

# D

**D.C.** Siglas de Denominación de Calidad.

**D.O.** Siglas de Denominación de Origen.

**daan far tong.** Nombre del plato de la cocina de China. Nombre español: sopa con huevos.

**dabeta.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **galupa**.

**dabojisu.** Nombre vulgar del pez: *Acipenser sturio*.

**Dactylopteridae.** Familia zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: deuterostomas. Tipo: cordados. Subtipo: vertebrados. Superclase: peces. Clase: osteíctios. Subclase: actinopterygios. Superorden: teleósteos. Orden: dactylopteroformes. Son peces marinos tropicales y subtropicales que se parecen a primera vista a los tríglicos. Se distinguen de ellos, sin embargo, por su cabeza provista de escudetes óseos, sus grandes ojos y el desarrollo desmesurado de las pectorales. La estructura de la cabeza y de las pectorales presenta caracteres muy primitivos. Consideramos: *Dactylopterus orientalis*, chicharra (*Dactylopterus volitans*)

**Dactylopterus orientalis.** Familia: *Dactylopteridae*. Especie relativamente frecuente en el Océano Índico y en la parte suroeste del Pacífico. Mide 35-40 cm de longitud y sus grandes pectorales están vivamente coloreadas. Suele ser confundida con el *Dacty-*

*lopterus volitans*, y es considerada por algunos autores como subespecie de ésta.

**Dactylopterus pirapoda.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **chicharra**.

**Dactylopterus volitans.** Familia: *Dactylopteridae*. La chicharra tiene una cabeza grande y fuerte, enteramente acorazada por huesos dérmicos. Las pectorales se componen de dos partes: una parte superior con los radios de grosor normal y una parte inferior formada por algunos radios gruesos e independientes. Los radios libres se encuentran por delante de la primera dorsal. El dorso, la cabeza y los flancos son grises parduscos, generalmente con manchas más oscuras entremezcladas con manchas claras. Las centrales son casi rojizas, las pectorales son pardas con manchas azules, que dibujan bandas regulares. Sin interés económico en Europa, es consumido en Japón. Longitud 20-30 cm, máximo 45 cm. Designación oficial: alón; chicharra.

**dadhi.** Leche fermentada por la acción de bacterias y levaduras. Se trata de una bebida muy conocida en India. Véanse: definición de leches fermentadas, preparación, envasado, consumo y venta de las leches fermentadas o acidificadas.

**dado.** Forma de cortar la verdura en cubos pequeños de 2 mm a 1 cm aunque es preferible la medida mayor. Véase: técnicas de corte de verduras; corte cuadrado.

**dados.** Corte de la canal de ternera consistente en trozos de carne obtenidos de la espalda y el pecho, utilizados para pasteles de carne y guisos. Véase: despiece de la canal de ternera.

**dados de queso fritos.** Plato de la cocina védica, perteneciente al grupo de entremeses. Hay muchas formas de cocinar el panir. En esta receta se remojan los dados de queso fritos, en un caldo condimentado, para que absorban el sabor de las especias y se pongan blandos y jugosos. Pueden estar en remojo de veinte minutos a dos días. Estos dados pueden emplearse para realzar platos de hortalizas, para servir como plato de acompañamiento o como aperitivo. **Ingredientes:** panir; ghee; comino en grano; canela en rama; clavos; cilantro molido; cúrcuma; asafétida; pimienta negra molida; sal. Véase: entremeses en la cocina védica. Nombre hindú: *panir masala*;

**dados grandes.** Técnica de corte de verduras y hortalizas. Corte los ingredientes en dados de 1 a 2,5 cm pero de tamaño uniforme. Véase: técnicas de corte de verduras.

***Daedalea biennis.*** Familia: poliporáceas. Género: daedlea. Características: Sombrero en grupos cerrados, blanquecinos grisáceos con manchas rosas. Poros irregulares, dentados y rojizos. Carne o trama encarnada pálida con dos capas superpuestas mal delimitadas. De olor suave y sabor dulce, no es comestible. En vascuence: **lur-ardagai**. Sinónimo: *Abortiporus biennis*, *Heteroporus biennis*.

***Daedalea quercina.*** Familia: poliporáceas. Género: quercina. Características: Sombreros simples y aplastados de bordes redondeados. Láminas-poros espaciadas y laberintiformes. Es una especie que se identifica a primera vista por su colorido típico, forma del himenio laberíntico y poco peso. No apta para el consumo. La carne tiene la

consistencia del corcho, olor fúngido agradable, pero no es comestible por su consistencia. Sin embargo, suele emplearse para dar gusto a ciertos platos a los que comunica un aroma fúngido. Nombre vulgar: **dedalea del roble**, políporo de los robles y alcornoques. En vascuence: **haritz ardagai**. Sinónimo: *Trametes quercina*, *Lenzites quercina*.

***Daedaleopsis confragosa.*** Otro nombre de la seta: *Trametes rubescens*.

**dahi.** Nombre hindú del ingrediente: yogur.

**dahi bat.** Nombre hindú del plato: arroz con yogur.

**dahi vada.** Nombre hindú del plato de entremeses de la cocina védica: croquetas de dhal en salsa de yogur

**daikon.** Otro nombre del rábano asiático: *mooli*. Véase: rábano daikon.

***Dalatias licha.*** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **carocho**.

**dalátidos.** Véase: *Dalatiidae*.

***Dalatiidae.*** Familia zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: deuterostomas. Tipo: cordados. Subtipo: vertebrados. Superclase: peces. Clase: condríctios. Subclase: elasmobranquios. Orden: escualioformes. Los miembros de esta familia no presentan espinas individualizadas delante de las aletas dorsales. La familia comprende siete géneros y doce especies de tiburones que pueblan todos los océanos, desde el Ártico hasta al Antártico. Nombre vulgar: **dalátidos**. Consideramos: tiburón de Groenlandia (*Somniosus microcephalus*)

**dalcha.** Nombre del plato de la cocina de India. Nombre español: cordero con lentejas.

**dalchini.** Nombre hindú del condimento: canela.

***Daldinia concentrica.*** Familia: xylariaceae. Género: daldinia. Características: En forma semiglobosa como una almohadilla o cojín negro parecido al carbón vegetal. El cuerpo fructífero (1 a 5 cm) de esta seta es irregularmente globoso, con la superficie aureolada y de color variable, entre el marrón rojizo y el negro. No tiene ningún interés alimentario. En vascuence: **kimo mamize-bratu.**

**dama.** Designación oficial española del pez: *Hemicaranx atrimanus*.

**dama.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **casabe chumbo.**

***Dama dama.*** Familia: cérvidos. Originariamente esta especie vivía en las costas del Mediterráneo (Sur de Europa, Norte de África, Asia Menor), pero actualmente está extendida por toda Europa. Longitud del cuerno 130-160 cm, la cvolta mide 16-17 cm, con una altura de unos 100 cm y un peso de 50-60 kg. De aspecto muy elegante, el cuerpo está recubierto por un manto rojizo manchado de blanco en verano y gris-pardusco en invierno. Los cuernos, presentes únicamente en los machos, son caducos y con la parte terminal palmeada. La hembra y sus crías viven en rebaños bastante numerosos, mientras que los machos forman pequeños grupos. Durante la época de celo, cada macho va en busca de las hembras para la formación de un harén; en el curso de este período tienen lugar violentos duelos entre machos para la conquista de las hembras. El apareamiento se produce en general en Septiembre, y la gestación dura unos 7,5 meses; la hembra pare 1-2 crías. Come preferentemente hierba. En invierno se alimenta de las yemas de los matorrales y árboles. Nombre vulgar: **gamo.** Véase: caza mayor, clasificación de las carnes.

**dama jurelito.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **casabe ñato.**

**damasco.** Variedad del albaricoquero. Véase: albaricoque.

**danbolin.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **rape.**

**danés.** Véase: cerdo Danés.

***Danichthys rodoletti.*** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **volador aleta negra.**

**danish blue.** Véase: queso danish blue.

**danubioko izokina.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **salmón del Danubio.**

**daoud pasha.** Plato de la “cocina del Mediterráneo”. Nombre español: albóndigas de cordero y especias con piñones en salsa de tomate.

**daplata.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: morragute; pardete.

**darina chata del sur.** Designación oficial española del molusco: *Darina solenoides*. Sinónimo oficial: Almeja chata del sur.

***Darina solenoides.*** Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **darina chata del sur.**

**dark cutting beef.** Carne dura de cortar. Véase. calidad y control de carne de vacuno. Siglas: DCB.

**dark, firm and dry.** Carne oscura, firme y seca. Véase: calidad y control de carne de vacuno. Siglas: DFD

**darnes de colin, pates au basilic, sauce pistou.** Plato de la “cocina de Francia” perteneciente al grupo de “pescado”. Nombre español: **tajadas de merluza con pasta a la albahaca y pisto de tomate.** Véase: pescado en la cocina de Francia.

**dashi.** Ingrediente de la cocina japonesa. Se hace de algas deshidratadas kombu (*Laminaria ochroleuca*) y pescado seco (bonito) y constituye el caldo base de la cocina japonesa. Se adquiere en gránulos o en polvo, que se disuelven en agua caliente para preparar

el caldo. Véase: ingredientes de la comida asiática. Nombre japonés de: caldo de bonito

**dasiátidos.** Véase: *Dasyatidae*.

**dastmoor.** Véase: oveja Dastmoor.

***Dasyatidae*.** Familia zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: deuterostomas. Tipo: cordados. Sutipo: vertebrados. Superclase: peces. Clase: condríctios. Subclase: seláceos. Superorden: hipotremos. Orden: rayiformes. Suborden: dasiatoides. Los representantes de la familia de las rayas puntiagudas tienen su cuerpo en forma de disco fuertemente aplanado, que por lo común es circular, como en el caso de las rayas auténticas, y está provisto de aletas pectorales redondeadas. Además, carecen de aleta dorsal. En la cola se encuentra una y raramente dos espinas pulverizadoras, con cápsulas de veneno en las bases y, a lo largo de la zona dorsal, una estría o surco por donde puede dirigir el veneno. Consideramos: raya Brucko (*Dasyatis centroura*), pastinaca, (*Dasyatis pastinaca*), pastinaca violeta, (*Dasyatis violacea*) Sinónimo: rayas puntiagudas.

***Dasyatis americana*.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **rayalátigo americana**.

***Dasyatis aspera*.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **pastinaca espinosa**.

***Dasyatis atratus*.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **escursana**.

***Dasyatis brevis*.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **raya batana**.

***Dasyatis centroura*.** Familia: dasiátidos. De hasta 3 m de longitud. Las rayas espinosas son poco apreciadas como plato culinario, debido a su carne ligeramente insípida de color rojo oscuro. Nombre vulgar: **raya**

**Brucko.** Designación oficial: **pastinaca espinosa**.

***Dasyatis geijkesi*.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **rayalátigo picuda**.

***Dasyatis guttata*.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **rayalátigo hocicona**.

***Dasyatis longus*.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **raya coluda**.

***Dasyatis pastinaca*.** Familia: dasiátidos. De hasta 2,5 m de longitud aparece en el Atlántico oriental así como en el Mediterráneo y ante las costas del Mar Negro. Se consume en los mercados del litoral español, aunque su carne es poco estimada. Su hígado voluminoso (hasta 1/3 de la masa de la hembra) es fuente de un aceite rico en vitamina D. Nombre vulgar y designación oficial: **pastinaca**.

***Dasyatis sabina*.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **raya hocicona**.

***Dasyatis savi*.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **raya hocicona**.

***Dasyatis violacea*.** Familia: dasiátidos. Que alcanza 1 m de longitud, con zona dorsal gris y azul violáceo y cola en forma de látigo. Nombre vulgar: **pastinaca violeta**, raya punzante violeta. Designación oficial: **escursana**.

***Dasyatis violaceus*.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **escursana**.

***Dasybatis asterias*.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **raya estrellada**.

***Dasybatis clavata*.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **raya de clavos**.

***Dasybatis fullonica*.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **raya cardadora**.

***Dasybatus marinus***. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **pastinaca espinosa**.

***Dasybatus pastinacus***. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **pastinaca**.

***Dasybatus violaceus***. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **escursana**.

**datil**. Nombre vulgar vascuence de la planta: *Phoenix dactylifera*. Sinónimo: **dátil**

**dátil** Nombre vulgar de la planta: *Phoenix dactylifera*. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

| Dátil                              |         |
|------------------------------------|---------|
| Energía (kJ)                       | 1161,00 |
| Potasio (mg)                       | 750,00  |
| Energía (kcal)                     | 277,75  |
| Porción comestible                 | 87,00   |
| Carbohidratos (g)                  | 71,00   |
| Calcio (mg)                        | 68,00   |
| Magnesio (mg)                      | 59,00   |
| Fósforo (mg)                       | 57,00   |
| Ácido fólico (µg)                  | 21,00   |
| Sodio (mg)                         | 10,00   |
| Fibra (g)                          | 8,70    |
| Vitamina A (µg eq. retinol)        | 6,70    |
| Ácido ascórbico (C) (mg)           | 3,00    |
| Niacina (mg eq. niacina)           | 3,00    |
| Proteína (g)                       | 2,20    |
| Hierro (mg)                        | 1,70    |
| Cinc (mg)                          | 0,30    |
| Grasa (g)                          | 0,30    |
| Piridoxina (B <sub>6</sub> ) (mg)  | 0,15    |
| Tiamina (B <sub>1</sub> ) (mg)     | 0,08    |
| Riboflavina (B <sub>2</sub> ) (mg) | 0,04    |
| Colesterol (mg)                    | 0,00    |
| Vitamina B <sub>12</sub> (µg)      | 0,00    |
| Vitamina D (µg)                    | 0,00    |
| Grasa moninsaturada (g)            |         |
| Grasa poliinsaturada (g)           |         |
| Grasa saturada (g)                 |         |
| Vitamina E (mg)                    |         |
| Yodo (mg)                          |         |

**dátil**. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **dátil de mar**.

**dátil de mar**. Designación oficial española del molusco: *Lithodomus lithophagus*; *Lithophaga lithophaga*. Sinónimo oficial: Dátil; Itsas datila.

**dátil de mar**. Nombre vulgar del molusco: *Lithodomus lithophagus*. Designación oficial: **dátil de mar patagonés**.

**dátil de mar del Pacífico**. Designación oficial española del molusco: *Lithophaga attenuata attenuata*.

**dátil de mar patagonés**. Designación oficial española del molusco: *Lithophaga patagonica*; *Lithophaga platensis*. Sinónimo oficial: Dátil de mar.

**dátil de piedra**. Nombre vulgar del molusco: *Lithodomus lithophagus*.

**datil handia**. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **muergo**.

**dátil indio**. Nombre vulgar de la planta: *Tamarindus indica*.

**datil indoduna**. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **navaja**.

**dátil medjool californiana**. Variedad de datil dulce y jugoso, sin hueso. Véase: frutas con hueso.

**dátil rojo seco**. Esta fruta secada al sol no es de hecho un datil, sino una variedad de **jujube**, proveniente del Mediterráneo y de China. Se utiliza tanto en platos salados como en platos dulces. Véase: ingredientes de la comida asiática.

