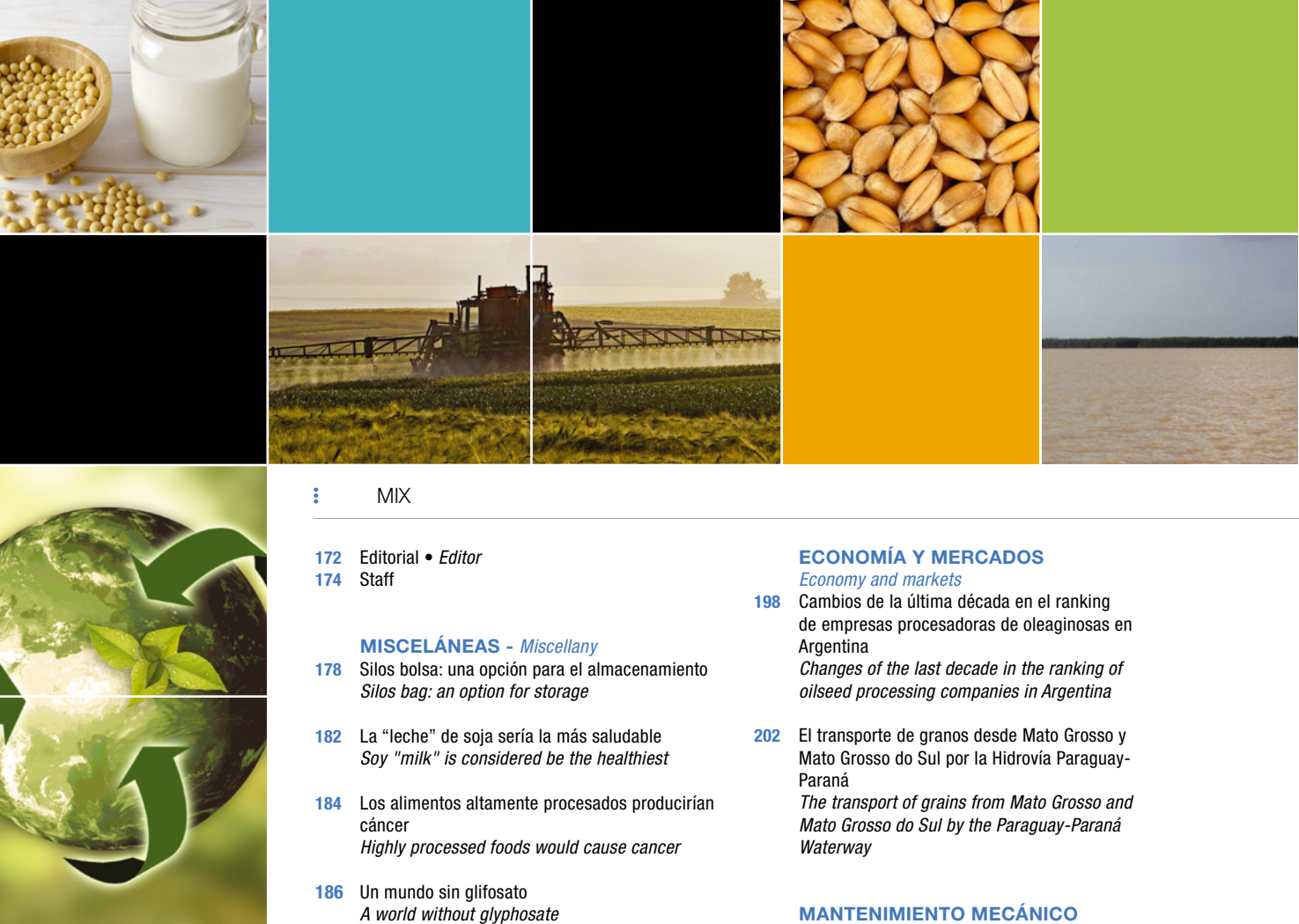




: MIX

172 Editorial • *Editor*

174 Staff

MISCELÁNEAS - Miscellany

178 Silos bolsa: una opción para el almacenamiento
Silos bag: an option for storage

182 La "leche" de soja sería la más saludable
Soy "milk" is considered be the healthiest

184 Los alimentos altamente procesados producirían cáncer
Highly processed foods would cause cancer

186 Un mundo sin glifosato
A world without glyphosate

188 Se intensifica el interés por las proteínas de base vegetal
Interest in plant-based proteins intensifies

190 Economía circular, innovación y energía para maximizar el uso de los recursos naturales y minimizar la generación de residuos
Circular economy, innovation and energy to maximize the use of natural resources and minimize the generation of waste

192 Gestión energética: rol clave en optimización de costos
Energy management: key role in cost optimization

ECONOMÍA Y MERCADOS

Economy and markets

198 Cambios de la última década en el ranking de empresas procesadoras de oleaginosas en Argentina
Changes of the last decade in the ranking of oilseed processing companies in Argentina

202 El transporte de granos desde Mato Grosso y Mato Grosso do Sul por la Hidrovia Paraguay-Paraná
The transport of grains from Mato Grosso and Mato Grosso do Sul by the Paraguay-Paraná Waterway

