ANALYSIS/DE
8-7	/ID	Identifier	S FARE(W)INCENTIVE/ID
8-8	/TI	Title	S DISAGGREGATE(W)MODE/TI

ADDITIONAL INDEXES

PAGE	PREFIX	FIELD NAME	EXAMPLES
8-9	AU:	Author	E AU:CLARK, A. H.
8-10	CA:	CAL Codes	E CA:205
8-11	CO:	CODEN	E CO:GECIA
8-11	JA:	Journal Announcement	E JA:7803
8-11	SN:	International Standard Serial Number (ISSN)	E SN:0301-7516
8-11	UD:	Update	E UD:7912
			S AU:TRAIN, KENNETH
			S CA:432
			S CO:TRREBK
			S JA:7901
			S SN:0584-9632
			S UD:9999

5.1.20. PAPER CHEM. (Paper Chemistry).

PROVEEDOR: Institute of Paper Chemistry, P.O. Box 1039, Appleton, Wisconsin 54912, U.S.A. Tel. (414) 734-9251.

VERSION IMPRESA: Abstracts Bulletin of The Institute of Paper Chemistry.

COBERTURA: Cubre todos los aspectos de la industria del papel haciendo énfasis sobre materiales para empaque hechos de papel o de cartón, o fibras basadas en la madera u otros materiales artificiales para el empaque; procesos de control, equipo, mantenimiento, control de contaminación, etc. (60).

FUENTES DE INFORMACION: Cerca de 1,000 revistas en más de 20 idiomas, patentes de seis países, libros, tesis, artículos de revisión, congresos, etc.

DESCRIPCION DEL BANCO DE DATOS:

EN LINEA A PARTIR DE	TOTAL DE REFERENCIAS HASTA AGOSTO DE 1982	NUMERO DE REFERENCIAS POR ACTUALIZACION
1968	165,000	1,000

FRECUENCIA DE ACTUALIZACION: Mensual.

PROPORCIONA RESUMENES: SI. TIENE PALABRAS CLAVE: SI.
DISPONIBLE EN MEXICO A TRAVES DE: ORBIT.

COSTOS APROXIMADOS:

\$110.00 dólares la hora de conexión y \$0.15 centavos de dólar por referencia bibliográfica completa impresa fuera de línea.

COMENTARIOS: La información sobre empaque de alimentos es cubierta por este banco de datos, incluye información que no está en el FSTA y es complementaria al banco de datos PIRA (Paper, Printing and Packaging Industries Research Association).

FILE 240

PAPERCHEM DIALOG FILE 240

SAMPLE RECORD

DIALOG Accession Number

JA-311298 ~~31-11298~~ AC-

COMPOSITE PHENOLIC EXCHANGERS WITH SANDUST AND PAPER PULP AS SUBSTITUTES /TI

AJ- Sarma, M. L. N.; Vasudevan, P.

JN- Indian Chem. Manufacturer 18, no. 2: 10-15 (1980). (Engl.) PY-

2 fig., 11 ref., 6 tab. SO-

DT- Document Type: JOURNAL ARTICLE

LA- Languages: ENGLISH

The feasibility of partly substituting a polymeric matrix with less expensive materials was evaluated in the preparation of phenolic cation exchangers. The cation exchangers were prepared by adding softwood and hardwood sawdust and bleached and unbleached pulps to phenol sulfonic acid during polymerisation. The desirable properties of the parent resin, e.g., swelling, capacity, selectivity, and porosity, were retained up to a substitution level of 30-40%. -/AB

Descriptors: BLEACHED PULPS; CAPACITY; CATION EXCHANGERS; CHEMICAL REACTIONS; COMPOSITES; DATA TABLES; HARDWOODS; ION EXCHANGERS; PHENOLS; POLYCONDENSATES; POLYMERIZATION; POLYPHENOLICS; POROSITY; SAW DUST; SAW MILL RESIDUES; SELECTIVITY; SEPARATORS; SOFTWOODS; SULFONIC ACIDS; SULFUR COMPOUNDS; SWELLING; SYNTHETIC POLYMERS; THERMOSETS; UNBLEACHED PULPS; WASTES; WOOD WASTE -/DE

SEARCH OPTIONS**BASIC INDEX**

SUFFIX	FIELD NAME	EXAMPLES
/AB	Abstract	S BLEACHED/UNBLEACHED/AB
/DE	Descriptor	S ION EXCHANGERS/DE
/TI	Title	S SYNTHETIC/POLYMER/DE S SANDUST/SUBSTITUTE/TI

if no suffix is specified all Basic Index fields are searched.

*Also /DT.

ADDITIONAL INDEXES

SUFFIX	FIELD NAME	EXAMPLES
AB-	Abstract Indicator	E AB-NO ABSTRACT
AC-	PAPERCHEM Accession Number	E AC-19-10265
AD-	Patent Application Date	E AD-75
AD-	Patent Application Number	E AD-APP 618176
AJ-	Author	E AJ-VASUKI YANI
CL-	Patent Classification Number	E CL-R326570
CT-	Conference Title	E CT-ACS
DT-	Document type	E DT-BOOK
JA-	Journal Announcement	E JA-39
JA-	Journal Name	E JA-INDIAN CHEM
LA-	Language	E LA-RUSSIAN
PA-	Patent Assignee	E PA-ACME
PD-	Patent Date	E PD-61
PN-	Patent Number	E PN-SU 046077
PJ-	Publisher	E PJ-CHICAGO
PV-	Publication Year	E PV-1980
SO-	Source	E SO-PULP
UD-	Update	E UD-8206
		S AB-NO ABSTRACT
		S AC-32-11298
		S AD-750726
		S AD-CA 238386
		S AJ-SARMA, M. L. N.
		S CL-C000
		S CT-APPROX-ANNUCT-MTG
		S DT-JOURNAL ARTICLE
		S JA-32
		S JA-INDIAN CHEM
		S LA-GERMAN
		S PA-PROJET-GENERAL CORP?
		S PA-ACME/PA-BACKING
		S PD-801001
		S PN-US 3316399
		S PJ-CHICAGO/PU-GRAPHIC
		S PV-1980
		S SO-INDIAN/PULP-CHEM
		S UD-1999

5.1.21. RAPRA ABSTRACTS. (Rubber and Plastics Research Association).

PROVEEDOR: RAPRA (Rubber and Plastics Research Association of Great Britain). Shawbury, Shropshire SY4 4NR, U. K. Tel. (0939) 250383.

VERSION IMPRESA: RAPRA ABSTRACTS.

COBERTURA: Empaques plásticos para alimentos, síntesis y polimerización, materia prima y monómeros, aplicación de polímeros, toxicidad, información económica y comercial, tecnología de procesamiento, aspectos científicos, técnicos y comerciales del hule y la industria del plástico. (60)

FUENTES DE INFORMACION: Incluye información mundial sobre plásticos o hule de revistas científicas y técnicas, conferencias, congresos, preartículos, libros, patentes, literatura de comercio, reportes técnicos de investigación y publicaciones gubernamentales.

DESCRIPCION DEL BANCO DE DATOS:

EN LINEA A PARTIR DE	TOTAL DE REFERENCIAS HASTA AGOSTO DE 1982	NUMERO DE REFERENCIAS POR ACTUALIZACION
1972	148,600	1,800

FRECUENCIA DE ACTUALIZACION: Mensual.

PROPORCIONA RESUMENES: Si. TIENE PALABRAS CLAVE: Si.

DISPONIBLE EN MEXICO A TRAVES DE: DIALOG.

COSTOS APROXIMADOS:

\$65.00 dólares por hora de conexión y \$0.15 centavos de dólar por referencia bibliográfica completa impresa fuera de línea.

COMENTARIOS: Los plásticos y polímeros juegan un papel muy importante en el área de empaque de alimentos, por lo cual debe consultarse este banco de datos siempre que se busque información de alimentos y como empaçarlos.

FILE 95

RAPRA ABSTRACTS DIALOG FILE 95

SAMPLE RECORD

DIALOG Accession Number
 1012050 7750788L
 IN-SITU EPOXIDATION OF ELASTOMERS
 B.M. Badran ; M.A. El-Soukary ; Sh. Aggour
 Elastomerics, 112, No. 6, April 1980, p. 40-2
 Languages: ENGLISH
 Doc Type: JOURNAL ARTICLE
 Journal Announcement: 8008
 The in-situ epoxidation of NR and BR rubbers which hydrogen peroxide and acetic acid, using toluene-P-sulphonic acid as catalyst, was studied and optimum conditions for the epoxidation reaction were determined. 13 refs. 41(1)-61.
 Descriptors: NR ; RUBBER ; ELASTOMER ; BR ; EPOXIDATION ; CHEMICAL MODIFICATION ; CATALYST ; IN-SITU
 Identifiers: ACETIC ACID ; HYDROGEN PEROXIDE ; TOLUENE SULPHONIC ACID ; TOLUENE SULPHONIC ACID

SEARCH OPTIONS

BASIC INDEX

PAGE	PREFIX	FIELD NAME	EXAMPLES
95-3	/none	Basic Index Includes Abstract, Descriptor, Identifier, Title, and Trade Name	E TOLUENE S IN-SITU
95-3	/AD	Abstract	S ACETIC ACID/NR
95-4	/DE	Descriptor	S CHEMICAL MODIFICATION
95-5	/ID	Identifier	S HYDROGEN PEROXIDE/ID
95-5	/TI	Title	S ELASTOMER/TI
95-6	/TN	Trade Name	S NOMEK/TN

1A on /DP.
 7A on /U.

ADDITIONAL INDEXES

PAGE	PREFIX	FIELD NAME	EXAMPLES
95-7	AB	RAPRA Abstract Number	E AB-775078L
95-7	AL	Author	E AL-BADRAN
95-9	CS	Corporate Source	E CS-LANEG
95-10	CY	Conference Year	E CY-1978
95-10	DT	Document Type	E DT-CONFERENCE PAPER
95-10	GL	Geographic Location	E GL-AFRICA
95-11	JA	Journal Announcement	E JA-7803
95-11	JA	Journal Name	E JA-WORLD OIL
95-12	LA	Language	E LA-ITALIAN
95-12	PA	Patent Assignee	E PA-DOW
95-13	PN	Patent Number	E PN-GB1688270
95-13	PY	Publication Year	E PY-1977
95-13	SC	Subject Code	E SC-016-6775
95-17	UD	Update	F UD-ROK

5.1.22. P I R A. (Paper, Printing and Packaging Industries Research Association).

PROVEEDOR: PIRA, The Research Association for the Paper and Board, Printing and Packaging Industries, Randalls Road, Leatherhead, Surrey KT22 7RU, U.K. Tel. Leatherhead (53) 76161.

VERSION IMPRESA: Printing Abstracts, Paper and Board - Abstracts Packaging Abstracts, Management and Marketing Abstracts.

COBERTURA: Empaque de Alimentos, empaques plásticos, - pulpa, artes gráficas, reprografía, video tecnología, - maquinaria, materiales, educación y entrenamiento, correo electrónico, relaciones industriales, cartón, etc. (60).

FUENTES DE INFORMACION: Alrededor de 700 revistas, además de libros, panfletos, estándares, especificaciones, legislación, traducciones, conferencias, reportes de investigación, literatura de comercio y otras fuentes de información.

DESCRIPCION DEL BANCO DE DATOS:

EN LINEA A	TOTAL DE REFERENCIAS	NUMERO DE REFERENCIAS
PARTIR DE	HASTA AGOSTO DE 1982	POR ACTUALIZACION
1975	61,300	1,000

FRECUENCIA DE ACTUALIZACION: Mensual.

PROPORCIONA RESUMENES: Si. TIENE PALABRAS CLAVE: Si.

DISPONIBLE EN MEXICO A TRAVES DE: DIALOG.

COSTOS APROXIMADOS:

\$55.00 dólares la hora de conexión, \$0.15 centavos de dólar por referencia bibliográfica completa impresa fuera de línea.

COMENTARIOS: Este banco de datos provee información muy-

-completa en la parte de empaque de alimentos, principalmente papel, que otros bancos de datos no cubre; aunque sean especializados en Alimentos. Contiene más información técnica sobre empaques que FSTA o Chemical Abstracts.

FILE 48

PIRA DIALOG FILE 48

SAMPLE RECORD

1. INT. Artículos, Documentos
 2. INT. Artículos, Documentos, etc.
 3. INT. Artículos, Documentos, etc.
 4. INT. Artículos, Documentos, etc.
 5. INT. Artículos, Documentos, etc.
 6. INT. Artículos, Documentos, etc.
 7. INT. Artículos, Documentos, etc.
 8. INT. Artículos, Documentos, etc.
 9. INT. Artículos, Documentos, etc.
 10. INT. Artículos, Documentos, etc.
 11. INT. Artículos, Documentos, etc.
 12. INT. Artículos, Documentos, etc.
 13. INT. Artículos, Documentos, etc.
 14. INT. Artículos, Documentos, etc.
 15. INT. Artículos, Documentos, etc.
 16. INT. Artículos, Documentos, etc.
 17. INT. Artículos, Documentos, etc.
 18. INT. Artículos, Documentos, etc.
 19. INT. Artículos, Documentos, etc.
 20. INT. Artículos, Documentos, etc.
 21. INT. Artículos, Documentos, etc.
 22. INT. Artículos, Documentos, etc.
 23. INT. Artículos, Documentos, etc.
 24. INT. Artículos, Documentos, etc.
 25. INT. Artículos, Documentos, etc.
 26. INT. Artículos, Documentos, etc.
 27. INT. Artículos, Documentos, etc.
 28. INT. Artículos, Documentos, etc.
 29. INT. Artículos, Documentos, etc.
 30. INT. Artículos, Documentos, etc.
 31. INT. Artículos, Documentos, etc.
 32. INT. Artículos, Documentos, etc.
 33. INT. Artículos, Documentos, etc.
 34. INT. Artículos, Documentos, etc.
 35. INT. Artículos, Documentos, etc.
 36. INT. Artículos, Documentos, etc.
 37. INT. Artículos, Documentos, etc.
 38. INT. Artículos, Documentos, etc.
 39. INT. Artículos, Documentos, etc.
 40. INT. Artículos, Documentos, etc.
 41. INT. Artículos, Documentos, etc.
 42. INT. Artículos, Documentos, etc.
 43. INT. Artículos, Documentos, etc.
 44. INT. Artículos, Documentos, etc.
 45. INT. Artículos, Documentos, etc.
 46. INT. Artículos, Documentos, etc.
 47. INT. Artículos, Documentos, etc.
 48. INT. Artículos, Documentos, etc.
 49. INT. Artículos, Documentos, etc.
 50. INT. Artículos, Documentos, etc.
 51. INT. Artículos, Documentos, etc.
 52. INT. Artículos, Documentos, etc.
 53. INT. Artículos, Documentos, etc.
 54. INT. Artículos, Documentos, etc.
 55. INT. Artículos, Documentos, etc.
 56. INT. Artículos, Documentos, etc.
 57. INT. Artículos, Documentos, etc.
 58. INT. Artículos, Documentos, etc.
 59. INT. Artículos, Documentos, etc.
 60. INT. Artículos, Documentos, etc.
 61. INT. Artículos, Documentos, etc.
 62. INT. Artículos, Documentos, etc.
 63. INT. Artículos, Documentos, etc.
 64. INT. Artículos, Documentos, etc.
 65. INT. Artículos, Documentos, etc.
 66. INT. Artículos, Documentos, etc.
 67. INT. Artículos, Documentos, etc.
 68. INT. Artículos, Documentos, etc.
 69. INT. Artículos, Documentos, etc.
 70. INT. Artículos, Documentos, etc.
 71. INT. Artículos, Documentos, etc.
 72. INT. Artículos, Documentos, etc.
 73. INT. Artículos, Documentos, etc.
 74. INT. Artículos, Documentos, etc.
 75. INT. Artículos, Documentos, etc.
 76. INT. Artículos, Documentos, etc.
 77. INT. Artículos, Documentos, etc.
 78. INT. Artículos, Documentos, etc.
 79. INT. Artículos, Documentos, etc.
 80. INT. Artículos, Documentos, etc.
 81. INT. Artículos, Documentos, etc.
 82. INT. Artículos, Documentos, etc.
 83. INT. Artículos, Documentos, etc.
 84. INT. Artículos, Documentos, etc.
 85. INT. Artículos, Documentos, etc.
 86. INT. Artículos, Documentos, etc.
 87. INT. Artículos, Documentos, etc.
 88. INT. Artículos, Documentos, etc.
 89. INT. Artículos, Documentos, etc.
 90. INT. Artículos, Documentos, etc.
 91. INT. Artículos, Documentos, etc.
 92. INT. Artículos, Documentos, etc.
 93. INT. Artículos, Documentos, etc.
 94. INT. Artículos, Documentos, etc.
 95. INT. Artículos, Documentos, etc.
 96. INT. Artículos, Documentos, etc.
 97. INT. Artículos, Documentos, etc.
 98. INT. Artículos, Documentos, etc.
 99. INT. Artículos, Documentos, etc.
 100. INT. Artículos, Documentos, etc.

SEARCH OPTIONS BASIC INDEX

OPTION	FIELD NAME	EXAMPLES
1	Author, Descriptor, Identifier, Title, and Trade Name	1. PEPPER 2. PEPPER
2	Abstract	1. PEPPER 2. PEPPER
3	Language	1. PEPPER 2. PEPPER
4	Trade Name	1. PEPPER 2. PEPPER

ADDITIONAL INDEXES

OPTION	FIELD NAME	EXAMPLES
1	Author, Descriptor, Identifier, Title, and Trade Name	1. PEPPER 2. PEPPER
2	Abstract	1. PEPPER 2. PEPPER
3	Language	1. PEPPER 2. PEPPER
4	Trade Name	1. PEPPER 2. PEPPER
5	Subject	1. PEPPER 2. PEPPER
6	Publication Year	1. PEPPER 2. PEPPER
7	Classification	1. PEPPER 2. PEPPER
8	Source	1. PEPPER 2. PEPPER
9	Form	1. PEPPER 2. PEPPER
10	Material	1. PEPPER 2. PEPPER
11	Manufacturer	1. PEPPER 2. PEPPER
12	Country	1. PEPPER 2. PEPPER
13	Region	1. PEPPER 2. PEPPER
14	City	1. PEPPER 2. PEPPER
15	State	1. PEPPER 2. PEPPER
16	Country	1. PEPPER 2. PEPPER
17	Region	1. PEPPER 2. PEPPER
18	City	1. PEPPER 2. PEPPER
19	State	1. PEPPER 2. PEPPER
20	Country	1. PEPPER 2. PEPPER
21	Region	1. PEPPER 2. PEPPER
22	City	1. PEPPER 2. PEPPER
23	State	1. PEPPER 2. PEPPER
24	Country	1. PEPPER 2. PEPPER
25	Region	1. PEPPER 2. PEPPER
26	City	1. PEPPER 2. PEPPER
27	State	1. PEPPER 2. PEPPER
28	Country	1. PEPPER 2. PEPPER
29	Region	1. PEPPER 2. PEPPER
30	City	1. PEPPER 2. PEPPER
31	State	1. PEPPER 2. PEPPER
32	Country	1. PEPPER 2. PEPPER
33	Region	1. PEPPER 2. PEPPER
34	City	1. PEPPER 2. PEPPER
35	State	1. PEPPER 2. PEPPER
36	Country	1. PEPPER 2. PEPPER
37	Region	1. PEPPER 2. PEPPER
38	City	1. PEPPER 2. PEPPER
39	State	1. PEPPER 2. PEPPER
40	Country	1. PEPPER 2. PEPPER
41	Region	1. PEPPER 2. PEPPER
42	City	1. PEPPER 2. PEPPER
43	State	1. PEPPER 2. PEPPER
44	Country	1. PEPPER 2. PEPPER
45	Region	1. PEPPER 2. PEPPER
46	City	1. PEPPER 2. PEPPER
47	State	1. PEPPER 2. PEPPER
48	Country	1. PEPPER 2. PEPPER
49	Region	1. PEPPER 2. PEPPER
50	City	1. PEPPER 2. PEPPER

5.2.23. OCEANIC ABSTRACTS.

PROVEEDOR: Cambridge Scientific Abstracts, Bethesda, MD.

VERSION IMPRESA: Oceanic Abstracts.

COBERTURA: Pesquería, oceanografía, biología marina, de salinización, legislación, ingeniería, contaminación marina, meteorología, barcos y buques, química analítica, etc.

FUENTES DE INFORMACION: Examinan cerca de 2,000 revistas científicas y técnicas incluyendo, libros, documentos de circulación limitada, conferencias y congresos, reportes de gobierno y publicaciones comerciales. (60)

DESCRIPCION DEL BANCO DE DATOS:

EN LINEA A	NUMERO DE REFERENCIAS	NUMERO DE REFERENCIAS
PARTIR DE	HASTA AGOSTO DE 1982	POR ACTUALIZACION
1964	124,200	1,500

FRECUENCIA DE ACTUALIZACION: Bimestral.

PROPORCIONA RESUMENES: Si. TIENE PALABRAS CLAVE: Si.

COSTOS APROXIMADOS:

\$60.00- \$75.00 dólares la hora de conexión y \$0.11- \$ 0.20 centavos de dólar por referencia bibliográfica completa - impresa fuera de línea.

COMENTARIOS: Oceanic Abstracts proporciona información abundante sobre pesquería y productos pesqueros por lo cual es un buen complemento para la búsqueda de información en este tema.

FILE 28

OCEANIC ABSTRACTS
DIALOG FILE 28

SAMPLE RECORD

75-01774
 Beobachtung als Indikatoren fuer zeitlich und geografisch begrenzte Meeresverschmutzung im Gebiet von Helgoland (Deutsche Kueste). Sea birds as indicators of accidental marine pollution in the Helgoland area, German Bight.

A: Voss, G.
 C: Inselstation, Helgoland des Instituts fuer Vordringende Vorkuesten, Helgoland, Postfach 1220, D-2107 Helgoland, FRG
 R: HERRNHAVEN, GER. INSTITUT FUEH MEERESFORSCHUNG, VORDRINGENDE VORKUESTEN 1711, 25-100, 1974. Code: VIMHAC
 illus., refs.
 Eng. abs.
 LA: Language: German
 DT: Doc Type: JOURNAL PAPER
 Between Jan. and Apr. 1974, 116 dead or moribund sea birds were collected at Helgoland beaches. Some 56 birds, mostly gull-tits and kittiwakes, died from an oil pollution of unknown origin and extension. The majority of 60 radioled birds, mostly kittiwakes and herring gulls, showed symptoms of poisoning. Meth: parathion could be identified in one of the herring gulls found dead. (AB)
 Descriptors: Birds; Bioindicators; German Bight; Federal Republic of Germany Coast; Oil pollution; Poisoning
 Identifiers: methyl parathion

SEARCH OPTIONS

BASIC INDEX

PAGE	ENTRY	FIELD NAME	EXAMPLE
26-5	1000	Four Index Functions: Abstract, Descriptor, Identifier, and Title	1 INDEXING, 1 QUALIFIER
26-3	101	Abstract	5 M MARCH 1974
26-5	102	Descriptor	5 ON POLLUTION
26-4	103	Identifier	5 Methyl Parathion
26-5	104	Title	5 MARINE POLLUTION

Free records from January 1970 to the present.
 26 on 10
 26 on 10

ADDITIONAL INDEXES

PAGE	ENTRY	FIELD NAME	EXAMPLE
26-4	A1	DA Accession Number	1 75-01774
26-9	A1	Author	1 Voss, G.
26-11	B1	International Standard Serial Number (ISSN)	1 0014-1801
26-11	C1	Conference Location	1 HELGOLAND
26-12	CU	CONFERENCE	1 HELGOLAND
26-12	C1	Conference Name	1 CONFERENCE
26-12	C1	Conference Title	1 CONFERENCE
26-10	C1	Conference Year	1 1974
26-10	DT	Document Type	1 JOURNAL PAPER
26-10	JA	Journal Abbr.	1 VIMHAC
26-15	R1	Journal Title	1 VORDRINGENDE VORKUESTEN
26-15	LA	Language	1 GERMAN
26-16	PA	Publisher	1 INSTITUT FUEH MEERESFORSCHUNG
26-17	PR	Publisher Year	1 1974
26-17	SP	International Standard Serial Number (ISSN)	1 0014-1801
26-18	TC	Treatment Code	1 TO A
26-18	CS	Source	1 75-01774

5.1.24. A S F A. (Aquatic Sciences and Fisheries Abstracts).

PROVEEDOR: Food Agriculture Organization, Fishery Information, Data and Statistics Service, Via delle terme di Caracalla, 00100 Rome, Italy. Tel.5797.

VERSION IMPRESA: Aquatic Sciences and Fisheries Abstracts; Parte 1: Biological Sciences and Living Resources y Parte 2: Ocean Technology, Policy and Non-Living Resources.

COBERTURA: Ciencias acuáticas, pesquería, biología marina, estudios ambientales, limnología, oceanografía, ecosistemas, contaminación de agua, productos pesqueros, etc... (60).

FUENTES DE INFORMACION: Cerca de 5,000 revistas, libros, tesis, series monográficas, conferencias, reportes técnicos.

DESCRIPCION DEL BANCO DE DATOS:

EN LINEA A	NUMERO DE REFERENCIAS	NUMERO DE REFERENCIAS
PARTIR DE	HASTA AGOSTO DE 1982	POR ACTUALIZACION
1978	76,900	1,800-2,000

FRECUENCIA DE ACTUALIZACION: Mensual.

PROPORCIONA RESUMENES: Si TIENE PALABRAS CLAVE: Si

DISPONIBLE EN MEXICO A TRAVES DE: DIALOG.

COSTOS APROXIMADOS:

\$85.00 dólares la hora de conexión, \$0.25 por referencia bibliográfica completa impresa fuera de línea.

COMENTARIOS: Este banco de datos es abundante en información de productos pesqueros y pesquería. Se puede usar como complemento cuando se busque información sobre estos temas.(1)

FILE 44

ASFA
DIALOG FILE 44

SAMPLE RECORD

DIALOG Accession Number

1052667 210-03667

1052667 210-03667
 A. → Swarth, J.C.
 C. → Shell Oil Exploration and Production, London, U.K.
 J. → Oil Gas J., 77(12), 81-86, (1979)
 L. → LAMTRACPS: English
 J. → IGC (TYPE) Journal Article
 J. → JOURNAL ANNOUNCEMENT: 8003

The Shell/Eso Northern North Sea fields of Brent, Cormorant, and Dunlin are planned to consist initially of eight structures handling up to 1 million b/d of oil and 1 billion cu ft of natural gas through 18 pipelines. Several procedures have been developed and are used by Shell Oil Exploration and Production (EOP) in the connection of tie-ins of these large-diameter pipelines to production facilities in approximately 300 ft of water. The procedures include stress analysis in platform-wire concrete tie design; survey and measurement techniques to accurately lay the pipelines at the required position near the platform; and tie-ins of the lines by both flange and hydraulic welding.

DESCRIPTORS: pipelines; connections
 GEOGRAPHIC DESCRIPTORS: AND, North Sea
 IDENTIFIERS: 1800; pipes; design; construction; welding; natural gas;
 oil and gas production

S. → SECTION READING CODES: 2325

SEARCH OPTIONS

BASIC INDEX

PAGE	SUFFIX	FIELD NAME	EXAMPLES
44-3	/none	Basic Index Includes Abstract, Descriptor, Identifier, and Title	E PLATFORM S FRESHWATER
44-3	/AB	Abstract	S PLATFORMWATER
44-4	/DE	Descriptor	S AIR, KONTIN SEAWE
44-6	/ID	Identifier	S NATURAL GAS/ED
44-7	/TI	Title	S DEWATERINGWATER

1Also /DF.

2Also /IF.

ADDITIONAL INDEXES

PAGE	PREFIX	FIELD NAME	EXAMPLES
44-8	AI	Author	E AI, SEIFERT
44-9	CL	Conference Location	E CL, AUSTRALIA
44-9	CS	Corporate Source	E CS, ANIPOL
44-11	CT	Conference Title	E CT, ANIPOL
44-11	CY	Conference Year	E CY, 1975
44-12	DT	Document Type	E DT, BOOK
44-12	EA	Environment	E EA, HAWKISH
44-12	JA	Journal Announcement	E JA, 71
44-13	JN	Journal Name	E JN, WILDFOWL
44-13	LA	Language	E LA, ENGLISH
44-14	PU	Publisher	E PU, ANIPOL
44-14	PY	Publication Year	E PY, 1977
44-14	RI	Report Number	E RI, ASGP
44-15	SH	Section Heading Code	E SH, 1147
44-18	SL	Summary Language	E SL, GERMAN
44-18	UD	Units	E UD, 8000

5.1.25. POLLUTION ABSTRACTS.

PROVEEDOR: Cambridge Scientific Abstracts, Bethesda, MD.

VERSION IMPRESA: Pollution Abstracts.

COBERTURA: Cubre todo lo relacionado a contaminación de alimentos por cualquier causa, también contaminación de aire, calidad ambiental, contaminación por ruido, pesticidas, radiación, desechos sólidos, contaminación de agua, etc. (60).

FUENTES DE INFORMACION: Aproximadamente 2,500 fuentes primarias de todo el mundo, incluyendo libros, conferencias, -congresos, reportes de investigación y reportes técnicos.

DESCRIPCION DEL BANCO DE DATOS:

EN LINEA A	NUMERO DE REFERENCIAS	NUMERO DE REFERENCIAS
PARTIR DE	HASTA AGOSTO DE 1982	POR ACTUALIZACION.
1970	82,216	1,400

FRECUENCIA DE ACTUALIZACION: Bimestral.

PROPORCIONA RESUMENES: Si. TIENE PALABRAS CLAVE: Si.

COSTOS APROXIMADOS:

\$65.00 - \$73.00 dólares la hora de conexión y \$0.08- \$0.20 centavos de dólar por referencia bibliográfica completa impresa fuera de línea.

