

S U M A R I O

1.ª parte: ANTECEDENTES

- I. Introducción.
Las vitaminas.
 - II. Motivos que justifican el presente trabajo.
 - III. La vitamina "A".
 - IV. La vitamina "A" en los aceites de hígado de pescados.
 - V. Zonas de pesca del Río de la Plata (costa uruguaya).
-

2.ª parte: PROTOCOLO DE EXPERIENCIAS

- I. Estudio previo de los métodos de extracción.
 - II. Técnica de extracción adoptada.
 - III. Determinación de la vitamina "A".
 - IV. Tipos de aceites ensayados.
 - V. Estudio de la pérdida del valor vitamínico "A".
Antes de la extracción.
Durante la extracción.
Después de la extracción.
 - VI. Un ensayo de vitamina "D" en el aceite de hígado de corvina
(Gen. Micropogon).
-

APENDICE

- VII. Constantes determinadas en algunos aceites.
 - VIII. Aceite de hígado de lobo marino.
-

Conclusiones.

Citas bibliográficas.