**dátil seco**. Se conserva durante 6 meses y pueden ser secos, semisecos o blandos. Se consumen como aperitivo, rellenos de queso o mazapán, para acompañar quesos y en repostería. Véase: frutas y frutos secos. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

| Dátil seco   |        |
|--------------|--------|
| Energía (kJ) | 949,38 |
| Potasio (mg) | 590,00 |

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| Energía (kcal)                     | 227,13 |
| Porción comestible                 | 100,00 |
| Carbohidratos (g)                  | 57,10  |
| Calcio (mg)                        | 52,00  |
| Fósforo (mg)                       | 50,00  |
| Magnesio (mg)                      | 46,00  |
| Ácido fólico (µg)                  | 11,00  |
| Sodio (mg)                         | 8,00   |
| Fibra (g)                          | 6,00   |
| Vitamina A (µg eq. retinol)        | 5,66   |
| Proteína (g)                       | 2,80   |
| Niacina (mg eq. niacina)           | 1,80   |
| Hierro (mg)                        | 1,10   |
| Cinc (mg)                          | 0,30   |
| Grasa (g)                          | 0,20   |
| Piridoxina (B <sub>6</sub> ) (mg)  | 0,16   |
| Riboflavina (B <sub>2</sub> ) (mg) | 0,08   |
| Tiamina (B <sub>1</sub> ) (mg)     | 0,06   |
| Vitamina B <sub>12</sub> (µg)      | 0,00   |
| Vitamina D (µg)                    | 0,00   |
| Ácido ascórbico (C) (mg)           | tr.    |
| Colesterol (mg)                    |        |
| Grasa moninsaturada (g)            |        |
| Grasa poliinsaturada (g)           |        |
| Grasa saturada (g)                 |        |
| Vitamina E (mg)                    |        |
| Yodo (mg)                          |        |

**dátiles rellenos.** Plato de la “cocina del Mediterráneo” perteneciente al grupo de “postres en la cocina del Mediterráneo”. Los dátiles frescos se hacen más deliciosos todavía en Israel, donde se les quita el carozo y se rellena con una pasta con sabor a almendras. Esta pequeña golosina es perfecta con una taza de café. **Ingredientes:** Nombre original: *sephardi tamar*

**dato.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **bagre blanco.**

**daube de boeuf.** Plato de la “cocina del Mediterráneo”. Nombre español: estofado de carne. Ingredientes:

***Daucus carota.*** Familia: umbelíferas. Planta herbácea que procede probablemente de Af-

ganistán, y que crece espontánea en todas las zonas templadas. Actualmente ocupa un puesto destacado entre las hortalizas de raíz, aunque probablemente por debajo de su valor nutritivo. Es una especie bianual. Durante el primer año se desarrolla la parte comestible, la raíz principal, y en el segundo año tiene lugar la formación de las semillas. Existen numerosas variedades que se distinguen por la forma, coloración y precocidad de la cosecha; las más apreciadas son sin duda las de menor volumen, ya que en ellas la parte interna, denominada “corazón”, al estar menos lignificada, es tan tierna como la parte externa o cortical. Entre las variedades presentes todo el año en los mercados, deben citarse especialmente las variedades cortas y redondas, como la “zanahoria de París”, muy precoz, y la “roja de Holanda”; entre las variedades más alargadas pueden citarse “Fiomicino” y “Emperador”, por su parte, entre las cilíndricas, las más conocidas son: “early Nantes” y “carrousel”. Crudas son muy ricas en vitamina A y en potasio. Escoja la pieza de color vivo y piel brillante y evite las que tienen manchas o grietas, o están mustias. En primavera son preferibles las zanahorias jóvenes, pequeñas, con sus hojas verdes intactas. Éstas no necesitan pelarse o rasparse como las maduras. Se consumen cocidas o crudas en ensaladas. Véase: raíces. Nombre vulgar: **zanahoria.** Según el Código Alimentario, 3.21.10. Es la raíz de la planta *Dacus carota*, L. Variedad; *sativa*, D.C. Véase: productos hortícolas.

**daurad.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **lampuga.**

**daurada.** Nombre vulgar valenciano del pez: *Sparus auratus.*

**daurado.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **lampuga.**

**dayes.** Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **chorito quilmahue**.

**DCB.** Siglas de tipo de carne dura de cortar (*dark cutting beef*) Véase: calidad y control de carne de vacuno; cría de vacuno.

**de Bohemia.** Véase: vaca de Bohemia.

**de emden.** Véase: ganso de Emden.

**de huevo.** Véase: prohibiciones de complementos panarios.

**de lágrima.** Véase: vino de lágrima

**de leche.** Véase: prohibiciones de complementos panarios.

**de ogen.** Véase: melón de ogen.

**de Pomerania.** Véase: ganso de Pomerania.

**de raza.** Término incluido en la lista de palabras que utilizan los catadores de vino para designar los aromas y sabores. Vino de gran clase, que corresponde bien a las características de su denominación. Véase: cata del vino.

**de Toulouse.** Véase: ganso de Toulouse.

**Deactor dowi.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **brujo**.

**Deania calcea.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **tollo negro pajarito**.

**Deania eglantina.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **tollo negro pajarito**.

**Deanis calceus.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **sapata**.

**debriciner.** Salchicha al estilo europeo tradicional, elaborada con carne de cerdo y/o vacuno. Sabor intenso. Véase: salchichas europeas.

**Decapoda.** Orden zoológico. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: protostomas. Tipo: artrópodo.

dos. Subtipo: mandibulados (antennados) Clase: crustáceos. Subclase: malacostráceos. Serie: eumalacostráceos. Superorden: eucáridos. Gambas, langostas, bogavantes y paguros, cangrejos de río y ermitaños, ladrones de palmeras, arañas de mar, dromias, cigalas de mar y cangrejos de piedra; por muy distintos que sean todos estos animales, pertenecen al gran orden de los crustáceos de diez patas, los decápodos. Estos crustáceos de diez patas se dividen a su vez en dos subórdenes. **1)** gambas o cangrejos de cola larga en forma de gamba, quisquillas (*Palaemonetes*) la *Natantia*, es decir, la nadadora. **2)** cangrejos con caparazón, cangrejos caballeros, los *Reptantia*, es decir, los que se arrastran. Los *Reptantia* pueden subdividirse en: **a)** Cangrejos de suelo de cola corta, cuyos representantes más famosos son las langostas de la familia de los *Palinuridae*. A éstas les faltan las pinzas prensoras pero, sin embargo tienen las antenas más largas que el cuerpo. Otros ejemplos de este grupo lo constituyen los bogavantes y los cangrejos de río. **b)** Cangrejos medianos, los *Anomura*, que son un eslabón intermedio entre los crustáceos de cola larga y los de cola corta. Representantes de este subgrupo son los ermitaños (de tierra y de mar) y los camarones de roca, que no pertenecen a la familia de los cangrejos. Los cangrejos medianos tienen, la mayor parte de las veces, el abdomen cerrado bajo la parte anterior del cuerpo. **c)** Camarones auténticos, cangrejos de cola corta, los *Brachiura*, que son los cangrejos más desarrollados. Representantes importantes de este subgrupo, los *Brachiura*, son los pagúridos, los camarones nadadores (*Parastácidos*) y los camarones azules. Nombre vulgar: **decápodos**.

**decápodos.** Véase: *Decapoda*.

**Decapterus afueræ.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **macarena fina**.

**Decapterus hypodes.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **macarena mejicana**.

***Decapterus macarellus***. Pez, nombre vulgar.  
Designación oficial: **macarela caballa**.

***Decapterus macrosoma***. Pez, nombre vulgar.  
Designación oficial: **macarena fina**.

***Decapterus polyaspis***. Pez, nombre vulgar.  
Designación oficial: **chicharro ojotón**.

***Decapterus punctatus***. Pez, nombre vulgar.  
Designación oficial: **macarela chuparaco**;  
**surela**.

***Decapterus ronchus***. Familia: carángidos.  
Cuerpo fusiforme, alargado y comprimido.  
Cabeza con rostro agudo y aberturas nasales  
pequeñas y muy juntas. Párpados adiposos  
muy desarrollados. boca con dientes dimi-  
nutos y mandíbula inferior poco prominen-  
te; su comisura alcanza la vertical del borde  
anterior del ojo. Dorso de color azul verdo-  
so, con 3 bandas doradas horizontales de las  
cuales la 3ª es la más visible y coincide con  
la línea media longitudinal, flancos nacara-  
dos, gran mancha negra en el lóbulo ante-  
rior de la 2ª dorsal, subrayada de gris azula-  
do y culminada por un punto blanco; man-  
cha azul oscura en la parte superior del  
opérculo. Talla hasta 45 cm. Atlántico y  
Mediterráneo. Nombre vulgar: **jurel real**,  
**chicharro**. Designación oficial: **jurel real**.

***Decapterus sanctahelenae***. Pez, nombre vul-  
gar. Designación oficial: **jurela**.

***Decapterus scombrinus***. Pez, nombre vulgar.  
Designación oficial: **macarena mejicana**.

***Decapterus tabl***. Pez, nombre vulgar. Desig-  
nación oficial: **macarela rabo colorado**.

**decena**. Pez, nombre vulgar. Designación ofi-  
cial: **corocoro curruca**.

**declaración de aditivos**. Según el Código  
Alimentario, 4.31.05. Cuando el producto  
contenga materias colorantes artificiales,  
edulcorantes artificiales, agentes conserva-

dores o antioxidantes autorizados, será obli-  
gatoria su declaración en los envases que los  
contengan, conforme a lo que establecen los  
capítulos correspondientes de este Código.  
Véase: aditivos.

**declaración de colorantes**. Según el Código  
Alimentario, 4.31.11. según los casos, será  
obligatoria la especificación de las siguien-  
tes frases: 1º En los envases de materias co-  
lorantes, además de los datos exigidos en el  
capítulo IV (Condiciones generales de los  
materiales, tratamientos y personal relacio-  
nados con los alimentos, aparatos y envases.  
Rotulación y precintado. Envasado) y en el  
artículo 4.31.04 (producción, distribución y  
usos de aditivos) de este Código, las indica-  
ciones "**Colorante natural**" o "**Colorante  
artificial permitido**", según proceda. 2º En  
los envases que contengan las materias colo-  
rantes comprendidas en el último párrafo del  
artículo 4.31.08 de este Código, la indica-  
ción "**Para cobertura de alimentos**". 3º En  
las etiquetas de los envases de origen de  
alimentos, bebidas y agentes aromáticos que  
contengan materias colorantes artificiales, la  
indicación "**Contiene colorante artificial**".  
Véase: modificadores del color.

**dedalea del roble**. Nombre vulgar de la seta:  
*Daedalea quercina*.

**deep blue**. Véase: queso deep blue.

**definición de bebidas derivadas de vino**.  
Según el Código Alimentario, 3.30.57. Son  
las bebidas en cuya composición entra el vi-  
no, ya sea común, especial o aromatizado,  
diluídas con agua gaseada y con la adición o  
no de azúcares y aromas naturales de frutos.  
Se distinguen las siguientes: a) **Sangría**, b)  
**Bebida derivada de vino aromatizado**.  
Véase: bebidas derivadas de vino.

**definición de carne**. Véase: definición y carac-  
teres de la carne.



**definición de correctores de cualidades plásticas.** Según el Código Alimentario, 4.34.01. Se consideran correctores de los alimentos aquellos aditivos que, formando parte o no de su composición final, se añaden en los procesos tecnológicos para modificar cualidades plásticas, para extraer, purificar o desnaturalizar los productos alimenticios. La proporción de residuos permitidos de estos productos en los alimentos se especificarán en las listas de tolerancias y capítulos correspondientes a este Código.

**definición de distintas clases de leche.** Según el Código Alimentario, 3.15.04. Comprende:

- 3.15.04.1 **Definición de leche higienizada.**
- 3.15.04.2 **Definición de leche certificada.**
- 3.15.04.3 **Definición de leches especiales.**
- 3.15.04.4 **Definición de leches conservadas.** Véase: leches.

**definición de estabilizadores.** Según el Código Alimentario, 4.32.01. Se consideran así aquellos aditivos que se añaden a los alimentos y bebidas con el fin de proporcionarles el aspecto y consistencia adecuados, o para evitar modificaciones de sus caracteres físicos. Véase: estabilizadores de los caracteres físicos.

**definición de fruta.** Véase: definición y caracteres de la fruta.

**definición de harina.** Polvo que resultante de la molienda de uno o varios cereales o de algunos vegetales, como las castañas, los garbanzos, etc. En general, el término harina se asocia al trigo y, si se trata de otro cereal, se debe precisar su naturaleza cereal (harina de avena, etc.) Actualmente, el trigo se somete a unos procesos antes de transformarse en harina. En primer lugar se limpian los granos, se trituran muy finos, se pulverizan y se tamizan para quitar el salvado y obtener así una harina más fina. El germen, que también se retira para que la harina se conserve mejor, se puede dejar tal cual o utilizarse para elaborar aceite. la parte del grano que se transformará en harina se denomina endosperma o albumen harinoso. Para compensar la pérdida de elementos nutritivos que se

produce durante la molienda (si se retira el salvado y el germen del grano), la harina se suele enriquecer. Para ello se le añaden diversas vitaminas (tiamina, riboflavina, niacina) y minerales (hierro) Algunos países suelen enriquecer la harina, mientras que en otros está prohibido. Entre los diversos tipos de harina del mercado, consideramos: harina común, harina de alforfón, harina de avena, harina de centeno, harina de garbanzos, harina de gluten, harina de maíz, harina de matzo harina de pan, harina de repostería, harina de salvado, harina de soja, harina fermentadora, harina Graham, harina integral de trigo, harina no blanqueada, harina pastelera, sémola de maíz. Según el Código Alimentario, 3.20.05. Deberá entenderse por harina sin otro calificativo el producto de la molturación del trigo industrialmente limpio. Las harinas de otros cereales y/o leguminosas deberán llevar adicionado a su nombre genérico el del grano del cual procedan. Véase: molinería.

**definición de leche certificada.** Según el Código Alimentario, 3.15.04.2. Es la procedente de explotaciones ganaderas, en las que los procesos de producción, obtención, envasado y distribución están sometidos a un riguroso control sanitario oficial que garantice la inocuidad y valor nutritivo del producto. Véase: definición de las distintas clases de leche.

**definición de leche condensada.** Leche entera concentrada que contiene entre un 40% y un 45% de azúcar e incluye un 8% de materia grasa y un 28% de sólidos lácteos. Posee muchas calorías y es rica en materia grasa. La adición de vitamina D es opcional; la A, en cambio, constituye un componente obligado. La leche condensada sirve para preparar muchos postres y golosinas. Según el Código Alimentario, 3.15.04.4. c. Es la leche higienizada "concentrada con azúcar", privada de parte de su agua de constitución y cuya conservación se consigue mediante la adición de sacarosa. Véase: definición de leches conservadas.

**definición de leche en polvo.** Según el Código Alimentario, 3.15.04.4. d. Es el producto seco y pulverulento que se obtiene mediante la deshidratación de la leche natural. o de la total o parcialmente desnatada, higienizada al estado líquido antes o durante el proceso de fabricación. Véase: definición de leches conservadas.

**definición de leche esterilizada.** Según el Código Alimentario, 3.15.04.4. a. Es la leche natural sometida a un proceso tecnológico tal que asegure la destrucción de los gérmenes y la inactividad de sus formas de resistencia. Véase: definición de leches conservadas.