COMENTARIOS: En este banco de datos se puede encontrar todo lo relacionado a contaminación de alimentos y técnicas--analíticas para la determinación de los elementos que causan la contaminación.

FILE 41

POLLUTION ABSTRACTS DIALOG FILE 41

SAMPLE RECORD

01 -> PA Accession Number
 02 -> PUBLISHER
 03 -> Railway traffic: Environmental noise problems for new housing sites. [I]
 04 -> CIP 39, 2, 1.
 05 -> British Metropolitan Borough, Environmental Health Dept., Civic Centre, Bolton
 06 -> PUS 15A, England
 07 -> Second workshop on railway and tracted transit system noise Lyon, France [I]
 08 -> Oct 17-18, 1978
 09 -> JOURNAL OF SOUND AND VIBRATION 68(2), 363-367, Coden: JSVJAG Publ. Yrs [I]
 10 -> 1978
 11 -> Issue: 1978
 12 -> ISSN: 0022-4808
 13 -> Subj
 14 -> Journal Announcement: VIEN
 15 -> Language: ENGLISH
 16 -> Doc Type: JOURNAL PAPER CONFERENCE PAPER
 17 -> Treatment Codes: N (ENTHNOLOGICAL); D (DESCRIPTIVE); C (CASE STUDY); A (APPLICATION)
 New housing should not be constructed within 30 m of a railway line, on a site where the 24-hr leg is .60dBA, or on a site where the peak sound level is .80 dBA. A physical sound barrier will also often be required. The need for additional sound insulation of windows should also be considered. A housing development in Bolton, England, has been occupied for 1 yr without complaints of noise from the railway 30-60 m away. A 3-m-high continuous earth-mound with trees and pathways serves as a physical barrier. IM,PT
 Descriptors: Engineering; Buildings; Noise reduction; Trains; Transportation [I]
 noises; Noise standards; England
 Identifiers: Housing developments; Railways; noise barriers [I]

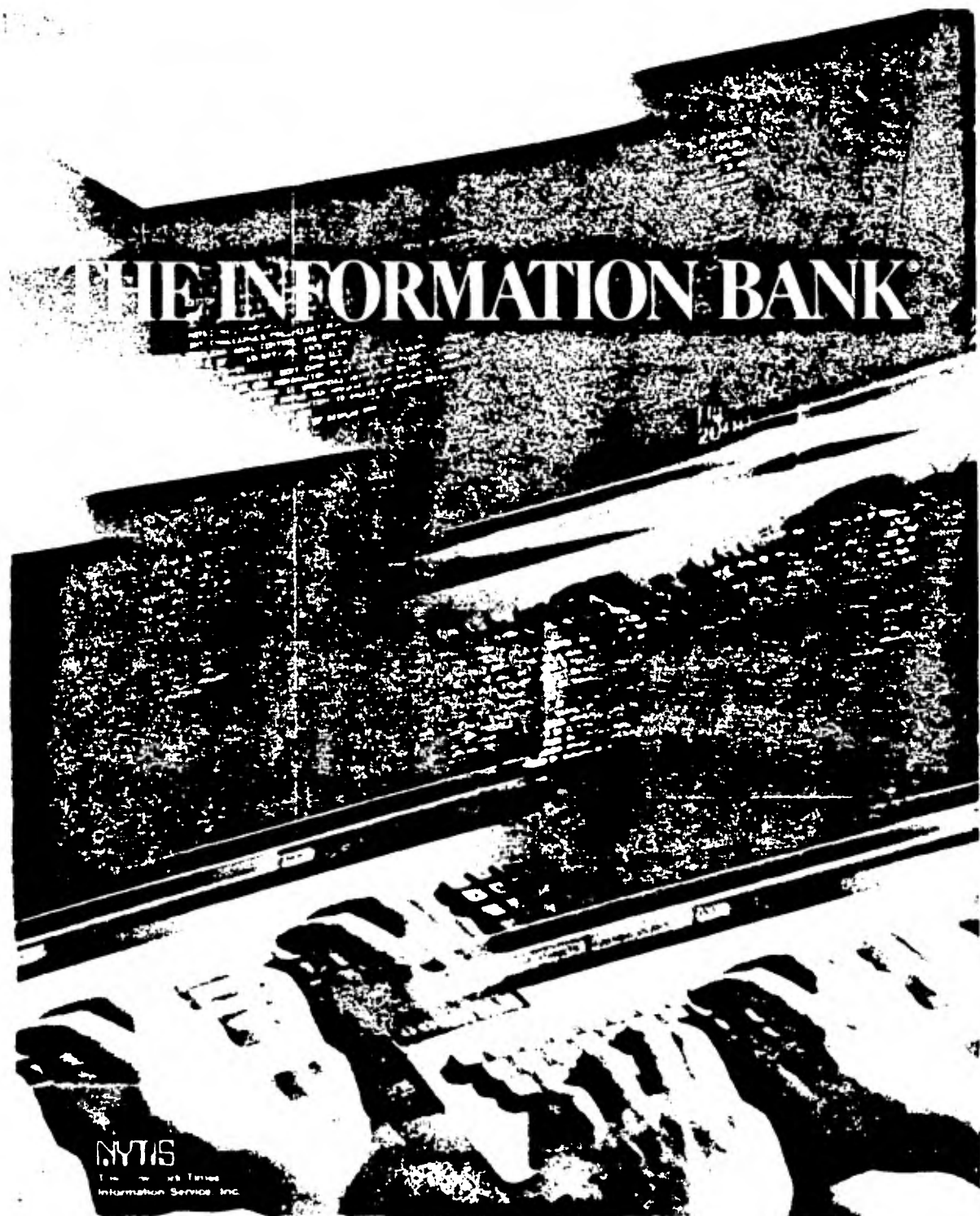
SEARCH OPTIONS BASIC INDEX

PAGE	SUFFIX	FIELD NAME	EXAMPLES
A1-1	None	Basic Index (Includes Abstract, Descriptor, Identifier, and Title)	E INDEXING S SORRENWILEVEL
A1-2	IM	Abstract	S PAVILATION IMPROVING
A1-3	DE	Descriptor	S TRANSPORTATION PHSSEWIDE
A1-4	TD	Identifier	S HOUSING DEVELOPMENT/ID
A1-5	TI	Title	S RNSW R ECRAITHOL 711

1 For records from January 1978 to the present.
 2 Also IM.
 3 Also IM.

ADDITIONAL INDEXES

PAGE	SUFFIX	FIELD NAME	EXAMPLES
A1-9	AW	PA Accession Number	E AW 11-17A-10170
A1-10	AI	Author	E AI-CRAY, W. C.
A1-11	IN	International Standard	E IN-1-00
A1-11	FL	From Number (ISPA)	E FL-1-00001
A1-12	CD	Conference Location	E CO-WARRAD
A1-12	CS	Corporate Source	E CS-PATTELE
A1-14	CT	Conference Title	E CT-ECOSYSTEMS
A1-14	CV	Conference Year	E CV-1977
A1-16	DT	Document Type	E DT-JOURNAL PAPER
A1-16	JA	Journal Announcement	E JA-VIEN
A1-15	JL	Journal Name	E JLA-AMERICAN PHYS
A1-16	LA	Language	E LA-JAPANESE
A1-17	PU	Publisher	E PU-ACADEMIC PRESS
A1-18	PY	Publication Year	E PY-1977
A1-16	SI	International Standard	E SI-1020
A1-18	TC	Serial Number (ISSN)	E TC-N
A1-19	LD	Treatment Code	E LD-INDS
			S LA-1978
			S SPT-0077-6603
			S TC-N
			S LD-9999



THE INFORMATION BANK

NYTIS
The 24-Hour
Information Service, Inc.

5.2. DIFUSION SELECTIVA DE INFORMACION O DISEMINACION SELECTIVA DE INFORMACION.

Es un servicio de información que proporciona al interesado una lista periódicamente, que contiene los trabajos técnicos, científicos ó humanísticos de publicación más reciente en forma de: artículos, revistas, libros, tesis, conferencias, reportes técnicos, notas, etc. de alta calidad y circulación mundial, con ó sin resúmenes, lo cual dá como resultado una actualización permanente. (16)

El usuario le confía a un centro de información, documentación ó biblioteca, la búsqueda de información sobre un tema e interés y, el proveedor del servicio sugiere el Sistema de Información a utilizar y el Banco de Datos más recomendable. (14) (32)

Los Bancos de Datos de cualquier sistema se actualizan periódicamente, y el Servicio de Diseminación Selectiva de Información (DSI) se origina de la confrontación de los nuevos datos añadidos al Banco de Datos contra las preguntas elaboradas por el usuario de información dando como resultado listados con referencias bibliográficas como respuestas a las preguntas.

La diferencia entre la Diseminación Selectiva de Información Bibliográfica Retrospectiva (IBR), es el período de tiempo de consulta.

La primera, DSI, recupera información solo de la última actualización de datos mientras que la IBR recupera meses ó años de información sobre un tema. (58)

Existen dos versiones de la Diseminación Selectiva de Información (DSI) son:

- a) DSI desarrollado de acuerdo a un tema de interés particular y
 - b) DSI desarrollado a temas preestablecidos de interés general.
- ¿ Cómo se desarrollan los DSI de interés particular?

Se necesita que el usuario proporcione a quién le esté ofreciendo el servicio el tema de interés, autores que trabajen en esa área, revistas, palabras claves en relación con el tema e instituciones que él conozca que trabajen esa área. Con ésta información el intermediario ó especialista en información diseña un perfil de interés ó sea, transforma los intereses del usuario en preguntas para el banco de datos que se seleccionen.

¿ Cómo se desarrollan los DSI de interés general?.

Se desarrollan de acuerdo a temas de interés que se solicitan muy frecuentemente, y estos se perfeccionan y amplían, generando los perfiles de interés que se ofrecen como listas de temas, Estos servicios de Disseminación Selectiva de Información los ofrecen los Sistemas de Información como DIALOG que tiene actualmente 47 Bancos de Datos con DSI y cuyos costos por listado aparecen a continuación, así como, su periodicidad. El costo es por actualización.

BANCO DE DATOS	COSTO	ACTUALIZACION
ABI/INFORM-File 15	\$ 5.75	Monthly
AGRICOLA-File 10	5.95	Monthly
BIOSIS PREVIEWS-File 5	5.95	Semimonthly
CA SEARCH-File 311	8.95	Semimonthly
CAB ABSTRACTS-File 50	9.95	Monthly
CHEM INDUS NOT-File 19	8.95	Semimonthly

CLMS/US PATAB-File 125	12.95	Weekly
COMPENDEX-File 8	5.95	Monthly
CONF DISS INDX-File 35	7.95	Monthly
CONF PAPER IND-File 77	7.95	Monthly
DOE ENERGY-File 103	5.95	Semimonthly
ECON ABS INTL-File 90	7.95	Monthly
ENERGYLINE-File 69	7.95	Monthly
ENVIRONMENTAL-File 40	7.95	Monthly
ERIC-File 1	4.95	Monthly
EXCERPTA MEDICA-File 72	10.95	Bimonthly
EXCERPTA MEDICA-File 73	10.95	Monthly
FED REG ABS-File 136	7.95	Weekly
FSTA-File 51	4.95	Monthly
GEOREF-File 89	8.95	Monthly
GPO MONTHLY CAT-File 66	4.95	Monthly
IMPADOC-File 123	9.95	Semimonthly
INSPEC-File 13	6.95	Monthly
LEGAL RES INDEX-File 150	6.95	Monthly
LIFE SCIENCES FILE 76	4.95	Monthly
LISA-File 61	7.95	Bimonthly
MAGAZINE INDEX-File 47	7.95	Monthly
MANAGEMENT CONT-File 75	8.95	Monthly
MEDLINE-File 154	4.95	Monthly
METADIX-File 32	4.95	Monthly
MAIL NEWSP IND-File 111	7.95	Monthly
NTIS-File 6	4.95	Semimonthly
PAIS INTERNATL-File 49	8.95	Monthly
PHARM NEWS INDEX-File 42	9.95	Monthly
POLLUTION ABS-File 71	7.95	Bimonthly
PSYCINFO-File 11	5.95	Monthly
PTS F&S-File 18	7.95	Monthly
PTS F&S-File 18	7.95	Weekly
PTS FRONT-File 16	9.95	Monthly
PTS FRONT-File 16	9.95	Weekly
SCISEARCH (SUBS)-File 34	5.95	Semimonthly
SCISEARCH (NONSUBS)	6.95	Semimonthly
SOC SCISRCH (SUBS)-File 7	5.95	Monthly
SOC SCISRCH (NONSUBS)	6.95	Monthly
SOCIOLOGICAL ABS-File 37	5.95	Update
SSIE CURRENT RES-File 65	9.95	Monthly
STANDARD & FOODS-File 132	9.95	Weekly
TRADE & INDUS IN-File 148	8.95	Monthly
TRIS-File 63	4.95	Monthly

Otro sistema de Información es ORBIT que también ofrece sus bancos de datos para el Servicio de Disseminación Selectiva de Información. Ver bancos y costos a continuación.

BANCO DE DATOS	COSTO	ACTUALIZACION
APILIT & APIPAT (SUBSCRIBERS ONLY)	\$3.45	MONTHLY
BIO80	3.27	SEMI-MONTHLY
CAS82	3.95	SEMI-MONTHLY
CIN	3.95	WEEKLY
COLD	2.95	QUARTERLY
COMPENDEX	3.95	MONTHLY
CRDS	6.50	QUARTERLY
ENERGYLINE	6.95	BI-MONTHLY
ENVIROLINE	6.95	MONTHLY
ERIC	2.95	MONTHLY
FSTA	3.95	MONTHLY
GEOREF	3.45	MONTHLY
GRANTS	3.95	MONTHLY
INFORM	5.45	MONTHLY
INSPEC	6.25	MONTHLY
LABORDOC	2.95	MONTHLY
LISA	5.45	BI-MONTHLY
MANAGEMENT	5.95	MONTHLY
NTIS	3.30	BI-WEEKLY
PAPERCHEM	3.95	MONTHLY
P/E NEWS	3.45	WEEKLY
(API SUBSCRIBERS ONLY)		
PESTDOC	6.50	QUARTERLY
PESTDOC II	6.50	QUARTERLY
PSYINFO	3.95	MONTHLY
RINGDOC	6.50	MONTHLY
SAE	4.25	QUARTERLY
SPORT	5.45	QUARTERLY
SSIE	4.45	MONTHLY
SVRA	3.30	MONTHLY
TROPAG	4.45	MONTHLY
TULSA (MAJOR SUBSCRIBERS)	3.40	MONTHLY
(MINOR SUBSCRIBERS)	4.75	
USPA	6.50	WEEKLY
VETDOC	6.50	QUARTERLY
WATERLIT	3.45	MONTHLY
WPIL	6.50	WEEKLY

BRS (Bibliographie Retrieval Systems), también ofrece sus bancos de datos con el Servicio de Diseminación Selectiva. Los Bancos de Datos disponibles para este servicio son:

BANCO DE DATOS	COSTO
BBIP	\$3 + CITS.
BIOL	\$4 + CITS. UIT
BOOK	\$3 + CITS.
CAIN	\$3.35
CHEM	\$4.00 + CITS.
COMP	\$4.00
DISS	\$3
DOED	\$3.35
ELER	\$3 + CITS.
EICI	\$5
EIVI	\$5
ERIC	\$3
FEDE	\$3
GPOM	\$3
HLTH	\$3
INFO	\$3 + CITS.
INSP	\$6.30 + CITS.
INDOC	\$3
IESH	\$3.00 + CITS.
IGMT	\$3 + CITS.
ICFR	\$4 + CITS.
NTIS	\$3.35
PAIS	\$3 + CITS.
PATS **	\$5 + CITS.
POLL	\$3 + CITS.
PSYC	\$4
PTSI	\$3 + CITS.
PTSP	\$3 + CITS.
SNIE	\$4.50 + CITS.
SPIF	\$3 + CITS.
SPIF	\$3 + CITS.
SSCI	\$3 + CITS.
SSCI	\$3 + CITS.
ULRI	\$3 + CITS.

Los Bancos de Datos en forma particular también ofrecen Diseminación Selectiva de Información. Chemical Abstracts Service ofrece DSI en forma de temas de interés general, a continuación se ofrece la lista. Como ejemplo, el costo de uno de ellos es de \$ 100.00 dólares por 26 reportes al año.

- | | | |
|--|---|--|
| Adhesives | Environmental Pollution | Organo-Transition Metal Complexes |
| Analytical Electrochemistry | Flammability | Paper & Thin-Layer Chromatography |
| Animal Longevity & Aging | • Flavors & Fragrances | Photochemistry |
| Anti-Inflammatory Agents & Arthritis | • Fluidized Solids Technology | Photochemistry |
| Antitumor Agents | • Food Toxicity | Plastic Films |
| Atherosclerosis & Heart Disease | • Forensic Chemistry | Pollution Monitoring |
| Atomic Spectroscopy | Fuel & Lubricant Additives | Polymer Morphology |
| Batteries & Fuel Cells | Fungicides | Porphyrins |
| Biogenic Amines & the Nervous System | Gas Chromatography | Prostaglandins |
| Biological Information Transfer | Gaseous Waste Treatment | Proton Magnetic Resonance |
| β -Lactam Antibiotics | Gel Permeation Chromatography | Psychobiochemistry |
| Blood Coagulation | Heat-Resistant & Ablative Polymers | Radiation Chemistry |
| Carbon & Heteroatom NMR | Herbicides | Raman Spectroscopy |
| Carcinogens, Mutagens, & Teratogens | High Performance Liquid Chromatography | Recovery & Recycling of Wastes |
| Catalysis (Applied & Physical Aspects) | Infrared Spectroscopy (Organic Aspects) | Silver Chemistry |
| Catalysis (Organic Reactions) | Infrared Spectroscopy (Physicochemical Aspects) | Solar Energy |
| Chemical Hazards, Health, & Safety | Inorganic & Organometallic Reaction Mechanisms | Solid & Radioactive Waste Treatment |
| Chemical Instrumentation | Inorganic Fluorine Chemistry | Solvent Effects |
| Chemical Processing Apparatus | Insecticides | Solvent Extraction |
| Coal Science & Process Chemistry | Ion-Containing Polymers | Steroids (Biochemical Aspects) |
| Colloids (Applied Aspects) | Ion Exchange | Steroids (Chemical Aspects) |
| Colloids (Macromolecular Aspects) | Laser Applications | Substituent Effects & Linear Free Energy Relationships |
| Colloids (Physicochemical Aspects) | Lasers & Masers | Surface Analysis |
| Colloids (Physicochemical Aspects) | Liquid Crystals | Surface Chemistry (Physicochemical Aspects) |
| Computers in Chemistry | Liquid Waste Treatment | Synfuels |
| Corrosion | Macrocyclic Antibiotics | Synthetic Macrocyclic Compounds |
| Cosmochemistry | Mass Spectrometry | Thermal Analysis |
| Crysal Growth | Metallo Enzymes & Metallo Coenzymes | Thermochemistry |
| Detergents, Soaps & Surfactants | Mössbauer Spectroscopy | Trace Element Analysis |
| Drug & Cosmetic Toxicity | New Books in Chemistry | Ultrafiltration |
| Electrochemical Reactions | Nuclear Reactor Fuels | Ultraviolet & Visible Spectroscopy |
| Electrodeposition | Optical & Photosensitive Materials | X-Ray Analysis & Spectroscopy |
| Electron & Auger Spectroscopy | Optimization of Organic Reactions | Zeolites |
| Electron Spin Resonance (Chemical Aspects) | Organic Reaction Mechanisms | |
| Electrophoresis | Organic Stereochemistry | |
| Emulsion Polymerization | Organoboron Chemistry & Boranes | |
| Energy Reviews & Books | • Organofluorine Chemistry | |
| Engine Exhaust | • Organophosphorus Chemistry | |
| | • Organosilicon Chemistry | |
| | • Organotin Chemistry | |

CA SELECTS:



Food Toxicity

Selects for you abstracts for studies on subjects such as . . .

- ... the biochemical aspects of food and food toxicity, including toxic parameters such as mutagenicity, teratogenicity, carcinogenicity, toxic side effects, and health hazards of foods and food additives
- ... contamination of food by agrochemicals, nitroses compounds, heavy metals, aromatic hydrocarbons, and other toxicants
- ... analysis of residues of toxicants in foods

Published Every Two Weeks by the American Chemical Society,
2540 Olentangy River Rd., Columbus, Ohio 43202

Produced by Computer Search of the Chemical Abstracts Service Information Base

CA SELECTS is based on a concept pioneered by the United Kingdom
Chemical Information Service (UKCIS) and is a cooperative development
of CAS and UKCIS.



Chemical Abstracts Service
P.O. Box 3012
Columbus, Ohio 43210

A Division of
The American Chemical Society

Copyright 1980 by the American Chemical Society

FOOD TOXICITY

- 93: 198546 Study on evaluating the risks of mercury exposure from food and industrial sources. Santoprete, Giancarlo (Inst. Mercol, Univ. Bologna, 40126 Bologna, Italy). *Boll. Chim. Unione Ital. Lab. Prov. Parte Sci.* 1980, 6(2), 177-86 (Ital). Hg was detd. in the feces, urine, hair, beard, nails, skin, and sweat of volunteers before and for several months after consuming a known amt. of Hg (10-300 µg) in 1 or 2 meals. Hg appeared most rapidly in the feces (within 1-2 days); an appearance that was less rapid in onset but longer lasting occurred in all the other tissues and excretions studied, but only with intakes >200 µg. The times of 1st appearance after intake were 3-5 mo in the nails and hair, 4-7 mo in the urine, and 15-20 days in the beard. The beard is considered to be the best tissue for indicating Hg exposure, esp. in industries with a predominantly male work force, as it shows small increments of the metal in stable fashion and in a short time, and the samples are easy to obtain and store. Hg in beard was detd. by cold-vapor at absorption spectrophotometry at 253.7 nm after digestion of the sample with HNO₃-H₂SO₄ acidn. with SeCl₄ in HCl and transport to the instrument with carrier N gas.
- 93: 198596 Formation of mutagen by heating creatine and glucose. Yoshida, D.; Okamoto, H. (Cent. Res. Inst., Japan Tob. and Salt Public Corp., Yokohama, Japan 227). *Biochem. Biophys. Res. Commun.* 1980, 96(2), 844-7 (Eng). The mutagenic activity toward *Salmonella typhimurium* TA 98 and TA 100 was investigated by heat treatment at temp. ≥200° of meat with identified components such as protein, adenine, creatine and a mixt. of each of the 17 amino acids or glucose. The mutagenicity of these nitrogenous compds. was detected at the temp. of 180° by adding glucose, consequently the yield of mutagenic activity by heating creatine and glucose was remarkably high. Thus, mutagens could be formed by the reaction of creatine and sugars during the cooking of meat.
- 93: 198676 Cooperative program on long-term assays for carcinogenicity in Japan. Odahima, S. (Div. Pathol. Natl. Inst. Hyg. Sci., Tokyo, Japan). *IARC Sci. Pub.* 1980, 7(Med. Cell. Aspects Carcinog. Screening Tests), 315-22 (Eng). Pharmaceuticls, pesticides, and food additives were subjected in Japan to carcinogenicity testing by short-term tests, i.e. the Ames test, rat assay, and chromosomal aberration tests, and by long-term (24-30 mo) testing. The correlation between the results in long- and short-term tests is discussed. It is recommended that long-term (18-20 mo) tests should be used more often to confirm the carcinogenicity of chems.
- 93: 202716 Migration of plastic additives from food packaging materials. Part I. Hansen, G.; Schwarz, A. (Cent. Res., FBC Patten, Olanda, Italy). *Plast* 1980, 11(3), 111-16 (Ital). A review with 59 refs. discussing plastics contacting food, types of food and food simulants, and causes of migration.
- 93: 202721 Toxic effects of oxidized lipids. Kummerow, Fred A. (Burnside Res. Lab., Univ. Illinois, Urbana, IL 61801 USA). *Dev. Food Sci.* 1979, 2(Proc. Int. Congr. Food Sci. Technol., 5th, 1978), 186-96 (Eng). A review with 78 refs. on the presence and toxic effects of oxidized fatty acids and sterols in deep fat fried food.
- 93: 202723 Use of MPLC in the chocolate and confectionery industry. Hurst, W. J.; Krieger, W. R.; Martin, R. A., Jr. (Hershey Foods Corp., USA). *Manuf. Confect.* 1980, 80(8), 39-41 (Eng). A review. Methods are described for detg. sol. carbohydrates, aflatoxins, and K sorbate [24834-61-8] in confectionery materials by high-performance liq. chromatog. A. F. Pomes
- 93: 202727 Why nitrite does not impart color. Dryden, Forrest D.; Birdsell, John J. (Am. Meat Inst., Washington, DC USA). *Proc. Meat Ind. Res. Conf.* 1980, 119-25 (Eng). A review with 18 refs. discussing nitrite interaction with myoglobin in relation to meat color.
- 93: 202732 Food contamination with fungi and molds and the conditions for toxin production. Meng, Chao Heh (Inst. Labor Hyg., Labor Prot. Occup. Dis. Res., Acad. Med., Peking, Peop. R. China). *Cheng Chun Tu Su Yen Chiu Chin Chuan* 1978, 35-55 (Ch). Edited by Meng, Chao-He; Chang, Kuo-Chu; Sung, Pu-Chu. Jen Min Wei Sheng Ch'u Pan Shu: Peking, Peop. R. China. A review with 19 refs.
- 93: 202734 Methods for the determination of four aflatoxins B₁, B₂, G₁, G₂ in foods. Chinese Academy of Medical Sciences; Peking Commercial Inspection Bureau (Inst. Hyg., Peking, Peop. R. China). *Cheng Chun Tu Su Yen Chiu Chin Chuan* 1978, 156-72 (Ch). Edited by Meng, Chao-He; Chang, Kuo-Chu; Sung, Pu-Chu. Jen Min Wei Sheng Ch'u Pan Shu: Peking, Peop. R. China. A review with no refs.
- 93: 202735 Methods for the removal of aflatoxins from foods. Hu, Wen-Chuan (Inst. Labor Hyg., Labor Prot. Occup. Dis. Res., Acad. Med., Peking, Peop. R. China). *Cheng Chun Tu Su Yen Chiu Chin Chuan* 1978, 299-307 (Ch). Edited by Meng, Chao-He; Chang, Kuo-Chu; Sung, Pu-Chu. Jen Min Wei Sheng Ch'u Pan Shu: Peking, Peop. R. China. A review with 21 refs.
- 93: 202737 Some toxic and interesting properties of common foods. Theron, P. P. A. (S. Afr.). *CHEMISA* 1980, 6(7), 114-19 (Eng). A review with 77 refs. discussing the hazards of food additives with respect to the toxic compds. of natural foods.
- 93: 202739 The significance of food hygiene and technology for the quality of milk and milk products. Tada, A. (Inst. Hyg. Bundesanst. Milchforsch., Kiel Fed. Rep. Ger.). *Arch. Lebensmittelhyg.* 1980, 31(4), 117-21 (Ger). A review with 14 refs. discussing milk contamination with bacteria, pesticides, pharmaceuticals, toxins and trace elements, and the effects of processing on bacterial growth.
- 93: 202743 Simultaneous extraction and detection of residues of (2,4-dichlorophenoxy)acetic acid and bromoxynil from wheat. Coma, Allan J. (Res. Stn., Agric. Canada, Regina, SK Can. S4P 3A2). *J. Agric. Food Chem.* 1980, 28(6), 1229-32 (Eng). A method for the simultaneous gas-chromatog. detn. of residues of 2,4-D [94-75-7] and bromoxynil [1689-84-6] in wheat grain and green tissue was based on an alk. extraction, derivatization with diazomethane, and electron-capture detection. The limits of detection for bromoxynil and 2,4-D as the corresponding Me derivs. were 0.01 and 0.05 ppm, resp. No significant differences in herbicide residues, detd. at 1 day, 3 wk, and 6 wk after application, were obsd. whether the chems. were applied singly or as a tank mixt. Amts. of residues of both chems. from the mature grain and straw were less than their resp. limits of detection.
- 93: 202747 An improved procedure for the determination of volatile N-nitrosamines in bacon grease by using the mineral oil distillation-thermal energy analyzer method. Owens, James L.; Kinast, Oswald E. (USA). *J. Agric. Food Chem.* 1980, 28(6), 1282-4 (Eng). An improved method is described for detg. volatile N-nitrosamines in rendered bacon grease at the ppb level. A distn. aid comprised of silica gel and kieselguhr improves N-nitrosamine recoveries for the mineral oil distn. procedure. The N-nitrosamines are analyzed by gas chromatog. with a thermal energy analyzer. This procedure is a fast, selective, and reliable method for detg. N-nitrosamines in bacon grease.
- 93: 202748 Direct analysis of the wild oat herbicide, acifluorfen, in wheat samples by reversed-phase liquid chromatography at selected ultraviolet wavelengths. Lawrence, James F.; Panopio, Luis G.; McLeod, Harry A. (Food Res. Div., Health Prot. Branch, Ottawa, ON Can. K1A 0L2). *J. Agric. Food Chem.* 1980, 28(6), 1323-5 (Eng). The wild oat herbicide acifluorfen (Me N-(6-aminobenzene)sulfonylcarbamate) [8327-71-1] was extd. from whole and refined wheat flour and whole wheat cereal with MeCN. An aliquot of the ext. was partitioned with hexane, which removed much of the lipophilic constituents. The MeCN layer was then evaporated to about 0.7 ml and dild. with mobile phase to 1.0 ml for liq. chromatog. anal. Sepn. of acifluorfen from other sample components was achieved with a Lichrosorb RP-8 column and a mobile phase consisting of 20% MeCN in water contg. 0.1% HOAc. Detection limits were 0.02-0.05 ppm with an av. recovery of about 87% over the range 0.1-10.0 ppm in the products studied.
- 93: 202753 Cleanup of methanolic extract in high-pressure liquid chromatography of fructose, glucose, and sucrose in onion powder. Gorin, Natalio; Heidem, Frouwe T. (Sprenger Inst., 6700 AA Wageningen, Neth.). *J. Agric. Food Chem.* 1980, 28(6), 1340-2 (Eng). A minicolumn of Al₂O₃ could be used to clean up onion ext. in 80% buffered MeOH. Without this step, the injector and anal. column of the high-pressure liq. chromatog. (HPLC) became seriously damaged after many injections. Buffered MeOH, pH 6.6, prepd. with acetate buffer instead of phosphate,

Biological Abstracts a través de Biosciences Information Service ofrece Diseminación Selectiva de Información con BIOSIS / CAS SELECTS, es decir, un tema lo busca en los dos bancos de datos, con un costo de \$100.00 dólares por tema. Ver a continuación la lista y un ejemplo.

