

INDICE

I. INTRODUCCION	1
II. CROMATOGRAFIA GASEOSA	
A. INTRODUCCION	10
B. PARTE EXPERIMENTAL	11
1. Materiales	11
2. Métodos	14
C. RESULTADOS Y DISCUSION	
1. Cuantificación	16
2. Interpretación de los cromatogramas	22
III. FUENTES DE ACIDOS GRASOS W3	
A. INTRODUCCION	30
B. PARTE EXPERIMENTAL	
1. Materiales	33
2. Métodos	35
a. Filetes de pescado	35
b. Aceites de pescado	36
C. RESULTADOS	
1. Aceites de pescado	38
2. Filetes de pescado	42
D. DISCUSION Y CONCLUSIONES	44

IV. COMPLEJACION CON UREA DE ACIDOS GRASOS	
A. INTRODUCCION	55
B. PARTE EXPERIMENTAL	57
1. Materiales	57
2. Métodos	57
C. RESULTADOS	63
D. DISCUSION Y CONCLUSIONES	66
V. ESTABILIDAD OXIDATIVA DE ACEITES DE PESCADO	
A. INTRODUCCION	78
B. PARTE EXPERIMENTAL	83
1. Materiales	83
2. Métodos	84
C. RESULTADOS	87
D. DISCUSION Y CONCLUSIONES	90
VI. CONCLUSIONES GENERALES	93
VII. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS	95
APENDICE	105