**definición de leche evaporada.** Tipo de leche de la que se extrae casi un 60% del agua por evaporación al vacío. Contiene un 7,5% menos de materia grasa y un 25,5% de sólidos lácteos. Su color resulta más oscuro que el de la leche ordinaria y presenta un sabor más dulce. Está enriquecida con vitaminas D y C. Si se trata de leche desnatada o semi-desnatada, también se le añade vitamina A. Según el Código Alimentario, 3.15.04.4. b. Con esta denominación se conoce la leche esterilizada privada de parte de su agua de constitución hasta adquirir las características señaladas en el apartado 3.15.05.5 b) (Características de la leche evaporada) de este Código. Véase: definición de leches conservadas.

**definición de leche higienizada.** Según el Código Alimentario, 3.15.04.1. Es la leche natural sometida a un proceso tecnológico autorizado que asegure la total destrucción de los gérmenes patógenos y la casi totalidad de la flora banal, sin modificación sensible de su naturaleza físico-química, características biológicas y cualidades nutritivas. Véase: definición de las distintas clases de leche.

**definición de leches.** Según el Código Alimentario, 3.15.01. Se entiende por leche na-

tural el producto íntegro, no alterado ni adulterado y sin calostros, del ordeño higiénico, regular, completo e ininterrumpido de las hembras mamíferas domésticas sanas y bien alimentadas. Véase: leches.

**definición de leches acidificadas.** Véase: definición de leches fermentadas (o acidificadas).

**definición de leches adicionadas de aromas y/o estimulantes.** Según el Código Alimentario, 3.15.04.3. e. Son las modificadas mediante la adición de sustancias aromáticas y/o estimulantes autorizados. Véase: definición de leches especiales.

**definición de leches concentradas a 1/4 o a 1/5 de su volumen como máximo.** Según el Código Alimentario, 3.15.04.3. a. Son las leches naturales higienizadas, enteras, que han sido privadas de parte su agua de constitución hasta reducirlas a un cuarto o a un quinto de su volumen primitivo como máximo. Véase: definición de las distintas clases de leches.

**definición de leches conservadas.** Según el Código Alimentario, 3.15.04.4. Son las procedentes de la leche natural, manipulada industrialmente para asegurar la duración de su aprovechamiento alimenticio por más de treinta días. Se presentan: a) **Definición de leche esterilizada.** b) **Definición de leche evaporada;** c) **Definición de leche condensada.** d) **Definición de leche en polvo.** Véase: definición de las distintas clases de leche.

**definición de leches desnatadas.** Contienen un máximo de 0,3% de materia grasa y se añade vitamina A y D para compensar las pérdidas que supone la eliminación de ese componente de la leche. Según el Código Alimentario, 3.15.04.3. b. Son las higienizadas o conservadas, privadas parcial o totalmente de su contenido graso natural, con la modificación relativa de los demás compo-

nentes normales. Véase: definición de leches especiales.

**definición de leches enriquecidas.** Según el Código Alimentario, 3.15.04.3. d. Son las modificadas mediante la adición de principios inmediatos, minerales y/o vitaminas que reúnan las condiciones establecidas para alimentos enriquecidos en la sección 5ª del Capítulo XXVI (Alimentos enriquecidos y sustancias enriquecedoras) Véase: definición de leches especiales.

**definición de leches especiales.** Según el Código Alimentario, 3.15.05.4. Son las procedentes de la leche natural mediante ciertas operaciones que cambian o modifican su composición característica: a) **Leche concentrada a 1/4 o a 1/5 de su volumen como máximo.** b) **Leche desnatada.** c) **Leches fermentadas o acidificadas.** d) **Leches enriquecidas;** e) **Leches adicionadas de aromas y/o estimulantes.** Véase: características de leches.

**definición de leches fermentadas** (o acidificadas). Los estudios desarrollados sobre la evolución histórica del aprovechamiento de la leche para la alimentación humana, demuestran que ya en épocas muy remotas se mencionan las leches fermentadas o leches ácidas. Una gran proporción de las leches fermentadas conocidas y consumidas hoy en día parecen tener su origen en los pueblos nómadas ganaderos de Asia, para los cuales este alimento era una de las bases fundamentales de la dieta. Sinónimo: leches acidificadas. Consideramos: **biogarde, bioghourt, buttermilk, dadhi, giioddu, kéfir, koumis, leben, leche acidofila, marzum, yakult. ymer, yogur,** Según el Código Alimentario, 3.15.04.3. c. Son las modificadas por la acción microbiana o fermentos lácticos, que son específicos para cada uno de estos tipos de leche. Véase: definición de leches especiales.

**definición de preparación culinaria.** Según el Código Alimentario, 2.07.01. Es el conjunto de operaciones que mediante técnicas simples (mecánicas, físicas y especialmente las

térmicas) transforman ciertas materias primas alimenticias para hacer su consumo apto y agradable. Véase: preparación culinaria.

**definición de sustancias que impiden las alteraciones biológicas.** Véase: definición de sustancias que impiden las alteraciones químicas y biológicas.

**definición de sustancias que impiden las alteraciones químicas.** Véase: definición de sustancias que impiden las alteraciones químicas y biológicas.

**definición de sustancias que impiden las alteraciones químicas y biológicas.** Según el Código Alimentario, 4.33.01. Se consideran como aditivos que impiden las alteraciones químicas y biológicas, las sustancias antioxidantes y agentes conservadores permitidos que se añaden a los alimentos y bebidas. Véase: sustancias que impiden las alteraciones químicas y biológicas.

**definición de sustancias que modifican los caracteres organolépticos.** Véase: definición y clasificación de sustancias que modifican los caracteres organolépticos.

**definición y caracteres de la carne.** Según el Código Alimentario, 3.10.01. Con la denominación genérica de carne se comprende la parte comestible de los músculos de los bóvidos, óvidos, suidos, cápridos, équidos y camélidos sanos, sacrificados en condiciones higiénicas. Por extensión, se aplica también a la de los animales de corral, caza de pelo y pluma y mamíferos marinos. La carne será limpia, sana debidamente preparada e incluirá los músculos del esqueleto y los de la lengua, diafragma y esófago, con o sin grasa, porciones de hueso, piel, tendones, aponeurosis, nervios y vasos sanguíneos que normalmente acompañan al tejido muscular y que no se separan de éste en el proceso de preparación de la carne. Presentará olor característico y su color debe oscilar del blanco rosáceo al rojo oscuro, dependiendo de la especie animal, raza, edad, alimentación, forma de sacrificio y período de tiempo transcurrido desde que aquél fue realizado.

Véase: generalidades sobre carnes y despojos.

**definición y caracteres de la fruta.** Las frutas son alimentos ricos en prótidos (edificadores), grasa (combustibles) y glúcidos (alimentos de fuerza); todas son ricas en sales minerales y vitaminas, ácidos, oligoelementos y otras sustancias vitales en diferentes cantidades que dependen de los siguientes factores: La fertilidad de los suelos, El clima; la variedad de la fruta. Véase: mezclas de frutas inconvenientes; frutas, verduras y setas. Según el Código Alimentario. 3.22.01. Es el fruto, la infrutescencia, la semilla o las partes carnosas de órganos florales, que hayan alcanzado un grado adecuado de madurez y sean propias para el consumo humano. \* Las frutas frescas se presentarán para el consumo enteras, sanas y limpias, exentas de toda humedad externa anormal y carecerán de olor o sabor extraños. Deberán presentar aspecto y desarrollo normales, según la variedad, estación y zona de producción. Véase: frutas.

**definición y clasificación de sustancias que modifican los caracteres organolépticos.** Según el Código Alimentario, 4.31.07. Se consideran aditivos que influyen sobre los caracteres organolépticos aquellas sustancias que eliminan, proporcionen, mantengan o aviven el color, olor y sabor de los alimentos. Se distinguen las siguientes clases: a) **Modificadores del color;** b) **Sustancias sápidas;** c) **Agentes aromáticos.** Véase: sustancias que modifican los caracteres organolépticos.

**delaware.** Véase: patata delaware.

**deleite del señor.** Véase: *gentleman's relish*.

**delfín.** Designación oficial española del mamífero cetáceo: *Cephalorhynchus haevisidei*; *Delphinus delphis*.

**delfín.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **dorado común.**

**delfín atlántico.** Designación oficial española del mamífero cetáceo: *Lagenorhynchus acutus*; *Lagenorhynchus albirostris*; *Lagenorhynchus obscurus*.

**delfín azul.** Designación oficial española del mamífero cetáceo: *Stenella coeruleoalba*.

**delfín común.** Nombre vulgar del cetáceo: *Delphinus delphis*.

**delfín gris.** Nombre vulgar del cetáceo: *Grampus griseus*.

**delfín listado del Pacífico.** Nombre vulgar del cetáceo: *Lagenorhynchus obliquidens*.

**delfín moteado.** Nombre vulgar del cetáceo: *Stenella dubia*.

**delfín mular.** Nombre vulgar del cetáceo: *Tursiops truncatus*.

**delfín urraca.** Nombre vulgar del cetáceo: *Cephalorhynchus commersoni*.

**Delphinidae.** Familia zoológica. Reino: animal. Rama: parazoos. Tipo: cordados. Subtipo: vertebrados. Superclase: tetrápodos. Clase: mamíferos. Subclase: terios. Infraclass: euterios. Orden: cetáceos. Suborden: odontocetos. Hocico en forma de pico. Consideramos: delfín común (*Delphinus delphis*); delfín listado del Pacífico (*Lagenorhynchus obliquidens*); delfín moteado (*Stenella dubia*); delfín mular (*Tursiops truncatus*); delfín urraca (*Cephalorhynchus commersoni*); orca (*Orcinus orca*).

**delfínidos.** Familia zoológica. Véase: *Delphinidae*.

**delgado.** Véase: vino delgado.

**delicado.** Véase: vino delicado.

**Delichos lablab.** Familia: papilionáceas. Judía cuyas semillas están unidas a un hilo largo, blanco y prominente. Secas pueden sustituir a las otras legumbres en la mayoría de las recetas. Molidas para elaborar harina se añaden al pan. Las semillas también pueden germinar. Las judías egipcias constituyen una fuente excelente de cobre. Nombre vulgar: **judía egipcia**.

**delicia turca.** Plato de la “cocina del Mediterráneo” perteneciente al grupo de “postres en la cocina del Mediterráneo”. Esta exquisitez gomosa y dulce fue, durante siglos, la delicia de las mujeres del harém. Sirva con café de cardamomo. **Ingredientes:** Azúcar, jugo de limón, gelatina en polvo, esencia de vainilla, agua de rosas, mantequilla, pistacho, azúcar, harina. Nombre original: *rahat lokum*

**delicias de Buda.** Plato de la “cocina de China” perteneciente al grupo de “vegetales y ensaladas”. Los 18 ingredientes principales de la receta original representan a los 18 discípulos de Buda, de ahí su nombre. Empleado como guarnición. **Ingredientes:** Agujas de oro, orejas de judas, setas shiitake, fideos de celofán, judías verdes, elotes, aceite de cacahuete, cebolletas, jengibre, setas de paja, azúcar, tofu frito, nueces ginkgo, aceite de sésamo, sal, pimienta negra. Nombre en China; *lo han chai*.

**delicias de calamar congelado comercial.** La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

| <b>Croquetas de calamar<br/>La cocinera</b> |        |
|---|--------|
| Energía (kJ)                                | 667,67 |
| Sodio (mg)                                  | 319,20 |
| Fósforo (mg)                                | 214,20 |
| Potasio (mg)                                | 191,20 |
| Energía (kcal)                              | 159,73 |
| Porción comestible                          | 100,00 |
| Calcio (mg)                                 | 28,30  |
| Magnesio (mg)                               | 26,30  |
| Carbohidratos (g)                           | 20,83  |
| Ácido fólico (µg)                           | 12,08  |
| Vitamina B <sub>12</sub> (µg)               | 7,24   |

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| Grasa (g)                          | 6,74 |
| Proteína (g)                       | 5,24 |
| Grasa poliinsaturada (g)           | 4,19 |
| Fibra (g)                          | 1,92 |
| Grasa moninsaturada (g)            | 1,73 |
| Hierro (mg)                        | 0,89 |
| Vitamina E (mg)                    | 0,89 |
| Grasa saturada (g)                 | 0,82 |
| Vitamina A (µg eq. retinol)        | 0,49 |
| Cinc (mg)                          | 0,43 |
| Tiamina (B <sub>1</sub> ) (mg)     | 0,22 |
| Riboflavina (B <sub>2</sub> ) (mg) | 0,16 |
| Piridoxina (B <sub>6</sub> ) (mg)  | 0,11 |
| Ácido ascórbico (C) (mg)           | 0,00 |
| Azúcares                           |      |
| Colesterol (mg)                    |      |
| Niacina (mg eq. niacina)           |      |
| Vitamina D (µg)                    |      |
| Yodo (mg)                          |      |

**delicias de jamón y queso congelado comercial.** La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

| <b>Delicias de jamón y queso<br/>Findus</b> |        |
|---|--------|
| Energía (kJ)                                | 871,45 |
| Sodio (mg)                                  | 814,30 |
| Fósforo (mg)                                | 304,10 |
| Energía (kcal)                              | 208,48 |
| Potasio (mg)                                | 191,20 |
| Porción comestible                          | 100,00 |
| Calcio (mg)                                 | 33,20  |
| Carbohidratos (g)                           | 28,34  |
| Magnesio (mg)                               | 19,30  |
| Vitamina A (µg eq. retinol)                 | 17,68  |
| Vitamina B <sub>12</sub> (µg)               | 10,11  |
| Ácido fólico (µg)                           | 9,31   |
| Grasa (g)                                   | 9,08   |
| Grasa moninsaturada (g)                     | 5,52   |
| Proteína (g)                                | 5,12   |
| Grasa saturada (g)                          | 3,04   |
| Fibra (g)                                   | 2,58   |
| Hierro (mg)                                 | 1,31   |
| Tiamina (B <sub>1</sub> ) (mg)              | 0,64   |
| Grasa poliinsaturada (g)                    | 0,51   |
| Cinc (mg)                                   | 0,43   |
| Riboflavina (B <sub>2</sub> ) (mg)          | 0,32   |
| Vitamina E (mg)                             | 0,30   |
| Piridoxina (B <sub>6</sub> ) (mg)           | 0,08   |

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Ácido ascórbico (C) (mg) | 0,00 |
| Azúcares                 |      |
| Colesterol (mg)          |      |
| Niacina (mg eq. niacina) |      |
| Vitamina D (µg)          |      |
| Yodo (mg)                |      |

**delicias de merluza congelado comercial.**

La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

| <b>Delicias de merluza<br/>Pescanova</b> |        |
|--|--------|
| Energía (kJ)                             | 734,89 |
| Sodio (mg)                               | 419,30 |
| Potasio (mg)                             | 219,70 |
| Fósforo (mg)                             | 193,30 |
| Energía (kcal)                           | 175,81 |
| Porción comestible                       | 100,00 |
| Calcio (mg)                              | 30,50  |
| Magnesio (mg)                            | 24,30  |
| Carbohidratos (g)                        | 20,41  |
| Vitamina A (µg eq. retinol)              | 16,03  |
| Ácido fólico (µg)                        | 10,87  |
| Vitamina B <sub>12</sub> (µg)            | 9,41   |
| Grasa (g)                                | 8,59   |
| Proteína (g)                             | 5,49   |
| Grasa poliinsaturada (g)                 | 4,79   |
| Grasa moninsaturada (g)                  | 2,34   |
| Fibra (g)                                | 1,94   |
| Grasa saturada (g)                       | 1,46   |
| Vitamina E (mg)                          | 0,91   |
| Cinc (mg)                                | 0,32   |
| Hierro (mg)                              | 0,32   |
| Tiamina (B <sub>1</sub> ) (mg)           | 0,17   |
| Riboflavina (B <sub>2</sub> ) (mg)       | 0,15   |
| Piridoxina (B <sub>6</sub> ) (mg)        | 0,09   |
| Ácido ascórbico (C) (mg)                 | 0,00   |
| Azúcares                                 |        |
| Colesterol (mg)                          |        |
| Niacina (mg eq. niacina)                 |        |
| Vitamina D (µg)                          |        |
| Yodo (mg)                                |        |