PHARMACOLOGY & TOXICOLOGY

- _____ Addiction, Drug & Alcohol Abuse
- _____ Endocrine Pharmacology
- _____ Anticancer Agents
- _____ β -Lactam Antibodies
- _____ Food Toxicology
- _____ Steroids — Biochemical Aspects
- _____ Antibiotic Resistance
- _____ Food Allergens
- _____ Biochemical Transformation of Drugs
- _____ Prostaglandins
- _____ Drug Reactions & Interactions
- _____ Cosmetics Toxicology
- _____ Drug Metabolism
- _____ Analgesics
- _____ Neuropharmacology
- _____ Neurotransmitters & Neuroreceptors
- _____ Fungicides
- _____ Environmental Pollution

BIOCHEMICALS

- _____ Porphyrins
- _____ Hemoglobins
- _____ Flavors
- _____ Pigmentation
- _____ Metals in the Environment
- _____ Postnatal Bioconcentration
- _____ Vitamins
- _____ Haem Pigments & Bile Pigments
- _____ Hemoglobin/Oxygen Relationships
- _____ Metalloenzymes & Metallocoenzymes
- _____ Blood Coagulation

ANIMAL PHYSIOLOGY

- _____ Veterinary Nutrition
- _____ Veterinary Pathology & Pharmacology
- _____ Insecticides
- _____ Insecticide/Acaride Resistance in Arthropods
- _____ Synthetic Pyrenoid Insecticides
- _____ Physiology & Control of Coccidia
- _____ Biochemistry of Blood
- _____ Hormones and Hormone Receptors
- _____ Pain
- _____ Diabetes
- _____ Veterinary Breeds & Breeding
- _____ Animal Longevity & Aging
- _____ Insect Pheromones
- _____ Malnutrition & Immunity

ANIMAL PHYSIOLOGY (CONT.)

- _____ Arthritis
- _____ Bone Marrow
- _____ Cold Adaptation in Animals
- _____ Biochemical Endocrinology
- _____ Psychobiochemistry
- _____ Carcinogens, Teratogens, Mutagens
- _____ Myocardial Metabolism

PLANT PHYSIOLOGY

- _____ Food Crop Nutrition
- _____ Photosynthesis
- _____ Plant Parasitism, Resistance & Disease Control
- _____ Genetic Aspects of Crop Improvement
- _____ Genes & Specific Plant Disease Resistance
- _____ Cold Adaptation in Plants
- _____ Food Crop Phytopathology
- _____ Plant Nutrition
- _____ Nitrogen Fixation

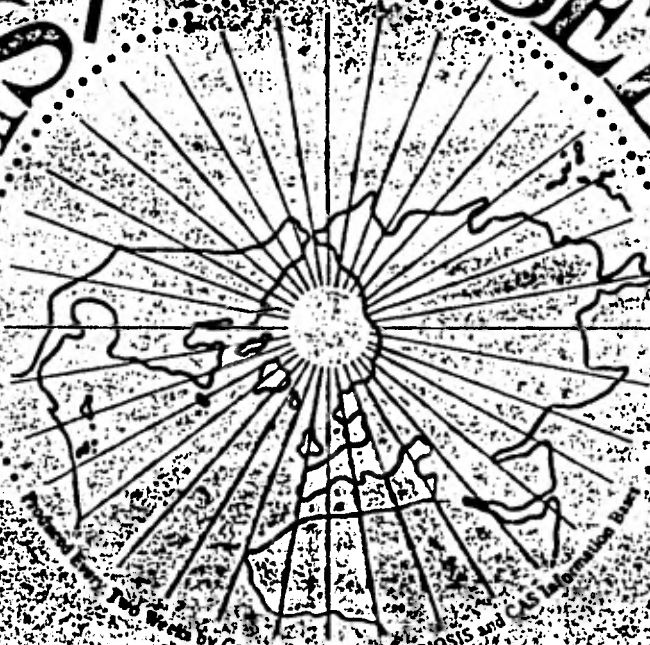
MOLECULAR BIOLOGY

- _____ Protein Synthesis
- _____ Virus Genomes
- _____ Microtubules
- _____ Ribosomes
- _____ Biologic Oxidation
- _____ Monoclonal Antibodies & Hybridomas
- _____ Bacterial & Viral Genetics
- _____ Enzyme Methods
- _____ Biological Information Transfer
- _____ Plasma Proteins
- _____ Molecular Motion in Proteins
- _____ Nucleic Acid
- _____ DNA Replication
- _____ Enzyme Induction
- _____ Hormones & Gene Expression
- _____ Membranes
- _____ Lymphocytes
- _____ Tissue Chemistry
- _____ Animal Developmental Genetics

OTHERS

- _____
- _____
- _____

BIOSIS/CAS SELECTS



Interferon

This jointly produced service monitors the current literature on the induction, biosynthesis, chemical characterization, biological function, and therapeutic use of interferons.



Bioscience Information Service
2100 Arch Street
Philadelphia, Pennsylvania 19103



Chemical Abstracts Service
P.O. Box 3012
Columbus, Ohio 43210
A Division of The American Chemical Society

INTERFERON

72-5973 ARCHER, DOUGLAS L., JOANN A. WESS and HOWARD M. JOHNSON. (Div. of Microbiol., Food and Drug Administration, 1090 Tusculum Ave., Cincinnati, Ohio 45226). IMMUNOPHARMACOLOGY 3(1): 71-87, 1981. Inverse relationship between immune interferon induction and mitogenic effects on the maturation of the primary antibody response. Staphylococcal enterotoxin A (SEA) is both a potent immune interferon (IFN- γ) inducer and suppressor of the murine primary in vitro plaque-forming cell (PFC) response to the thymus-dependent antigen sheep erythrocytes (SRBC). Staphylococcal enterotoxin D (SED), which is structurally related to but antigenically different from SEA, is, in contrast, a poor IFN- γ inducer but a potent PFC response maturation accelerator. SED added to cultures from 0.01-1.0 μ g/ml induced profound PFC response enhancement on day 3 of culture. SEA caused no PFC maturation acceleration and suppressed the day 5 PFC response over an equivalent dose range. At the same concentration, SED only poorly induced IFN- γ , while SEA was a potent IFN- γ inducer. SED induced DNA synthesis in C57H1/6 spleen cell cultures but not athymic nude (Nu/Nu) spleen cells, suggesting that SED is a T-cell mitogen. SED was most effective in accelerating PFC maturation and increasing the PFC response magnitude when added to cultures at the SRBC addition time. SED was an equally effective adjuvant for SRBC of both high and low immunogenicity. Thus, 2 mitogens that are structurally related have diametrically opposite effects on the primary in vitro thymus-dependent antibody response that may be related to their relative abilities to induce IFN- γ . These effects could be related to differential activation of T-cell subpopulations.

95-73163b Interferon induction by poly(l-aspartic acid)- α -poly(cytidylic acid) segmented by spin-labeled. Bobat, Albert M.; Langemier, Paul W.; Torrence, Paul F.; De Clercq, Erik (Dep. Chem., Univ. Cincinnati, Cincinnati, OH 45221 USA). Biochemistry 1981, 20(16): 4796-803 (Eng). Poly(D)-poly(C) [24339-65-8] duplexes of which the (C) $_n$ strand was modified to various degrees chem. or enzymically with nitroside radicals (spin-labels) were evaluated for interferon-inducing activity. Upon annealing of the chem. modified (C) $_n$ -(C) $_n$ ($n = 1000$ or 16), with (D) $_n$, the interferon-inducing activity was similar to that of (D) $_n$ -(C) $_n$ in PRK cell cultures. However, to overcome hydrolysis of the spin-label linkage in (C) $_n$ -(C) $_n$, an enzymic approach was taken to synthesize (D) $_n$ -(C) $_n$ copolymers with $x = 100, 30, 16$, and 8. The (D) $_n$ -(C) $_n$ copolymers were chem. stable, and upon annealing with (D) $_n$, the correlation time of the nitroside moiety in (D) $_n$ -(D) $_n$ -(C) $_n$ was determined. A comparison of this correlation time with that measured for (RUGT) $_n$ -(D) $_n$ -(D) $_n$, which contains the nitroside moiety in position 5 of the U moiety, suggests that the (D) $_n$ residue is in a nonintrahelical conformation and partitions the duplex into double helical segments of varying size. The interferon-inducing activity of (D) $_n$ -(D) $_n$ -(C) $_n$ was evaluated in primary rabbit kidney, human skin fibroblast (strain VGS), and mouse L-929 cell cultures as well as in rabbits. The (D) $_n$ residue did not cause a significant change in the interferon induction as compared to (D) $_n$ -(C) $_n$ in most systems tested unless $x < 16$. These findings indicate that double-helical segments of ~16 base pairs partitioned by point-trihelical (D) $_n$ residues suffice to trigger the interferon response in all systems studied.

21-4884 CAHOON, B. and J. MILLS. (Univ. Calif., San Francisco, Calif.) 51st Annual Meeting of the American Society for Microbiology, Dallas, Tex., USA, March 1-5, 1981. ABSTRACT ANN MEET AM SOC MICROBIOL 81(0): 54, 1981. In vitro activation of an alveolar macrophage cell line with interferon inducers. /ABSTRACT MOUSE BIG-MAC CELLS, SAL-MONELLA TYPHI ENDOTOXIN, POLYINOSINIC ACID, POLYCYTIDYLIC ACID, PYRAN COPOLYMER, METABOLIC DRUG, TUMOR L-929 CELL KILLING, SENDAI VIRUS RESISTANCE, ALTERED MORPHOLOGY

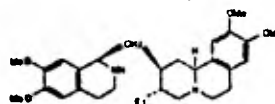
CON: Immunology of Bacterial Viral & Fungal Diseases / Lymphatic Tissue & Reticuloendothelial System / Drug Metabolism & Metabolic Stimulators / Protein/Peptide Amino Acid Metabolism / Immunological Pharmacology/Cancer Immunology / Medical Virology

TAX: Enterobacteriaceae/Parasitoidae/Muridae

72-5210 CHRISTOPHER, G. J., C. M. STEEL, and N. B. FINITER. (Viral R and D, Wellcome Res. Lab., Langley Court, Beckenham, Kent, BR3 3EB, UK.) J GEN VIROL 52(1): 169-172, 1981. Interferon production by human lymphoblastoid cell lines of different origins. Lymphoblastoid cell lines (LCL) derived from normal individuals or from subjects with various

clinical conditions were induced to form interferon by treatment with Sendai virus. Irrespective of the status of the donor, most lines produced some interferon and 22 produced considerable amounts (> 3000 IU/ml). Lines derived from infectious mononucleosis patients were good interferon producers while those from leukemic donors were poor producers. The clinical conditions of the donor and the source of transforming virus may influence the quantity of interferon produced by a given cell line.

95-73339d Antiviral effect of emetine. Dubini, F.; Mattina, R.; Falchi, M. (Fac. Med., Univ. Studi Milano, Milan, Italy). Chemioter. Antimicrob. 1980, 3(1), 5-8 (Ital) Emetina-HCl



(H-Cl) [316-42-7] showed antiviral activities in vitro and in mice. In vitro, 1.01 μ g/ml inhibited vaccinia and polio virus infection of Vero cells. In mice, a 1 mg/kg. i.p. dose gave 60% protection against lethality due to infection with MHV-3 or Columbia SK virus. The antiviral effect of 1 could be due to increased interferon formation.

95-78332e Antiproliferative and antiviral activities of human leukocyte interferons. Evinger, Marian; Rubinstein, Manachem; Peika, Sidney (Rochester Inst. Mod. Biol., Nutley, NJ 07110 USA). Arch. Biochem. Biophys. 1981, 210(1), 319-29 (Eng). The antiproliferative effects of purified human leukocyte interferons were measured by their ability to inhibit cell multiplication of the human lymphoblastoid Daudi cell line. The growth-inhibitory and antiviral activities fractionate together throughout the purification of leukocyte interferon. In all cases, these fractions which exhibited antiviral activity also inhibited proliferation of Daudi cells. The final stage of protein purification, high-performance liq. chromatography on octyl-silica particles (pH 4.0), sep'd. at least 8 species of leukocyte interferon, all of which possessed growth-inhibitory activity. Because these 2 bio. activities purify together and because the homogeneous species exhibit both activities, the antiproliferative and antiviral activities are both intrinsic properties of these human leukocyte interferons. However, the ratio of the growth-inhibitory to antiviral activity was not constant among the species. In addition, the ratio of the antiviral activity on human cells to that on bovine cells varied from species to species. Apparently, the individual members of the family of human leukocyte interferon proteins differ in structure and these structural differences manifest themselves as variations in their antiviral activities.

72-5996 HANSSON, MONA*, ROLF KRESSLING and BORJE ANDERSSON. (Dep. Tumor Biol., Karolinska Inst., S-10401 Stockholm, Swed.) EUR J IMMUNOL 11(1): 6-12, 1981. Human fetal thymus and bone marrow contain target cells for natural killer cells. Previous studies in the mouse natural killer (NK) system indicated that NK cells may be involved in lysing normal, primary hematopoietic tissues. This was analyzed in the human NK system using fetal bone marrow (BM) cells and thymocytes as well as adult BM cells from healthy donors as target cells in a conventional 5-12 h ⁵¹Cr-release assay. Adult BM cells showed low but significant levels of sensitivity, which could be increased by using interferon(IFN)-activated peripheral blood leukocytes (PBL) as effector cells. BM cells from 16-18 wk old fetuses consistently showed higher sensitivity for lysis than adult BM, and fetal thymocytes proved to be very sensitive for lysis, in contrast to what was previously reported for adult thymocytes. When used as effector cells against K 562 targets, adult BM showed a clear lytic activity which could be further activated with IFN. Fetal BM was also totally NK-inactive after IFN activation. Among healthy adult donors, autologous BM was lysed as efficiently as allogeneic BM, and when different NK cell donors were used, the same classification of these as NK high or low reactive cells was seen regardless of the BM target source. IFN could augment lysis in autologous and allogeneic effector BM target combinations. IFN could also protect adult BM cells from NK lysis, but no protection was seen with fetal BM cells. The highest NK activity against BM targets was among spleen mononuclear, erythrocyte rosette-negative PBL, and therefore the effector cell seemed to be of the same nature as that active against continuous cell lines. Apparently in the human NK system, NK cells can lyse normal BM cells and thymocytes. The higher sensitivity expressed by fetal BM cells

El Instituto for Scientific de Filadelfia, ofrece la Diseminación de Información Selectiva en sus dos versiones.

a) DSI para intereses particulares.

b) DSI en temas de interés general.— El costo a éste servicio es de \$125.00 dólares para México enviando 52 reportes al año por correo — aéreo. El servicio de interés particular se llama ASCA (Automation-Subject Citation Alert Topics) para los reportes de interés general. La lista que ofrece ésta institución se muestra a continuación, así como, un tema de interés general.

Over 300 ASCITOPICSSM In the sciences

Mass Spectrometry (80028)
 Molecular Chemistry (80051)
 Nuclear Magnetic Resonance (80084)
 Optical Activity — Resolution, Racemization,
 ORD, CD (80091)
 Organometal Compounds (80080)
 Peptide Synthesis (80079)
 Photochemistry (80087)
 Polymers — Fibers & Films (80044)
 Polymers — Preparation of New Monomers
 & Polymers (80045)
 Polymers — Properties & Technology (80046)
 Radiation Chemistry (80178)
 Rhenium, Potassium, Iridium, Platinum &
 Rhodium Chemistry (80114)
 Selenium & Tellurium Chemistry (80188)
 Specific Ion Electrodes (80030)
 Spectroscopic Techniques — Atomic
 Absorption, Mossbauer, X-ray (80047)
 Spectroscopic Techniques — IR, UV, Raman
 (80089)
 Spectroscopic Techniques — NMR, ESR (80027)

PHYSICS

Electron Microscopy (80188)
 Fiber Optics (80050)
 Holography (80088)
 Liquid & Molecular Crystals (80235)
 Luminescence & Fluorescence (80108)
 Mossbauer Effect (80084)
 Nondestructive Testing (80086)
 Nuclear Energy (80091)
 Plasma Physics, Magnetohydrodynamics, Fusion
 Power (80092)
 Solid State Physics — Structural, Mechanical,
 Thermal Properties (80173)
 Surface Physics (80175)

AGRICULTURAL, FOOD & VETERINARY SCIENCES

Anthelmintic Agents (80048)
 Biological Waste Utilization (80174)
 Bacteriostats & Bacteriostatic (80004)
 Cells — Physiology & Pathology of
 Reproduction (80088)

Defoliants & Herbicides (80263)
 Fishery Research (80218)
 Food Preservation, Microbiology,
 Antioxidants (80448)
 Food Processing (80068)
 Fungicides, Nematocides, Soil Sterilants &
 Fumigants (80187)
 Insects — Biological Control, Pheromones
 (80082)
 Insects — Chemical Control (Insecticides,
 Pesticides) (80004)
 Juvenile Hormones (80015)
 Laboratory Animals — Care, Breeding,
 Treatment, Lactation (80102)
 Marine — Aquaculture, Harvesting, Fish Guiding
 (80141)
 Mosquito Control (80018)
 Nitrogen Fixation (80188)
 Phytoestrogens, Plant Immunity Mechanisms
 (80185)
 Plant Hormones & Growth Regulators (80082)
 Plant Pathology — Bacterial (80046)
 Ruminant Nutrition (80205)
 Soil Ecology (80128)
 Synthetic Protein & Food Substitutes, New Food
 Sources (80105)
 Tobacco Research & Production (80180)

ENGINEERING & TECHNOLOGY

Adhesive Science & Technology (80026)
 Biomaterials (80010)
 Clays, Clay Minerals, Zeolites (80212)
 Composite Materials — Preparation, Properties,
 Uses (80065)
 Fuel Cells (80071)
 Lasers (80171)
 Liquid Waste Treatment (80084)
 Noise Control (80034)
 Nondestructive Testing (80086)
 Technology Transfer (80088)
 Thin Film Research & Technology (80148)
 Turbulence — Air (80085)
 Ultrasound Research & Technology (80285)

Over 300 ASCATOPICS³ in the sciences

(use the "S" numbers following the ASCATOPICS titles to place your order)

ENVIRONMENTAL SCIENCES

Air Pollution — Effects, Source & Control (S0001)
Biological Waste Treatment (S0189)
Chemical Residues in Food, Beverages (S0135)
Climate & Weather Modification (S0163)
Desalination & Water Purification (S0329)
Energy Resources — Environmental Impacts & Conservation (S0403)
Environmental Mutagens (S0253)
Heavy Metals in the Environment (S0018)
Marine Pollution (S0183)
Pesticides — Determination in Environment (S0254)
Petroleum — Production, Refining and Utilization (S0637)
Population Control (S0134)
Remote Sensing (S0182)
Solar Energy (S0380)
Solid Wastes (S0128)
Unconventional Energy Sources (S0581)
Water Pollution — Effects, Source, Control (S0008)

LIFE SCIENCES

Ageing (S0639)
Algae — Enzymes, Metabolism, Nutrition, Respiration, Ultrastructure (S0778)
Amino Acid Metabolism (S0250)
Bacterial Cell Wall (S0285)
Biodegradation (S0481)
Biogenic Amines (S0132)
Biochemical and Cell Aging (S0082)
Blood Coagulation & Hemorrhagic Disorders (S0023)
Carbohydrate Metabolism (S0222)
Cell Culture (S0644)
Cell Growth & Division (S0087)
Cell Membrane Organization (S0641)
Cell Motility (S0074)
Cell Surface — Contact Inhibition & Adhesion (S0487)
Cellulases (S0091)
Chemotaxonomy, Serotaxonomy, Numerical Taxonomy (S0180)
Cholesterol Storage & Metabolism (S0440)
Chromatin (S0488)
Cryofixation, Cryoprotection (S0308)
Cyanide (S0471)
Cyanide (S0471)
Cyclic AMP (S0009)
Cyclic Nucleotides (S0647)
Developmental Biology (S0084)
DNA/RNA Structure & Metabolism (S0007)
Drug Resistance — R Factors & Plasmids (S0255)
Fertility & Sterility (S0380)
Gastrointestinal Hormones (S0447)
Genetic Engineering (S0442)
Hemocompatibility (S0547)
Hormones — Steroid (S0377)
Immobilized Enzymes (S0387)
Immunity — Cell Mediated, Migration Inhibition (S0349)
Immunology — Allergic (S0242)
Immunology — Antibody — Hapten Antigen, Polysaccharide (S0308)
Immunology — Cellular (S0088)
Immunology — Microbial & Viral (S0100)
Immunopathology — Autoimmune Response (S0388)

Immunopotentiators (S0485)
Inborn Errors of Metabolism (S0154)
Interferon & Interferon Inducers (S0049)
Lipid Metabolism & Biochemistry (S0022)
Lipid Transport (S0142)
Lipoproteins (S0498)
Luminescence — Biological (S0187)
Lysosomes & Lysosome Membranes (S0185)
Macrophages (S0478)
Membrane Transport & Permeability (S0467)
Memory & Learning Theory (S0119)
Microcirculation (S0311)
Mitochondrial Membranes (S0257)
Model Membrane Systems (S0263)
Muscle Contraction (S0478)
Neurotransmission & Neurotransmitters (S0461)
Noise Control (S0034)
Nutrition — Human (S0272)
Opiate Receptors, Enkephalin & Endorphin (S0647)
Peptides & Proteins, Chemical Synthesis (S0079)
Photobiology (S0444)
Phycoerythrin (S0076)
Porphyrias, Hemoglobins & Heme-Proteins (S0061)
Prosthetic Materials & Devices (S0181)
Protease Inhibitors (S0453)
Protein Biosynthesis (S0033)
Receptors (S0474)
Recombinant DNA (S0700)
Ribosomes (S0213)
RNA Structure & Synthesis (S0095)
Slow Vines (S0202)
Striated & Cardiac Muscle (S0702)
Superoxide Dismutase (S0493)
Teratology & Teratogenicity (S0184)
Thyroid Hormones (S0482)
Tissue Culture (S0021)
Trace Metal Nutrition/Human (S0651)
Tropical Parasitology (S0236)
Ultrastructural Studies (S0459)
Vitamins (S0454)

MEDICINE

Acupuncture (S0643)
Alcoholism (S0030)
Alpha-fetoprotein (S0451)
Analysis of Electric Heart Signals (S0231)
Angina Pectoris (S0198)
Arthritis & Rheumatism (S0203)
Asthma, Emphysema & Bronchitis (S0026)
Biomedical Engineering (S0537)
Birth Defects — Congenital (S0019)
Blood & Blood Forming Organs (S0256)
Brain Scanning (S0653)
Cancer Chemotherapy (S0101)
Cancer Detection — Diagnosis (S0210)
Cancer Epidemiology (S0127)
Cancer Immunology (S0087)
Cancer Radiotherapy (S0232)
Carcinogenesis — Chemical (S0239)
Carcinogenesis — Viral (S0017)
Cardiovascular Diseases — Atherosclerosis (S0011)
Cardiovascular Diseases — Embolism & Strokes (S0157)
Cardiovascular Diseases — Hypertension (S0325)
Cardiovascular Drugs (S0537)
Cardiovascular Regulation (S0536)
Cerebral Vascular Disease (S0281)

Clinical Microbiology — Aerobic Bacteria (S0487)
Clinical Microbiology — Anaerobic Bacteria (S0415)
Clinical Microbiology — Immunoserological Tests (S0428)
Clinical Microbiology — Media, Reagents, Stains (S0468)
Clinical Microbiology — Parasites (S0427)
Clinical Nephrology (S0383)
Computer Applications in Medicine (S0656)
Contraception — Family Planning (S0078)
Cystic Fibrosis (S0037)
Dental Research (Caries, Periodontal Disease, Plaque) (S0096)
Dermatology (S0584)
Diabetes & Glucose Metabolism (S0161)
Diagnosis & Treatment of Fetal Disorders (S0176)
Digestive System — Diseases (S0559)
Digestive System — Physiology (S0659)
Drug Addiction & Abuse (S0020)
Drug Resistance — R Factors & Plasmids (S0255)
Ear, Nose & Throat (S0580)
Echocardiography (S0488)
Electrolytes & the Kidney (S0561)
Emergency Health Services (S0354)
Epilepsy — Seizure Disorders (S0287)
Flow Cytometry (S0688)
Gamma Globulins (S0201)
Genetic Science (S0029)
Glaucoma, Diurnal Fluctuation & Related Diseases (S0118)
Headache & Migraine (S0765)
Heart & Blood Vessels (S0564)
Hematology (S0262)
Hemophiles (S0090)
Hepatitis (S0069)
Hereditary Genetic Disease (S0032)
Human Herpes Infections (S0084)
Hyperalgesia (S0207)
Hyperlipoproteinemia (S0219)
Hypertension (S0225)
Industrial & Occupational Medicine (S0182)
Infections — Hospital Associated (S0208)
Infectious Diseases — Viral & Rickettsial (S0567)
Lead Poisoning (S0330)
Leukemia (S0133)
Lithium in Psychiatric Therapy (S0033)
Malaise (S0070)
Maternal Nutrition — Effects of Protein Deficiencies (S0169)
Muscular Dystrophy (S0188)
Myocardial Infarction (S0885)
Neurology (S0068)
Nuclear Medicine (S0424)
Ocular & Energy Metabolism (S0224)
Ophthalmology & Therapeutics (S0115)
Ophthalmology (S0030)
Oral Medicine & Pathology (S0571)
Orthopedics (S0572)
Pathology — Clinical (S0703)
Pathology — Experimental (S0704)
Pediatrics (S0574)
Parental Drug Transfer (S0423)
Psychosomatic Diseases & Syndromes (S0172)
Public Health (S0575)
Pulmonary Edema (S0217)
Pulmonary Function (S0484)
Radiology — Diagnostic (S0578)
Radiotherapy (S0644)
Rehabilitation — Cardiac Patients (S0489)
Rehabilitation — Orthopedic & Rheumatic Patients (S0394)
Renal Function (S0449)
Renal Hypertension (S0313)
Reproductive Endocrinology (S0240)
Schizophrenia (S0138)
Shock (S0449)

Sickle Cell Anemia (S0086)
Smoking — Pathology (S0889)
Sports Medicine (S0070)
Surgery — Heart/Thoracic (S0650)
Surgery — Pediatric (S0541)
Surgery — Plastic & Reconstructive (S0582)
Thyroid Disorders (S0214)
Trypanosomal Diseases (Non-Malaria) (S0270)
Viral Chemotherapy (S0117)

PHARMACOLOGY & MEDICINAL CHEMISTRY

Adrenergic/Anti-Adrenergic Drugs (S0336)
Adverse Effects of Oral Contraceptives (S0014)
Analgesics, Non-Narcotic (S0389)
Antianginal Drugs (S0188)
Antiarrhythmic Drugs (S0228)
Antibiotics (B-Lactams, Cephalosporins, Penicillins) (S0130)
Antibiotics (Other than B-Lactams) (S0130)
Antidepressants (S0042)
Antifungal Agents (S0122)
Antihistamine Agents (S0441)
Antihypertensive Agents (S0304)
Antiinflammatory Agents — Non-Steroidal (S0107)
Antiinflammatory Agents — Steroidal (S0106)
Antiproliferative Agents (S0387)
Antiviral Agents (S0484)
Antiviral Agents (S0117)
Bronchodilators (S0284)
Chemical Carcinogenicity (S0088)
Cholinergic/Anticholinergic Drugs (S0371)
Coagulants & Anticoagulants (S0584)
Detection and Identification of Narcotic Drugs & Poisons (S0120)
Diuretic Agents (S0317)
Drug Absorption (S0384)
Drug — Drug Interaction (S0443)
Drug Metabolism — Enhancement & Inhibition (S0388)
Drug Resistance — R Factors & Plasmids (S0255)
Hypoglycemic Agents (S0388)
Hypoglycemic Agents (S0438)
Immunology (S0088)
Immunochromatography (S0088)
Neuropharmacology (S0033)
Prostaglandins (S0088)
Psychopharmacology (S0198)
Renal Pharmacology (S0387)
Skin Pharmacology (S0225)
Vasodilators (S0377)

CHEMISTRY

Aerosols (S0188)
Alkalis — Isolation, Characterization, Synthesis (S0125)
Catalysis (S0008)
Catalytic Reactions (S0301)
Chemical Reaction Mechanisms & Kinetics (S0038)
Chemical Hazards — Health and Safety (S0876)
Chromatography — Alloys (S0241)
Chromatography — Gas & GLC (S0061)
Chromatography — Gel Permeation & Ion Exchange (S0061)
Chromatography — High Speed Liquid (S0387)
Chromatography — Liquid (S0088)
Chromatography — TLC & Paper (S0440)
Colloid & Surface Chemistry (S0221)
Computers in Chemistry (S0078)
Detection & Identification of Narcotic Drugs & Poisons (S0120)
Dyes (S0080)
Electrochemistry (S0112)
Fluorescence (S0189)
Food Additives (S0082)
Liquid Crystals (S0257)
Luminescence (S0189)



ALERTA

DIFUSION DE INFORMACION AUTOMATIZADA



TEMA DE ACTUALIZACION (S0599) 00577 NO. CUENTA
PROCESOS DE ALIMENTOS

MUESTRA
UNAM CICH
CIUDAD UNIVERSITARIA
MEXICO DF
23 ABR52 00095
SEMANA 23 JUL 79

PAG. 1

490,102 TERMINOS INDICADOS DE LA BIBLIOGRAFIA MUNDIAL
HAS RECIENTE PROCESADOS POR ALDIA ESTA SEMANA.

