

INDICE GENERAL

Resumen	4
Summary	6
Objetivo del trabajo	8
Abreviaturas utilizadas	10

SECCION I.

ESTUDIO DE LOS LIPIDOS EXTRAIDOS DE PESCADOS DE INTERES NACIONAL

<u>Capítulo 1</u> : Introducción	12
<u>Capítulo 2</u> : Materiales y Métodos	26
<u>Capítulo 3</u> : Diseño experimental	49
<u>Capítulo 4</u> : Estudio de los lípidos extraídos del rouget (<i>Helicolenus dactylopterus labillei</i>)	55
<u>Capítulo 5</u> : Variaciones estacionales en la composición química de la merluza (<i>Merluccius hubbsi</i>)	73

SECCION II.

POSIBLES APLICACIONES INDUSTRIALES

<u>Capítulo 6</u> : Valor trófico de las partes comestibles	124
<u>Capítulo 7</u> : Posibles usos industriales	138
Agradecimientos	143