**delicias de queso congelado comercial.** La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

| <b>Delicias de queso<br/>Findus</b> |        |
|-------------------------------------|--------|
| Energía (kJ)                        | 804,13 |
| Sodio (mg)                          | 699,00 |
| Energía (kcal)                      | 192,38 |
| Calcio (mg)                         | 191,00 |
| Potasio (mg)                        | 151,00 |
| Fósforo (mg)                        | 143,00 |
| Porción comestible                  | 100,00 |
| Vitamina A (µg eq. retinol)         | 69,00  |
| Carbohidratos (g)                   | 24,50  |
| Magnesio (mg)                       | 23,80  |
| Proteína (g)                        | 7,80   |
| Grasa (g)                           | 7,70   |
| Ácido fólico (µg)                   | 7,00   |
| Grasa saturada (g)                  | 1,90   |
| Vitamina E (mg)                     | 1,20   |
| Fibra (g)                           | 0,80   |
| Hierro (mg)                         | 0,80   |
| Niacina (mg eq. niacina)            | 0,60   |
| Cinc (mg)                           | 0,50   |
| Vitamina B <sub>12</sub> (µg)       | 0,28   |
| Riboflavina (B <sub>2</sub> ) (mg)  | 0,18   |
| Tiamina (B <sub>1</sub> ) (mg)      | 0,11   |
| Piridoxina (B <sub>6</sub> ) (mg)   | 0,08   |
| Ácido ascórbico (C) (mg)            | 0,00   |
| Vitamina D (µg)                     | 0,00   |
| Azúcares                            |        |
| Colesterol (mg)                     |        |
| Grasa moninsaturada (g)             |        |
| Grasa poliinsaturada (g)            |        |
| Yodo (mg)                           |        |

**delirium tremens.** Relacionado con alcoholismo. Véase: alcohólico; síndrome coprí-nico; eretismo cardiovascular.

***Delphinapterus leucas.*** Familia: monodóntidos. Este cetáceo se distribuye por las costas árticas de Europa, Asia y América del Norte. Tiene una longitud de 4-5 m y un peso que supera ligeramente 1.000 kg. El color de la piel es blanco crema, aunque las crías nacen con una tonalidad más oscura. Tiene 10 dientes a cada lado del maxilar superior y 8 a cada lado del inferior, cada

uno de un diámetro aproximado de 2 cm. Carece de aleta dorsal, mientras que las laterales tienen una forma redondeada. El cráneo es asimétrico y el orificio respiratorio está desplazado hacia la izquierda. Vive en aguas costeras y a menudo también en los estuarios y ríos más anchos. \* Se desplaza en grupos de 5-10 individuos, que nadan con frecuencia en fila India. El nado es lento, y el animal apenas expone el cuerpo al aire cuando acude a la superficie a respirar. Se alimenta de peces de fondo y de moluscos. Migra regularmente entre el Norte y el Sur, según las estaciones. A menudo remonta los ríos mayores, como el Yukón y el San Lorenzo, aunque también el Rhin. La gestación dura 12 meses y el parto tiene lugar entre Abril y Junio. \* La caza ha reducido drásticamente los efectivos de esta especie, y se estima que la población mundial comprende de 5.000 a 8.000 individuos aproximadamente. Nombre vulgar: **beluga**. Designación oficial. **ballena blanca**.

*Delphinus delphis*. Familia: delfínidos. Este cetáceo se distribuye por todos los mares del mundo, a excepción de los polares. Cabeza voluminosa, ojos pestañosos, dientes cónicos en ambas mandíbulas, y hocico agudo. Es frecuente en el Mar Mediterráneo y en el Mar Negro. Longitud total hasta 2,15 m (Las hembras son ligeramente más pequeñas que los machos); alcanzan los 140 kg de peso. La especie ha sido subdividida en numerosas subespecies geográficas según los mares en que vive, aunque parece que se trata de un solo grupo taxonómico. El pico es característico de la especie, si bien se conocen numerosas variantes individuales. Cada hemimaxila presenta de 40 a 50 dientes; las primeras 2 vértebras cervicales están soldadas. Las aletas son fuertemente puntiagudas y de forma triangular. Vive en aguas costeras y abiertas, aunque muy difícilmente se le localiza en las cercanías de la costa o en fondos muy bajos. Suele subir por las desembocaduras de los ríos, especialmente en América del Sur. \* Vive en grupos formados por 10.100 ejemplares, aunque se tiene refe-

rencia de grupos de más de 1.000 individuos. Realiza una emigración continuada a lo largo del año, que en el Atlántico le lleva desde el Mediterráneo hasta las costas de América en una ruta circular. Se alimenta a partir de peces. El apareamiento tiene lugar en verano-otoño y la gestación dura 10 meses. Alcanza la madurez sexual a los 3-4 años aproximadamente y puede vivir hasta los 25-30 años. Nada rápidamente, alcanzando una velocidad de 40 km/h (25 nudos), mientras juega alrededor de los cascos de los buques. Nombre vulgar y designación oficial: **delfín**. Según el Código Alimentario, 3.12.03. Mamífero cetáceo, *Delphinus delphis*, Linneo. Véase pescado.

**delta tocoferol sintético** (E-309); (8-metiltocol) Antioxidante utilizado en alimentación. No confundir con la vitamina E natural. En alimentación se usa en: Aceite, conservas vegetales, quesos, productos de dietética, refrescos, alimentos para lactantes. No es tóxico. La cantidad autorizada de este aditivo es: Embutidos crudos curados BPF. Fiambre de jamón, fiambre de magro de cerdo envasado o enlatado y fiambre de paleta envasada o enlatada. BPF. Jamón cocido, magro de cerdo y paleta cocida BPF. Productos cárnicos tratados por el calor BPF. Véase: antioxidantes y sinérgicos.

*Deltaraia naevus*. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **raya santiaguesa**.

*Deltaraia radiata*. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **raya radiada**.

*Deltentosteus aphia*. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **ruch**.

*Deltentosteus colonianus*. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **borriquet**.

*Deltentosteus quadrimaculatus*. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **ruch**.

**demo**. Crustáceo, nombre vulgar. Designación oficial: **cangrejo de roca**.

**demo.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: cabruza; vieja.

**demoiselle.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: cornuda común; cornuda de corona; isabelita medioluto.

***Dendrophysa dussumieri.*** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **corvina de dussumier.**

**denominación de correctores de cualidades plásticas.** Según el Código Alimentario, 4.34.02. Los productos correctores se distinguirán en el comercio por el calificativo de empleo a que se destinen (disolventes, neutralizadores, clarificadores, etc.), y reunirán las condiciones generales exigidas para los aditivos en el capítulo XXXI de este Código. (Aditivos. Sustancias que modifican los caracteres organolépticos. Véase: correctores de cualidades plásticas.

**denominación de embutidos.** Según el Código Alimentario, 3.10.29. Los embutidos podrán designarse, además de con el nombre correspondiente a su composición y características, con el apelativo de la región o zona de procedencia. Véase: embutidos.

**denominación de fertilizantes.** Según el Código Alimentario, 5.37.01. Se consideran fertilizantes todas aquellas sustancias naturales o sintéticas que se añaden al suelo o a la planta para poner a disposición de éstas sustancias nutritivas necesarias para su desarrollo. En este Código se regula su empleo en cuanto concierne a la salud pública. Ver: fertilizantes.

**denominación de huevos.** Según el Código Alimentario, 3.14.01. Con la denominación genérica de huevos se entiende única y exclusivamente los huevos de gallináceas. Los huevos de otras aves se designarán indicando además la especie de que procedan. Véase: huevos.

**denominación de leche.** Según el Código Alimentario, 3.15.02. Con la denominación genérica de leche se comprende única y exclusivamente la leche natural de vaca. Las leches producidas por otras hembras de animales domésticos se designarán indicando además el nombre de la especie correspondiente: leche de oveja, leche de cabra, leche de burra, leche de yegua y leche de camella. Véase: leches.

**denominación de legumbres secas.** Según el Código Alimentario, 3.18.01. Con la denominación genérica de “legumbres secas” se conocerán las semillas secas, limpias y sanas y separadas de la vaina, procedentes de plantas de la familia de las leguminosas, de uso corriente en el país y que directa o indirectamente resulten adecuadas para la alimentación. Véase: legumbres secas.

**Denominación de Origen de vinos.** Calificación que da el Ministerio de Agricultura a través del INDO, a algunas zonas con unas características y unas normas concretas, tales como tipo de uva, graduación alcohólica, zona geográfica, tipos de vino, contenido en azúcares, rendimiento por ha, etc. Estas zonas productoras de vino podrán llevar en la etiqueta la D.O. los Consejos Reguladores realizarán según la Ley 25-1970, y el Reglamento 835/1972 que la desarrolla, el control de la producción, elaboración y calidad de los vinos amparados por su D.O. Estos consejos reguladores ponen en práctica una serie de medidas para controlar su calidad abarcando desde la producción de la uva hasta el vino elaborado.

**Denominación de Origen y Calidad.** Reglamentación establecida para asegurar el origen y la calidad, sin variación de artículos alimentarios, que han de someterse a determinadas condiciones y controles. Véase: Alimentos españoles.



**denominación de parasitocida.** Según el Código Alimentario, 5.37.07. Se considera parasitocida, plaguicida o producto fitosanitario todo producto químico que se aplica directamente sobre el suelo, la planta o sobre parte de ella, cuando está en el campo o en el almacén, y que sirva para proteger a los vegetales del desarrollo de alguna plaga. En este Código se regula su empleo en cuanto concierne a la salud pública. Véase: parasiticidas.

**denominación de patatas.** Según el Código Alimentario, 3.19.01. Con la denominación genérica de “Patatas” se conocerán los tubérculos procedentes de la planta *Solanum tuberosum*, L. sanos, maduros, limpios de tierra u otras impurezas y que, en su estado natural o debidamente conservados, sean aptos para el consumo humano. Véase: patatas.

**denominación específica de estabilizadores.** (Emulgentes, estabilizantes, espesantes y gelificantes) Consideramos los siguientes aditivos autorizados en España, para los productos alimenticios: Ácido algínico (E-400); Agar agar (E-406); Alginato amónico (E-403); Alginato cálcico (E-404); Alginato de propilenglicol (alginato de 1-2-propanodiol) (E-405); Alginato potásico (E-402); Alginato sódico (E-401); Carboximetil celulosa (E-466); Carraguín (E-407); Celulosa microcristalina (E-460); Difosfato disódico (E-450 a); Difosfato tetrapotásico (E-450 d); Difosfato tetrasódico (E-450 e); Estearoil-2-láctilato cálcico (E-482); Estearoil-2-láctilato sódico (E-481); Ésteres acéticos de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos (E-472 a); Ésteres cítricos de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos (E-472 c); Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos (E-477); Ésteres lácticos de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos (E-472 b); Ésteres monoacetil-tartárico y diacetil-tartárico de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos (E-472 e); Ésteres poliglicéridos de los ácidos grasos no polimerizados (E-475); Ésteres tartáricos de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos (E-472 d); Glicerol (glicerina) (E-422); Goma arábiga (E-

414); Goma de tragacanto (E-413); Goma xanthana (E-415); Goma garrofín (E-410); Goma Guar (E-411); Hidroxi-propil-celulosa (E-463); Hidroxi-propil-metil-celulosa (E-464); Lecitinas (E-322); Manitol (E-421); Metil celulosa (E-461); Metil-etil-celulosa (E-465); Mono y diglicéridos de los ácidos grasos alimentarios (E-471); Ortofosfatos cálcicos (E-341); Ortofosfatos potásicos (E-340); Ortofosfatos sódicos (E-339); Pectina (E-440 a); Pectina amidada (E-440 b); Polifosfato de sodio y potasio (E-450 c); Sales cálcicas, potásicas y sódicas de los ácidos grasos (E-470); Sorbitol, jarabe de sorbitol (E-420); Sucroésteres, ésteres de sacarosa y de ácidos grasos (E-473); Sucroglicéridos (E-474); Tartrato de estearoil (E-483); Trifosfato pentapotásico (E-450 f); Trifosfato pentasódico (E-450 g); Trifosfato sódico (E-450 b). Véase: **aditivos.** Según el Código Alimentario, 4.32.02. Dentro de la denominación genérica de estabilizadores, Podrá aplicarse a estos productos aquella específica al empleo a que se destinen en cada caso (emulgentes, espesantes, espumantes, antiendurecedores, humectantes, etc.) Véase: estabilizadores de los caracteres físicos.

**denominación específica de mariscos.** Según el Código Alimentario, 3.13.02. A las especies más importantes de consumo o que son objeto de comercio exterior se las designará por sus nombres vernáculos y científicos, con arreglo a la siguiente enumeración: **CRUSTÁCEOS. \* Decápodos macruros:** bogavante (*Homarus vulgaris*), langosta (*Palinurus vulgaris*), langosta mora (*Palinurus mauritanicus*), langosta real (*Palinurus regius*), cigala (*Nephrops norvegicus*), cigarra (*Scyllarides latus*), santiaguíño (*Scyllarus arctus*), carabinero (*Plesiopenaeus edwardsianus*), langostino moruno o chorizo (*Aristeomorpha foilacea*), gamba roja (*Aristeus antennatus*), gamba (*Penaeus longirostris*), langostino (*Penaeus keratourus*), camarón (*Leander serratus*), quisquilla (*Crongon crangon*), cangrejo de río (*Astacus panipei*) \* **Decápodos braquiuros:** buey (*Cancer pagurus*), cangrejo común (*Carcinus mae-*

nas), nécora (*Portunus paber*), pateixo (*Polybius henslowi*), barrilete (*Gelassinus tangeri*), centolla (*Mais squinado*) \* **Cirrípedos**: percebe (*Pollicipes cornucopiae*) \*\* **MOLUSCOS. Bivalbos**: almeja fina (*Tapes decussatus*), almeja babosa (*Tapes pullastra*), almeja dorada (*Tapes aureus*), chirla (*Venus gallina*), almejón de sangre (*Callista chiones*), berberecho (*Cardium edule*), ostra (*Ostrea edulis*), ostión (*Gryphaea engulata*), vieira (*Pecten maximus*), zamburiña (*Chlamis varius*), volandeira (*Chlamis operlucaris*), mejillón (*Mytilus edulis*), dátil de mar (*Lithodomus lithophagus*), navajas (*Solen sp. sp.*), escupiña (*Venus verrucosa*), coquiña (*Donax trunculus*) \* **Univalvos**: bígaro (*Littorina littorea*), cañaílla (*Murex brandaris*), busano (*Murex trunculus*) \* **Cefalópodos**: calamar (*Loligo vulgaris*), volador (*Illex illecebrosus coindetii*), potas (*Ommastrephes sp.* y *Todarodes sp.*), jibia (*Sepia officinalis*), choco (*Sepia orbygnynas* y *Sepia elegans*), globito (*Sepiola rondeleti*), pulpo (*Octopus vulgaris*), pulpo almizclado (*Eledone moschata*), pulpo blanco (*Eledone aldrovandi*) \* Ordenadas las especies alfabéticamente tenemos: **almeja babosa** (*Tapes pullastra*), **almeja dorada** (*Tapes aureus*), **almeja fina** (*Tapes decussatus*), **almejón de sangre** (*Callista chiones*), **barrilete** (*Gelassinus tangeri*), **berberecho** (*Cardium edule*), **bígaro** (*Littorina littorea*), **bogavante** (*Homarus vulgaris*), **buey** (*Cancer pagurus*), **busano** (*Murex trunculus*), **calamar** (*Loligo vulgaris*), **camarón** (*Leander serratus*), **cangrejo común** (*Carcinus maenas*), **cangrejo de río** (*Astacus panipei*), **cañaílla** (*Murex brandaris*), **carabinero** (*Plesiope-naeus edwardsianus*), **centolla** (*Mais squinado*), **chirla** (*Venus gallina*), **choco** (*Sepia orbygnynas* y *Sepia elegans*), **cigala** (*Nephrops norvegicus*), **cigarra** (*Scyllarides latus*), **coquiña** (*Donax trunculus*), **dátil de mar** (*Lithodomus lithophagus*), **escupiña** (*Venus verrucosa*), **gamba** (*Penaeus longirostris*), **gamba roja** (*Aristeus antennatus*), **globito** (*Sepiola rondeleti*), **jibia** (*Sepia offi-*