FISH PRODUCT/ (JA) STUDIES ON THE METABOLISM OF FATTY-ACID IN
FISH. 6. PRODUCTS FORMED BY BETA-OXIDATION OF 16-0
ACID IN CAEP HEPATOPANCREAS AND DARK MUSCLE
MITOCHONDRIA
MURATA H
B JAP S S F 45(5): 585-590, 1979 11 REFS
GX834

H MURATA, MIYAZAKI UNIV, FAC AGRI, FISH ENVIRON
LAB, MIYAZAKI 880, JAPAN

FERMENT/ PROCESS/ EFFECT OF EXTRACELLULAR VARIABLES ON THE STABILITY
OF THE CONTINUOUS BAKERS YEAST ETHANOL
FERMENTATION PROCESS
ESSAJEE CK TANNER RD
PROCESS RIO 14(5): 16+, 1979 12 REFS
GX981

CK ESSAJEE, VANDERHILT UNIV, DEPT CHEM ENGN,
NASHVILLE, TN 37235

POULTRY PRODUCT/ (GE) EUTHANASIA OF DAY-OLD CHICKS IN POULTRY
PRODUCTION
JAKSCH W MITTELE.A
WIEN TIER W 66(4): 145-149, 1979 27 REFS
GX651

W JAKSCH, FA FEHRINGER,
A-3361 ASCHBACH GUNTERSDD, AUSTRIA

BEEF PRODUCT/ USE OF GROWTH-PROMOTING IMPLANTS IN BEEF-
PRODUCTION
SCOTT BM
ADAS Q REV 1978(31): 185-216, 1978 7 REFS
GY446

BH SCOTT, AGRI DEV & ADVISORY SERV, S WESTERN
REG, BRISTOL, ENGLAND

FOOD PROCESS/ PRETREATMENT OF PROTEINACEOUS FOOD-PROCESSING
WASTEWATERS WITH LIGHT SULFOXATES
SHERMAN RJ
FOOD TECHN 33(6): 50+, 1979 10 REFS
GY260

RJ SHERMAN, ALPATECH, 452 HUDSON TERRACE,
ENGLEWOOD CLIFFS, NJ 07632

6. CONCLUSIONES.

- 1) A través de este trabajo se ofreció en forma clara y concisa una explicación de las fuentes en información en Ciencia y Tecnología de Alimentos.
- 2) En esta obra se han descrito las fuentes de información, su contenido y como se puede ubicar información, de manera que puedan contestarse a las preguntas de cómo, cuándo y porqué deben usarse.
- 3) De igual forma se han descrito las fuentes de información computarizadas, proporcionando de ésta manera una guía a todas aquellas personas que requieren información, ofreciendo alternativas de acuerdo a sus necesidades y recursos.
- 4) Con esta obra se ha hecho notar las grandes ventajas de la información computarizada entre la que destaca la rapidéz en la búsqueda y recuperación de información, así como la desventaja principal, como es la dependencia tecnológica. La limitación más grande son los 15 años que cubren los bancos de datos.
- 5) El presente trabajo ha dado a conocer las fuentes de información en esta área, así como la importancia de la recuperación para -- ahorrar recursos y llegar a una más eficiente toma de decisiones. A continuación se hacen algunas observaciones en varios temas de interés en este campo para la búsqueda de información en:
 - a) Química y análisis de alimentos se recomienda consultar los siguientes índices y bancos de datos, en orden de importancia: FSTA, Dairy Science Abstracts, Nutrition Abstracts & Reviews, Chemical Abstracts sección 17, Bibliography of Agriculture y Science Citation Index.

- b) Nutrición, las fuentes de información son: Nutrition Abstracts & Reviews, Index Medicus, Excerpta Medica, Chemical Abstracts sección 18, Biological Abstracts, FSTA, Food Adlibra, Bibliography of Agriculture, Agrindex y Dairy Science Abstracts.
- c) Fermentaciones, las fuentes son: Chemical Abstracts sección 16, FSTA, Food Adlibra, Applied Science & Technology Index, Derwent Biotechnology Abstracts, y Biológico Abstracts.
- d) Agroquímica, se requiere consultar: Bibliography of Agriculture, Ialine, Agrindex, Agrinter, Biological & Agricultural Index, Current Contents, y Fairec.
- f) Procesos de Alimentos y Equipo, las fuentes son: FSTA, Food Adlibra, Dairy Science Abstracts, Chemical Abstracts, sección 48, Engineering Index, Ialine, Official Gazette, Applied Science & Technology, Bibliography of Agriculture, ASFA y Oceanic Abstracts.
- g) Bioquímica, Microbiología y Enzimología, las fuentes a consultar son: Chemical Abstracts secciones 7 y 10, Derwent Biotechnology Abstracts, FSTA, Food Adlibra, Nutrition Abstracts & Reviews, Biological Abstracts, Biological & Agricultural Index, y Science Citation Index.
- h) Estadística, Administración y Mercadotecnia, deben consultar se: Food Adlibra, PROMT, Applied Science & Technology, FSTA y NTIS.
- i) Transporte y Empaque se recomienda consultar: RAPRA, PIRA, Paper Chem, Food Adlibra, Applied Science & Technology, Engineering Index, Dairy Science Abstracts, FSTA, y Ialine.

Este trabajo debe cont nuarse mediante el estudio a fondo de cada una

-de las fuentes de información antes mencionadas.

Para la difusión de éste trabajo es necesaria la implementación de un seminario o taller sobre este tema en la Facultad de Química u otras instituciones, donde se preparen profesionistas en ésta área.

7. BIBLIOGRAFIA.

- 1) Adams, G.H.
Aquatic Sciences and Fisheries Abstracts. (ASFA)
Database 4(1): 37-53, 1981.
- 2) Anderla, G.
Big growth ahead in technical information.
Chemical and Engineering News 54(20): 23-27, 1973
- 3) Anderla, G.
Information in 1985. A forecasting study of information
needs and resources.
Paris OECD (1973)
- 4) Arana, E.R.
El método científico en la investigación experimental.
I. P. N.
México (1981).
- 5) Aubrac, R.
Information science and food production in the develop-
ping countries.
Bulletin of the American Society for Information Science
3 (3): 19-20, 1977.
- 6) Baker, D.B., et al.
History of abstraction at Chemical Abstracts Services. -
Journal of Chemical Information and Computer Sciences.
(U.S.A.) 20 (4): 193-201, 1980.
- 7) Baker, D.B.
Recent trends in chemical literature growth.
Chemical and Engineering News 62(26): 29-34, 1981.
- 8) Bello, F.
How to scope with information
Fortune (4): 179, 1960.

- 9) Bottle, R.T.
Use of Chemical Literature.
Cap 2. Libraries an their use.
2 ND. ED.
Butterworth & CO. LTD.
London (1978).

- 10) Bottle, R.T.
Use of Biological Literature.
Cap. 17 The Literature of Food and Agriculture.
2 ND. ED.
Butterworth & CO. LTD.
London (1971).

- 11) Brooks, K.
A comparison of the coverage of agricultural and forestry
literature on Agricola, Biosis, Cab and Scisearch.
Database 3(1): 38-49, 1980.

- 12) BRS System Reference Manual
Bibliographic Retrieval Services.
Scotia, N.Y. (1981).

- 13) Burman, C.R.
How to find out in chemistry
Cap 5 Abstracts
2 ND. ED.
Pergamon Press, LTD.
London (1966)

- 14) Burton, H.D.
Computer-based literature searching at the USDA/ARS
Food Technology 30(5): 70-72, 1976.

- 15) Buttenklepper, A.
La documentación química y su panorama en México y Amé-
rica Latina.
Revista de la Sociedad Química de México 4(4): 105-112
1960.

- 16) Buttenklepper, A.
La información, la investigación y la industria.
Revista de la Sociedad Química de México 22 (5): 370-378
1978.
- 17) CAS Today
Facts and figures about Chemical Abstracts Services.
Chemical abstracts Services / American Chemical Society
Columbus (1980).
- 18) Cohen, E. y Faderman, J.
Food Science and Technology Abstracts. (FSTA).
Database 2(4): 34-45, 1979.
- 19) Coll Vinent, R.
Teoría y práctica de la documentación.
Cap. 1 El proceso de la documentación y sus fases.
E.T.A.
Barcelona (1978).
- 20) Coll Vinent, R.
Bancos de Datos: Teoría de la teledocumentación.
A.T.E.
Barcelona (1980)
- 21) Crane, E.J.
Advances in Chemical Series 30
Searching the Chemical Literature.
Cap. 2 The use of Chemical Literature.
American Chemical Society.
Washington, D.C. (1961).
- 22) Ciurlizza, A. M. C. y Tenorio, M. D.
Creación de un banco de patentes para la industria ali-
mentaria.
Revista Tecnología de Alimentos 12: 145-147, 1977.
- 23) Cuadra, C.A. y Boyle, H.
Online information services for Food Science and Technolo-
gy.
Food Technology 30(5): 60-63, 1976.

- 24) Davis, C.H. y Rush, J. E.
Information Retrieval and Documentation in Chemistry.
Cap. 5 General Principles of Retrieval Systems.
Greenwoods press.
Connecticut (1974).
- 25) Dialog: A brief guide to Dialog searching.
Lockheed Information Systems.
California (1974).
- 26) Domínguez, X.A.
Bibliografía Química
Limusa - Wiley, S.A.
México (1970)
- 27) East, H.
AGRIS Level one; Progress in the first operational year,
Quarterly Bulletin IAALD 22: 43-56, 1976.
- 28) Fisher, D.A.
Keeping current through information service.
Food Technology 30 (5): 66-68, 1976.
- 29) Green, S.
Use of Agricultural and Food Science Literature.
Cap. 18 Food Science.
Butterworth & CO. LTD.
London (1981).
- 30) Hall, J.L. y Brown, J.
On line bibliographic Databases.
2 ND. ED.
ASLIB
London (1981).
- 31) Hawkins, D.T. y Brown, C.P.
What is an Online search?
Online 4(1): 12-18, 1980

- 32) Hopper, P. F.
Information Systems in Industry.
Food Technology 30(5): 74-76, 1976.
- 33) Huleatt, R.S.
Online use of Chemical Abstracts.
Database 2(4): 11-21, 1979.
- 34) Jacobs, M.B.
Advances in Chemical Series 10
Literature Resources for Chemical Process Industries.
American Chemical Society.
Washington, D.C. (1951).
- 35) Johnston, S.M. y Gray, D. E.
Comparison of manual and online retrospective searching
for agricultural subject.
Aslib Proceeding 29(7):253-258, 1977.
- 36) Johnston, S. M.
Choosing between manual and online searching practical
experience in the Ministry of Agriculture, Fisheries -
and Food.
Aslib Proceeding 30 (10/11): 383-393, 1978.*
- 37) Kaback, S.M.
Retrieving Patent Information Online.
Online 2 (1): 16-25, 1978.
- 38) Lowry, C.D. y Cocroft, R.
Literature needs of Food Scientist.
Journal of Chemical Documentation 8(4): 228-230, 1968.
- 39) Maizell, R. E.
How to find Chemical Information. A guide for practicing
Chemists, Teachers and Students.
John Wiley & Sons.
New York (1979).

- 40) Mann, E. J.
Report on international survey of the world literature
on Food Science and Technology.
Dairy Science Abstracts 28 (12): 603-606, 1966.
- 41) Mann, E.J.
The International Food Information Service, Past, Present
and Future.
Food Technology 30 (5): 54-58, 1976.
- 42) Mann, E.J.
Co-operation in abstracting 3. Co-operative abstracting
Services, Food.
Aslib Proceedings 21 (12): 505-509, 1969.
- 43) Marcus, I.
Agriculture and Food Technology in the Patent Office.
Journal of Chemical Documentation 8 (4): 225-231, 1968.
- 44) Mayer, W. J. y Komp, J. T.
Food Adlibra a highly current Database for the Food Indus-
try.
Database 2(3): 10-23, 1979.
- 45) Mermelstein, N.L.
Retrieving information from the Food Science Literature.
Food Technology 32 (9): 46-55, 1977.
- 46) Meadow, S.T. y Cochrane, P. A.
Basics of Online Searching.
John Wiley & Sons.
New York (1980.)
- 47) Mijailov, A.I.
Fundamento de Informática.
Versión en español de "Osnovi Informatiki".
Moscu - Habana (1973).

- 48) Mildren, K.W.
Use of Engineering Literature.
Butterworth & CO. LTD.
London (1976)
- 49) Morton, L. T.
Use of Medical Literature
Cap. 3 Indexes, Abstracts Bibliographies and Reviews.
2 ND. ED.
Butterworth & CO. LTD.
London (1977)
- 50) Newton, J.
The International Food Information Service.
Aslib Proceedings 23 (10): 544-547, 1971.
- 51) Orbit User Manual.
System Development Corporation.
California (1981).
- 52) Owen, D.B. y Hanchey, M.M.
Abstracts and Indexes in Science and Technology.
The Scarecrow Press, Inc.
Metuchen, N.J. (1974).
- 53) Patent Information Seminar.
Dialog Information Retrieval Service.
California (1981).
- 54) Peters, J. R.
AGRICOLA.
Database 4(1): 13-27, 1981.
- 55) Quintero, R.R. y Certucha, L. L.
El programa universitario de alimentos PUAL.
Industria Alimentaria 4 (3): 15-19, 1982.
- 56) Questel User Guide.
Telesistemas Questel.
Paris (1981).

- 57) Redmond, D.A., et al.
University libraries and University Research^o
College & Research Libraries 33(6): 447-453, 1972
- 58) Rowley, J.E. y Turner, C. M. D.
The Dissemination of information.
Andre Detusch
London (1978).
- 59) Stadelman, W. J.
Information System in the University.
Food Technology 30(5): 78+ 1976.
- 60) Sze, M. C.
Online Information Resources for Human Nutrition.
Online 5(2): 11-19, 1981
- 61) Sze, M. C.
Computer based information retrieval for the Food Industry.
Food Technology 34 (6): 64-70, 1980.
- 62) Tchobanoff, J.B.
The Database of Food. A survey of what work best...and when.
Online 4(1): 20-25, 1980.
- 63) Van Der Veer, O. y Kooger, J.P.
Evaluation of abstracts journals and other sources consulted for 75 literature searches on Food Science and Technology.
Aslib Proceedings 30 (8): 302-311, 1978.
- 64) Wallace, R.E.
Food Science and Technology: A Bibliography of Recommended Materials.
Food and Nutrition Division
New York (1978).

- 65) Williams, M. A., et al.
Computer-Readable Data bases a directory and Data sources
book.
American Society for Information Science.
Washington (1979).
- 66) Wood, D.E., et al.
CAB Abstracts on Dialog.
Database 1(4): 68-79, 1978.
- 67) Woodburn, H. M.
Book and Information Science.
Vol. II Using the Chemical Literature.
Marcel Dekker, Inc.
New York. (1974).

Table 1.

FOOD ANNOTATED BIBLIOGRAPHIES (FABs)

Selected abstracts from Food Science and Technology Abstracts on important specialized aspects of food science and technology are available as Food Annotated Bibliographies (FABs).

The FABs already completed are listed below, and further FABs are in preparation. Suggestions are welcome for specific topics for additional bibliographies.

	1969-1980 (as available)	1991	1982 12 monthly issues
	Price	Price	Price
1 Application of Reverse Osmosis to Food Processing	<input type="checkbox"/> £10.00	<input type="checkbox"/> £5.50	<input type="checkbox"/> £9.00
2 New Sources of Food Protein	<input type="checkbox"/> £16.00	<input type="checkbox"/> £12.00	<input type="checkbox"/> £19.50
3 Natural and Synthetic Sweeteners	<input type="checkbox"/> £11.00	<input type="checkbox"/> £9.50	<input type="checkbox"/> £10.50
4 Techniques for Analysis of Flavour Volatiles	<input type="checkbox"/> £12.00	<input type="checkbox"/> £7.50	<input type="checkbox"/> £12.00
5 Microwaves in Food Processing	<input type="checkbox"/> £9.50	<input type="checkbox"/> £5.00	<input type="checkbox"/> £4.00
6 Texture Analysis of Foods	<input type="checkbox"/> £15.00	<input type="checkbox"/> £8.00	<input type="checkbox"/> £13.00
7 Synthetic Dairy Products	<input type="checkbox"/> £10.00	<input type="checkbox"/> £5.50	<input type="checkbox"/> £9.50
8 Acidulants in Foods	<input type="checkbox"/> £10.00	<input type="checkbox"/> £5.50	<input type="checkbox"/> £9.00
9 Agglomeration of Powders	<input type="checkbox"/> £10.00	<input type="checkbox"/> £5.50	<input type="checkbox"/> £9.00
10 Aseptic Packaging	<input type="checkbox"/> £10.00	<input type="checkbox"/> £6.50	<input type="checkbox"/> £10.00
11 E.C Regulations	<input type="checkbox"/> £10.00	<input type="checkbox"/> £5.50	<input type="checkbox"/> £9.00
12 Toxicology of Food Additives	<input type="checkbox"/> £11.00	<input type="checkbox"/> £6.50	<input type="checkbox"/> £10.50
13 Deep Fat Frying	<input type="checkbox"/> £15.00	<input type="checkbox"/> £7.50	<input type="checkbox"/> £12.00
14 Viscosity of Foods	<input type="checkbox"/> £11.00	<input type="checkbox"/> £6.00	<input type="checkbox"/> £9.50
15 Taste Panels in Food Science	<input type="checkbox"/> £12.00	<input type="checkbox"/> £7.50	<input type="checkbox"/> £12.00
16 Taints in Foods	<input type="checkbox"/> £10.00	<input type="checkbox"/> £6.00	<input type="checkbox"/> £10.00
17 Microbial Toxins in Foods	<input type="checkbox"/> £12.00	<input type="checkbox"/> £7.50	<input type="checkbox"/> £12.00
18 Smoked Food Products	<input type="checkbox"/> £10.00	<input type="checkbox"/> £5.50	<input type="checkbox"/> £9.00
19 Disposal of Waste Food Products	<input type="checkbox"/> £14.50	<input type="checkbox"/> £9.00	<input type="checkbox"/> £13.00
20 Use of Glucose in Food Products	<input type="checkbox"/> £9.50	<input type="checkbox"/> £5.00	<input type="checkbox"/> £9.00
21 Emulsifiers in Foods	<input type="checkbox"/> £11.00	<input type="checkbox"/> £6.50	<input type="checkbox"/> £10.50
22 Stabilizers in Foods	<input type="checkbox"/> £11.00	<input type="checkbox"/> £6.50	<input type="checkbox"/> £10.50
23 Staling and Antistaling Additives	<input type="checkbox"/> £9.50	<input type="checkbox"/> £5.00	<input type="checkbox"/> £9.00
24 Catering Industry	<input type="checkbox"/> £9.50	<input type="checkbox"/> £6.00	<input type="checkbox"/> £9.50
25 Antioxidants	<input type="checkbox"/> £11.00	<input type="checkbox"/> £6.50	<input type="checkbox"/> £10.50
26 Nitrosamines	<input type="checkbox"/> £9.50	<input type="checkbox"/> £5.00	<input type="checkbox"/> £9.00
27 Content and Analysis of Mercury in Foods	<input type="checkbox"/> £10.00	<input type="checkbox"/> £6.50	<input type="checkbox"/> £10.50
28 Content and Analysis of Lead in Foods	<input type="checkbox"/> £10.00	<input type="checkbox"/> £5.50	<input type="checkbox"/> £9.00
29 Heatable Packs	<input type="checkbox"/> £9.50	<input type="checkbox"/> £5.00	<input type="checkbox"/> £8.50
30 Sulphur Dioxide in Food Products	<input type="checkbox"/> £10.00	<input type="checkbox"/> £5.50	<input type="checkbox"/> £9.00
31 Lactic Acid Bacteria in Beverages and Food	<input type="checkbox"/> £12.00	<input type="checkbox"/> £7.50	<input type="checkbox"/> £12.00
32 Colorants	<input type="checkbox"/> £10.00	<input type="checkbox"/> £5.50	<input type="checkbox"/> £9.00
33 Browning of Foods	<input type="checkbox"/> £10.00	<input type="checkbox"/> £5.50	<input type="checkbox"/> £9.00
34 Aflatoxins	<input type="checkbox"/> £10.00	<input type="checkbox"/> £6.50	<input type="checkbox"/> £10.50

Table 1.

	1969-1980 (as available) Price	1981 Price	1982 12 monthly issues Price
35 Antibiotic Properties and Residues in Food excluding Nisin	<input type="checkbox"/> £9.00	<input type="checkbox"/> £5.00	<input type="checkbox"/> £8.50
36 Nisin	<input type="checkbox"/> £9.00	<input type="checkbox"/> £5.00	<input type="checkbox"/> £8.50
37 Cadmium in Foods	<input type="checkbox"/> £9.50	<input type="checkbox"/> £5.50	<input type="checkbox"/> £9.00
38 Coffee	<input type="checkbox"/> £10.00	<input type="checkbox"/> £5.00	<input type="checkbox"/> £10.00
39 Sorbic Acid	<input type="checkbox"/> £10.00	<input type="checkbox"/> £5.50	<input type="checkbox"/> £9.00
40 Arsenic in Foods	<input type="checkbox"/> £9.00	<input type="checkbox"/> £5.50	<input type="checkbox"/> £9.00
41 Ascorbic Acid	<input type="checkbox"/> £9.00	<input type="checkbox"/> £6.00	<input type="checkbox"/> £10.00
42 Thickeners and Gelling Agents	<input type="checkbox"/> £8.50	<input type="checkbox"/> £5.50	<input type="checkbox"/> £9.00
43 Pseudomonadaceae and Food Processing	<input type="checkbox"/> £9.00	<input type="checkbox"/> £5.00	<input type="checkbox"/> £8.50
44 Spores in Food	<input type="checkbox"/> £8.00	<input type="checkbox"/> £6.00	<input type="checkbox"/> £9.50
45 Breadmaking	<input type="checkbox"/> £10.00	<input type="checkbox"/> £5.50	<input type="checkbox"/> £9.00
46 Bread Properties	<input type="checkbox"/> £9.00	<input type="checkbox"/> £5.00	<input type="checkbox"/> £8.50
47 Food Science and Technology Books	<input type="checkbox"/> £15.00	<input type="checkbox"/> £9.50	<input type="checkbox"/> £17.00
48 Nitrates and Nitrites in Meat Products	<input type="checkbox"/> £10.00	<input type="checkbox"/> £6.00	<input type="checkbox"/> £10.00
49 Eggs & Poultry Meat	<input type="checkbox"/> £15.00	<input type="checkbox"/> £8.50	<input type="checkbox"/> £15.50
50 Mycotoxins in Food: (Excluding Aflatoxins & Microbial Toxins)	<input type="checkbox"/> £8.00	<input type="checkbox"/> £5.50	<input type="checkbox"/> £9.00
51 Meat Canning	<input type="checkbox"/> £10.00	<input type="checkbox"/> £5.50	<input type="checkbox"/> £10.00

• Only available from 1974

Prices include postage by surface mail. For airmail rates, please apply to the address below.

To order, or obtain further information, mark the item required, add your name and address and send cash, cheque or postal order to:

International Food Information Service (IFIS),
Lane End House,
Shinfield, Reading, RG2 9BB,
England.

Name

Address

Tabla 2.

ABBREVIATIONS

*These entries are used in addresses only

A	anisete
AAS	atomic absorption spectrometry
abstr.	abstract
*Acad.	Academy etc.
*Acad. ad lib.	ad libitum
ADP	adenosine diphosphate
*Agric.	Agriculture, Agricultural etc.
*Agron.	Agro-nomic, etc.
AI	artificial insemination
a.m.	ante meridiem
*Anim.	Animal
Anon.	Anonymous
AOAC	Association of Official Analytical Chemists
approx.	approximately
*Ass.	Association
atm	atmosphere
ATP	adenosine triphosphate
Aug.	August
*Bact.	Bacteriology
*Biochem.	Biochemistry
*Biol.	Biology
BOD	biological oxygen demand
*Bot.	Botanical, etc.
b.p.	boiling point
BTU	British thermal unit
c	centi- (as in cm, cm ² , cm ³)
°C	degree Celsius (Centigrade)
cal	calorie
cd	candela
*Cent.	Central, etc.
*Chem.	Chemistry
CI	curie
CMT	California mastitis test
COD	chemical oxygen demand
coeff.	coefficient
*Coll.	College
*Co.	Company
conc.	concentrated
concn	concentration
*Corp.	Corporation
CSIRO	Commonwealth Scientific and Industrial Research Organization
cv.	cultivar
cwt	hundredweight
DE	dextrose equivalent
Dec.	December

*Dep.	Department
detn.	determination
diam.	diameter
dil.	dilute
*Div.	Division
DM	dry matter, Deutsche Mark
DNA	deoxyribonucleic acid(s)
dyn	dync
E.	East, Eastern etc.
EEC	European Economic Community
e.g.	for example
Eh	oxidation-reduction potential
*Eidg.	Eidgenössische etc.
*Eng.	Engineering etc.
*Exp.	Experiment etc.
f	femto-(10 ⁻¹⁵ , as in fCi)
*F	degree Fahrenheit
*Fac. Fak.	Faculty etc.
FAO	Food and Agricultural Organization
FDA	Food and Drug Administration
Feb.	February
*Fed.	Federal, Federation etc.
f oz	fluid ounce
f.p.	freezing point
FSTA	Food Science and Technology Abstracts
ft	foot, feet
g	gram
g.	gravity
gal	gallon
gf	gram-force
GLC	gas-liquid chromatography
*Gov.	Government
h	hour
ha	hectare
hl	hectolitre (100 l.)
*Hort.	Horticultural, etc.
hp	horse power
HPLC	high performance/pressure liquid chromatography
HTST	high temperature short time
Hz	hertz (frequency cycles/s)
i.e.	that is
in	inch
*Inc.	Incorporated
*Ind.	Industry etc.
*INRA	Institut National de la Recherche Agronomique
*Inst.	Institute etc.
*Int.	International

IR	infrared
IU	international unit
J	joule
Jan.	January
k	kilo- (as in kcal, kg)
K	Kelvin
KK	Kabushiki Kaisha (Co. Ltd.)
*Ltd.	Limited
l	litre
*Lab.	Laboratory
*Landw.	Landwirtschaftliche etc.
lb	pound
lbf	pound-force
m	metre
m-	milli- (as in mg, ml, mm)
m-equiv.	milli-equivalent
M	molar concentration
M-	mega- (as in Mrad)
max.	maximum
*Mech.	Mechanical etc.
*Med.	Medicine etc.
*Micro-biol.	Microbiology
min	minute (time)
min.	minimum
Min.	Ministry
mol	mole
mol. wt	molecular weight
m.p.	melting point
MPN	most probable number
MS	mass-spectrometry
n-	nano- (10 ⁻⁹ , as in nml)
N	Newton (kg m/s ²)
N.	North, Northern, etc.
N	normal concentration
*Nat.	National
*Nauchno-issled.	Nauchno-issledovatel'skogo etc.
*NSW	New South Wales
NMR	nuclear magnetic resonance
Nov.	November
*Nutr.	Nutrition etc.
Oct.	October
*Org.	Organization
oz	ounce
p-	pico- (10 ⁻¹² , as in pCi)
P	Poise
P	probability
Pa	pascal (N/m ²)
*Path.	Pathology
*Physiol.	Physiology etc.
p.m.	post meridiem
p.p.m.	parts per million
PVC	polyvinyl chloride
PVDC	polyvinylidene chloride
qt	quart

Table 2.

R	rodent	Suppl.	Supplement	V	volt
rad	rod of 1.0m	t	metric tonne	var	variety
ref	reference		(1000 kg)	*Veg.	Vegetable
*Reg.	Regional	TDN	total digestible	*Vet.	Veterinary
*Res.	Research		nutrients	vol	volume
resp.	respectively	*Tech.	Technical,	*Vses.	Vsesovuznyi etc.
rev./min	revolutions per		Technology etc.	v/v	volume/volume
	minute	*Tekh.	Tekhnologiya,	vs.	versus
			Tekhnologicheskii,	W	watt
RH	relative humidity	temp.	etc.	W.	West, Western etc.
RNA	ribonucleic acid(s)	TLC	temperature	WHO	World Health
S	South, Southern etc.		thin layer		Organization
*Sci.	Science, Scientific etc.	TS	chromatography	w/v	weight/volume
s.d.	standard deviation	LHT	total solids	wk	week
SE	starch equivalent		ultra-high	wt.	weight
s.e.	standard error	UK	temperature	yd	yard
s	second (time)	*Univ.	United Kingdom	yr	year
*Sect.	Section	USA	University etc.	*Zool	Zoological, etc.
*Sel'-	Sel'skokhozyaist-	USDA	United States of	μ-	micro- (as in μg, μm)
skokhoz.	vannoi etc.		America	%	per centum
Sept	September	USSR	United States	>	greater than
SNF	solids-not-fat		Department of	>=	greater than or equal
*Soc.	Society		Agriculture	<	to; not less than
sp. spp.	species		Union of Soviet	<=	less than
sp. gr.	specific gravity	*Util.	Socialist Republics	≠	less than or equal to;
*Sta.	Station etc.	UV	Utilization		not greater than
summ.	summary		ultraviolet		

Chemical symbols are used for all elements.

Table 3.