MANTENIMIENTO MECÁNICO INDUSTRIAL

Industrial Mechanical Maintenance

208 Planificación y desarrollo de paradas de planta
Planning and development of plant shutdowns

NOTAS DE INGENIERÍA QUÍMICA

Chemical Engineering Notes

214 Cavitación, velocidad del sonido y ondas de choque en un medio semicontinuo líquido-gas
Cavitation, sound speed and shock waves in a semicontinuous medium liquid-gas

220 **ESTADÍSTICAS - Statistics**

226 **NOTICIAS - News**

CAPACITACIÓN - Training

230 Cursos y Jornadas ASAGA
ASAGA Courses and Workshops

237 Calendario 2018
2018 Calendar

NOTA DE TAPA: ACTUALIZACIÓN EN LA PRODUCCIÓN DE LECITINA

: NOTAS TÉCNICAS • Technical Articles

OBTENCIÓN Y UTILIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL*Obtaining and Utilization of By-products of Vegetal Origin*

- 242** Evaporadores continuos de película delgada-agitada para secado de lecitina

Thin-film continuous evaporators for drying lecithin

> José María Pedroni

- 248** Producción industrial de lecitina de girasol - grado alimenticio
Industrial production of sunflower lecithin - food grade

> Anibal Demarco

OLEAGINOSAS Y ACEITES ESPECIALES, GOURMET Y EXÓTICOS - *Oilseeds and Special Oils, Gourmet and Exotic*

- 254** Contenido de aceite y composición ácida en semillas de *Passiflora caerulea* L. (Passifloraceae)

Oil content and acid composition in seeds of Passiflora caerulea L. (Passifloraceae)

> Cardinali, Francisco J.; Thevenon, Mario A.; Rojas, Sofia y Nocioni, Macarena

SALUD Y NUTRICIÓN - *Health and Nutrition*

- 258** Salud humana, pescados y omega 3 - Parte 1. Capítulo 2
Human health, fish and omega 3 - Part 1. Chapter 2

> William E. M. Lands

- 264** El papel estratégico del maní en la seguridad alimentaria sustentable a nivel global

The strategic role of peanuts in global sustainable food security

> Richard F. Wilson

CONTROL DE CALIDAD Y METODOLOGÍA ANALÍTICA - *Quality Control and Analytical Methodology*

- 268** Extracción y análisis de aceite - Temas críticos y estudios comparativos - Capítulo 2

Oil extraction and analysis - Critical issues and comparative studies - Chapter 2

> Shirley Anderson

PROCESOS INDUSTRIALES - *Industrial processes*

- 278** Clarificación del aceite crudo
Clarification of crude oil

> Renato Dorsa

- 282** Análisis de algunos aspectos relacionados con el procesamiento de la soja que afectan la refinación del aceite, incrementando pérdidas
Analysis of aspects related to the processing of soybeans that affect oil refining, increasing losses

> Renato Dorsa

HIDROGENACIÓN - PRODUCCIÓN DE MARGARINAS/SHORTENING Y SPREADS*Hydrogenation - Production of Margarine / Shortening and Spreads*

- 284** Tecnologías actuales para la hidrogenación de aceites y grasas
Current technologies for the hydrogenation of oils and fats

> Renato Dorsa

TECNOLOGÍAS EMERGENTES - *Emerging technologies*

- 288** Combinación de genes para la producción de aceites bioactivos e industriales

Combination of genes for the production of bioactive and industrial oils

> Elzbieta Mietkiewska, Xue Pan, Saleh Shah, y Randall J. Weselake

TECNOLOGÍAS EMERGENTES. OPTIMIZACIÓN DE MÉTODOS Y PROCESOS*Emerging technologies. Optimization of Methods and Processes*

- 292** Modificación del aceite: ¿Una solución o un problema para la mitigación del 3-monocloropropano-1,2-diol (3-MCPD) y los ésteres de glicidilo (GE)?

Oil modification: A solution or a problem for the mitigation of 3-monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD) and glycidyl esters (GE)?

> V. Gibon, W. De Greyt, y M. Kellens

MISCELÁNEAS - *Miscellaneous*

- 298** Lista de ácidos grasos: nombres IUPAC y nombres comunes, abreviaturas

*List of fatty acids: IUPAC names and common names, abbreviations***SANIDAD ALIMENTARIA** - *Food Health*

- 300** La transparencia del sistema alimentario

The transparency of the food system

> Eduardo Dubinsky

REFINACIÓN QUÍMICA Y FÍSICA DE ACEITES, GRASAS VEGETALES Y ANIMALES*Chemical and Physical Refining of Oils, Vegetable Fats and Animals*

- 306** El procesamiento del aceite: introducción al desgomado

Oil processing: introduction to degumming

> Albert J. Dijkstra

INNOVACIONES TECNOLÓGICAS - *Technological Innovations*

- 312** El desgomado enzimático

Enzymatic degumming

> Flavio Galhardo y Chris Dayton

- 324** Grasas para el futuro: el diseño de oleogeles moleculares multifuncionales

Fats for the future: the design of multifunctional molecular oleogels

> Sai Sateesh Sagiri, Malick Samateh y George John