*cialis*), **langosta** (*Palinurus vulgaris*), **langosta mora** (*Palinurus mauritanicus*), **langosta real** (*Palinurus regius*), **langostino** (*Penaeus keraturus*), **langostino moruno** o chorizo (*Aristeomorpha foilacea*), **mejillón** (*Mytilus edulis*), **navajas** (*Solen sp. sp.*), **nécora** (*Portunus paber*), **ostión** (*Gryphaea engulata*), **ostra** (*Ostrea edulis*), **pateixo** (*Polybius henslowi*), **percebe** (*Pollicipes cornucopiae*), **potas** (*Ommastrephes sp.* y *Todarodes sp.*), **pulpo** (*Octopus vulgaris*), **pulpo almizclado** (*Eledone moschata*), **pulpo blanco** (*Eledone aldrovandi*), **quisquilla** (*Crangon crangon*), **santiaguíño** (*Scyllarus arctus*), **vieira** (*Pecten maximus*), **volador** (*Illex illecebrosus coindetii*), **volandeira** (*Chlamis operlucaris*), **zamburiña** (*Chlamis varius*) Véase: mariscos (crustáceos y moluscos)

**denominación específica de pescados.** Según el Código Alimentario, 3.12.02. A las especies más importantes de consumo o que son objeto de comercio exterior se las designará con sus nombres vernáculos o científicos, con arreglo a la siguiente enumeración: **TELEOSTEOS.** \* **Acipenseriformes**: esturión (*Acipenser sturio*) \* **Clupeiformes**: sábalo (*Alosa alosa*), saboga (*Alosa fallax*), espadín (*Clupea sprattus*), sardina (*Sardina pilchardus*), alacha (*Sardinella aurita*), macuelo (*Sardinella eba*), boquerón o anchoa (*Engraulis encrasicolus*), arenque (*Clupea harengus*), \* **Salmoniformes**: salmón (*Salmo salar*), reo o trucha marisca (*Salmo trutta trutta*), trucha de río (*Salmo trutta fario*), trucha arco iris (*Salmo irideus*) \* **Cipriniformes**: carpa (*Cyprinus carpio*), tenca (*Tinca tinca*), barbo (*Barbus sp. sp.*), bogas de río (*Chondrostomas sp. sp.*), cachos (*Leuciscus sp. sp.*) \* **Anguiliformes**: angula (joven) (*Anguilla anguilla*), anguila (adulta) (*Anguilla anguilla*), congrio (*Conger conger*) \* **Pretomizoniformes**: lamprea (*Pretomyzon marinus*) \* **Escombriformes y afines**: atún (*Thunnus thynnus*), albacoa (*Germo atalunga*), rabil (*Germo albacora*), pa-

tudo (*Germo obesus*), listado (*Euthinnus Katsawonus pelamis*), bacoreta (*Euthinnus alleteratus Rafinesco*), bonito (*Sarda sarda*), tasarte (*Oreynospsis unicolor*), carita (*Scomberomorus aculatus*), melva (*Auxis thazard Lacépede*), caballa (*Scomber scombrus*), estornino (*Scomber colias*), pez espada (*Xiphia gladius*), aguja (*Belone belone*), paparda (*Scomberosox saurus*), \* **Carangi-formes**: jureles y chicharros (*Trachurus sp. sp.*), anjova (*Pomatomus saltator*), japuta o palometa negra (*Brama raii*), palometón (*Caesiomorus amia*) \* **Perciformes y afines**: lubina (*Morene labrax*), mero (*Serranus guaza*), cherne (*Serranus caninus*), cherne de ley (*Serranus aeneus*), cherna (*Polyprion americanum*), dentón (*Dentex dentex*), sama de pluma (*Dentex filusos*), cachucho (*Dentex macrophtalmus*), breca (*Pagellus arythrius*), besugo (*Pagellus cantabricus*), aligote (*Pagellus acarne*), dorada (*Sparus aurata*), pargo (*Sparus pagrus*), boga (*Boops boops*), burro (*Parapristipoma mediterraneum*), salmonete (*Mullus sp. sp.*), rascacios (*Scorpaena sp. sp.*), corvina (*Johnius regius*), lisa (*Mugil sp. sp.*), rape (*Lophius piscatorios*), serranos (*Paracentropistis sp. sp.*), sargos (*Diplodus sp. sp.*), gallineta (*Heliocolenus dactylopterus*), gallineta nórdica (*Sebastes marinus*), cabracho (*Scorpaena scrofa*), chanqueta (*Aphia minuta*) \* **Pleuronectiformes**: rodaballo (*Scolophtalmus maximus*), gallo (*Lepidorhombus boscii*), lenguado (*Solea solea*), acedía (*Dicologlossa cuneata*), halibut o fletán (*Hippoglossus-hippoglossus*), platija (*Platichthys flesus*) \* **Gadiformes**: bacalao (*Gadus morhua*), eglefino (*Gadus aeglefinus*), faneca (*Gadus luscus*), abadejo (*Gadus pollachius*), bacaladilla (*Gadus poutassous*), brotola (*Phycis sp. sp.*), maruca (*Molva molva*), merluza (*Merlucius merlucius*), pescadilla (*Merlucius merlucius*) \* **Elasmobranquios**: batoideos (Géneros: *raja*, *torpedo*, *desyatis*, *myliobatis*, etc.), Escualos (Géneros: *scyliorhinus*, *mustelus*, *galeus*, *squalus*, *prionace*, etc) \* **Anfibios**: rana (*Rana sp. sp.*) \* **Mamíferos cetáceos**: ballenas (*Balaena sp. sp.*), rorcuales (*Balaenoptera sp. sp.*), cachalote (*Physeter catodon*), calderón (*Globi-*

*cephalus melas*), orca (*Orcynus orca*), delfín (*Delphinus delphis*), pez mular (*Grampus griseus*) \*\*\* Ordenadas alfabéticamente las especies: **abadejo** (*Gadus pollachius*), **acedía** (*Dicologlossa cuneata*), **aguja** (*Belone belone*), **alacha** (*Sardinella aurita*), **albacoa** (*Germo atalunga*), **aligote** (*Pagellus acarne*), **anguila** (adulto) (*Anguilla anguilla*), **angula** (joven) (*Anguilla anguilla*), **anjova** (*Pomatomus saltator*), **arenque** (*Clupea harengus*), **atún** (*Thunnus thynnus*), **bacaladilla** (*Gadus poutassous*), **bacalao** (*Gadus morhua*), **bacoreta** (*Euthinnus alleteratus Rafinesco*), **ballenas** (*Balaena sp. sp.*), **barbo** (*Barbus sp. sp.*), **batoideos** (Géneros: *raja*, *torpedo*, *desyatis*, *myliobatis*, etc.), **besugo** (*Pagellus cantabricus*), **boga** (*Boops boops*), **bogas de río** (*Chondrostomas sp. sp.*), **bonito** (*Sarda sarda*), **boquerón** o anchoa (*Engraulis encrasicolus*), **breca** (*Pagellus arythrius*), **brotola** (*Phycis sp. sp.*), **burro** (*Parapristipoma mediterraneum*), **caballa** (*Scomber scombrus*), **cabracho** (*Scorpaena scrofa*), **cachalote** (*Physeter catodon*), **cachos** (*Leuciscus sp. sp.*), **cachucho** (*Dentex macrophtalmus*), **calderón** (*Globicephalus melas*), **carita** (*Scomberomorus aculatus*), **carpa** (*Cyprinus carpio*), **chanqueta** (*Aphia minuta*), **cherná** (*Polyprion americanum*), **cherné** (*Serranus caninus*), **cherné de ley** (*Serranus aeneus*), **congrío** (*Conger conger*), **corvina** (*Johnius regius*), **delfín** (*Delphinus delphis*), **dentón** (*Dentex dentex*), **dorada** (*Sparus aurata*), **eglefino** (*Gadus aeglefinus*), **escualos** (Géneros: *scyliorhinus*, *mustelus*, *galeus*, *squalus*, *prionace*, etc) **espadín** (*Clupea sprattus*), **estornino** (*Scomber colias*), **esturión** (*Acipenser sturio*), **faneca** (*Gadus luscus*), **gallineta** (*Heliocolenus dactylopterus*), **gallineta nórdica** (*Sebastes marinus*), **gallo** (*Lepidorhombus boscii*), **halibut** o fletán (*Hippoglossus-hippoglossus*), **japuta** o palometa negra (*Brama raii*), **jureles y chicharros** (*Trachurus sp. sp.*), **lamprea** (*Pretomyzon marinus*), **lenguado** (*Solea solea*), **lisa** (*Crenomugil labrosus*), **listado** (*Euthinnus Katsawonus pelamis*), **lubina** (*Morene labrax*), **macuelo** (*Sardinella eba*), **maruca** (*Molva molva*), **melva** (*Auxis thazard Lacé-*

*pede*), **merluza** (*Merlucius merlucius*), **mero** (*Serranus guaza*), **orca** (*Orcynus orca*), **palometón** (*Caesimorus amia*), **paparda** (*Scomberosox saurus*), **pargo** (*Sparus pagrus*), **patudo** (*Germo obesus*), **pescadilla** (*Merlucius merlucius*), **pez espada** (*Xiphia gladius*), **pez mular** (*Grampus griseus*), **platija** (*Platichthys flesus*), **rabil** (*Germo albacora*), **rana** (*Rana sp. sp.*), **rape** (*Lophius piscatorius*), **rascacios** (*Scorpaena sp. sp.*), **reio** o trucha marisca (*Salmo trutta trutta*), **rodaballo** (*Scolophthalmus maximus*), **rorcuales** (*Balaenoptera sp. sp.*), **sábalo** (*Alosa alosa*), **saboga** (*Alosa fallax*), **salmon** (*Salmo salar*), **salmonete** (*Mullus sp. sp.*), **sama de pluma** (*Dentex filus*), **sardina** (*Sardina pilchardus*), **sargos** (*Diplodus sp. sp.*), **serranos** (*Paracentropistis sp. sp.*), **tasarte** (*Oreynospsis unicolor*), **tenca** (*Tinca tinca*), **trucha arco iris** (*Salmo irideus*), **trucha de río** (*Salmo trutta fario*), Véase: pescados.

**denominación genérica de aves.** Según el Código Alimentario, 3.11.01. A efectos de este Código se aplicará, genéricamente, la denominación de aves a todos los volátiles sanos, en sus distintas especies y clases domésticas y silvestres, autorizadas en la alimentación humana. (3.11.03) Véase: aves.

**denominación genérica de bebidas no alcohólicas.** Según el Código Alimentario, 3.29.01. Se consideran bebidas no alcohólicas o refrescantes aquellas bebidas no fermentadas, carbónicas o no, preparadas con agua potable o mineral, ingredientes característicos y demás productos autorizados en este capítulo. Véase: bebidas no alcohólicas.

**denominación genérica de cereales.** Según el Código Alimentario, 3.17.01. Se se conocerá bajo la denominación de cereal a las plantas gramíneas y a sus frutos maduros, enteros, sanos y secos. También se considera en este epígrafe el alforfón o trigo sa-

rraceno de la familia de las *Poligonáceas*. Véase: cereales.

**denominación genérica de derivados cárnicos.** Según el Código Alimentario, 3.10.19. Con el nombre genérico de derivados cárnicos se designan los productos alimenticios preparados total o parcialmente con carnes o despojos de las especies autorizadas en este Código para tal fin y sometidos a operaciones específicas antes de su puesta al consumo. Véase: derivados cárnicos.

**denominación genérica de mariscos.** Según el Código Alimentario, 3.13.01. A efectos de este Código, se comprende en la denominación genérica de “Mariscos” a los animales invertebrados comestibles, marinos o continentales (crustáceos y moluscos), frescos o conservados por distintos procedimientos autorizados, que se relacionan en el artículo siguiente (denominación específica de mariscos). Véase: mariscos (crustáceos y moluscos).

**denominación genérica de pescados.** Según el Código Alimentario, 3.12.01. A efectos de este Código se comprende en la denominación genérica de “pescados” a los animales vertebrados comestibles, marinos o de agua dulce (peces, mamíferos, cetáceos y anfibios) frescos o conservados por distintos procedimientos autorizados. Véase: pescados.

**denominaciones de arroz.** Según el Código Alimentario, 3.17.12. b. arroz cáscara; arroz descascarillado o integral, arroz pulido o blanco, arroz glaseado o perlado, Para la estimación de defectos se utilizarán las siguientes denominaciones: granos medianos, granos amarillos, granos manchados, granos rojos o veteados de rojo, granos yesosos, granos verdes, granos picados, impurezas. Véase: arroz

**denominaciones de bebidas espirituosas.** Según el Código Alimentario, 3.30.30. Las

bebidas espirituosas se ajustarán en su denominación a las definiciones establecidas en este Código, y además se tendrán en cuenta para los licores las siguientes. a) **Seco**, **Crema**, b) **Escarchado**, c) **Destilado**, d) **Fantasía**. Análogo; amargo no vínico. Véase: aperitivos y amargos no vínicos.

**denominaciones de confecciones de frutas.**

Según el Código Alimentario, 3.22.28. Se integran en este grupo los siguientes productos; 1º) **Compota**, 2º) **Confitura**, 3º) **Mermelada**, 4º) **Pasta**, 5º) **Jalea**, 6º) **Pulpa**, 7º) **Pectina de fruta**, 8º) **Pectina en polvo**, 9º) **Purés**, 10º) **Fruta hilada**, 11º) **Crema de frutas**, 12. a) **Frutas en almíbar**; 12. b) **Macedonia**, **Ensalada** y **Cóctel de frutas**; 13) **Fruta confitada**; 14) **Fruta glaseada**. Véase: confecciones de frutas.

**denominaciones de especias.** Según el Código Alimentario, 3.24.59. Toda especia entera o molida debe llevar el nombre vulgar de la especie vegetal de procedencia. \* Las mezclas de especias se pueden admitir bajo un nombre de fantasía o con denominación genérica de "**condimento**", con la designación de sus componentes principales o por el de su empleo, indicando preceptivamente estos nombres en las etiquetas de sus envases. Véase: especias.