ABBREVIATIONS FOR LANGUAGES

	<i>Language of text</i>	<i>Language of summaries</i>		<i>Language of text</i>	<i>Language of summaries</i>
Afrikaans	Af	af	Italian	It	it
Albanian	Al	al	Japanese	Ja	ja
Arabic	Ar	ar	Kazakh	Ka	ka
Armenian	Am	am	Korean	Ko	ko
Azerbaijani	Az	az	Latvian	Lv	lv
Belorussian	Be	be	Lithuanian	Li	li
Bulgarian	Bg	bg	Macedonian	Ma	ma
Chinese	Ch	ch	Malay	My	my
Czech	Cs	cs	Norwegian	No	no
Danish	Da	da	Polish	Pt	pl
Dutch	Nl	nl	Portuguese	Pt	pt
English	En	en	Romanian	Ro	ro
Estonian	Ee	ee	Russian	Ru	ru
Finnish	Fi	fi	Serbo-croat	Sh	sh
French	Fr	fr	Sinhalese	Si	si
Georgian	Ge	ge	Slovak	Sk	sk
German	De	de	Slovenian	Sn	sn
Greek	Gr	gr	Spanish	Es	es
Hebrew	He	he	Swedish	Sv	sv
Hungarian	Hu	hu	Thai	Th	th
Indonesian	In	in	Turkish	Tr	tr
Interlingua	Ia	ia	Ukrainian	Uk	uk

Tabla 4.

Abstr

FSTA Vol. 14 (1982) No. 01

Important Announcement:

From Vol. 12 (1980), the coverage of FSTA was further enhanced by the inclusion of abstracts of articles published in journals not included in this list of Serial Publications regularly scanned. This enabled items from sources outside the normal scope of FSTA or from journals etc. received on an intermittent basis to be included. A list of such journals is appended after this Serial Publications list.

- | | |
|--|--|
| Abstracts of Papers, American Chemical Society | Agriculture and Agro-Industries Journal |
| Abstracts of the Annual Meeting of the American Society for Microbiology | Agriculture and Environment |
| ACS Symposium Series | Agriculture in Northern Ireland |
| Acta Agriculturae Scandinavica | Agriculture Information Bulletin |
| Acta Agriculturae Scandinavica, Supplementum | Agriculture Pakistan |
| Acta Agronomica Academiae Scientiarum Hungaricae | Agroanimalia |
| Acta Alimentaria | Agrokimiya |
| Acta Alimentaria Polonica | Agronomia Lusitana |
| Acta Chemica Scandinavica, B (Organic Chemistry and Biochemistry) | Agronomia Mocambicana |
| Acta Chimica Academiae Scientiarum Hungaricae | Agronomie Tropicale |
| Acta Horticulturae | Agronomski Glasnik |
| Acta Medica Veterinaria | Agronomy Journal |
| Acta Microbiologica Polonica | Agroplantae |
| Acta Microbiologica Sinica | AICHE Symposium Series |
| Acta Pathologica et Microbiologica Scandinavica, B (Microbiology) | Aichi-ken Shokuhin Kogyo Shikenjo Nenpo [Annual Reports of the Food Research Institute Aichi Prefecture] |
| Acta Universitatis Agriculturae Facultas Agroeconomica | Alexandria Journal of Agricultural Research |
| Acta Universitatis Agriculturae Facultas Agronomica, Brno | Alimenta |
| Acta Veterinaria Brno | Alimentaria |
| Acta Veterinaria Scandinavica | Alimentation |
| Acta Veterinaria Scandinavica, Supplementum | Alimentation et la Vie |
| Acta Veterinaria, Yugoslavia | Alkohol-Industrie |
| Accomies Report | Amho |
| Advances in Applied Microbiology | American Dairy Review |
| Advances in Automated Analysis, Technicon International Congress | American Journal of Agricultural Economics |
| Advances in Biochemical Engineering | American Journal of Clinical Nutrition |
| Advances in Carbohydrate Chemistry and Biochemistry | American Journal of Entology and Viticulture |
| Advances in Cereal Science and Technology | American Journal of Physiology |
| Advances in Chemistry Series | American Journal of Public Health |
| Advances in Chromatography | American Journal of Veterinary Research |
| Advances in Food Research | American Potato Journal |
| Advances in Lipid Research | Amino-acids, Peptides, and Proteins |
| Advances in Protein Chemistry | Anais da Escola Superior de Medicina Veterinaria |
| African Journal of Agricultural Sciences | Anales Cientificos |
| Agrartechnik | Anales de Bromatologia |
| Agrartudományi Egyetem Közleményei, Gödöllő | Anales de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacológicas, Universidad de Chile |
| Agrartudományi Közlemények | Anales de la Facultad de Veterinaria de Leon |
| Acta Hortique Genetica | Anales del Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias, Agrícola |
| Agricultura, Belgium | Anales del Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias, Ganadera |
| Agricultura Técnica | Anales del Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias, General |
| Agricultural and Biological Chemistry | Anales del Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias, Proteccion Vegetal |
| Agricultural Economics Research | Anales del Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias, Tecnologia Agraria |
| Agricultural Gazette of New South Wales | Analisis |
| Agricultural Research Review | |

Tabla 5.

ABBREVIATIONS USED IN DAIRY SCIENCE ABSTRACTS

A	ampere	M	molar concentration
AAS	atomic absorption spectrometry	M-	mega (as in Mrad)
ACTH	adrenocorticotropin	max.	maximum
ad lib.	ad libitum	ME	metabolizable energy
ADP	adenosine diphosphate	min	minute (time)
AI	artificial insemination	min	minimum
a.m.	ante meridiem	mmHg	millimetre of mercury
AOAC	Association of Official Analytical Chemists	mmH ₂ O	millimetre of water
approx.	approximately	mol	mole
atm	atmosphere	mol.wt.	molecular weight
ATP	adenosine triphosphate	m.p.	melting point
Aug.	August	MPN	most probable number
av.	average	MS	mass spectrometry
BOD	biochemical oxygen demand	n-	nano- (10 ⁻⁹ , as in nm)
b.p.	boiling point	N	Newton (kg m/s ²)
Btu	British thermal unit	N.	north, northern etc.
C	centi- (as in cm, cm ² , cm ³)	N	normal concentration
°C	degree Celsius (Centigrade)	NE	north-east
cal	calorie	NMR	nuclear magnetic resonance
CAMP	cyclic adenosine monophosphate	Nov.	November
cd	candela	NW	north-west
CI	case	Oct.	October
CMT	California mastitis test	oz	ounce
COD	chemical oxygen demand	p	pico- (10 ⁻¹² , as in pCi)
coeff.	coefficient	p	poise
conc.	concentrated	P	probability
conca.	concentration	p.m.	post meridiem
CSIRO	Commonwealth Scientific and Industrial Research Organization	p.p.m.	parts per million
cv.	culture	PVC	polyvinyl chloride
cwt	hundredweight	PVDC	polyvinylidene chloride
dB	decibel	qt	quart
Dec.	December	R	roentgen
DHIA	Dairy Herd Improvement Association	rad	rad or radian
diam.	diameter	ref.	reference(s)
dil.	dilute	resp.	respectively
DM	dry matter, Deutsche Mark	rev./min	revolutions per minute
DNA	deoxyribonucleic acid(s)	RH	relative humidity
DSA	Dairy Science Abstracts	RNA	ribonucleic acid(s)
dys	dys-	s	second (time)
E.	east, eastern etc.	s.	south, southern etc.
EEC	European Economic Community	s.d.	standard deviation
e.g.	for example	SE	south-east
Eh	oxidation-reduction potential	s.e.	standard error
f.	femto- (10 ⁻¹⁵ , as in fCi)	Sept.	September
°F	degree Fahrenheit	SNF	solids-not-fat
FAO	Food and Agriculture Organization	sp., spp.	species
FCM	fat-corrected milk	sp. gr.	specific gravity
FDA	Food and Drug Administration	summ.	summary
Feb.	February	SW	south-west
fl oz	fluid ounce	t	metric tonne (1000 kg)
f.p.	freezing point	TDN	total digestible nutrients
FSTA	Food Science and Technology Abstracts	temp.	temperature
ft	foot, feet	TLC	thin layer chromatography
g	gram	ton	ton (2240 lb)
ga	gravity	TS	total solids
gal	gallon	UHT	ultra-high temperature
GLC	gas-liquid chromatography	UK	United Kingdom
h	hour	USA	United States of America
ha	hectare	USDA	United States Department of Agriculture
h ₂	hectolitre (100 l)	US gal	US gallon
hp	horse power	USSR	Union of Soviet Socialist Republics
HTST	high temperature short time	UV	ultraviolet
Hz	hertz (frequency, cycles/s)	V	volt
l.e.	that is	vol.	volume
in	inch	v/v	volume/volume
IR	infrared	v.s.	versus
IU	international unit	W.	west, western etc.
J	joule	WHO	World Health Organization
Jan.	January	w/v	weight/volume
k-	kilo- (as in kcal, kg)	w/w	weight/weight
K	kelvin	yd	yard
l.	litre	yr	year
lb	pound	z	micro- (as in µg, µm)
lb _f	pound-force	%	per centum
LH	luteinizing hormone	>	greater than
m	metre	≥	greater than or equal to; not less than
m-	milli- (as in mg, ml, mm)	<	less than
m-equiv.	milli-equivalent	≤	less than or equal to; not greater than

Table 6.

ABBREVIATIONS FOR LANGUAGES USED IN THE HEADINGS OF ABSTRACTS

	Language of text	Language of summaries		Language of text	Language of summaries
Afrikaans	Af	af	Italian	It	it
Albanian	Al	al	Japanese	Ja	ja
Arabic	Ar	ar	Korean	Ko	ko
Belorussian	Be	be	Latin	La	la
Bulgarian	Bg	bg	Latvian	Lv	lv
Chinese	Ch	ch	Lithuanian	Li	li
Czech	Cs	cs	Macedonian	Ma	ma
Danish	Da	da	Norwegian	No	no
Dutch	Nl	nl	Persian	Pe	pe
English	En	en	Polish	Pl	pl
Esperanto	Eo	eo	Portuguese	Pt	pt
Estonian	Ee	ee	Rumanian	Ru	ro
Finnish	Fi	fi	Russian	Ru	ru
French	Fr	fr	Serbo-croat	Sh	sh
German	De	de	Slovak	Sk	sk
Greek	Gr	gr	Slovene	Sn	sn
Hebrew	He	he	Spanish	Es	es
Hungarian	Hu	hu	Swedish	Sv	sv
Icelandic	Is	is	Turkish	Tr	tr

COMMONWEALTH BUREAU OF DAIRY SCIENCE
AND TECHNOLOGY

Table 7.

LIST OF JOURNALS SCANNED

Journals marked * are scanned by this unit but are not held locally

- ACS Symposium Series
ADAS Quarterly Review
AICHE Symposium Series*
ARC Research Review
Abstracts of the Annual Meeting of the American Society for Microbiology
Abstracts of Bulgarian Scientific Literature, Agriculture and Forestry, Veterinary Medicine, B
Abstracts on Hygiene
Abstracts of Papers, American Chemical Society
Accounts of Chemical Research*
Acta Agriculturae Scandinavica
Acta Agronomica Academiae Scientiarum Hungaricae*
Acta Alimentaria
Acta Alimentaria Polonica
Acta Anatomica*
Acta Biologica Academiae Scientiarum Hungaricae*
Acta Biologica et Medica Germanica*
Acta Chemica Scandinavica, B*
Acta Chimica Academiae Scientiarum Hungaricae*
Acta Cientifica Venezuelana*
Acta Cytologica*
Acta Dermatovenereologica*
Acta Endocrinologica
Acta Endocrinologica, Supplementum
Acta Geneticae Medicae et Gemellogicae*
Acta Histochemica*
Acta Histochemica et Cytochemica*
Acta Medica Scandinavica*
Acta Microbiologica Academiae Scientiarum Hungaricae*
Acta Microbiologica Bulgarica*
Acta Microbiologica Foenica*
Acta Microbiologica Sinica*
Acta Morphologica Academiae Scientiarum Hungaricae*
Acta Neurologica Scandinavica*
Acta Obstetrica et Gynecologica Scandinavica*
Acta Paediatrica Japonica, Japanese Edition*
Acta Paediatrica Japonica, Overseas Edition*
Acta Paediatrica Scandinavica*
Acta Pathologica et Microbiologica Scandinavica, A
Acta Pathologica et Microbiologica Scandinavica, B
Acta Pathologica et Microbiologica Scandinavica, C
Acta Pharmacologica et Toxicologica*
Acta Physiologica Academiae Scientiarum Hungaricae*
Acta Physiologica Latinoamericana*
Acta Physiologica Scandinavica
Acta Universitatis Agriculturae Brno, Facultas Agronomica*
Acta Universitatis Agriculturae Facultas Agrooconomica*
Acta Veterinaria Academiae Scientiarum Hungaricae*
Acta Veterinaria Brno
Acta Veterinaria Scandinavica
Acta Veterinaria, Yugoslavia*
Acta Virologica*
Acta Vitaminologica et Enzymologica*
Advances in Applied Microbiology*
Advances in Biochemical Engineering*
Advances in Carbohydrate Chemistry and Biochemistry*
Advances in Chemistry Series*
Advances in Chromatography*
Advances in Enzymology and Related Areas of Molecular Biology
Advances in Food Research
Advances in Immunology*
Advances in Lipid Research
Advances in Polyamine Research*
Advances in Protein Chemistry*
Advances in Veterinary Science and Comparative Medicine*
African Journal of Agricultural Sciences*
- Agartechnik
Agártudományi Egylet Közleményei, Ócsdáló
Agricultura de las Américas*
Agricultura, Belgium*
Agricultura Técnica
Agricultural and Biological Chemistry
Agricultural Economics Research
Agricultural Engineering*
Agricultural Engineering Abstracts
Agricultural Gazette of New South Wales*
Agricultural History*
Agricultural History Review*
Agricultural Literature of Czechoslovakia
Agricultural Meteorology*
Agricultural Progress
Agricultural Research Review*
Agricultural Research, South Africa
Agricultural Research, USA*
Agricultural Statistics, Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Agricultural Statistics, USA*
Agricultural Wastes*
Agriculture and Environment
Agriculture in Northern Ireland*
Agriculture Pakistan*
Agrinda*
Agro Sur
Agroanmalia
Agrochimica*
Agronomia Moçambicana*
Agronomie Tropicale*
Agronomski Glasnik*
Agronomy Journal
Aktuelle Ernährungsmethoden*
Alimenta*
Alimentaria
Alimentation*
Alimentation et la Vie*
Allergy*
Ambio*
American Dairy Review
American Heart Journal*
American Journal of Agricultural Economics*
American Journal of Anatomy*
American Journal of Clinical Nutrition
American Journal of Clinical Pathology*
American Journal of Diseases of Children*
American Journal of Epidemiology*
American Journal of Hospital Pharmacy*
American Journal of Human Genetics*
American Journal of Medicine*
American Journal of Obstetrics and Gynecology*
American Journal of Pathology*
American Journal of Physiology*
American Journal of Public Health*
American Journal of Surgery*
American Journal of Tropical Medicine and Hygiene*
American Journal of Veterinary Research
American Review of Respiratory Disease*
American Zoologist*
Anais da Escola Superior de Medicina Veterinária, Lisboa
Anales de Biomatemática*
Anales de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacológicas, Universidad de Chile*
Anales del Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias, Producción Animal*
Analusa*
Analyst
Analytica Chimica Acta*
Analytical Abstracts
Analytical Biochemistry
Analytical Chemistry
Analytical Letters*
Analytical Proceedings
Anatomia Histologia Embryologia*
Anatomical Record*
Animal Behaviour*
Animal Blood Groups and Biochemical Genetics*
Animal Breeding Abstracts
Animal Feed Science and Technology
Animal Husbandry*
Animal Production
Annulla Académica Fennica
- Annales d'Endocrinologie
Annales des Falsifications et de l'Expertise Chimique*
Annales de Génétique*
Annales de Génétique et de Sélection Animale*
Annales d'Hygiène de Langue Française, Médecine et Nutrition*
Annales d'Immunologie*
Annales de Médecine Vétérinaire*
Annales de Microbiologie*
Annales de la Nutrition et de l'Alimentation*
Annales Pharmaceutiques Françaises*
Annales de Recherches Vétérinaires*
Annales de Technologie Agricole
Annales de Zootechnie
Annali della Facoltà di Agraria, Università di Bari*
Annali della Facoltà di Agraria, Università Cattolica del Sacro Cuore
Annali della Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Perugia
Annali della Facoltà di Medicina Veterinaria di Pisa*
Annali della Facoltà di Medicina Veterinaria di Torino*
Annali della Facoltà di Scienze Agrarie della Università degli Studi di Napoli Portici*
Annali dell'Istituto Sperimentale Lattiero-Caseario
Annali dell'Istituto Sperimentale per la Zootecnia
Annali dell'Istituto Superiore di Sanità*
Annali di Microbiologia e Enzimologia
Annali della Sanità Pubblica*
Annals of Agricultural Science, Moshohor*
Annals of Allergy*
Annals of Human Biology*
Annals of Internal Medicine*
Annals of the New York Academy of Sciences*
Annual Meeting, National Matrix Council, Incorporated
Annual Report of Tokyo Metropolitan Research Laboratory of Public Health*
Annual Reports of the Food Research Institute Aichi Prefecture*
Annual Review of Biochemistry
Annual Review of Microbiology
Annual Review of Physiology
Antibiotics*
Antimicrobial Agents and Chemotherapy*
Applied Animal Ethology*
Applied and Environmental Microbiology
Archiv für Experimentelle Veterinarmedizin*
Archiv für Lebensmittelhygiene*
Archiv für Veterinärnahrung
Archiv für Tierzucht
Archiva Veterinaria
Archives Belges de Médecine Sociale, Hygiène, Médecine du Travail et Médecine Légale*
Archives of Biochemistry and Biophysics
Archives of Dermatology*
Archives of Disease in Childhood*
Archives of Environmental Health*
Archives of Gynecology*
Archives of Internal Medicine*
Archives Internationales de Pharmacodynamie et de Thérapie*
Archives Internationales de Physiologie et de Biochimie*
Archives of Microbiology*
Archives of Oral Biology*
Archives of Toxicology*
Archives of Virology*
Archivio Veterinario Italiano*
Archivos Latinoamericanos de Nutrición*
Archivos de Zooteria
Arhiv za Poljoprivredne Nauke*
Arkansas Farm Research*
Arquivos da Escola de Veterinária da Universidade Federal de Minas Gerais
Årsberetning, Institut for Sterilitetsforskning*
Arskrift, Kongelige Veterinær- og Landbohøjskole

Table 8.

LIST OF SCIENTIFIC AND TECHNICAL SERIALS REGULARLY SEEN FOR NUTRITION ABSTRACTS AND REVIEWS

* Journals not held by the Joint Library of the Bureau and the Howard Research Institute.
Copies of this list are available on request.

- *Abstracts of Bulgarian Scientific Literature, Biology and Zoology, Sofia, Bulgaria
- *Abstracts of Romanian Scientific and Technical Literature, Bucharest, Roumania
- *Abstracts on Hygiene, London, UK
- *Acta Anatomica Fennica, Helsinki, Finland
- *Acta Anatomica et Silverstr. Scien. Zoologica, Krakow, Poland
- *Acta Agriculturae Scandinavica, Stockholm, Sweden
- *Acta Agronomica, Palmira, Colombia
- *Acta Agronomica Aradensis, Sciobinarum Hungaricae, Budapest, Hungary
- *Acta Allergologica, Copenhagen, Denmark
- *Acta Biologica Polonica, Warsaw, Poland
- *Acta Biologica Aradensis, Sciobinarum Hungaricae, Budapest, Hungary
- *Acta Biologica et Medica Germanica, Berlin, E. Germany
- *Acta Croatica Scandinavica, Copenhagen, Denmark
- *Acta Chirurgica Scandinavica, Stockholm, Sweden
- *Acta Científica Venezolana, Caracas, Venezuela
- *Acta Otolaryngologica Latina, Milan, Italy
- *Acta Embryologica, Copenhagen, Denmark
- *Acta Gerontologica, Milan, Italy
- *Acta Haematologica, Basel, Switzerland
- *Acta Haematologica Japonica, Kyoto, Japan
- *Acta Ichthyologica et Piscicultura, see Zeszyty Naukowe Wyższa Szkoła Rolniczo-Szwarcowa
- *Acta Manilaana, Series A, Manila, Philippines
- *Acta Medica Arabica, Sciobinarum Hungaricae, Budapest, Hungary
- *Acta Medica Biologica, Nagata, Japan
- *Acta Medica Iranica, Teheran, Iran
- *Acta Medica Yugoslavica, Zagreb, Yugoslavia
- *Acta Medica Polonica, Warsaw, Poland
- *Acta Medica Scandinavica, Stockholm, Sweden
- *Acta Medica Turcica, Ankara, Turkey
- *Acta Medica et Chirurgica, Okayama, Japan
- *Acta Neurophysiologica, Berlin, W. Germany
- *Acta Obstetrica et Gynaecologica Scandinavica, Lund, Sweden
- *Acta Otolaryngologica Scandinavica, see Otolaryngologica
- *Acta Otolaryngologica Scandinavica, Copenhagen, Denmark
- *Acta Paediatrica, Aradensis, Sciobinarum Hungaricae, Budapest, Hungary
- *Acta Paediatrica Belgica, Brussels, Belgium
- *Acta Paediatrica Scandinavica, Stockholm, Sweden
- *Acta Pathologica et Microbiologica Scandinavica, Copenhagen, Denmark
- *Acta Pathologica Hispanica, Madrid, Spain
- *Acta Physiologica Academiae Scientiarum Hungaricae, Budapest, Hungary
- *Acta Physiologica Latino-Americana, Buenos Aires, Argentina
- *Acta Physiologica Polonica, Warsaw, Poland
- *Acta Physiologica Scandinavica, Stockholm, Sweden
- *Acta Biologica, Duganos, Stockholm, Sweden
- *Acta Biologica, Therapy, Physics, Biology, Stockholm, Sweden
- *Acta Biologica Medica, Universitatis in Kioto, Kyoto, Japan
- *Acta Societatis Medicorum Uppsalicis, Uppsala, Sweden
- *Acta Tropica, Basel, Switzerland
- *Acta Veterinaria, Caslo-Bohemia, Brno, Czechoslovakia
- *Acta Veterinaria, Yugo-Slavica, Belgrade, Yugoslavia
- *Acta Veterinaria Aradensis, Sciobinarum Hungaricae, Budapest, Hungary
- *Acta Veterinaria Scandinavica, Copenhagen, Denmark
- *Acta Veterinaria, Veterinariae, Milano, Italy
- *Acta Zoologica, Natta, Czechoslovakia
- *A.D.A.S. Quarterly Review, London, UK
- *Advancement of Science, London, UK
- *Advances in Automated Analysis, New York, N.Y., USA
- *Advances in Biological and Medical Physics, New York, N.Y., USA
- *Advances in Carbohydrate Chemistry and Biochemistry, New York, N.Y., USA
- *Advances in Enzymology, New York, N.Y., USA
- *Advances in Food Research, New York, N.Y., USA
- *Advances in Immunology, New York, N.Y., USA
- *Advances in Lipid Research, New York, N.Y., USA
- *Advances in Metabolic Disorders, New York, N.Y., USA
- *Advances in Microbiology, New York, N.Y., USA
- *Advances in Protein Chemistry, New York, N.Y., USA
- *Advances in Veterinary Science and Comparative Medicine, New York, N.Y., USA
- *Anatomia Medica, St. Paul, Minn., USA
- *Agrártudományi Éjszaki Közlemények, Budapest, Hungary
- *Agricultura, Belgium, Leuven, Belgium
- *Agricultura, Tientsin, Kanton, China
- *Agricultural and Biological Chemistry, Tokyo, Japan
- *Agricultural Experimenting, St. Joseph, Mo., USA
- *Agricultural Gazette of New South Wales, Sydney, Australia
- *Agricultural Progress, London, UK
- *Agricultural Research Reports, see Verhoging van Landbouwkundige Onderzoekingen
- *Agriculture, UK, London, UK
- *Agriculture in Northern Ireland, Belfast, UK
- *Agriculture Pakistan, Karachi, Pakistan
- *Agronomica, Palermo, S. Maria
- *Agronomica, Lusatana, Götting, Westphal
- *Agronomica Tropical, Venezuela, Maracay, Venezuela
- *Agronomica Tropica, Nogout-sur-Martin, France
- *Agronomski Glasnik, Zagreb, Yugoslavia
- *Agronomy Journal, Washington, D.C., USA
- *Agronomia de Cuba, Havana, Cuba
- *Akusherstvo i Ginekologiya, Moscow, USSR
- *Australasian Journal of Agricultural Research, Melbourne, UAR

LIST OF PUBLICATIONS REVIEWED

- A**
- ACTA CHEMICA SCANDINAVICA**
Bunsenveg. 7, Huset 400gade 35
DK-1370 Copenhagen K DENMARK
- ADVERTISING AGE**
745 Bush Street
Chicago, IL 60611
(312) 648-5700
- AGRICULTURAL RESEARCH**
Science & Education Admin (004)
U.S. DEPT. OF AGRICULTURE
Washington, DC 20250
- AM. PAINT REVIEW**
Sandstone Bldg.
St. Joseph, MO 64504
(816) 726-4133
- AM. LABORATORY**
800 Ring Highway
Fairfield, CT 06424
(203) 876-0500
- AM. PAINT & COATINGS JOURNAL**
2911 Washington Avenue
St. Louis, MO 63107
(314) 536-0301
- AM. SCIENTIST**
245 Whitman Avenue
New Haven, CT 06511
- AM. SOCIETY AND TRADE NEWS**
2050 Wilson Rd., Box 416
St. Joseph, MO 64501
(816) 836-0300
- ANALYTICAL CHEMISTRY**
- ANALYTICAL LETTERS**
275 Madison Avenue
New York, NY 10017
- THE ANALYST**
The Chemical Society
Bunbury Road
London W8 5AH ENGLAND
- ANALYTICAL CHEMISTRY 1974 EDITION**
20 Brunson St.
P.O. Box 100003
West Germany
- B**
- BARBER'S DIGEST**
6819 W. Potomac Avenue
Chicago, IL 60648
(312) 463-3400
- BARBER'S CONSULTANT**
5125 East River Road
Chicago, IL 60611
(312) 693-3700
- BARING INDUSTRIES JOURNAL**
P.O. Box 100, Davis House
69-77 High Street
Croydon, C29 1DN ENGLAND
- BARING INDUSTRY**
630 N. Michigan Avenue
Chicago, IL 60611
(312) 646-7020
- BATTLE FIGHT**
500 Ring Avenue
Columbus, OH 43201
(614) 426-7020
- BEVERAGE INDUSTRY**
775 Third Avenue
New York, NY 10017
(212) 630-1770
- BEVERAGE WORLD**
150 Cross Rock Road
Great Neck, NY 11021
(516) 826-7216
- BORDMAN CORPUSALS**
210 W. Adams Street
Chicago, IL 60606
(312) 726-2002
- BUSINESS JOURNALS**
1221 Ave of the Americas
New York, NY 10020
(212) 977-1221
- C**
- CANADIAN CO. JUNE**
801-231 Laurier Ave West
Ottawa, Ontario, K1P 1K7
(613) 918-0800
- CANADIAN SOFT FOOD SCI & TECH J**
8uite 238 88 Elgin Street
Ottawa, Ontario, K1P 1K7
(613) 237-9410
- CARBY & SPAIN INDUSTRY**
225 Third Avenue
New York, NY 10017
(212) 6 8-1770
- CHEMICAL WORLD**
3100 Piquet Road
St. Paul, MN 55121
(612) 856-7250
- CHEMICAL & ENGINEERING NEWS**
- CHEMICAL ENGINEERING**
1221 Ave of the Americas
New York, NY 10020
(212) 977-1221
- CHEMICAL ENGINEERING PROGRESS**
305 E. 41st Street
New York, NY 10017
- CHEMICAL ANALYTICAL REPORTS**
185 Church Street
New York, NY 10001
(212) 737-0070
- CHEMICAL PROCESSING**
610 N. Michigan
Chicago, IL 60611
- CHEMICAL REVIEWS**
- CHEMICAL NEWS**
1221 Ave of the Americas
New York, NY 10020
(212) 977-1221
- CHEMISTRY REVIEWS**
Verlag Chemie, GmbH
Lappanallee 5, Postfach 12047
1200, D-6900 Weinheim
GERMANY
- CHEMISTRY & INDUSTRY**
14 Bolgrave Square
London W1G 1PY ENGLAND
- CHINA NEWS**
- CHINESE IN BRITAIN**
Northbrook Road
Leckworth, Herts
SG6 1BN UNITED KINGDOM
- CHINA**
Verlag Bauverlag AG
Postfach, CH 5001
Basel, GERMANY
- CHINA NEWS CHEMICAL NEWS**
Academic Press Ltd.
25-28 Oval Road
London NW1 3UD ENGLAND
- CRIPPER SERVICES**
Portico Chip/Block Food Assn
Euclid Office Place
2120 Euclid Ave., Suite 411
Euclid, OH 44117
(216) 386-0300
- COMMODITIES**
210 Parkside
Cedar Falls, IA 50611
(319) 277-4141
- CONFECTIONERY: ART & MATH**
J.C. BERRYMAN & CO. LTD.
216 Nelson Park
London W10 2TA ENGLAND
- CONFECTIONERY INNOVATION**
Specialized Publications Ltd.
8 Grove Road
Burlington, Surrey
- CONSUMER REPORTS**
P.O. Box 2111
Mt. Vernon, NY 10550
- CONTEMPORARY DIGESTION**
P.O. Box 1113
Minneapolis, MN 55440
(612) 540-2311
- D**
- DAIRY & ICE CREAM FIELD**
777 Third Avenue
New York, NY 10017
(212) 679-1770
- DAIRY COUNCIL DIGEST**
8100 N. River Road
Mountain, IL 60110
(312) 434-1070
- DAIRY RECORD**
O'Hare Plaza
5125 E. River Road
Chicago, IL 60671
(312) 693-3200
- DAIRY RESEARCH DIGEST**
8160 N. River Road
Mountain, IL 60110
(312) 436-1070
- USDA DAIRY STATISTICS**
U.S. Dept. of Agriculture
Washington, DC 20250
(202) 691-8015
- DAIRY'S AGRICULTURAL REPORT**
8004 Manchester Road
St. Louis, MO 63104
- ZARCOCO REPORT**
Gordon Dr., P.O. Box 141
Totowa, NJ 07012
(201) 256-3050
- DAIRY SALES**
6300 N. West Ave
Barrington, IL 60010
(312) 576-1070
- DAIRY REVIEW**
644 River Avenue
New York, NY 10019
- E**
- FAST SERVICE**
777 Third Avenue
New York, NY 10017
(212) 696-3100
- USDA FATS & OILS STATISTICS**
U.S. Dept. of Agriculture
Washington, DC 20250
(202) 697-8044
- FDA CORNER**
Superintendent of Documents
Government Printing Office
Washington, DC 20402
- FEDERAL REGISTER**
General Services Admin.
Washington, DC 20400
(202) 523-5000
- FEDERAL TRADE COMMISSION NEWS**
Washington, DC 20540
(202) 523-1020
- FEST SEISEN ANSTALTUNG**
Industriegebiet von Hohen-
hausen AG, 7022 Leinfelden
Echterdingen 1, Postfach 1500
- FOOD SCIENTISTS INFORMATION FILE**
42 Gerald Street
London NW1 7LP ENGLAND
- FOOD & DRUG PACKAGING**
777 Third Avenue
New York, NY 10017
(212) 678-1770
- FOOD & NUTRITION**
U.S. Dept. of Agriculture
Washington, DC 20250
- FOOD ENGINEERING**
Chilton Way
Radnor, PA 19089
(215) 487-0300
- FOOD PLANT IDEAS**
731 Hennepin Avenue
Minneapolis, MN 55402
(612) 333-0471
- FOOD PACKAGING**
630 W. Michigan Avenue
Chicago, IL 60611
(312) 646-7020
- FOOD PROCESSING INDUSTRIES**
40 Rowling Green Lane
London EC1A 6NE ENGLAND
- FOOD PRODUCT DEVELOPMENT**
1 North Riverside Plaza
Chicago, IL 60606
(312) 344-1000
- FOOD PRODUCTION/MANAGEMENT**
2415 Maryland Avenue
Baltimore, MD 21210
(301) 697-1310
- FOOD SERVICE EQUIPMENT SPECIALIST**
278 St. Paul Street
Denver, CO 80206
(303) 398-0511
- FOOD SERVICE MARKETING**
2122 Potomac Avenue
Washington, DC 20002
(202) 249-3520
- FOOD TECHNOLOGY**
Suite 2120, 331 W. LaSalle St.
Chicago, IL 60601
(312) 733-0025
- FOOD TECHNOLOGY IN AUSTRALIA**
893 Elizabeth Street
Melbourne, 3047
- FOOD TRADE REVIEW**
26 High St., Green St., Green
Orpington, Kent SE6 6LA
- FOODS**
80 Fifth Avenue
New York, NY 10011
(212) 575-5000
- FOREIGN AGRICULTURAL ESCALOR**
USDA FOREIGN AGRICULTURAL SERVICE
Washington, DC 20250
- FOODS**
141 North Potomac Court
Chicago, IL 60611
- FREEDMAN'S 1974 ANALYTICAL CHEM**
Springer-Verlag New York Inc.
155 Fifth Avenue
New York, NY 10010
- FREEDMAN'S 1974 LIBRARY BULLETIN**
16 Ninth Avenue
New York, NY 10011
(212) 679-0100
- G**
- GRAVITY FLOWMETER**
100 Delawanna Avenue
Clifton, NJ 07014
(201) 346-0000
- H**
- HANSEN'S 1974 REVIEW**
Burlington Field
Wenton, WA 35162
- HANSEN'S 1974 CHEMICAL NEWS**
Verlag Schweizerische Chemie Acta
4000 Basel, Schweiz
- HANSEN'S 1974**
818 Broadway Avenue West
Cleveland, OH 44113
(216) 676-0300

198
 Tabla 10.

<p>INDIANA UNIV. BUSINESS DEPTORS Graduate School of Business Bloomington, IN 47401</p>	<p>J. DAIRY SCIENCE 113 N. 46th Champaign, IL 61820</p>	<p>NATIONAL POOP REVIEW USDA Washington, DC 20250</p>	<p>QUICK PRINTER POCUS 751 Third Avenue New York, NY 10017 (212) 606-4221</p>
<p>ISOC. SUBSTITUTES ISOC. PRODUCT RESEARCH & DEV. ISOC. PROCESS DESIGN & DEV.</p>	<p>J. FOOD SCIENCE Suite 1119, 221 N. LaSalle St. Chicago, IL 60601</p>	<p>NATIONAL PROFESSIONAL 15 W. Huron Street Chicago, IL 60610 (312) 666-3300</p>	<p>R</p>
<p>INDUSTRIAL MARKETING 708 Bush Street Chicago, IL 60611 (312) 649-5100</p>	<p>J. BRAIN CHEMICAL SOCIETY 91 Ashbury Professor Chandra RD, Calcutta- 700009</p>	<p>PAISSE 711 Hall, Press Bldg. Washington, DC 20004</p>	<p>RESEARCH MANAGEMENT 100 Park Avenue New York, NY 10017</p>
<p>INDUSTRIAL RESEARCH/DEVELOPMENT 665 Fifth Avenue New York, NY 10019 (212) 609-3545</p>	<p>J. HILL & POOP TECHNOLOGY P.O. Box 701 Annap, IA 50410</p>	<p>NEW SCIENTIST Stamford Street London E9 3LQ ENGLAND</p>	<p>RESEARCHER'S BUSINESS 611 Third Avenue New York, NY 10017 (212) 606-6000</p>
<p>INDUSTRIAL NEWS Executive Plaza 1131 Chestnut Avenue Cleveland, OH 44116</p>	<p>J. OF OBTAINING 2650 Rockville Pike Bethesda, MD 20810</p>	<p>NEW SCIENTIST Science Info Bldg., 281A P.O. Box 9141 Wellington, NEW ZEALAND</p>	<p>S</p>
<p>INDUSTRIAL DISTRIBUTION 633 Third Avenue New York, NY 10017 (212) 906-6000</p>	<p>J. ORGANIC CHEMIST. J. PHYSICAL CHEM.</p>	<p>THE RESEARCHER Violon Place Northbrook, IL 60062 (312) 406-0300</p>	<p>SCIENCE 1215 Massachusetts Ave., RM Washington, DC 20003</p>
<p>ITALIAN CHEMICAL JOURNAL 630 Progress Avenue Norwich, VT 05756</p>	<p>K</p>	<p>STATION NEWS 7011, Kelly Council 4200 N. River Road Gwynedd, PA 19060</p>	<p>SCRIPTURE AMERICA 415 Madison Avenue New York, NY 10017</p>
<p>J. AGRICULTURAL & FOOD CHEMISTRY J. AM. CHEMICAL SOCIETY J. AM. DISTRICT ASSN. 430 North Michigan Avenue Chicago, IL 60611</p>	<p>L</p>	<p>OFFICIAL GAZETTE U.S. Patent Office Box 9 Washington, DC 20531</p>	<p>SCIENCE WORLD INTERNATIONAL 5 N. Wacker Drive Chicago, IL 60601 (312) 371-6000</p>
<p>J. AN. CHEMISTS' SOCIETY 500 So. Sixth Street Champaign, IL 61820 (312) 350-2300</p>	<p>L</p>	<p>P</p>	<p>SPACE POOP 157 Third Avenue New York, NY 10017 (212) 606-3300</p>
<p>J. CHEMICAL SOCIETY COMM. COMMUNICATIONS GENERAL TRANSACTIONS I GENERAL TRANSACTIONS II PURE AND APPLIED CHEMISTRY QUANTITATIVE ANALYSIS The Chemical Society 21, Bedford Way, London WC1R 3EU</p>	<p>M</p>	<p>PACIFICAN ELECT 600 N. Michigan Avenue Chicago, IL 60611 (312) 616-9500</p>	<p>THE SPIRIT OF CHEMICAL INDUSTRY Ralph McElroy Dr (Dept) P.O. Box 7111 Austin, TX 78713</p>
<p>J. CHEMICAL SOCIETY COMM. COMMUNICATIONS GENERAL TRANSACTIONS I GENERAL TRANSACTIONS II PURE AND APPLIED CHEMISTRY QUANTITATIVE ANALYSIS The Chemical Society 21, Bedford Way, London WC1R 3EU</p>	<p>N</p>	<p>PACIFICAN REVIEW Street House Stamford House London, SE 1 9SL ENGLAND</p>	<p>USA TODAY & BUSINESS REPORT U.S. Dept. of Agriculture Washington, DC 20250</p>
<p>J. CHEMICAL SOCIETY COMM. COMMUNICATIONS GENERAL TRANSACTIONS I GENERAL TRANSACTIONS II PURE AND APPLIED CHEMISTRY QUANTITATIVE ANALYSIS The Chemical Society 21, Bedford Way, London WC1R 3EU</p>	<p>O</p>	<p>PAPERBOARD PACKAGING 777 Third Avenue New York, NY 10017 (212) 610-1770</p>	<p>USCAR JOURNAL P.O. Box 1698 New Orleans, LA 70176</p>
<p>J. CHEMICAL SOCIETY COMM. COMMUNICATIONS GENERAL TRANSACTIONS I GENERAL TRANSACTIONS II PURE AND APPLIED CHEMISTRY QUANTITATIVE ANALYSIS The Chemical Society 21, Bedford Way, London WC1R 3EU</p>	<p>P</p>	<p>POLYMERS, PAPOY & COLOR J. Polymer Science 21, Bedford Way, London WC1R 3EU</p>	<p>TELEPOOP 150 South Drive Hialeah, FL 33011 (312) 371-1030</p>
<p>J. CHEMICAL SOCIETY COMM. COMMUNICATIONS GENERAL TRANSACTIONS I GENERAL TRANSACTIONS II PURE AND APPLIED CHEMISTRY QUANTITATIVE ANALYSIS The Chemical Society 21, Bedford Way, London WC1R 3EU</p>	<p>Q</p>	<p>PROCEEDINGS OF THE AMERICAN CHEMICAL SOCIETY 157 Madison Lane Wolford Hill Elm St. W. P.O. Box 36078, Ft. Logan Denver, CO 80230 (303) 970-9100</p>	<p>THE SPIRIT OF CHEMICAL INDUSTRY Ralph McElroy Dr (Dept) P.O. Box 7111 Austin, TX 78713 (512) 371-6000</p>
<p>J. CHEMICAL SOCIETY COMM. COMMUNICATIONS GENERAL TRANSACTIONS I GENERAL TRANSACTIONS II PURE AND APPLIED CHEMISTRY QUANTITATIVE ANALYSIS The Chemical Society 21, Bedford Way, London WC1R 3EU</p>	<p>R</p>	<p>PRODUCT MANAGEMENT 118 W. 40th Street New York, NY 10016 (212) 963-6000</p>	<p>WALL STREET JOURNAL 25 Cortlandt Street New York, NY 10017 (212) 307-1030</p>
<p>J. CHEMICAL SOCIETY COMM. COMMUNICATIONS GENERAL TRANSACTIONS I GENERAL TRANSACTIONS II PURE AND APPLIED CHEMISTRY QUANTITATIVE ANALYSIS The Chemical Society 21, Bedford Way, London WC1R 3EU</p>	<p>S</p>	<p>PROFESSIONAL DISTRIBUTION 1120 Clay Street San Francisco, CA 94110 (415) 911-1001</p>	<p>WALL STREET JOURNAL 25 Cortlandt Street New York, NY 10017 (212) 307-1030</p>
<p>J. CHEMICAL SOCIETY COMM. COMMUNICATIONS GENERAL TRANSACTIONS I GENERAL TRANSACTIONS II PURE AND APPLIED CHEMISTRY QUANTITATIVE ANALYSIS The Chemical Society 21, Bedford Way, London WC1R 3EU</p>	<p>T</p>	<p>THE WASHINGTON REPORT One IBM Place, Suite 1000 Chicago, IL 60611</p>	<p>WALL STREET JOURNAL 25 Cortlandt Street New York, NY 10017 (212) 307-1030</p>
<p>J. CHEMICAL SOCIETY COMM. COMMUNICATIONS GENERAL TRANSACTIONS I GENERAL TRANSACTIONS II PURE AND APPLIED CHEMISTRY QUANTITATIVE ANALYSIS The Chemical Society 21, Bedford Way, London WC1R 3EU</p>	<p>U</p>	<p>THE AMERICAN CHEMICAL SOCIETY P.O. Box 3227 Columbus, OH 43210 (614) 631-7270</p>	<p>WALL STREET JOURNAL 25 Cortlandt Street New York, NY 10017 (212) 307-1030</p>

K & M Publications, Inc.

2000 Frankfort Avenue
 Louisville, KY 40206
 (602) 887-6726

Table 11-

JANUARY 1979

275	BEVERAGE	327	...By time
276	..Primary-alcoholic fermentations with subsequent and/or prior operations	328	...And heat responsive means
277	..Post-primary-alcoholic fermentation operations	329 A	...By heat responsive means
277.1	...Aging, refining and purifying	329 F	...Power operated carriage
277.2	...With agitating means	329 H1	...Relative movement, toast and support
278	..Hopping, wort-making or ante-primary alcoholic fermentation operations	330	...Of cooking fluid
279	..Infusors	331	...Of heat or heater
280	...Automatic control	332	...By time
281	...Of heat	333	...And heat responsive means
282	...And infusive contact	334	...Of material
283	...Of infusive contact	335	...By time
284	..Convertible	336	...Egg boiler or deep fat fryer type
285	..With signal, indicator or observation means	337	..Intercontrol or safety control
286	..With prior handling or treating (e.g., roasting or grinding)	338	...Of heat and material
287	..With agitating or compacting	339	..Diverse cruser types
288	..With cooking or heating means	340	..Convertible
289 F	..With infusive material feeding and/or discharging	341	..With observation means
289 TType	342	..With signal, indicator or tester
289 DDrum brewer	343	..Gauge or gauge markings
289 PPlate brewer	344	..Alarms
290Combined	345	..With basting or solids applying means
291	..Plural infusors	346	..Liquid elevating means
292	..Pressure-vacuum or reflex type	347	..Condensing or self basting
293	..Steamer or condenser type	348	..With stirring
294	..With additional liquid supply means	349	..With material pressing means (e.g., ham boilers)
295	..Cartridge type	350	..Band or binder type
296	..Invertible type	351	..Spring biased
297	..Plunger type	352	..With other treating or handling of material
298	..Plural bed or filter type	353	..Changing form or shape
299	..With infusive rate or interval control means	354	...Ring or hollow article (e.g., dough-nut)
300	..With liquid supply or directing means	355	..Subsequent treating or handling
301	...Liquic trap	356	...Receptacle filling or closing
302 F	...Force feed infuser	357	..Combined
302 C	...Centrifugal	358	..Electric type
302 FP	...Flexible built	359	..Filled receptacle type
302 P	...Piston	360	..With conveyor
303	...Underfeed	361	...Successive treating zones or units
304	...Gravity feed infuser	362	...Single endless conveyor
305	...With supply regulator	363	...Variable length of path
306	...Drip chamber type	364	...Rollway type
307	...With force feed supply	365	...Helical type
308	...Recycling or re-percolating	366	...Valved receptacle inlet or outlet
309	...Selective supply	367	..Plural treating units or zones
310	...Fountain type	368	...Fluid interchange
311	...With overflow	369	..With hold-down or presser
312	...With distributor	370	..Plural treating fluids
313	...Fountain type	371	..Movable retort or support
314	...With distributor	372	..Opposed heated mold or surface type (e.g., waffle iron)
315	...Plural compartment	373	..With feeding, conveying and/or discharging
316	...Inner foraminous receptacle	374	..Plural units
317	...Movable or adjustable	375	..With drip or waste receptor, director or trimmer
318	...Vertical	376	..Detachable or convertible surface
319	...Float	377	..Movable supported surfaces
320	...Teatle type	378	..Electric feature
321	...Suspended	379	..Adjustable separator
322	..Infusing receptacles	380	..Movable connected mold sections
323.1	..With gas treating means	381	...Composite article forming or receiving
323.2	..Carbonic acid and flavoring material	382	...Hollow article forming or receiving
323.3	..Hot beverage means	383	...Edible container
323.4	CEREAL-PUFFING	384	...Flongate article forming or receiving
323.5	..Corn-popper type	385	..Slice toaster or toaster (e.g., grid types)
323.6	..Corn control	386	..With conveyor
323.7	..Automatic control or time means	387	...With magazine supply
323.8	..With addition of flavoring material	388	..With marking or uniform coloring
323.9	..With feeding, conveying or discharging	389	..Cupped heater type
323.11	...Separating discharge	390	...Movable or adjustable heater
323.12	WIGGLE-MAKING	391	...Movable or adjustable carrier or grid
324	COOKING	392	...Removably guided
325	..Automatic control		
326	..Of heat and material		

	COOKING		
	..Slice toaster or broiler (e.g., grid type)	450.2	..Means forming or reshaping plural sheets or webs
393	..Movably or adjustably supported carrier or grid	450.3	..Pie machine
394	...Hand-held type	450.4	..Means assembling preforms into a sandwich
395	...With turning feature	450.5	..Manually actuated
396	...Interchangeable position type	450.6	..Shell forming means and filling means
397	...Rotary invertible	450.7	..Means feeding diverse center material
398	...Displaceable pivot	450.8	..Puncturing injector
399	...Removably guided	451	ELECTRIC, RADIANT OR VIBRATIONAL TREATING MEANS
400	..With drip or crust receiving means	452	MECHANICAL, FLUID OR HEAT TREATMENT OF DAIRY FOOD
401	..With heat distributor, baffle or enclosure	453	..With temperature or atmosphere modification
402	..Hinged or separable grids	454	..By vacuum
403	..Roller or deep fat fryer type	455	..By lowering temperature
404	..With conveyor	456	..With isolation of a watery constituent
405	...For buoyant material	457	..Including roller-press and drain
406	...Fluid current	458	..By reticulated member
407	..With feeding and/or discharging	459	..With prior mechanical treatment (e.g., churning)
408	..With crust or sediment segregating or handling	460	..By actuated surface
409	..With turning, agitating or inverting	461	..Including plural, relatively movable surfaces
410	..Elevated, steaming or draining position	462	...Plural revolving surfaces having parallel axes
411	...Unilaterally supported	463Planetary surfaces
412	...Beyonet type support	464	..Including rolling surface
413	...Rim engaging support	465	..And reticulated member
414	...Ball or flexibly suspended	466	..Including revolving surface
415	...Bottom resting support	467	SUBJECTING FOOD TO AN ENCLOSED MODIFIED ATMOSPHERE
416	..Plural food support	468	..Automatic control or time means
417	..Superposed or steaming	469	..With removal of solid foreign matter
418	..Bottom resting support	470	..With sequential heating and cooling
419	..Spit or impaling type	471	..In gravity-feed enclosure
420	..With conveyor	472	..Vacuum-producing means
421 R	..Movably or adjustably supported	473	..Including means to influence movement of gas within enclosure
421 A	...Hand held	474	..By forcing gas to circulate
421 H	...Horizontal axis	475	..By plural means
421 MHHorizontally adjustable	476	...Rotary pump
421 MVVertically adjustable	477	..With means to move food
421 M	...Heat actuated motor	478	...Non-rectilinear movement
421 P	...Planetary	479	...Circular movement of food support
421 V	...Temperature	480	..By movable cupper
422	...Non-horizontal axis	481	..By static deflector (e.g., shoe)
423	..Imperforate sheet or griddle type	482	..With separate support for fuse-producing material
424	..With feeding, discharging and/or movably supporting	483	NON-COOKING HEAT TREATMENT OF FOOD
425	...Pivoted section	484	COMBINED
426	..Drip segregating, receiving or directing	485	MEANS TO TREAT FOOD
427	..Confining, conforming or molding support	486	..Automatic control or time means
430	..Movably mounted	487	..Regulating amount of liquid applied to food
431	..Mold with dynamic scoring or severing means	488	..Of grain flow
432	..Dipping form	489	..By food
433	..Mold for forming sheet material, e.g., pie crust	490	...Core-pit detector
439	...Including pie rim clamp or guard	491	...To adjust or position tool
439	..Press-couple mold	492	..By safety means
439	..Shaping core mold	493	..With condition-indicator
440	..For ball or egg shaped article	494	..By stuffing or applying particulate material
441	..For elongate or sausage shaped article	495	..By isolating a fluid constituent
442	..For ring shaped or hollow article	496	..By separating liquids having distinct characteristics
443 R	..With conveyor or movably supported	497	...Separating egg-white from yolk
443 C	...Conveyor	498	...And removing shell
444	..With drip segregating, receiving or directing	499By receptacle separating one egg-yolk from one egg-white
445	..Channelled gridiron	500Having means to pivotally move receptacle
446	..Subjacent receptacle or director	501	..By a rotary food-entering member
447	..With heat distributor	502	...With axial actuation
448	..Plural food support	503	...With a rotating foraminous separator
449	..Collapsible, expandible or sectional support	504	...With coating food-holder
450	..Forminous support	505	...Manually actuated
450.1	EDIBLE LAMINATED PRODUCT MAKING APPARATUS		

JANUARY 1979

MEANS TO TREAT FOOD:			
506	..By isolating a fluid constituent	561With rotating disc or cylinder
507	..By static food-entering member	567	..Separating one external portion from the remaining food
508	...And means to move food to member	568	...Removing shell
509	...And foraminous separator	569	...With sorting
510	...With cutting	570By fluid
511By comminuting	571By sudden-impact
512And a centrifugal extractor	572By means to ret. lock and actuate separating means according to shell size
513With handling means	573Including pawl and ratchet lock means
514With foraminous separator adjacent comminutor	574By rotating separating means
515	..Recovery of propagative seed	575Relative movement between adjacent irregular surfaces
516	..Internal severing by flexible tool or yieldable tool support	576Disc or saw separating means
517	..By applying fluid	577By tapered beveling member
518	..With cooling	578Bleed away from shell-contacting position
519	..By disjoining hull from grain	579With adjustment of a separating member
520	..By preventing grain against surface	580With discharge feature
521	...Plural hulling zones	581By relatively movable shell contacting means
522Including coating, relatively retaking imperforated surfaces	582With means to restrain food prior to or during shell-breaking
523Having plural, rotary, multi-perforated surfaces	583With means to faster approach to support
524With means to vary spacing between hulling surfaces	584	...Removing shell
525	..And varying flow of grain	585By pinching roller
526Directing gas adjacent hulling zone	586By resilient conduit
527Internally and externally of hulling zone	587By gripper means
528By valved gas passages	588By paring tool
529With screen to separate products	589And means to move food past stationary or vibrating tool
530Interrelated drive means for huller and gas-move	590Adjustably spaced tool
531Gas-cover integral with huller	591Plural tool means
532Gas-cover coaxially separated from huller	592With rotating means
533	..By injecting needle	593Tool rotates about its own axis
534	..With means to move needle or work	594With means to hold and rotate food
535	..Particular liquid	595And means to translate food past tool
536	..Brine	596Cutter has arcuate path around food
537	..Water	597Tool pivots transversely or reciprocating carrier
538	..Subdividing into plural products	598Tool pivots in plane perpendicular to food axis
539	..Separating one internal portion from another	599Tool arm pivots on rotatable carrier
540Removing external portion	600	...Grain hulling
541Sizing	601With means to segregate alternate material
542By paring	602By hulling means
543And removing cylindrical core	603Moving perforated surface
544And slicing	604With non-perforated hulling surface area
545Removing cylindrical core	605Cylindrical or torical perforated enclosure
546And slicing	606With axially extending non-perforated hulling portion
547By cutting stem-end or blossom-end	607With additional hulling surface characteristic of structure
548Removing core-pit	608Including a rotating, axially hulling element
549By separator moving with moving food (e.g., flying)	609With mechanism to feed or discharge material
550And orienting core-pit axis relative to separator	610Integral with moving hulling member
551By irregularity in outer surface of food	611With discharge member
552By gripping and twisting	612By plural hulling member
553Severing and pitting simultaneously	613With screen
554By arcuate cutter separating pit	614Partially spaced member
555By removing severed portion from immobilized pit	615With internal partition
556By forcing pit	616By end-to-end rotating surface
557Through orifice	617By rotating surface
558By plural impaling means	618Adjustably or yieldably mounted hulling surface
559By parallel, cooperating cylinders, one resilient, one impaling		
560By incision-type-punch and die		
561And food handling means		
562Apertured, orbitally traveling, handling means		
563By pitting severed face		
564Severing followed by pitting		
565By arcuate cutter or gripping means		
By forcing flesh or pit through opening		

MEANS TO TREAT FOOD

- ..Subdividing into plural products
- ..Separating one external portion from the remaining food
 - ...Removing skin
 -Grain hulling
 -By rotating surface
 -Adjustably or yieldably mounted hulling surface
- 619Including a screw-threaded mounting
- 520Deformable hulling surface
- 521With additional rotating surface
- 522Radial hulling surface
- 523By abrading or resilient separating means
- 524Two elements move at different speeds
- 525Adjacent separating elements
- 526Including brush means
- 527With rotating container
- 528Relatively moving adjacent surfaces
- 529Including tumbling means
- 530Having a container which rotates, or has internal rotating abrading
- 631Vertical container with rotating bottom
- 632With agitator or flow control means
- 633Having irregularly shaped bottom
- 634With food deflector
- 635Removing stem-end or blossom-end
- 636Including blossom-end
- 637Stemming
- 638And cluster breaking
- 639By means adjacent apertured handling means
- 640By rollers
- 641By relative motion of irregularly shaped element
- 642By penetrating cutter
- 643With conveyor and positioning means
- 644 INCLUDING MEANS TO PERMIT INVERSION OF FOOD
- 645 SHIELD OF SPACING ELEMENT
- 646 R MISCELLANEOUS
- 646 S ..Silos
- 646 C ..Container
- 646 LS ..Liquid-solid

DIGESTS

- DIG 1 Antioxidants
- DIG 2 Ion exchange
- DIG 3 Space foods
- DIG 4 Agglomeration
- DIG 5 Cooking
- DIG 6 Meat tenderization
- DIG 7 Emulsions
- DIG 8 Fruits and vegetables
- DIG 9 Milk
- DIG 10 Temperature responsive
- DIG 11 Conductivity control
- DIG 12 Supersonic
- DIG 13 Electrical deposition
- DIG 14 Induction heating
- DIG 15 Pie pans

Table 11.