**denominaciones de miel.** Según el Código Alimentario, 3.23.25. Las mieles responderán, por su obtención y características, a las siguientes denominaciones: a) **Miel en panal**, b) **Miel virgen**, c) **Miel cruda**, d) **Miel cruda centrifugada**, e) **Miel cruda prensada**, f) **Miel gomosa**, g) **Miel sobre-calentada**, h) **Miel batida**, i) **Meloja**, j) **Mieles aromáticas**. Véase: miel.

**denominaciones de pan.** Consideramos: Bagel; Chapati; Croissant; Naan; Pan blanco; Pan de centeno; Pan integral; Pan multice-reales; Pan rallado; Panes de España; Papadam; Parata, Pasta filo; Pita; Puri; Tortilla. Según el Código Alimentario, 3.20.37. Quedan permitidas para las elaboraciones con harina de trigo las siguientes denomina-

ciones principales: a) Pan bregado, de miga dura, español o candeal. b) Pan de flama o de miga blanda. c) Pan integral. d) Pan de Viena. e) Pan de gluten. f) Pan especial. Otras denominaciones podrán ser autorizadas en las reglamentaciones correspondientes. Véase: pan; panes de España.

**denominaciones de vinos aromatizados.** Según el Código Alimentario, 3.30.12. Los vinos aromatizados se ajustarán en la denominación a lo establecido y responderán a las características que le impriman carácter como "**vermut**", "**quinado**", "**de genciana**" y demás denominaciones adecuadas. Véase: vinos.

**denso.** Véase: vino denso.

**dentabrón.** Nombre vulgar castellano del helecho: *Dryopteris filix-mas*.

**dente.** Otra especialidad gallega de derivado cárnico. Parte inferior de la cabeza del cerdo. Véase: derivados cárnicos de Galicia.

**dentebrum.** Nombre vulgar gallego de la planta: *Dryopteris filix-mas*.

**dentebrura.** Nombre vulgar gallego de la planta: *Dryopteris filix-mas*.

**dentello.** Nombre vulgar gallego de la seta: *Claviceps purpurea*.

**Dentex canariensis.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **sama**.

**Dentex cetti.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **dentón**.

**Dentex cuninghami.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **sama**.

**Dentex dentex.** Familia: espáridos. Su característica principal es su cuerpo ovalado, con el perfil de la cabeza achatado y abultado. Cabeza grande y mandíbulas fuertes. Dientes cónicos en ambas mandíbulas, con los dos o tres centrales muy salientes. Color azul plateado, posee de 4 a 5 bandas difusas torcidas de color marrón. Vientre plateado, aletas

pectorales rosa brillante. A los lados, por arriba, pequeños puntos azules que, al morir, palidecen. Aparece en el Atlántico oriental, desde el Senegal hasta el golfo de Vizcaya, y en el Mediterráneo; raras veces se ven también en el mar Negro. Su carne es muy sabrosa, es óptimo hervido y a la parrilla; pero sus poblaciones no son lo bastante numerosas como para ser encontrada normalmente en el mercado, donde suelen ofrecerse frescos. A menudo se hace pasar por dentón al pargo (*Pagrus pagrus*). De unos 80 cm de largo. Nombre vulgar: **dentón**, sama dorada, pargo testudo, capitán. Designación oficial: **dentón**. Sinónimo: *Dentex vulgaris*. Véase: espáridos. Según el Código Alimentario, 3.12.02. Pescado teleósteo, perciforme. *Dentex dentex*, Linneo. Véase pescado.

***Dentex diploidon***. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **dentón**.

***Dentex erythrostoma***. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **cachucho**.

***Dentex filamentosus***. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **sama de pluma**.

***Dentex filiosus***. Familia: espáridos. Cuerpo oval, bastante profundo, sobre todo en los adultos y de perfil superior notablemente convexo. Ojos relativamente mayores que los del dentón y menores que los de la sama (chacarona) Color rosáceo más o menos oscuro, siempre más intenso en las zonas superiores. Talla máxima 90 cm. Peso hasta 10 kg. Atlántico oriental y Mediterráneo. No se encuentra en el Cantábrico. Carne sonrosada y aromática, considerada excelente. Nombre vulgar: sama de pluma, **vieja**. Designación oficial: **sama de pluma**. Según el Código Alimentario, 3.12.02. Pescado teleósteo, perciforme. *Dentex filiosus*, Valenciennes. Véase pescado.

***Dentex gibbosus***. Familia: espáridos. Como el dentón es pez muy apreciado culinariamente. Prof. Dr. Dr. Felicísimo Ramos Fernández (D.I.C.)

te, llega hasta 90 cm de longitud. Nombre vulgar: **dentón jorobado**. Designación oficial: **sama de pluma**.

***Dentex macrophtalmus***. Familia: espáridos. Pez marino comestible. Cuerpo oval, más bien corto. Ojos relativamente mayores que los del resto de especies de la familia. Color rojo encendido en el dorso que va perdiendo intensidad hasta hacerse amarillenta en el vientre. Con ojos negros bordeados de rojo y cola ahorquillada. Talla de hasta 35 cm de longitud, Como el dentón es pez muy apreciado culinariamente. Sinónimo: calé, rubiel. Véase: espáridos. Nombre vulgar y designación oficial: **cachucho**. Según el Código Alimentario, 3.12.02. Pescado teleósteo, perciforme. *Dentex macrophtalmus*, Bloch. Véase: pescado.

***Dentex maroccanus***. Familia: espáridos. Perfil convexo, más acentuado en el arco anterior a la dorsal; perfil ventral casi recto, con fuerte convexidad en la basa de la anal. Ojos relativamente mayores que los del dentón y menores que los del cachucho, siendo el diámetro orbitario inferior a la distancia pre-orbitaria. Color rojo rosáceo, bastante claro; aletas rojo carmín. Talla hasta 35 cm. Como el dentón es pez muy apreciado culinariamente. Habita el Atlántico oriental y Mediterráneo occidental. Carne apreciada, frecuentemente confundida con el dentón. Nombre vulgar y designación oficial: **sama**. chacarona, dentón de Marruecos.

***Dentex nufar***. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **sama de pluma**.

***Dentex rivulatus***. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **dentón**.

***Dentex variabilis***. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **sama de pluma**.

***Dentex vulgaris***. Otro nombre del pez: *Dentex dentex*. Designación oficial: **dentón**.

**denti d'elefante** (*diente de elefante*) Pasta alimenticia compuesta, tubular, originaria de Italia. Véase: maccheroni.

**dénto.** Nombre vulgar valenciano del pez: *Dentex dentex*.

**dentó.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: cachucho; dentón; tres colas.

**déntol.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: cachucho; chopá; dentón; verrugato.

**dentón.** Designación oficial española del pez: *Dentex cetti*; *Dentex dentex*; *Dentex diplo-*  
*don*; *Dentex rivulatus*; *Dentex vulgaris*; *Sparus cetti*; *Sparus dentex*. Sinónimo oficial: Capitól; Capitán; Corcovada; Dentudo; Dentut; Dentó; Déntol; Faxoa; Jama dorada; Lama; Lamote; Machote; Ortzerrsel; Pachán; Pargo; Pargo testudo; Pargo testuz; Pragueta; Rexet; Rubial; Sabia; Sama; Sama dorada; Somera; Tapia; Txelba; Txelba hortzandia; Urta.

**dentón.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: cachucho; sama de pluma; sama.

**dentón.** Nombre vulgar gallego de la seta: *Claviceps purpurea*.

**dentón africano.** Designación oficial española del pez: *Polysteganus undulosus*.

**dentón asado con hortalizas.** Plato de la “cocina de Grecia” perteneciente al grupo de “pescado y marisco”. Tiempo de preparación: 12 minutos; tiempo de cocción 40 minutos. **Ingredientes:** dentón, aceite de oliva, zanahoria, tallos de apio, concentrado de tomate, agua, sal, pimienta negra, perejil, tomate, cebolla en aros finos. Véase: cocina de Grecia; pescado y marisco en la cocina de Grecia.

**dentón de Marruecos.** Nombre vulgar del pez: *Dentex maroccanus*.

**dentón del Cabo.** Designación oficial española del pez: *Petrus rupestris*.

**dentón jorobado.** Nombre vulgar del pez: *Dentex gibbosus*.

**dentón rojo.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **breca**.

**dentudo.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: dentón; marrajo dientuso.

**dentullo.** Nombre vulgar gallego de la seta: *Claviceps purpurea*.

**dentuso.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **marrajo dientuso**.

**dentut.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **dentón**.

**derivado sódico del éster etílico del ácido para-hidroxibenzoico.** E-215) Conservante que puede producir problemas toxicológicos y alergias. Su acumulación en el organismo puede presentar riesgos de cáncer. Reduce el crecimiento en las ratas si se les suministra en grandes cantidades. En alimentación se usa en: Derivados cárnicos, conservas vegetales, productos grasos, repostería, salsas, mariscos en conserva y caviar. Peligroso. La cantidad autorizada de este aditivo es: Fiambre de jamón, fiambre de magro de cerdo envasado o enlatado y fiambre de paleta envasada o enlatada. 900 mg/kg. Jamón cocido, magro de cerdo y paleta cocida 900 mg/kg. Productos cárnicos tratados por el calor 900 mg/kg. Véase: agentes conservadores.

**derivado sódico del éster metílico del ácido para-hidroxibenzoico.** (E-219) Conservante que puede producir problemas toxicológicos y alergias. Su acumulación en el organismo puede presentar riesgos de cáncer. Provoca alteraciones en el sentido del gusto. Se encuentra en conservas de mariscos y caviar. A evitar. Véase: agentes conservadores.

**derivado sódico del éster propílico del ácido para-hidroxibenzoico.** (E-217) Conservante que puede producir problemas toxicológicos y alergias. Puede presentar problemas de

toxicidad si se combinan con otros aditivos. Con el E-222, puede producir problemas neurológicos. En combinación con colorantes puede provocar asma y urticaria. Se desaconseja su consumo a personas alérgicas a la aspirina. En estudios llevados a cabo con animales provocó ataques epilépticos. Su acumulación en el organismo puede presentar riesgos de cáncer. Reduce el crecimiento en las ratas si se les suministra en grandes cantidades. En alimentación se usa en: Derivados cárnicos, conservas vegetales, productos grasos, repostería, salsas, mariscos en conserva y caviar. Peligroso. La cantidad autorizada de este aditivo es: Fiambre de jamón, fiambre de magro de cerdo envasado o enlatado y fiambre de paleta envasada o enlatada. 900 mg/kg. Jamón cocido, magro de cerdo y paleta cocida 900 mg/kg. Productos cárnicos tratados por el calor 900 mg/kg. Véase: agentes conservadores.

**derivados cárnicos.** Consideramos los derivados cárnicos de las regiones españolas siguientes: derivados cárnicos de Andalucía, derivados cárnicos de Aragón, derivados cárnicos de Asturias, derivados cárnicos de Baleares, derivados cárnicos de Canarias, derivados cárnicos de Cantabria, derivados cárnicos de Castilla La Mancha, derivados cárnicos de Castilla y León, derivados cárnicos de Cataluña, derivados cárnicos de Extremadura, derivados cárnicos de Galicia, derivados cárnicos de Murcia, derivados cárnicos de Navarra, derivados cárnicos del País Valenciano, derivados cárnicos del País Vasco. Según el Código Alimentario, 3.10.19. Con este genérico se designan los productos alimenticios preparados total o parcialmente con carnes o despojos de las especies autorizadas en este Código para tal fin y sometidos a operaciones específicas antes de su puesta al consumo. Se clasifican en: a) Salazones, ahumados y adobados, b) Tocino, c) Embutidos, charcutería y fiambres, d) Extractos y caldos de carne, e) Tri-

pas. Según el Código Alimentario, Capítulo X. Sección 3ª. Comprende: 3.10.19 **Denominación genérica.** 3.10.20 **Clasificación.** 3.10.21 **Salazones, ahumados y adobados.** 3.10.22 **Tocino.** 3.10.23 **Embutidos.** 3.10.24 **Embutidos de carne.** 3.10.25 **Embutidos de vísceras.** 3.10.26 **Embutidos de sangre.** 3.10.27 **Fiambres.** 3.10.30 **Extractos y caldos de carne.** 3.10.31 **Gelatinas alimenticias.** 3.10.22 **Envasado de extractos y gelatinas.** 3.10.33 **Sucedáneos de extractos.** 3.10.34 **Conservas cárnicas.** 3.10.35 **Manipulaciones generales.** 3.10.36 **Prohibiciones.**

**derivados cárnicos de Andalucía.** Las principales especialidades chacineras de Andalucía son: blanquillo de Huéscar, chorizo de la sierra de Aracena, jamón de Trévez, lenguado de Granada, lomo embuchado, morcilla blanca, morcilla de Granada, morcilla de la sierra de Huelva, morcilla rondeña, morcilla de hígado ibérico, morcón antequerano, morcón gaditano, morcón, salchicha de Granada, salchichón de Cártama, **Otras especialidades son:** butifarra, conservas de lomo de cerdo, chorizo, jamón, longaniza, blanco, manteca "colorá", morcilla, salchichón.

**derivados cárnicos de Aragón.** Las principales especialidades chacineras de Navarra son: chorizo de Aragón, jamón de Teruel, longaniza de Aragón, longaniza de Fuentes de Ebro, **Otras especialidades son:** longaniza, morcilla, morcilla de cebolla, chorizo blanco, salchichón, sobreasada, salchicha, **De carne o vísceras cocidas:** bispo, bolas, bull, butifalda, butifarra de Calanda, coqueta, guarreña.

**derivados cárnicos de Asturias.** Las principales especialidades chacineras de Asturias son: chorizo asturiano, choscu, longaniza, morciella, moscancia, xuan, **Otras especialidades son:** botiellu, fariñón, jamón asturiano, llacón, salchicha roja asturiana. **Pre-**



**paraciones chacineras sin embutir:** bolla, emberzau, frixuelo.

**derivados cárnicos de Baleares.** Las principales especialidades chacineras de las Islas Baleares son: blanquet, botifarró, butifarra, camaiot. **Otras especialidades son:** caen i xua, poltrú, vientre de Ibiza.

**derivados cárnicos de Canarias.** Las principales especialidades chacineras de las Islas Canarias son: chorizo rojo, morcilla dulce canaria. **Otras especialidades son:** chorizo blanco, morcilla. De **Lanzarote:** butifarra, chorizo, jamón, morcilla dulce, salchichón, sobrasada. De **La Palma:** chorizo. De **Hierro:** chorizo, costillas saladas, morcilla, morcilla picona, salchicha, solomo.

**derivados cárnicos de Cantabria.** Las principales especialidades chacineras de Cantabria son: chorizo cántabro, chorizo de Potes, morcilla lebaniega. **Otras especialidades son:** jamón, longaniza, pastral, morcilla cántabra, chorizo cántabro, cecina de Potes. **Preparaciones chacineras sin embutir:** conserva en aceite de lomo y costillar.

**derivados cárnicos de Castilla La Mancha.** Las principales especialidades chacineras de Castilla La Mancha son: chorizo patatero rojo, imperial de Bolaños, morcilla toledana. **Otras especialidades son:** blanco, chorizo, lomo embuchado, longaniza, obispo, salchicha blanca fresca, salchichón.