CLASS 406 FOOD OF ANIMAL OR HUMAN PROCESSES, COMPOSITIONAL AND PRODUCTS		47-1	
		JANUARY 1979	
1	BAIT, ATTRACTANT, OR PROCESS OF PREPARATION	42	..Including addition of enzyme, enzyme producing material, or microorganism
2	TREATMENT OF LIVE ANIMAL	43	...Including addition of bacterial culture
3	NORMALLY NONINGESTIBLE CHEWABLE MATERIAL OR PROCESS OF PREPARATION	44	.Of isolated seed, bean or nut, or material derived therefrom
4	..Low-adhesive type	45	..Coffee or cocoa, e.g., coffee extract, etc.
5	..Packaged, structurally defined, or crated	46	..Legume
6	..Containing addition type polymer	47	.Of whole egg or yolk
7	FERMENTATION PROCESSES	48	.Of isolated carbohydrate
8	..In package	49	.Of plant or plant derived material
9	..In presence of biocide or biocida	50	..With pectase enzyme
10	..With glucose oxidase	51	..Preparation of or treatment of fruit or vegetable juice or water soluble extract other than tea
11	..Alcoholic beverage production .. treatment to result in alcoholic beverage	52	..With added enzyme material or microorganism
12	..Addition of enzyme containing material to alcohol containing beverage to stabilize, purify, or prevent turbidity formation	53	...Animal feed
13	..Multiple different fermentations	54	..Preparation of animal feed
14	..Including removal of alcohol from fermented substrate or fermentation of de-alcoholized substrate	55	..Material in animal or feed derived
15	..Of fruit or fruit material	56	..With added enzyme, or added enzyme producing material, or microorganism
16	..Of malt wort	57	...Treatment or preparation of casing
17	..Preparation of vinegar	58	...Injection or pressure treatment
18	..Of farinaceous cereal or cereal material	59	...Material is constituted, ground, or in finely divided form
19	..Preparing or treating a hydrated wheat flour system containing Saccharomyces cerevisiae involving the combining of diverse material, or using permanent additive	60	.Of or with yeast or mold
20	...Including additional enzyme, enzyme producing material, or microorganism	61	..OSMOTIC FERMENT CONTAINING PRODUCT, OR LIVE MICROORGANISM CONTAINING PRODUCT OR ONGOING FERMENTING PRODUCT, PROCESS OF PREPARATION OR TREATMENT THEREOF
21	...Including plant tissue other than wheat derived	62	..Yeast containing
22	...Peroxide	63	..Proteolytic enzyme containing, e.g., papain, ficin, bromelic, trypsin, pepsin, rennin, etc.
23	...Amino acid, separated peptide linkage or derivative	64	..Malt, malt extract, or diastatic enzyme
24	...Carbonyl containing ester other than triglyceride	65	POTABLE WATER OR ICE COMPOSITIONS OR PROCESSES OF PREPARING SAME
25	...Carboxylic acid or salt thereof, e.g., vinegar, etc.	66	..Having incorporated gas
26	...Inorganic compound containing other than NaCl	67	ICE COATING AND COATING PRODUCT CONTAINING NON-PHOSPHOROUS NITROGEN SOURCE CONVERTIBLE TO AVAILABLE NITROGEN OR PROCESS OF PREPARATION
27	..Treating a hydrated wheat flour system containing Saccharomyces cerevisiae	68	PRODUCT FOR PROMOTING THE EFFECT OF AN ALIMENTARY CANAL MICROORGANISM
28	..Fermentation of cereal malt, or of cereal by malting, or treating cereal with amylolytic or diastatic enzyme	69	PRODUCT WITH ADDED VITAMIN OR DERIVATIVE THEREOF FOR FORTIFICATION
29	...Preparation of beverage, beverage mash, or beverage wort	70	..Vitamin A or I
30	...Movement of fermenting substrate through successive fermenting zones	71	PRODUCT WITH ADDED PLURAL INORGANIC MINERAL OR ELEMENT FORTIFICATION
31	..Of bran, husk, or by-product, e.g., distillers residue, etc.	72	PRODUCT HAVING SAFETY FEATURE IN USE
32	..Egg white per se, gelatin, collagen or blood	73	FRAGILE FOOD HAVING DEFINED SCORE LINE OR WEARMENT POSITION
33	..Isolated triglyceride other than milk derived	74	FORAMINUS MATERIAL, INERTIAL TYPE, OR FORAMINUS CONTAINER THEREOF
34	..Of milk or milk product	75	..Having diverse soluble or dispersible material
35	..With lipase	76	..Multiple compartment
36	..Preparation or treatment of cheese curd or cheese	77	..Having flow compeller means, e.g., compressor, etc.
37	...With fungi or yeast	78	..Tapered gathered closure
38	...Treatment of curd with ferment material	79	..Having defined support or handle means
39	...Including addition of acid or acidic material	80	..Nontipid tapered type
40	...Including addition to, or treatment of milk prior to fermentation	81	..Chemically defined infuser material
41	..Treatment of whey	82	PRODUCT WITH DRINKING TUBE
		83	CUP HAVING SOLUBLE CHANGE THEREIN
		84	PRODUCT WITH DEFINED INDICATING MEANS, E.G., INDICIA, ETC.
		85	..Temperature responsive
		86	SURFACE COATED FOOD OR FEEDING MATERIAL
		87	..Having inedible feature
		88	..Stick feature
		89	..Animal meat derived component
		90	
		91	
		92	

426-2

CLASS 400 FOODS OF EDIBLE MATERIALS PROCESSED, COMBINATION AND PRODUCTS

JANUARY 1973

	SURFACE COATED, FLUID ENCAPSULATED, LAMINATED EDIBLE COMPOSITE OF SELF-SUSTAINING DISSIMILAR EDIBLE MATERIAL	184			
	..Isolated whole seed, bean or nut, or material derived therefrom	231			PRODUCT IS ENCLOSED OR CONJUGATED, MACHINING, TIGHTING, OR CONTROLLING BY IMAGINATE MEANS
93	..Dough or batter type	232			..Involving packaged product or preparation thereof
94	..Containing frozen material	233			..Preparing solid product in final form by heating
95	..Dry (flour, dry granular, or dry particulate material)	234			TREATMENT OF PACKAGED PRODUCT BY ELECTRICAL OR WAVE ENERGY
96	..Having mineral or inorganic substrate	235			APPLICATION OF A GAS, VAPOR, SMOKE OR VAPOR TO A FOOD MATERIAL UNDER THE INFLUENCE OF ELECTRICAL OR WAVE ENERGY
97	..Encapsulated, or coated (triglyceride material)	236			INVOLVING TREATMENT OF A GAS BY ELECTRICAL OR WAVE ENERGY AND SUBSEQUENT CONTACT OF SAID TREATED GAS WITH A FOOD MATERIAL
98	..Triglyceride material film former	237			DIRECT APPLICATION OF ELECTRICAL OR WAVE ENERGY TO FOOD MATERIAL
99	..Frozen material	238			..Involving wave energy of the static or pulsating type
100	..Ice cream type	239			..Movement of material by an applied electrostatic force, e.g., electroanalysis, etc.
101	..Readily identifiable fruit or vegetable derived	240			..Involving ionizing radiation, e.g., beta rays, gamma rays, x-rays, etc.
102	..Layer of carbohydrate containing IMITATED, SIMULATED, ORNAMENTAL, THREE-DIMENSIONAL PRODUCT OF CONFECTIONARY PRODUCT HAVING CHILD-UNLIMITED UTILITY	241			..Heating by electromagnetic wave
103	MEAT FILLED CASING, SAUSAGE TYPE	242			..Product dry in final form
104	PACKAGED OR WRAPPED PRODUCT	243			..To cook
105	..Having specific electrical or wave energy feature	244			..Involving dielectric heating or passage of electric current through food material
106	..Multiple discrete packages containing same material	245			..Including step of shaping in mold to form final desired configuration
107	..Having heat exchange material	246			..Material treated is wet
108	..Having package attached support means	247			..Material treated is fluted
109	..Having leaching feature to increase or decrease package dimension or having packaging structure concentrated with fluid expansion	248			..Treatment with ultraviolet or visible light
110	..Having member oriented diverse utility	249			PREPARATION OF PROZIM OR SHAPED PRODUCT WHEREIN THE PRODUCT IS OF VARIOUS INTERNAL FORMS, E.G., VARIATED, ETC.
111	..For cooking or heating food	250			..ADDITION OF DYE OR PIGMENT, INCLUDING OPTICAL BRIGHTENERS
112	..Web, type	251			..To whole cut or leaf
113	..For dispensing or serving	252			..To whole citrus fruit
114	..Aerobic, type	253			..SHOWING NATURAL COLOR BY CHEMICAL REACTION, I.E.G., DEFACTORING, ETC.
115	..Bottle, type	254			..With preliminary color removal treatment with acid, base or salt
116	..Packaging structure cooperating with food generator for	255			..In plural steps with diverse color removers
117	..Having non-pile member to segregate all units of multistage food product	256			..Including pressure application or desired movement of material during color removal
118	..Liveable food	257			..By organic color removers
119	..Clapped multiplexer unit, i.e., shingled	258			..Peroxy organic compound
120	..Having destructive type opening along scored or perforated line	259			..By sulfur compound
121	..Having destructive type opening utilizing tearing apparatus	260			..By nitrogen compound
122	..Package containing separate separated or insulated interior inedible solid material	261			..By heavy metal compound or cyanide
123	..Food surface coated with peelable or ate peelable nonedible film former	262			..PRESIDENTIAL OR MODIFYING ACTION BY USE OF CATALYST ACIDITY
124	..Three or more layered diverse packaging materials having at least one metal layer	263			..Utilizing porous medium
125	..Three or more layered packaging material	264			..Red heme, i.e., meat pigment
126	..Packaged product in dough or batter or mix therefor	265			..Additive is organic compound
127	..Packaged product in animal flesh	266			..Including nitrogen nitrogen compound
128	..Packaged product in lactical derived material	267			..Additive containing calcium
129	..Packaged product in animal flesh	268			..Additive is of certain organic compound of same structure
130	..Packaged product in lactical derived material	269			..With or without sulfur
131	..Packaged product in animal flesh	270			..Food derived from containing other than lactate
132	..Packaged product in lactical derived material	271			..INFLUENCING FOR EXCHANGE, REDUCING OF CHELATING MATERIAL
133	..Packaged product in animal flesh	272			..ADHESION OF FOOD BY A FACE SUPPLIED CONSTITUENT OTHER THAN A FAT PRODUCT
134	..Packaged product in lactical derived material	273			..COATING OF MEATY FOOD OTHER THAN ANIMAL FIBER BY A FACE SUPPLIED CONSTITUENT
135	..Packaged product in animal flesh				
136	..Packaged product in lactical derived material				
137	..Packaged product in animal flesh				
138	..Packaged product in lactical derived material				
139	..Packaged product in animal flesh				
140	..Packaged product in lactical derived material				
141	..Packaged product in animal flesh				
142	..Packaged product in lactical derived material				
143	..Packaged product in animal flesh				

CLASS 200. FOOD OR DRINK MATERIAL: PROCESSES, COMPOSITIONS AND PRODUCTS

47E-3

JANUARY 1979

274	ASSEMBLING PLURAL EDIBLE PREFORMS HAVING EXTRANEIOUS BINDER, RELEASE AGENT OR DIVERSE FOOD INTERPOSED BETWEEN PREFORMS	316 317 318	..Including packaging of contacted food or treatment of material in package ..Lacteal material ..Applied material contains a halogen atom
275	.Dough is preform		
276	SHAPING BY EXTRUDING INTO CHEMICALLY REACTIVE FLUID	319	..Applied material contains nitrogen compound or contains sulfur atom
277	.Forming edible packaging material, e.g., casing, etc.	320	..Applied material is biocidal or disinfecting
278	NONTRANSITORY CHEMICAL ADDITION TO EDIBLE ANIMAL DERIVED PACKAGING MATERIAL	321	INHIBITING CHEMICAL OR PHYSICAL CHANGE OF FOOD BY CONTACT WITH A CHANGE INHIBITING CHEMICAL AGENT OTHER THAN AN ANTIOXYGEN AGENT
279	CREATING CAVITY BY DISPLACEMENT OF MOLD-HELD FLUENT OR PLASTIC EDIBLE, AND FILLING FORMED CAVITY WITH DIVERSE EDIBLE	322 323	..Treatment with heavy metal or compound thereof ..Chemical agent is impregnated in or coated on nonedible material
280	.Cavity formed by shape of inedible external mold member	324	..Including step of packaging
281	INTERNAL APPLICATION OF NONTRANSITORY FLUENT MATERIAL TO SOLID EDIBLE BY INJECTING, ARTIFICIAL PORE FORMATION OR EXTERNAL PRESSURE	325 326	..Subsequent heat treatment of package ..With biocidal or disinfecting chemical agent
282	FILLING CAVITY IN EDIBLE SOLID PREFORM WITH EDIBLE MATERIAL	327	..Including step of lowering temperature to or below 32 degrees F. or treatment at or below 32 degrees F.
283	.Dough type preform		
284	.Preform is tubular	329	..Foam stabilization or inhibiting foaming or pushing or inhibiting the decomposition of a foamed product
285	BUILDING UP UNITS FROM DIVERSE EDIBLE PARTICULATE MATERIAL TO FORM DRY PRODUCT, E.G., AGGLOMERATING, TABLETING, ETC.	330 330.1 330.2 330.3 330.4 330.5 330.6	..Treating liquid material ..Egg material is basic ingredient ..Lacteal material is basic ingredient ..Beverage or beverage concentrate ..Alcohol containing ..Fruit and vegetable juice ..Triglyceridic oil is basic ingredient ..Animal flesh, citrus fruit, bean or cereal seed material
286	REMOVAL OF PESTICIDAL RESIDUE	331	..Animal flesh
287	INVOLVING REMOVAL OF EXTERIOR PORTION ONLY OF PLANT MATERIAL BY CHEMICAL ADDITION	332 333 334 335 336	..Citrus fruit ..Lacteal derived containing ..Biocidal or disinfecting chemical agent
288	.Material is nut or seed		
289	APPLYING DIVERSE EDIBLE PARTICULATE SOLID TO COAT OR IMPREGNATE A SOLID CORE, I.E., SURFACE COATING OR IMPREGNATION	337 338 339 340 341	RENOVATING BUTTER PRODUCTS PER SE, OR PROCESSES OF PREPARING OR TREATING COMPOSITIONS INVOLVING CHEMICAL REACTION BY ADDITION, COMBINING DIVERSE FOOD MATERIAL, OR PERMANENT ADDITIVE
290	..Including subsequent liquefaction of particulate solid	532	..With biocide or biostat
291	..Liquid surface coating subsequent to application of particulate solid	533	..Reaction flavor per se, or containing reaction flavor improver of unknown or undefined chemical constitution
292	..Sequentially applied particulate solid		
293	..Including surface coating with liquid or plastic	534	..Flavor per se, or containing flavor or flavor improver of identifiable organic chemical constitution
294	..Suspension of particulate solid in gaseous medium		
295	..Embedding, rolling or tumbling of particulate solid in core	535 536 537 538 539	..Sulfur containing ..Heterocyclic ..Hetero-N-atom ..Carbocyclic ..Bleach per se or composition, containing base
296	..Subsequent cooking		
297	COATING OR SPREADING PLASTIC ON AN EDIBLE PREFORM AND SUBSEQUENTLY SHAPING THE PREFORM	540	..Specific dye or pigment per se or compositions containing base
298	TREATING UNSHELLED EGG		
299	..Removal or puncture of shell	541	..Containing antioxidant or anticulant per se
300	..By fluent material		
301	..Material is uncinous	542	..Of plant or animal matter of unknown chemical structure
302	SURFACE COATING OF A SOLID FOOD WITH A LIQUID	543 544 545 546	...Cereal ...Organic active chemical containing ...Heterocyclic atom containing ...Composed solely of carbon, hydrogen, oxygen, and salts thereof ...Phosphorus or sulfur ...Mortcarbohydrate sweetener or composition containing rare ..Basic ingredient is starch based batter, dough product, etc. ..Noncereal base ..Having chemical gas producer
303	..Plural distinct steps of coating		
304	..By same composition		
305	..Including subsequent specified treatment of coating	547	
306	..By chocolate or Theobroma cacao derived		
307	..By application of molten material		
308	..Of natural shell or rind		
309	..Of whole isolated seed or bean		
310	..Preserving		
311	INCLUDING VITAMIN PROCESSING		
312	CONTACTING FOOD IN LIQUID OR SOLID STATE WITH EXTERIORLY PRODUCED GAS	548 549	
313	..Gas is hydrogen, e.g., hydrogenation, etc.		
314	..Applied material formed by combustion or is product of combustion	550	
315	..Animal flesh material	551	

CLASS AND FORM OF LIQUID MATERIAL ADMITTED TO WHOLESALE AND
 RETAIL

JANUARY 1976

CLASS AND FORM OF LIQUID MATERIAL ADMITTED TO WHOLESALE AND RETAIL	CLASS AND FORM OF LIQUID MATERIAL ADMITTED TO WHOLESALE AND RETAIL	CLASS AND FORM OF LIQUID MATERIAL ADMITTED TO WHOLESALE AND RETAIL
PRODUCTS HERETOFORE LISTED IN PREPARING OR TREATING COMPOSITIONS INVOLVING CHEMICAL REACTIONS AT ADDITION, COMBINING DIVERSE FOOD MATERIAL, OR PEPPERMINT ADDITIVE	607	..Fluid, formulated added hard stock containing type, e.g., fluid softening, etc.
..Basic ingredient is starch based batter, dough product, etc.	607	..Mixed formulated triglycerides per se, e.g., margarine oil, hard butter, etc.
..Having chemical gas producer	608	..Animal derived triglyceride material as sole triglyceride, e.g., lard, etc.
552 ..Butter type	609	..Particulate or emulsion composition, e.g., par grease, etc.
553Triglyceride material containing	610	..With defined preservative, e.g., crystallization inhibitor, etc.
554Dry mix	611	..Having ester other than triglyceride carbonylic
555 ..Dry mix	612	..Liquids
556 ..Pastry type	613	..Having lacteal or egg ingredient or sugar or flavor
557 ..Alimentary paste	614	..Fruity egg is basic ingredient
558 ..Egg containing	615	..Plant material is basic ingredient other than extract, starch or protein
559 ..Puffed	616	..Citrus derived
560 ..Flavors, chips, filaments, sheets, or pellets	617	..Coconut containing
561 ..Gas or gas generating agent per se	618	..Fereal material is basic ingredient
562 ..Packing powder	619	..Breakfast type
563 ..Phosphorus containing	620Ready to eat
564 ..Foam or foamable type	621Flake or puffed
565 ..Frozen	622	..Flour or meal type
566 ...Containing carboxylic acid ester other than a triglyceridic ester	623	..Animal food
567 ...Containing carbohydrate other than sugar	624Distiller's or brewer's residue
568 ..Egg derived	625	..Puffed or flaked
569 ..Beverage or mix	626	..Acid or base treatment
570 ..Dairy cream or topping	627	..Single source
571 ..Marshmallow or chiffon	628	..Cream style vegetable
572 ..Cream filler, fondant, frosting, icing or confection	629	..Bean, seed or nut product
573 ..Cells or gelatin composition	630	..Animal feed
574 ..Meat, meat extracts, or meat analog	631	..Cocoa
575 ..Seaweed type	632	..But, including peanut
576 ..Gelatin or derivatives	633	..In butter form
577 ..Pectin	634	..Legume
578 ..Starch or derivatives in gel former	635	..Animal food
579 ..Juddings	636	..Grasses or straw
580 ..Basic ingredient lacteal derived other than butter substitute in emulsion form	637	..Potato
581 ..Butter is the basic ingredient	638	..Spice, herb, or condiment thereof
582 ..Cheese or cheese type product	639	..With added sugar
583 ..Buttermilk, yogurt, sour cream, whey	640	..Dried
584 ..Containing cocoa or flavored beverage	641	..Animal derived material is an ingredient other than extract or protein
585 ..Containing fat or oil other than lacteal derived	642	..Shroud effecting treatment
586 ..Cream or butterfat	643	..Seafood
587 ..Liquid condensed or evaporated milk	644	..Poultry
588 ..Powdered milk	645	..Single source
589 ..Soup, sauce, gravy or base	646	..Scrumpled
590 ..Beverage or beverage concentrate	647	..Blood containing
591 ..Dry effervescent	648	..Nutritional or dietetic supplement, including table salt
592 ..Alcohol containing	649	..Sodium chloride or substitute thereof
593 ..Chocolate or cocoa	650	..Flavor or flavor adjunct, acidulant or condiment
594 ..Coffee and substitutes therefor	651	..Oleoresin or essential oil
595 ..Whole or ground, including additive other than est-erivative type	652	..For use with meat, poultry or seafood
596 ..Coffee substitute	653	..For use with batter, dough or fried foods
597 ..Tea and substitutes therefor	654	..Stabilizing or preservative agent or emulsifier other than organophosphalide
598 ..Fruit, nut or seed type	655	..Extract
599 ..Fruit and vegetable juice	656	..Fruiter, amino acid, or yeast containing
600 ..Non derived ingredient, including hopping of wort	657	..From rhizoma
601 ..Fat or oil is basic ingredient other than butter in emulsion form	658	..Carbonate containing
602 ..Aqueous emulsion	659	..Sorbate, sucrose, lactose or fructose
603 ..Butter substitute, e.g., margarine, etc.	660	..Confection
604 ..Having emulsifier or stabilizing agent, e.g., lecithin, or stabilizing agent, etc.	661	..Carbohydrate is starch
605 ..Egg containing, e.g., mayonnaise, etc.	662	..Substituted

663	PREPARING OR TREATING LACTEAL BUTTER OR LACTEAL BUTTER SUBSTITUTE	419	..Natural plant material:
664	..Lacteal butter	420	..Treating or preparing food material having nonedible features in final product, e.g., interleaving, etc.
665	PROCESSES		..Wherein features in rigid handle member
666	..Applying indicia or ornamentation, or the treatment of article having indicia or ornamentation	421	..Treatment of liquid with nonaqueous material other than water per se
667	..Freeze drying or freeze concentrating	422	..Inorganic silicon containing material, e.g., clay, etc.
668	..Product is solid in final form	423	..Liquid contact to effect a separation
669	..Separating volatile essence and combining the separated volatile essence with a food material	424	..Extraction utilizing liquid as extracting medium
670	..Volatile essence derived from a liquid	425	..Perceiving water from solid using nonglyceridic liquid
671	..Combining material from single source without a gravimetric separation step of the different materials	426	..Removing caffeine or tannin
672	..Per se removal of food product from mold, container or receptacle	427	..Utilizing organic liquid
673	..Preparing or treating food having diverse utility	428	..Liquid is organic
674	..Dough or batter product, e.g., pie crust, etc.	429	..Of tissue containing seed or bean material
675	..Packaging or treatment of packaged product	430	..Liquid is aqueous
676	..Involving temperature 32 degrees F. or less	431	..Coffee
677	..In container having diverse utility, e.g., dispensing, etc.	432	..Preparation of ready to use beverage, i.e., brewing
678	..In container having structure cooperating with food material	433	..Extracting at different temperature
679	..By covering rigid receptacle or support with flexible wrap or container	434	..Ice, i.e., Camellia oleifera
680	..In rigid liquid impermeable container, e.g., can, bottle, etc.	435	..Cereal or treated cereal material
681	..Container wall has plural layers or package contains interior nonintegral solid inedible material	436	..Animal flesh material
682	..Including delivery of pasteurized or sterilized food material to container, e.g., aseptic, etc.	437	..Heat treatment of food material by contact with glyceridic fat or oil, e.g., potato chip frying, etc.
683	..Including prior concentration of food material	438	..Farinaceous cereal dough or batter product, e.g., doughnut, etc.
684	..And subsequent heat treatment of sealed package	439	..To puff or form pore
685	..Including water addition to or removal from normally solid food material	440	..Including water treatment
686	..Including heating of vented container containing food material	441	..Treatment of food material by addition of material other than water, air, carbon dioxide, nitrogen or inert gases, or mixtures thereof
687	..Exteriorly applying reduced pressure to eliminate air or to effect a package having reduced air content	442	..Preparation of product which is dry in final form
688	..With agitation of sealed container	443	..With temperature reduction 32 degrees F. or less
689	..By rolling container on its horizontal axis	444	..Size increase by puffing, or pore forming of solid material by heating
690	..Heat treatment of package, e.g., pasteurization, sterilization, etc.	445	..Rough product
691	..By heat exchange medium other than water per se, air, carbon dioxide, or other inert gas	446	..By sudden pressure release from exteriorly applied pressurized zone
692	..Lacteal material:	447	..From extrusion zone using mechanical pressure
693	..In flexible wrapper or container	448	..Of cereal
694	..And exterior rigid receptacle	449	..Of cereal material:
695	..Heat treatment of enclosed food	450	..Alimentary paste, e.g., macaroni, spaghetti, noodle, etc.
696	..Utilizing preformed container	451	..Fiber filament or filament composite material, e.g., agglomerating, etc.
697	..With molding or cutting	452	..By compressing, e.g., tableting, briquetting, pelleting, etc.
698	..Utilizing specific wrapping material	453	..Including treatment with aqueous material, e.g., hydration, etc.
699	..Combined	454	..And subsequent heat treatment of dehydration
700	..Preparing or treating triglyceridic fat or oil, or processes of separating triglyceridic fat or oil from a starting material, e.g., rendering, etc.	455	..To form flake product
701	..Storing solid material under controlled condition	456	..Of cereal dough or cooked cereal dough
		457	..Of isolated cereal seed or bean material
		458	..Whole seed or bean material
		459	..By steam
		460	..Cereal
		461	..Cereal material, e.g., flake, roll, bran, etc.
		462	..With rice restriction, e.g., extrusion, cutting, etc.
		463	..Including heating or dehydration
		464	..By roasting, toasting, or brewing

4.1-6

CLASS AND TYPE OF FINISH MATERIALS, FINISHES, COMPOSITIONS AND
FINISHES

JANUARY 1969

	PROCESSES	514	..Forming hollow, tubular, or open-ended cavity
	..Preparation of product which is dry in final form	515	..From liquid state, e.g., casting, freezing, etc.
467	..Including heating or dehydration	516	..Extruding through restricted orifice to give desired final shape
468	...By roasting, toasting, or broiling	517	..Forming rod, strand, sheet, or filament
469	...With fluid current conveying or suspensions of treated material	518	..With cutting, or mechanically subdividing solid material, e.g., slicing, dicing, mincing, etc.
	...With compressing or use of exteriorly applied pressure	519	..With mixing or agitating, e.g., homogenizing, etc.
470	...With separation of unwanted solid component	520	..Heating above ambient temperature
471	...Of prior formed or gasified material	521	..Pasteurizing or sterilizing
472	...Of liquid or liquefied material, e.g., spray drying, etc.	522	..Of liquid material
473	...With separation of a constituent	523	..Cooking, e.g., frying, broiling, etc.
474	...With size reduction, e.g., washing, cutting, etc.	524	..Cooling, freezing, or treating cooled or frozen products, e.g., thawing, etc.
475	..Including gas-liquid contact		
476	..Separating, including gas contact		
477	...Gas in steam		
	..Preparing carbonates or effervescent liquid		
478	..Separating a starting material into plural different constituents	800	GERIATRIC
479	..Removing of solid part from solid material	801	PEDIATRIC
480	...From animal or food material	802	SIMULATED ANIMAL FLESH
481	...From plant material	803	SIMULATED BIRTH OF VITAMIN
482	...Outer covering, e.g., shell, husk, etc.	804	LOW CALORIE, LOW SODIUM OR HYPOLIPIDIC
483By stranding	805	PET FOOD FOR DOG, CAT, BIRD, OR PIG
484Seed, pit, stem, or core	806	SALT OR MINERAL SUBSTITUTE
485Pit	807	POULTRY OR RUMINANT FEED
486	...Removal of air, unwanted gas, or unwanted odoriferous material	808	STARCH BASE SNACK PRODUCT
487	...From liquid	809	INCLUDING HARVESTING OF PLANTING OR OTHER NUMEROUS MISCELLANEOUS PROCESSING STEPS
488	...To denature	810	ENERGY BATTERIES, P.C., EMPLOYED BATTERIES
489	..Remove, of desired liquid from solid plant material	811	SUPPLEMENT BATTERIES, ETC.
490	..Starting material in liquid		UTILIZING SURFACE FINISHING, STATISTICS OF RELEASE AGENT
491	...Lactose liquid, e.g., milk, cream, etc.		
492	...Including vaporization, e.g., distillation, concentration-exaporation, etc.		
493	...Of a solid containing trace		
494Recovery of vaporized fraction, e.g., distillate		
495	...Separating solid from liquid material		
496	..Treatment or preparation of farinaceous dough, batter, or pastry product, e.g., pie, etc.		
497	..Treatment of frozen product		
498	..Including incorporation of air or gas into dough material		
499	..From product having an air-enclosed cavity, e.g., ice-cream, etc.		
500	..Including printing or staining		
501	..Rolling sheet material		
502	..Including sheeting, laminating, or rolling		
503	..Including sheet dividing, splitting or incising		
504	..Including pressing or spreading		
505	..Heating utilizing a farinaceous or other support, or machine		
506	..Treatment with aqueous material, e.g., hydration, etc.		
507	..Of imitated whole food or other material		
508	...Cooking, e.g., broiling or frying		
509	...Cooking or broiling		
510	...By steam		
511	...By flame		
512	..Rolling, casting, or shaping		
513	..Of animal flesh		

BIBLIOGRAPHY OF AGRICULTURE

Data provided by National Agricultural Library
U.S. Department of Agriculture

CONTENTS

INTRODUCTION p. iii
LIST OF JOURNAL TITLE ABBREVIATIONS CITED p. vii
MAIN ENTRY SECTION p. 1

AGRICULTURE—GENERAL	028294 - 028301	Plant Nutrition	037141 - 037149
Research	028302 - 028318	Plant Physiology and Biochemistry	037220 - 037227
GEOGRAPHY, CLIMATE AND HISTORY		Plant Taxonomy and Geography	037516 - 037522
Geography	028319	Plant Production	037523 - 037524
Meteorology and Climatology	028320 - 028346	Pests of Plants—General and Miscellaneous	037575 - 037581
History	028347 - 028366	Pests of Plants—Insects	037582 - 037589
EDUCATION, EXTENSION AND ADVISORY WORK		Pests of Plants—Nematodes	037640 - 037641
Education and Training	028369 - 028416	Plant Diseases—General	037644 - 037647
Extension and Advisory Work	028417 - 028419	Plant Diseases—Fungi	037671 - 037693
U.S. Extension Services	028420 - 028423	Plant Diseases—Bacteria	037694 - 037695
ADMINISTRATION AND LEGISLATION		Plant Diseases—Virus	037696 - 037698
Administration	028424 - 028425	Plant Diseases—Physiological	037699 - 037704
Legislation	028426 - 028430	Miscellaneous Plant Disorders	037705 - 037708
ECONOMICS, DEVELOPMENT AND RURAL		Production of Stored Plant Products—General and Miscellaneous	037709 - 037721
SOCIOLOGY	028434 - 028456	Production of Stored Plant Products—Insects	037722 - 037724
Economics—General	028459 - 028469	Wheat	037725 - 037726
Land Economics	028470 - 028471	PESTICIDES—GENERAL	037727 - 037728
Farm Organization and Management	028472 - 028473	SOIL SCIENCE	037729 - 037731
Development Aid—Aims, Policies, Programs	028474 - 028475	Soil Biology	037732 - 037733
U.S. Food and Nutrition Programs	028476 - 028477	Soil Chemistry and Physics	037734 - 037735
Cooperatives	028478 - 028479	Soil Classification and Genesis	037736 - 037737
Rural Sociology	028480 - 028481	Soil Conservation and Mapping	037738 - 037739
Rural Development	028482 - 028483	Soil Fertility and Fertilizers	037740 - 037741
Rural Community Services	028484 - 028485	Soil Resources and Management	037742 - 037743
Distribution and Marketing	028486 - 028487	Soil Salinization	037744 - 037745
Grading Standards Labeling	028488 - 028489	Soil Science and Reclamation	037746 - 037747
Consumer Economics	028490 - 028491	FORESTRY—GENERAL	037748 - 037749
PLANT SCIENCE	028492 - 028493	Forest Ecology—General	037750 - 037751
Plant Production—General	028494 - 028495	Forest Production—Natural Regeneration	037752 - 037753
Plant Production—Horticultural Crops	028496 - 028497	Forest Production—Artificial Regeneration	037754 - 037755
Plant Production—Field Crops	028498 - 028499	Forest Production—Engineering and Harvesting	037756 - 037757
Plant Production—Pastures and Range	028500 - 028501	Forest Management	037758 - 037759
Plant Production—Miscellaneous Crops	028502 - 028503	Forest Classification and Description	037760 - 037761
Plant Breeding	028504 - 028505	Forest Products—General	037762 - 037763
Plant Ecology	028506 - 028507	Forest Products—Wood	037764 - 037765
Plant Structure and Cytology	028508 - 028509		

ORYX PRESS
 2214 North Central at Encanto
 Phoenix, AZ 85004

Table 1.