**derivados cárnicos de Castilla y León.** Las principales especialidades chacineras de Castilla y León son: botillo, castrón, cecina, chorizo cular, chorizo de Cantimpalos, chorizo de Soria, chorizo de Villarcayo, chorizo zamorano, farinato, jamón de Ávila, lomo embuchado, longaniza castellana, morcilla de Burgos, morcilla de cebolla, morcilla de Valladolid, salchicha de Zaratán. **Otras especialidades son:** adobo, botillo de Bembibre, bueña, chorizo de Ávila, embutidos de Burgos, embutidos, huesos salados, jamón de cerdo ibérico, jamón sin pezuña, lomo de cerdo ibérico, moraga, morcilla dulce, obis-

po, salchichones, tocino de veta, tocino del alma, ventresca de Soria.

**derivados cárnicos de Cataluña.** Las principales especialidades chacineras de Cataluña son: butifarra blanca, butifarra catalana trufada, butifarra cruda, butifarra de huevo, butifarra negra, fuet, longaniza de Vic, peltruc, pernil andorrá. **Otras especialidades son:** bisbe, bull de cervell, bull de la llengua, bull, butifarra de arroz, butifarra dulce, coquetes, formatge de fetge, girella, llongonisseta, piumoc, xolís.

**derivados cárnicos de Extremadura.** Las principales especialidades chacineras de Extremadura son: buche de costillas, chorizo extremeño, chorizo patatero de Monroy, jamón de Montánchez, morcilla extremeña, morcón extremeño. **Otras especialidades son:** cotubillo, chorizo de bofe, chorizo en blanco, chorizo socachao, lomo embutido, morcilla de entrañas, morcilla lustre, morcilla sin sangre, salchicha extremeña, salchichón. **Preparaciones chacineras sin embutir:** cabeza de cerdo adobada, conservas, huesos, manteca.

**derivados cárnicos de Galicia.** Las principales especialidades chacineras de Galicia son: androlla, botelo, ceboleiro, chanfaina, chorizo gallego, jamón gallego, lacón, morcilla blanca gallega, morcilla gallega. **Otras especialidades son:** bandullo, cachucha, cecina gallega, dente, filloas de sangre, rixons, salchichón gallego, soá, touciño de febra, unto.

**derivados cárnicos de Murcia.** Las principales especialidades chacineras de Murcia son: blancos, butifarra lorquina, imperial de Lorca, jamón murciano, longaniza, morcilla de pícara, morcón de Lorca. **Otras especialidades son:** calceta, costilleja en adobo, costilleja, chorizo, lomo, manteca, morcilla, obispo, pernil, salchichón, tocino fresco.

**derivados cárnicos de Navarra.** Las principales especialidades chacineras de Navarra son: chistorra, chorizo de Pamplona, longa-

niza navarra. **Otras especialidades son:** adobo, birika, conservas, morcilla.

**derivados cárnicos de Valencia.** Las principales especialidades chacineras del país Valenciano son: blanc, botifarró, longaniza de Pascua, longaniza fresca, llonganissa rotja, morcilla de arroz, morcilla de cebolla, sobrasada. **Otras especialidades son:** cecina, chorizo, figatells, güeña.

**derivados cárnicos del País Vasco.** Las principales especialidades chacineras del País Vasco son: mondejos, morcilla vasca, odolki, zistorra casero. **Otras especialidades son:** lukainka, morcillón de calabaza, morcillonones de álava.

**derivados de alimentos estimulantes.** Véase: alimentos estimulantes y derivados.

**derivados de ave.** Según el Código Alimentario, 3.11.14. Los fiambres preparados con carne de ave, así como los extractos y caldos de ave, se ajustarán a las normas contenidas en el Capítulo X de este Código sobre derivados cárnicos, excepto en cuanto a las cifras de creatinina en residuo seco (artículo 3.10.30; extractos y caldos de carne). Véase: aves.

**derivados de azúcar.** Según el Código Alimentario, 3.23.02. d. Grupo de productos derivados del azúcar que comprende: Azúcar glacé, Azúcar caramelizado. Véase: clasificación de azúcar.

**derivados de cacao.** Véase: cacao y derivados: prohibiciones de cacao y derivados.

**derivados de café.** Véase: cafés y derivados.

**derivados de carnes.** Véase: carnes y derivados.

**derivados de chocolate.** Véase: chocolate y derivados; prohibiciones de chocolate y derivados.

**derivados de edulcorantes naturales.** Véase: edulcorantes naturales y derivados.

**derivados de frutas.** Según el Código Alimentario, Capítulo XXII. Sección 2ª. Comprende: 3.22.16 **Concepto genérico.** 3.22.17 **Zumos y néctares.** 3.22.18 **Cortezas.** 3.22.19 **Elaboración de zumos y néctares.** 3.22.20 **Prohibiciones.** 3.22.21 **Envasado y venta.** 3.22.22 **Derivados de tomate.** 3.22.27 **Confecciones de frutas.** Véase: alimentos y bebidas; frutas y derivados.

**derivados de harinas.** Véase: harinas y derivados.

**derivados de hortalizas.** Véase: derivados de hortalizas y verduras.

**derivados de hortalizas y verduras.** Según el Código Alimentario, Capítulo XVIII. Sección 3ª. Comprende: 3.21.24. **Encurtidos.** 3.21.25 **Chucrut.** 3.21.26 **Extractos de verduras, legumbres y hortalizas.** Véase: hortalizas y verduras.

**derivados de huevos.** Según el Código Alimentario, Capítulo XIV. Sección 2ª. Comprende: 3.14.09 **Derivados de huevos.** 3.14.10 **Clasificación.** 3.14.11 **Huevos congelados.** 3.14.12 **Huevo en polvo.** 3.14.13 **Yema de huevo deshidratada.** 3.14.14 **Clara de huevo desecada.** Véase: huevos y derivados.

**derivados de huevos.** Según el Código Alimentario, 3.14.09. Son los productos constituidos total o parcialmente con huevo de gallina, desprovisto de cáscara y destinados a servir de materia prima para la elaboración de productos alimenticios. \* Los derivados obtenidos con huevos distintos a los de gallina se designarán indicando además la especie animal de que procedan. \* Serán elaborados por procedimientos tecnológicos que ineludiblemente presupongan la aplicación de un proceso de pasteurización de las materias primas. No contendrán microorganismos.

mos patógenos vivos ni más de 150.000 gérmenes por gramo o centímetro cúbico de producto elaborado. Véase: derivados de huevos.

**derivados de leche.** Según el Código Alimentario, Capítulo XV. Sección 2ª. Comprende: 3.15.09 **Concepto y clasificación.** 3.15.10 **Nata.** 3.15.19 **Mantequilla.** 3.15.26 **Quesos.** 3.15.34 **Sueros lácteos.** 3.15.37 **Caseína.** 3.15.39 **Requesón.** Véase: leche y derivados.

**derivados de leguminosas.** Según el Código Alimentario, 3.18.03. Son los productos obtenidos por la elaboración de legumbres secas, aptos para la alimentación, o destinados a servir de materia prima para fabricación de productos alimenticios. Véase: derivados de leguminosas.

**derivados de leguminosas.** Según el Código Alimentario, Capítulo XVIII. Sección 2ª. Comprende: 3.18.03 **Derivados de leguminosas.** 3.18.04 **Clasificación.** Véase: leguminosas.

**derivados de manteca de cacao.** Según el Código Alimentario, 3.25.68. Son mezclas en distintas proporciones de manteca de cacao con azúcar y componentes naturales de la leche, con un mínimo del 20% de manteca de cacao, 14% de los componentes sólidos de la leche y un máximo de 55% de azúcar. Véase: derivados especiales de cacao, chocolate y de manteca de cacao.

**derivados de mariscos.** Según el Código Alimentario, 3.13.13. Son los productos constituidos total o parcialmente por crustáceos y moluscos de buena calidad, de comprobado estado de frescura y elaborados por procedimientos tecnológicos que garanticen su salubridad. Véase: productos derivados de los mariscos; mariscos (crustáceos y moluscos) y derivados.

**derivados de otros tubérculos.** Véase: otros tubérculos y sus derivados.

**derivados de patatas.** Según el Código Alimentario, 3.19.07. Son los productos obtenidos por la elaboración de patatas, aptos para la alimentación, o destinados a servir de materia prima para fabricación de productos alimenticios. Véase: derivados de patatas.

**derivados de patatas.** Según el Código Alimentario, Capítulo XIX. Sección 2ª. Comprende: 3.19.07 **Derivados.** 3.19.08 **Clasificación.** 3.19.17 **Condiciones especiales.** 3.19.18 **Prohibiciones.** Véase: Alimentos y bebidas.

**derivados de pescados. clasificación.** Véase: clasificación de derivados de pescados.

**derivados de pescados.** Según el Código Alimentario, 3.12.13. Son los productos obtenidos a partir de pescados de buena calidad y comprobado estado de frescura, para cuya elaboración se han utilizado procedimientos tecnológicos que garanticen su salubridad de un modo absoluto. Véase: productos derivados de los pescados; pescados y derivados.

**derivados de té.** Véase: té y derivados; prohibiciones de té y derivados.

**derivados de tomate.** Según el Código Alimentario, 3.22.22. Se consideran como tales el tomate al natural y los zumos, purés, pastas y concentrados de tomate. 3.22.23 **Tomate al natural.** 3.22.24 **Zumo de tomate.** 3.22.25 **Puré, pasta y concentrados de tomate.** 3.22.26 **Características generales de derivados de tomate.** Véase: derivados de frutas.

**derivados de tubérculos.** Según el Código Alimentario, 3.19.22. son los productos obtenidos por la elaboración de boniatos, batatas o chufas, aptos para la alimentación o destinados a servir de materia prima para la fabricación de productos alimenticios. \* Las reglamentaciones correspondientes fijarán las características y calidades comerciales de estos productos. Véase: tubérculos y derivados; otros tubérculos y sus derivados.

**derivados de verduras.** Véase: derivados de hortalizas y verduras.

**derivados del azúcar.** Según el Código Alimentario, 3.23.02. d. Se distinguen: Azúcar glacé, azúcar caramelizado. Véase: azúcar; azúcares y derivados del azúcar; prohibiciones de azúcares y derivados del azúcar.

**derivados del cacao.** Véase: prohibiciones de cacao y derivados.

**derivados del chile.** Consideramos: aceite de chile, cayena, chile en polvo, copos de chile, pasta de chile, pimentón, pimienta roja, salsa de pimienta, salsa roja-picante, salsa tabasco, sambal, Véase: chiles.

**derivados especiales de cacao.** Véase: derivados especiales de cacao, de chocolate y de manteca de cacao.

**derivados especiales de cacao, chocolate y manteca de cacao.** Según el Código Alimentario, Capítulo XXV. Sección 7ª. Comprende: 3.25.61 **Derivados especiales.** 3.25.69 **Características de los componentes.** 3.25.70 **Manipulaciones.** 3.25.71 **Prohibiciones.** 3.25.72 **Almacenamiento y transporte.** 3.25.73 **Envasado y rotulación.** Véase: alimentos estimulantes y derivados.

**derivados especiales de cacao, chocolate y manteca de cacao.** Según el Código Alimentario, 3.25.61. Tendrán esta consideración los productos preparados con determinada proporción de cacao, manteca de cacao, chocolate o coberturas, que a continuación se enumeran; a) **Cacao azucarado en polvo, con harina,** b) **Chocolate con harina,** c) **Chocolates especiales,** d) **Chocolates de régimen,** e) **Chocolates rellenos,** f) **Bombones de chocolate y artículos de confitería, de cacao y chocolate,** g) **Derivados de manteca de cacao.** Véase: derivados especiales de cacao, chocolate y mante-

ca de cacao; alimentos estimulantes y derivados.

**derivados especiales de chocolate.** Véase: derivados especiales del cacao, del chocolate y de la manteca de cacao.

**derivados especiales de manteca de cacao.** Véase: derivados especiales de cacao, de chocolate y de manteca de cacao.

**derivados especiales:** Véase: derivados especiales del cacao, del chocolate y de la manteca de cacao.

**derivados primario de huevo.** Según el Código Alimentario, 3.14.10. Constituido por contenido entero del huevo, o por la clara separada de la yema o por la yema aislada; clasificación de los derivados de huevos.

**derivados secos de huevos.** Véase: clasificación de los derivados de huevos.

*Dermatolepis dermatolepis.* Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **mero cuero.**

*Dermatolepis inermis.* Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **mero mármol.**

*Dermatolepis punctata.* Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **mero cuero.**

*Dermocybe sanguineus.* Otro nombre de la seta: *Cortinarius sanguineus.*

**desarme de Oviedo.** Plato de la cocina asturiana. **Ingredientes:** garbanzos remojados, espinacas, bacalao, huevo, harina, pimentón, laurel, cebolla, ajo, puerro, azafrán, perejil, aceite. Véase: cocina de Asturias.

**descarnado de tripas naturales.** Véase: manipulación de tripas naturales.

**descompuesto.** Relacionado con alcoholismo. Véase: alcohólico; síndrome coprícnico; eretismo cardiovascular.

**descongelación.** Según el Código Alimentario, 2.05.05. Consiste en someter los alimentos congelados a procedimientos adecuados que permitan que su temperatura sea en todos sus puntos superior a la de congelación. Véase: congelación.

**dsecación.** Según el Código Alimentario, 2.05.10. a. Procedimiento que se basa en la reducción del contenido de agua de los alimentos utilizando las condiciones ambientales naturales. Véase: procedimiento de conservación de alimentos.

**dsecación de cereales.** Según el Código Alimentario, 3.17.09. Los silos, almacenes o fábricas de harina que dispongan de instalaciones de secado, cuando reciban grano con elevada humedad, que dificulte su conservación, someterán el producto a un proceso de dsecación para rebajar su contenido en agua hasta límites variables, según el grano y climatología de la región, y que garanticen su conservación. \* La temperatura máxima que deberá emplearse para el secado se fijará en el oportuno reglamento, según se trate de productos dedicados a la siembra, a la alimentación humana o a la de los animales. Véase: almacenamiento de cereales.

**desemborrachar.** Relacionado con alcoholismo. Véase: alcohólico; síndrome coprínico; eretismo cardiovascular.

**desembriagar.** Relacionado con alcoholismo. Véase: alcohólico; síndrome coprínico; eretismo cardiovascular.

**deshidratación.** Según el Código Alimentario, 2.05.10. b. Procedimiento que se basa en la reducción del contenido de agua de los alimentos por acción del calor artificial. Véase: procedimiento de conservación de alimentos.

**deshuesado de la canal.** Según el Código Alimentario, 3.10.09. c. Manipulación permitida de la carne que consiste en quitar el hueso de la canal, separando, mediante diversos cortes, la carne del hueso, siguiendo diferen-

tes planos musculares. Véase: Manipulación de carnes.

**desinfección de alimentos.** Según el Código Alimentario, 2.06.07. La desinfección de toda clase de almacenes y medios de transporte será obligatoria, y se efectuará por el personal idóneo con los procedimientos aprobados por las disposiciones correspondientes. Véase: almacenamiento y transporte de alimentos.

**desintoxicado.** Véase: prohibiciones de tabaco; prohibiciones de té y derivados.

**desirée.** Véase: patata desirée.

**desollar [o dormir] el lobo.** Relacionado con alcoholismo. Véase: alcohólico; síndrome coprínico; eretismo cardiovascular.