Woods	032334 - 032335	• Food Technology—Food Products	036443 - 036450
Forest Insects—Foliage and Bark	032336 - 032341	• Food Storage—Food Products	036451 - 036454
Forest Products—Chemicals	032342 - 032343	• Food Storage—Food Products	036455 - 036456
Forest Products—Miscellaneous	032344 - 032345	• Food Storage—Horticultural Crop Products	036457 - 036461
Forest Injuries and Protection	032346 - 032347	• Microbiology of Food Processing	036462 - 036463
Fire Management	032348 - 032349	• Microbiology of Food Products—Livestock Products	036464 - 036465
ANIMAL SCIENCE	032350 - 032351	• Microbiology of Food Processing—Field Crop Products	036466 - 036467
Animal Production	032352 - 032353	• Microbiology of Food Processing—Horticultural Crop Products	036468 - 036469
Animal Genetics	032354 - 032355	• Food Contamination and Toxicology—Dairy Products	036470 - 036471
Animal Reproduction	032356 - 032357	• Food Contamination and Toxicology—Livestock Products	036472 - 036473
Animal Ecology	032358 - 032359	• Food Contamination and Toxicology—Field Crop Products	036474 - 036475
Animal Structure and Cytology	032360 - 032361	• Food Contamination and Toxicology—Horticultural Crop Products	036476 - 036477
Animal Nutrition	032362 - 032363	• Food Packaging	036478 - 036479
Animal Physiology and Biochemistry	032364 - 032365	• Food Packaging—Dairy Products	036480 - 036481
Animal Taxonomy and Geography	032366 - 032367	• Food Packaging—Livestock Products	036482 - 036483
Veterinary Science and Hygiene	032368 - 032369	• Food Packaging—Field Crop Products	036484 - 036485
Pests of Animals—General and Miscellaneous	032370 - 032371	• Food Packaging—Horticultural Crop Products	036486 - 036487
Pests of Animals—Insects	032372 - 032373	• Food Additives	036488 - 036489
Pests of Animals—Nematodes	032374 - 032375	• Food Additives—Livestock	036490 - 036491
Pests of Animals—Protozoa	032376 - 032377	• Food Additives—Foultry	036492 - 036493
Animal Diseases—General	032378 - 032379	• Food Additives—Field Crop Products	036494 - 036495
Animal Diseases—Fungal	032380 - 032381	• Food Additives—Horticultural Crop Products	036496 - 036497
Animal Diseases—Bacterial	032382 - 032383	• Feed Composition	036498 - 036499
Animal Diseases—Viral	032384 - 032385	• Feed Composition—Dairy Products	036500 - 036501
Animal Diseases—Physiological	032386 - 032387	• Feed Composition—Livestock Products	036502 - 036503
Miscellaneous Animal Disorders	032388 - 032389	• Feed Composition—Poultry Products	036504 - 036505
AQUATIC SCIENCES AND FISHERIES	032390 - 032391	• Feed Composition—Field Crop Products	036506 - 036507
Aquaculture and Fisheries—General	032392 - 032393	• Feed Composition—Horticultural Crop Products	036508 - 036509
Fisheries Production	032394 - 032395	FEED PRODUCTS	036510 - 036511
Animal Aquaculture	032396 - 032397	• Feed Processing and Storage	036512 - 036513
Plant Aquaculture	032398 - 032399	• Microbiology of Feed Processing	036514 - 036515
Fisheries and Aquaculture Management—General	032400 - 032401	• Feed Contamination and Toxicology	036516 - 036517
Fisheries Management	032402 - 032403	• Feed Composition	036518 - 036519
Aquatic Biology and Ecology—General	032404 - 032405	AGRICULTURAL PRODUCTS—GENERAL (NONFOOD AND NONFEED)	036520 - 036521
Aquatic Biology and Ecology—Animals	032406 - 032407	Agricultural Products—Animal (Nonfood and Nonfeed)	036522 - 036523
Aquatic Biology and Ecology—Plants	032408 - 032409	Agricultural Products—Plant (Nonfood and Nonfeed)	036524 - 036525
Oceanography	032410 - 032411	HUMAN NUTRITION	036526 - 036527
Limnology	032412 - 032413	• Nutrition Education	036528 - 036529
AGRICULTURAL ENGINEERING	032414 - 032415	• Food Service	036530 - 036531
Structures and Structural Equipment	032416 - 032417	• Physiology of Nutrition	036532 - 036533
Farm Equipment	032418 - 032419	• Diet and Disease	036534 - 036535
NATURAL RESOURCES	032420 - 032421	HOME ECONOMICS	036536 - 036537
Energy Resources—General	032422 - 032423	POLLUTION	036538 - 036539
Biomass Energy Sources	032424 - 032425	AUXILIARY DISCIPLINES	036540 - 036541
Alternative Sources of Energy	032426 - 032427	Documentation	036542 - 036543
Consequences of Energy Production and Use	032428 - 032429	Chemistry	036544 - 036545
Water Resources and Management	032430 - 032431	Economics and Administration	036546 - 036547
Drainage and Irrigation	032432 - 032433		
Land Resources	032434 - 032435		
FOOD SCIENCE AND FOOD PRODUCTS	032436 - 032437		
Food Science—Dairy Products	032438 - 032439		
Food Science—Livestock Products	032440 - 032441		
Food Science—Field Crop Products	032442 - 032443		
Food Science—Horticultural Crop Products	032444 - 032445		
Food Processing	032446 - 032447		
Food Processing—Dairy Products	032448 - 032449		
Food Processing—Livestock Products	032450 - 032451		
Food Processing—Poultry Products	032452 - 032453		
Food Processing—Field Crop Products	032454 - 032455		
Food Processing—Horticultural Crop Products	032456 - 032457		
Food Storage	032458 - 032459		
USDA PUBLICATIONS			136
STATE AGRICULTURAL EXPERIMENT STATION PUBLICATIONS			139
STATE AGRICULTURAL EXTENSION SERVICE PUBLICATIONS			143
FAO PUBLICATIONS			146
GEOGRAPHIC INDEX			147
CORPORATE AUTHOR INDEX			150
PERSONAL AUTHOR INDEX			151
SUBJECT INDEX			179

A n e x o 1.

A.- Chemical Abstracts en la Sección 17 de Alimentos, cubre:

1. Aspectos tecnológicos de química de alimentos, incluyendo estudios químicos y analíticos relacionados con la composición, preparación y tratamiento de alimentos para consumo humano y animal.
2. Niveles Permisibles, límites de tolerancia, métodos analíticos para determinación de residuos de pesticidas y herbicidas en alimentos o productos alimenticios. (Véase C.2)
3. Preservación de alimentos y empaque. (Véase C. 3)
4. Aplicación de microorganismos para producción de alimentos como té, salmuera, vinagre, queso, salsa de soya, col agria. (Véase B. 2)
5. Aditivos en alimentos, incluye el uso de drogas y su evaluación de seguridad.
6. Federal Register, artículos que cubren los estándares promulgados por la Federal Food, Drug, and Cosmetic Act., sobre residuos químicos permisibles y tolerables en relación con química de alimentos y alimentación.
7. Aceites y grasas comestibles. (Véase B. 4)
8. Aceites esenciales, cuando el sabor o aroma del alimento está involucrado. (Véase B. 5)
9. Métodos para la determinación de contaminantes tóxicos en alimentos. (Véase B. 6)

B. Esta sección excluye los siguientes temas que quedan en -
otras secciones de Chemical Abstracts.

1. Estudios generales de nutrición: Sección 18 (Animal Nutrition).
2. Producción de levaduras alimenticias y no alimenticias: Sección 16 (Fermentation).
3. Descenso de partículas contaminantes en alimentos: Sección 8 (Radiation Biochemistry) (Véase C. 4).
4. Aceites y grasas no comestibles: Sección 45 (Fats and Waxes).
5. Estudios no relacionados con alimentos, de aceites esenciales: Sección 62 (Essential Oil and Cosmetic).
6. Toxicología de alimentos: Sección 4 (Toxicología).

C. Referencias Cruzadas.

1. Permanente: Sección 18 (Animal Nutrition) : Sección 79 (Inorganic Analytical Chemistry): Sección 80 (Organic - Analytical Chemistry).
2. A. 2. Referencias cruzadas con sección 5 (Agrochemicals).
3. Preservación de alimentos por radiación ionización: Referencias cruzadas con sección 8 (Radiation Biochemistry).
4. B. 3. Referencias cruzadas con sección 17 (Foods).

DIALOG DATABASES

Rates effective April 1, 1982

File No.	Database	Online Connect Time		Offline PRINT Rate Per Full Record	Online TYPE or DISPLAY Rate Per Full Record
		Rate Per Hour Minimum	Maximum		
15 *	ABI/INFORM	\$58	\$73	30c	20c
43 *	ADTRACK	80	95	25	25
10 *	AGRICOLA 79-present	20	35	10	
110 *	AGRICOLA 70-78	20	35	10	
9 *	AIM/ARM	10	25	10	
38 *	AMERICA: HISTORY & LIFE	50	65	15	
236 †	AMERICAN MEN & WOMEN OF SCIENCE	80	95	40	
45 *	APTIC	20	35	10	
112 *	AQUACULTURE	20	35	15	10
116 *	AQUALINE	20	35	30	25
44 :	AQUATIC SCIENCES & FISHERIES ABS	70	85	25	
56 *	ARTBIBLIOGRAPHIES MODERN	45	60	15	
102 †	ASI	75	90	15	
96 *	BHRA FLUID ENGINEERING	50	65	15	
129 *	BI/DATA FORECASTS	70	85	\$55.00	\$55.00
128 *	BI/DATA TIME SERIES	70	85	\$1.50	\$1.50
88 *	BIOGRAPHY MASTER INDEX	40	55	15	
5 *	BIOSIS PREVIEWS 77-present	43	58	15	
55 *	BIOSIS PREVIEWS 69-76	43	58	15	
175 *	BLS CONSUMER PRICE INDEX	30	45	50	50
178 †	BLS EMPLOYMENT, HOURS, & EARNINGS	30	45	50	50
177 †	BLS LABOR FORCE	30	45	50	50
176 *	BLS PRODUCER PRICE INDEX	30	45	50	50
137 †	BOOK REVIEW INDEX	40	55	15	
234 †	BOOKS IN PRINT	50	65	20	
308 *	CA SEARCH 67-71	49	64	20	10
309 *	CA SEARCH 72-76	49	64	20	10
320 *	CA SEARCH 77-79	49	64	20	10
310 *	CA SEARCH 80-81	49	64	20	10
311 *	CA SEARCH 82-present	49	64	20	10
50 *	CAB ABSTRACTS	35	50	30	25
162 †	CAREER PLACEMENT REG/EXPERIENCED	35	50	\$1.50	\$1.00
163 *	CAREER PLACEMENT REG/STUDENT	35	50	\$1.50	\$1.00
198 †	CATFAX: DIR OF MAIL ORDER CATS	50	65	15	
19	CHEMICAL INDUSTRY NOTES	54	69	20	10
174 *	CHEMICAL REGS & GUIDELINES SYSTEM	55	70	90	
301	CHEMNAME	115	130	20	08
30	CHEMSEARCH	115	130	20	08
328	CHEMSIS 67-71	115	130	20	08
329	CHEMSIS 72-76	115	130	20	08
330	CHEMSIS 77-81	115	130	20	08
331	CHEMSIS 82-present	115	130	20	08
64 *	CHILD ABUSE & NEGLECT	20	35	10	
410 *	CHRONOLOG [®] NEWSLETTER	N/A	15	15	
101 *	CIS	75	90	25	
23	CLAIMS [™] /CHEM 50-62	80	95	15	
220	CLAIMS [™] /CITATION pre-47	80	95	\$50.00	\$50.00
221	CLAIMS [™] /CITATION 47-70	80	95	\$50.00	\$50.00
222	CLAIMS [™] /CITATION 71-present	80	95	\$50.00	\$50.00
124 *	CLAIMS [™] /CLASS	80	95	10	
223	CLAIMS [™] /UNITERM 50-62	285	300	15	
224	CLAIMS [™] /UNITERM 63-70	285	300	15	
225	CLAIMS [™] /UNITERM 71-present	285	300	15	
24	CLAIMS [™] /U.S. PATENTS 61-70	80	95	15	
25	CLAIMS [™] /U.S. PATENT ABS 71-present	80	95	50	25
125	CLAIMS [™] /U.S. PATENT ABS WEEKLY	80	95	50	25
164 †	COFFEELINE	40	55	15	
8 *	COMPENDEX	65	80	30	20
35 *	COMPREHENSIVE DISSERTATION INDEX	40	55	12	
77 *	CONFERENCE PAPERS INDEX	58	73	20	
135 †	CONGRESSIONAL RECORD ABSTRACTS	60	75	15	
171 †	CRIMINAL JUSTICE PERIODICALS INDEX	40	55	15	

* Databases available under the Classroom Instruction Program.

Available to U.S. users only.

Available only in the U.S. and Canada.

† Forthcoming database.

‡ Not available in Japan.

‡ Not available in Canada.

© 50c per full record TYPEd or PRINTed for nonsubscribers.

(April 1982)

DIALOG DATABASES

Rates effective April 1, 1982

File No.	Database	Online Connect Time		Offline PRINT Rate Per Full Record	Online TYPE or DISPLAY Rate Per Full Record
		Rate Per Hour Minimum	Maximum		
60 *	CRIS/USDA	20	35		10
411	DIALINDEX™	20	35	N/A	
200 *	DIALOG PUBLICATIONS	N/A	15		15
100 *	DISCLOSURE II	45	60	\$10.00	\$6.00
103 #	DOE ENERGY	20	35		15
516 #†	DUN'S MARKET IDENTIFIERS® 10+	85	100	\$1.50	\$1.50
90	ECONOMICS ABSTRACTS INTERNATIONAL	50	65		20
22 *	EIS INDUSTRIAL PLANTS	75	90		50
92 *	EIS NONMANUFACTURING ESTAB	75	90		50
241 #†	ELECTRIC POWER DATABASE	40	55		15
501 *	ELECTRONIC YELLOW PAGES-FINANCIAL	45	60		20
114 *	ENCYCLOPEDIA OF ASSOCIATIONS	30	45		20
69 *	ENERGYLINE	63	78		15
149 *	ENERGYNET	75	90		50
40 *	ENVIROLINE	63	78		15
68 *	ENVIRONMENTAL BIBLIOGRAPHY	45	60		15
1 *	ERIC	10	25		10
54 *	EXCEPTIONAL CHILD EDUCATION RES	10	25		10
172 *	EXCERPTA MEDICA 74-79	55	70		20
72 *	EXCERPTA MEDICA 80-present	55	70		20
73 *	EXCERPTA MEDICA (IN PROCESS)	55	70		20
20 *	FEDERAL INDEX	75	90		20
136 *	FEDERAL REGISTER ABSTRACTS	60	75		20
196 *	FIND/SVP REPORTS & STUDIES INDEX	50	65		25
51 *	FOOD SCIENCE & TECH ABSTRACTS	50	65		15
79 *	FOODS ADLIBRA	40	55		10
105 #	FOREIGN TRADERS INDEX	30	45		25
26 *	FOUNDATION DIRECTORY	45	60		30
27 *	FOUNDATION GRANTS INDEX	45	60		30
59 *	FROST & SULLIVAN DM?	75	90		25
58 *	GEOARCHIVE	55	70		20
89 *	GEOREF	68	82		20
64 *	GPO MONTHLY CATALOG	20	35		10
144 *	GPO PUBLICATIONS REFERENCE FILE	20	35		10
85 *	GRANTS	45	60		30
189 #†	HARFAX INDUSTRY DATA SOURCES	60	75		30
151 *	HEALTH PLANNING & ADMINISTRATION	20	35		15
39 *	HISTORICAL ABSTRACTS	50	65		15
123 #	INPADOC	80	95		20
12 *	INSPEC 69-77	60	75		25
13 *	INSPEC 78-present	60	75		25
168 #†	INSURANCE ABSTRACTS	40	55		15
74 *	INT'L PHARMACEUTICAL ABSTRACTS	35	50		15
232 #†	INTERNATIONAL SOFTWARE DIRECTORY	45	60		15
53 *	IRIS	20	35		10
14 *	ISMEC	58	73		20
139 #†	JOURNAL OF ECONOMIC LITERATURE	60	75		15
36 *	LANGUAGE & LANGUAGE BEHAVIOR ABS	40	55		15
150 *	LEGAL RESOURCE INDEX	75	90		20
76 *	LIFE SCIENCES COLLECTION	30	45		15
61 *	LISA	35	50		10
47 *	MAGAZINE INDEX	60	75		20
75 *	MANAGEMENT CONTENTS	60	75		30
---	MARC	To be announced			
152 *	MEDLINE 66-74	20	35		15
153 *	MEDLINE 75-79	20	35		15
154 *	MEDLINE 80-	20	35		15
86 #†	MENTAL HEALTH ABSTRACTS	15	30		10
32 *	METADEX	65	80		15
29 *	METEOROLOGICAL/GEOSTROPHYS ABS	80	95		15
233 #†	MICROCOMPUTER INDEX	30	45		15
517 #†	MILLION DOLLAR DIRECTORY®	85	100	\$1.50	\$1.50
71 *	MLA BIBLIOGRAPHY	40	55		15

Connect time rates include all royalties paid to Database Suppliers.
Minimum connect time rate applies for users with a Discount Contract.

DIALOG is a Trademark of DIALOG Information Services, Inc. Reg. U.S. Pat. & Trademark Office.

DIALOG DATABASES

Rates effective April 1, 1982

File No.	Database	Online Connect Time		Offline PRINT Rate Per Full Record	Online TYPE or DISPLAY Rate Per Full Record
		Rate Per Hour Minimum	Maximum		
78	NATIONAL FOUNDATIONS	45	60	30	
111 *	NATIONAL NEWSPAPER INDEX	60	75	20	
21 *	NCJRS	20	35	15	10
211 *	NEWSEARCH	80	95	20	
46	NICEM	55	70	20	
70	NICSEM/NIMIS	20	35	10	
118 *	NONFERROUS METALS	30	45	25	10
6 *	NTIS	25	40	10	
28 *	OCEANIC ABSTRACTS	58	73	20	
170 *	ONLINE CHRONICLE	20	35	30	15
204 *	ONTAP CA SEARCH	N/A	15	N/A	
231 *	ONTAP CHEMNAME™	N/A	15	N/A	
290 *	ONTAP DIALINDEX™	N/A	15	N/A	
201 *	ONTAP ERIC	N/A	15	N/A	
216 *	ONTAP PTS PROMT	N/A	15	N/A	
49 *	PAIS INTERNATIONAL	45	60	15	
42 *	PHARMACEUTICAL NEWS INDEX	80	95	30	25
57 *	PHILOSOPHER'S INDEX	40	55	15	
48 *	PIRA	40	55	15	
41 *	POLLUTION ABSTRACTS	58	73	20	
91 *	POPULATION BIBLIOGRAPHY	40	55	10	
11 *	PSYCINFO	50	65	10	
98 *	PTS F&S INDEXES 72-78	59	90	@20	
18 *	PTS F&S INDEXES 79-present	59	90	@20	
83 *	PTS INTERNATIONAL FORECASTS	59	90	@20	
84 *	PTS INTERNATIONAL TIME SERIES	59	90	@20	
17 *	PTS PREDALERT	59	90	@20	
16 *	PTS PROMT	59	90	@20	
81 *	PTS U.S. FORECASTS	59	90	@20	
82 *	PTS U.S. TIME SERIES	59	90	@20	
95	RAPRA ABSTRACTS	50	65	15	
--- **	REMARC	To be announced			
97 *	RILM ABSTRACTS	50	65	15	
187 *†	SCISEARCH® 70-73 (subscribers)	50	65	15	
	(nonsubscribers)	150	165	25	
186 *	SCISEARCH® 74-77 (subscribers)	50	65	15	
	(nonsubscribers)	150	165	25	
94 *	SCISEARCH® 78-80 (subscribers)	50	65	15	
	(nonsubscribers)	150	165	25	
34 *	SCISEARCH® 81- (subscribers)	50	65	15	
	(nonsubscribers)	150	165	25	
7 *	SOCIAL SCISEARCH® (subscribers)	60	75	15	
	(nonsubscribers)	95	110	20	
37 *	SOCIOLOGICAL ABSTRACTS	40	55	15	
62 *	SPIN	20	35	10	
65 *	SSIE CURRENT RESEARCH	63	78	20	
132 *	STANDARD & POOR'S NEWS	70	85	15	
113 *	STANDARDS & SPECIFICATIONS	50	65	25	
115 *	SURFACE COATINGS ABSTRACTS	50	65	15	
148 *	TRADE AND INDUSTRY INDEX	70	85	20	
106 #	TRADE OPPORTUNITIES	30	45	25	
107 #	TRADE OPPORTUNITIES WEEKLY	30	45	50	
63 #	TRIS	25	40	10	
52 *	TSCA INITIAL INVENTORY	30	45	15	
235 *†	ULRICH'S INTL PERIODICAL DIRECT	50	65	20	
126 *	U.S. EXPORTS 78-present	30	45	25	25
93 *	U.S. POLITICAL SCIENCE DOCUMENTS	50	65	15	
120 *	U.S. PUBLIC SCHOOL DIRECTORY	20	35	10	
117 *	WATER RESOURCES ABSTRACTS	30	45	15	
99 *	WELDSEARCH	50	65	15	
167 *†	WORLD AFFAIRS REPORT	75	90	25	10
33 *	WORLD ALUMINUM ABSTRACTS	35	50	10	
67 *	WORLD TEXTILES	40	55	10	

Access telephone numbers:

TYMNET _____ LOCAL _____ TELENET _____

DIALOG Information Services, Inc., 3460 Hillview Avenue, Palo Alto, CA 94304

PTS US FORECASTS AND OVERCASTS	PTCF
PTS BASEBOOK & INTERNAT. TIME SERIES	PICH
PTS F&S	PISI
PTS F&S (1971-1979)	PITS
PTS FRONT	PISF
PTS WEEKLY UPDATES F&S	PISU
PRE MED	PREH
PRE PSYC	PREP
PSYCHOLOGICAL ABSTRACTS	PSYC
PUBLIC AFFAIRS INFORMATION SERVICE	PAIS
RELIGION INDEX	RELI
RESOURCES IN VOCATIONAL EDUCATION	RIVE
SCHOOL PRACTICES INFORMATION FILE	SPIF
SMITHSONIAN INFORMATION EXCHANGE	SILE
SOCIAL SCIENCE CITATION INDEX	SOCT
SOCIAL SCIENCE CITATION INDEX (1972-)	SOCH
ULRICH'S PERIODICALS DIRECTORY	ULRI
UNIVERSAL SERIALS AND BOOK EXCHANGE	USBE

Tabla 3.



questel

QUESTEL

Télésystemes. Para Informes : M. Dancolsne ó Mme Bouche
40, rue du Cherche Midi 75008 Paris Tel. 544.38.13

Bancos de datos bibliográficos :

CANCERNET	(Instituto Gustave Roussy) Cáncer : Medicina e investigación fundamental, bioquímica, virología, inmunología,...
TITUS	(Instituto textil de Francia) : procesamiento de la información textil universal y selectiva
EDF DOC	Fondo documental de electricidad de Francia
EURECAS	(Centro nacional de información química) : química orgánica, química macromolecular, química y analítica, bioquímica
LOGOS	(SIPA) Acropol, Bibios, Papyrus, Orateur : información política y actualidad
PASCAL	(CNRS - Informaciencia) : Ciencias físicas y técnicas de el ingeniero, química pura y aplicada, física química, cristalografía, ciencias de la tierra (en colaboración con el BRGM), ciencias de la vida y medicina
NORIANE	(Asociación francesa de la normalización) : documentos normativos del sector industrial
IALINE	(Centro de documentación de las industrias utilizadoras de productos agrícolas) : industrias agroalimentarias, aspectos técnicos, científicos y económicos.
FRANCIS	(CNRS - CDSH Centro de documentación ciencias humanas) : 17 secciones en los campos de las ciencias humanas y sociales entre las cuales la economía y la energía
URBAMET	(Instituto del acondicionamiento y del urbanismo de l'Ile-de-France)
INPI 1	(Instituto nacional de la propiedad industrial) Lista de las patentes publicadas y depositadas en Europa
GEODE	(Bureau de investigaciones geológicas y mineras) Ciencias de la tierra
FAIREC	(Instituto de investigación sobre las frutas y grumos) Frutas y grumos de las regiones tropicales y sub-tropicales
INTERCIM	(GERILH) Argamasas hidráulicas, cementos, cales, yesos...
BSI	(Paris Distrito Gestion Informática) : informática
LEX	(Secretaría general del gobierno) Leyes y decretos aprobados en el Journal Officiel
ESSOR	(Unión francesa de los directores profesionales) Empresas francesas.
CNRS-LAB	(Centro nacional de la investigación científica) : unidades de investigación financiadas por el CNRS.
REDOSI	(CEES) - Centro de estudios y de experimentación de los sistemas de información.
IFP	Sistemas de información en Francia y en el extranjero
thermodynamique	(IFP - Instituto francés del petróleo) Propiedades físicas, químicas y de transferencia de cuerpos puros y mezclados.
MEETIN AGENDA	(C.E.N.) agenda de los congresos en el mundo
ENERGIRAP	Reportes científicos y técnicos no confidenciales acerca de la energía del Centro de estudios nucleares
INPI 2	Aplicaciones de las patentes europeas
INPI 3	Familias de patentes
CECILE	(CCI) : diseño industrial
DEFOTEL	(Cote-Desfosés) : bolsa e información financiera cerca de 1 500 sociedades francesas.
QUESTA 6	(Asamblea nacional) : referencias de las cuestiones escritas u orales publicadas en el « diario oficial ».

(January 1981)

SEARCHING PATENTS ON THE DIALOG SYSTEM

File Number	Database	Inclusive Dates of File	No. of Patents or Patent Summaries	Fields Searched for Patents	Restricting Search to Patents
PATENT FILES					
23,223	CLAIMS™/CHEM	1950-1962	1,160,000 U.S. Patents	All fields in record	Files contain patents only
24,224	CLAIMS™/U.S. PATENTS	1963-1970			
25,225	CLAIMS™/U.S. PATENT ABSTRACTS	1971- Current 6 wks			
125	CLAIMS™/U.S. PATENT ABS WEEKLY (FI/Plenum)				
124	(CLAIMS™/CLASS)	(1980 ed.)	(U.S. Patent classification)		
123	INPADOC (International Patent Documentation Centre)	Current 6 weeks	90,000 international patents (500,000 equivalent patents)	All fields in record	File contains patents only
222	CLAIMS™/CITATION (To be available in 1981)	1947-1979	Includes cited references by and from U.S. patents (Will be updated semi-annually)		
PATENT REFERENCES IN OTHER DIALOG DATABASES					
2,3,4, 104	CA SEARCH (Chemical Abstracts Service)	1967-	710,000 patents	Basic Index Patent No. LIMIT to patents	S PATENT? S PN=2529720 LIMIT n/PAT
6	NTIS (National Technical Information Service)	1964-	33,000 patents	Report No.	S RP=PAT?
12	INSPEC (Institution of Electrical Engineers)	1969-1976	18,700 patents	Basic Index Patent No.	S PATENT? S PN=1137079

16	PTS PROMT	1972-	7,400 patent summaries, infringements, etc.	Event Code	S EC=37
17	PTS PREDALERT	Current		Basic Index	S EC=946
18	PTS F&S INDEXES (Predicasts, Inc.)	1976-			S PATENT?
19	CHEMICAL INDUSTRY NOTES (Chemical Abstracts Service)	1974-	1,500 patent summaries	Basic Index	S PATENT?
28	OCEANIC ABSTRACTS (Data Courier, Inc.)	1964-	1,700 patent summaries	Basic Index	S PATENT?
32	METADEX (American Society for Metals)	1966-	2,000 patents	Journal Name	S JN=U S PATENT?
				Document Type	S JN=OFF. GAZ.? S DT=PATENT
33	WORLD ALUMINUM ABSTRACTS (American Society for Metals)	1968-	16,000 patents	Basic Index	S PATENT?
				Document Class	S DC=P
				Patent No.	S PN=US PATENT NO 3232609
41	POLLUTION ABSTRACTS (Data Courier, Inc.)	1970-	1,900 patent summaries	Basic Index	S PATENT?
45	APTIC (U.S. Environmental Protection Agency)	1966-1978	5,600 patents	Document Type	S DT=PAT
				Patent No.	S PN=JAPAN,PAT?
50	CAB ABSTRACTS (Commonwealth Agricultural Bureaux)	1972-	4,100 patents	Basic Index	S PATENT?
51	FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY ABSTRACTS (International Food Information Service)	1969-	24,000 patents	Basic Index	S PATENT?
				Document Type	S DT=PATENT
67	WORLD TEXTILES (Shirley Institute)	1970-	35,000 patents	Document Type	S DT=PATENTS
				Patent No.	S PN=USP 4,064,214

(January 1981)

76	IRL LIFE SCIENCES COLLECTION (Information Retrieval, Ltd.)	1978-	4,000 patents	Document Type Patent No.	S DT=PATENT S PN=US 4010277
79	FOODS ADLIBRA (K&M Publications Inc.)	1974-	3,900 patents	Basic Index Document Type	S PATENT? S DT=PATENT
95	RAPRA ABSTRACTS (Rubber & Plastics Research Association of Great Britain)	1972-	13,000 patents	Document Type	S DT=PATENT
99	WELDASEARCH (Welding Institute)	1967-	4,300 patents	Basic Index	S PATENT?
115	SURFACE COATINGS ABSTRACTS (Paint Research Association)	1976-	19,000 patents	Document Type Patent No. LIMIT to patents	S DT=PATENT S PN=BELG. 871,708 LIMIT n/PAT
118	NONFERROUS METALS (available 1981) (British Non-Ferrous Metals Technology Centre)	1961-	8,000 patents	Basic Index Patent No.	S PATENT? S PN=