**desollarla.** Relacionado con alcoholismo. Véase: alcohólico; síndrome coprínico; eretismo cardiovascular.

**despiece de la canal de ovino.** Es necesario conocer las propiedades de cada corte de carne para poder manipularlo adecuadamente y elegir con acierto el método de cocción. Las partes principales en que se divide la canal de ovino toma los nombres siguientes. Chamberete, Chuletas, Espaldilla, Lomos cargados, Pechito, Pescuezo, Pierna. Las carnes de ovino se clasifican en las siguientes categorías: **extra:** chuletas de aguja, chuletas de centro, chuletas de riñonada; **1ªa):** chuletas de pierna; **1ªb):** pierna entera; **2ªa):** chuletas de paletilla; **2ªb):** paletilla entera; **3ª):** falda, garrón, pecho, pescuezo, rabo. Por otra parte: despojos de ovino. En el mercado se encuentra, también, las siguientes partes: Canal de cordero (deshuesado y listo para asar); Carne de cordero picada; Chuleta barnsley; Chuleta de cordero; Chuleta de cuello; Chuleta del lomo bajo; Corona de cordero; Corte de paletilla; Corte de pierna de cordero; Costillar de cordero desgrasado y con los huesos pulidos; Cuello de cordero; Cuello sin filetes; Espalda de cordero, deshuesada para asar; Filete de cadera; Filete de cuello; Librito de lomo; Nuez de

cordero; Paletilla de cordero; Paletilla de cordero deshuesada, para asar; Pecho de cordero; Pecho deshuesado y atado; Pierna de cordero (deshuesada y lista para asar); Pierna de cordero a la francesa; Pierna de cordero para asar; Silla de cordero; Silla de cordero corta (deshuesada y lista para asar); Trozos de cordero. Véase: canal de ovino.

**despiece de la canal de porcino.** Es necesario conocer las propiedades de cada corte de carne para poder manipularlo adecuadamente y elegir con acierto el método de cocción. Las partes principales en que se divide la canal toma los nombres siguientes. Chuletas, Carrillada; Costillita, Espaldilla, Espinazo, Falda, Lomo, Mano, Pata, Pecho, Pierna, Secreto. Las carnes de porcino se clasifican en las siguientes categorías: **extra:** lomo, solomillo; **primera:** jamones, chuletas de lomo, riñonada; **segunda:** paletas, chuletas de aguja; **varios:** careta, codillos, costillar, espinazo, lardeo, lengua, manteca, oreja, panceta, pies, riñones, sesos, tocino. Despiece apropiado a canales para verdeo de cerdo blanco, con un espesor aproximado de tocino entre 2,5 y 3 cm. Las piezas que se encuentran en nuestros mercados pueden agruparse como sigue: Asado de cerdo; Carne de cerdo picada; Carne de cerdo picada para salchichas; Carne de cerdo troceada; Chuleton de cerdo; Costilla de cerdo; Cuello de cerdo deshuesado, para asar; Escalopa de cerdo; Filete de cerdo; Filete de cuello; Librito de lomo; Lomo de cerdo (deshuesado y listo para asar); Medallón de solomillo de cerdo; Minisalchicha de cerdo; Paletilla de cerdo (deshuesada y lista para asar); Panceta de cerdo; Pierna deshuesada; Salchicha de cerdo; Salchicha de cerdo grande; Salchicha fina de cerdo; Solomillo de cerdo; Tira de panceta de cerdo. Véase: canal de porcino.

**despiece de la canal de ternera.** Las especies que se encuentran en el mercado, más co-

rrientemente, son: Bistec con hueso; Carne picada; Chuleta con solomillo; Chuleta de ternera; Dados; Entrecot; Escalopa; Paletilla. Véase: ternera.

**despiece de la canal de vaca.** Es necesario conocer las propiedades de cada corte de carne para poder manipularlo adecuadamente y elegir con acierto el método de cocción. Las partes principales en que se divide la canal de vacuno toma los nombres siguientes. Aguayón, Agujas, Bola, Chamberete de mano, Chamberete de pata, Copete, Cuete, Diezmillo, Entrecot, Falda, Filete, Pecho, Pescuezo, Rosbif, Tapa. Las carnes de vacuno se clasifican en las siguientes categorías: **cuarto trasero extra:** lomo, solomillo; **cuarto trasero 1ª A):** babilla, cadera, contra, redondo, tapa, tapilla; **cuarto trasero 1ª b):** culata de contra, rabillo de cadera; **cuarto delantero 1ª b):** aguja, espaldilla, pez; **cuarto trasera 2ª):** morcillo; **cuarto delantero 2ª):** aleta, brazuelo, llana, morcillo, morrillo; **cuarto trasero 3ª):** costillar, rabo, falda; **cuarto delantero 3ª):** costillar, pecho, pescuezo. Por otro lado; despojo de vaca. Las principales piezas que encontramos en el mercado son. Bistec de cadera; Cadera; Carne de vaca picada; Chateaubriand; Contratapa; Corte de solomillo; Entrecot; Entrecot (deshuesado y listo para asar); Espaldilla; Espaldilla troceada; Filete central del solomillo; Filete del lomo alto; Hamburguesa de buey; Lomo alto; Lomo alto (deshuesado y listo para asar); Lomo deshuesado; Morcillo; Punta de solomillo; Rollitos de vaca; Solomillo entero; Steak and kidney; Tapa plana.

**despiece de la canal de vaca, escuela de Viena.** En Viena la res se despieza en más cortes que en ninguna otra parte del mundo, es así gracias a las aportaciones de las distintas regiones del antiguo imperio austro húngaro, que, hábilmente combinadas, han dado como resultado este meticuloso procedimiento. De ahí el renombre inter-

nacional del que gozan las especialidades de vacuno austriacas. Consideramos: *Beinflisch; Fledermaus; Hüferscherzel; Hüferschwanzl; Kavalierspitz; Kruspelspitz; Kügerl; Meisel magro; Scherzel; Scherzel blanco; Tafelspitz*.

**despiece de pavo:** Carcasa de pavo; Corona de pavo; Escalopa de pavo; Medio muslo de pavo; Medio muslo de pavo (deshuesado y atado); Medio muslo de pavo (deshuesado y sin piel); Mitra; Muslo de pavo (sin espalda); Muslo entero de pavo; Muslo entero de pavo (deshuesado y con piel); Muslo entero de pavo (deshuesado y sin piel); Pava; Pavo; Pecho de pavo; Pechuga de pavo (con piel); Pechuga de pavo (sin piel); Pechuga doble de pavo.

**despiece de pollo.** Ala de pollo sin muslito; Alas de pollo; Carcasa de pollo; Carne de pollo picada; Cuartos de pollo; Escalopa de pollo; Filete de pechuga; Filete de pechuga (con piel); Filete de pechuga de pollo; Hígado de pollo; Medio muslo de pollo (deshuesado y con piel); Medio muslo de pollo (deshuesado y sin piel); Medio pollo; Mitra (Obispillo; Crepón); Muslitos (con o sin piel); Muslo de pollo (deshuesado y sin piel); Muslo de pollo (sin espalda); Muslo entero de pollo (con piel); Muslo entero de pollo (deshuesado y con piel); Muslo entero de pollo (sin piel); Pecho entero con alas; Pechuga de pollo (con ala y piel); Pechuga de pollo (con piel); Pichón; Pichón grande; Pollo ahumado; Pollo de grano; Pollo de pata negra; Pollo para asar; Pollo troceado; Punta de ala de pollo; Suprema de pollo (con piel); Suprema de pollo (sin piel); Tiras de pollo para saltear.

**despojos.** Excluyendo la carne, los despojos son las partes comestibles del ganado bovino, porcino, ovino y equino. La mayoría de los despojos utilizados en cocina proceden del cerdo. De la vaca se emplea la lengua, el hígado, las tripas, las patas y el rabo; del cordero los sesos, los riñones, las criadillas y las manos. Los despojos de ternera (en particular sesos, tuétano, riñones, hígado y molleja) son los más cotizados por su exquisi-

tez. No siendo comestibles los denominados subproductos que son los desechos y piltrafas. Al conjunto de despojos comestibles se refieren los franceses como “quinto cuarto”. Consideramos: Bazo; Bazo de buey; Bazo de cerdo; Bazo de ternera; Cabeza de cerdo; Cabeza de oveja; Callos; Careta de cerdo; Cola de cerdo; Cola de cordero; Corazón de buey; Corazón de cerdo; Corazón de cordero; Criadillas de ternera; Hígado; Hígado de cerdo; Hígado de cordero; Hígado de ternera; Hueso de buey; Hueso de ternera; Hueso para caldos; Lengua; Lengua de buey; Lengua de cerdo; Lengua de cordero; Manita de ternera; Mollejas; Mollejas de cordero; Ojos de oveja; Oreja de ternera; Orejas de cerdo; Peritoneo de cerdo; Pie de cerdo; Piel de cerdo; Pulmones; Pulmones de cerdo; Rabo de buey; Riñón de cerdo; Riñón de cordero; Riñón de ternera; Sesos de cerdo; Sesos de cordero; Telilla; Tripa; Vísceras; Vísceras de cordero. Véase: clasificación de los despojos. Según el Código Alimentario, 3.10.06. Con este nombre genérico de despojos y a efectos de este Código, se designan a todas aquellas partes comestibles que se extraen de los animales de las especies para carne, y que no están comprendidas dentro del término canal. Los despojos comprenden: **hígado, bazo, riñones, ganglios, pulmones, corazón, sesos, médula, glándulas (timo, tiroides, páncreas, suprarrenales, testículos)**, estómago e intestinos de los rumiantes (**callos y gallinejas**), **corteza de suidos**, patas (**callos, gelatinas y manitas**), **tripas, vejigas, cabeza, lengua y sangre**. Procederán de animales sacrificados en condiciones higiénicas, declarados aptos para el consumo humano, y se hallarán exentos de lesiones, de enfermedades infectocontagiosas y parasitarias. Véase: generalidades sobre carnes y despojos.

**despojos de ave.** Según el Código Alimentario, 3.11.05. Es el procedente de las aves, se distinguen dos grupos, a) **Internos**, b) **externos**. Véase: aves.

**despojos de ave externos.** Según el Código Alimentario, 3.11.05. Son las partes comes-

tibles procedentes de la preparación del cuerpo de las aves que comprenden cabeza, cuello, alas y tarsos. Véase: despojos de aves.

**despojos de ave internos.** Según el Código Alimentario, 3.11.05. a. Son las partes comestibles, pulmón, corazón, hígado, bazo, molleja o ventrículo subcenturiado e intestino o gallinejas, que se extraen de las cavidades pulmonar y abdominal de las aves comestibles. Son también conocidos con la denominación de "menudillos de aves". Véase: despojos de ave.

**despojos de vaca.** En cuanto a la calidad de los despojos aumenta cuando son recientes y de una res joven. Los despojos del bovino están constituidos por el pulmón, el hígado, el corazón, el bazo, los riñones, los estómagos, la médula ósea y determinadas partes de la cabeza. Son ricas en proteínas, vitaminas y minerales. A modo de ejemplo, el contenido en hierro del hígado y los riñones es 3 veces superior al de la carne. A cambio, presentan un índice más alto de colessterina y de purina. También es mayor la presencia de restos de metales pesados en los órganos excretores como el hígado y los riñones. Por otro lado, tienen un contenido alto de agua y pH, lo que las hace fácilmente digeribles. Por todo lo anterior, conviene siempre comprar estos productos frescos y cocinarlos en el día. La frescura se reconoce por los brillos y la humedad de la superficie. El indicio contrario viene dado por el olor rancio y las alteraciones del color, que pueden ser síntomas de una putrefacción incipiente. Si necesariamente tiene que guardar las entrañas durante una noche antes de manipularlas, déjelas siempre en la parte más fría de la nevera (casi a 0 °C) El hígado y los riñones conviene incluso ponerlos en remojo, preferentemente en agua. Una vez que los despojos están listos para cocinar, puede congelarlos hasta un máximo de 1 mes. Pero no olvide que la congelación acarrea una sensible pér-

didada de calidad, y por tanto, de color, aroma y suavidad. Así, los riñones adquieren un regusto amargo y al cocinarlos se resecan y pierden tersura. El hígado, los riñones, el bazo y los pulmones se pueden cocinar crudos, pero no así la lengua, los sesos y los callos, que necesitan blanquearse previamente. En cualquier caso, todas las entrañas requieren un proceso de transformación más o menos laborioso. Consideramos: bazo, callos, corazón, hígado, hueso de caña, huesos de la rodilla, mollejas, rabo, riñón. Véase: despiece de la canal de vaca.

**despojos en la cocina.** Véase: Corazón y otros despojos en la cocina.

**destilado.** Según el Código Alimentario, 3.30.30. c. Se aplica exclusivamente a los obtenidos por destilación como última fase del proceso de elaboración de alcoholes así definidos. Véase: denominaciones de bebidas espirituosas.

**destilados de cereales.** Según el Código Alimentario, 3.30.21. b. Son alcoholes destilados. Obtenidos por la destilación de los caldos de cereales sacarificados y fermentados. Llevarán la denominación del cereal de procedencia. Véase: alcoholes destilados.

**destilados de orujo.** Según el Código Alimentario, 3.30.21. c. Son alcoholes destilados. Son los obtenidos por la destilación de orujos, de sus piquetas, de los caldos de pozo y de las flemas o aguardientes de orujo. Véase: alcoholes destilados.

**destilados de vinos.** Según el Código Alimentario, 3.30.21. a. Son alcoholes destilados. Obtenidos por destilación de vinos, de piquetas de vinos y de las heces o bajos del vino restante del trasiego. Véase: alcoholes destilados.

**detergentes.** Sustancia que, por determinar un descenso de la tensión superficial del líquido (generalmente agua) en el que se encuentra,



tiene acciones humectante, dispersante, emulsionante y de formación de espuma, por lo que se aplica como limpiadora. El jabón ordinario es el detergente más antiguo conocido. Las moléculas de los detergentes sintéticos, a semejanza de las del jabón, están formadas por una parte hidrocarbonada (hidrófoba) y otra polar (hidrófila) Según el Código Alimentario, 5.38.16. Son las sustancias activadoras de superficie distintas al jabón, que, poseyendo acción limpiadora, sean inocuas y biológicamente degradables. Como tales se considerarán las siguientes ya sean solas o mezcladas entre sí, con cargas y aditivos: a) Derivados sulfonados y ésteres sulfúricos; b) Bases de amonio cuaternario y derivados; c) Aminas y amidas sustituidas y algunos derivados de alcoholes alifáticos; d) Otras sustancias orgánicas con la acción definida. \* Las cantidades de jabón que pudiesen llevar añadidas no sobrepasarán el 15%. No podrán emplearse el nombre de detergentes para las mezclas de sales minerales o de éstas con jabones. Véase: artículos higiénicos y de uso doméstico; prohibiciones de artículos higiénicos y de uso doméstico; prohibiciones de jabones, detergentes y sustancias limpiadoras.

**deurado.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **lampuga**.

**deutsch angus.** Raza de vaca criada para carne. Cruce de aberdeen angus con razas mixtas alemanas. La res sacrificada apenas tiene grasa. Véase: razas de carne.

**devilled sauce.** Nombre español: salsa a la diablo inglesa.

**dexter.** Raza de vaca criada para carne y leche. Son reses de tamaño menudo y un color rojizo oscurecido. Extendida por Gran Bretaña. El rendimiento lácteo (2.500 kg/año) resulta sorprendente para sus dimensiones. Véase: razas mixtas y de leche.

**dextrina.** Polisacárido  $(C_6H_{10}O_5)_n$ . Producto de escisión del almidón, azúcar de almidón, por obra de enzimas o amilasas, que a su vez se descompone en: amilodextrina,

que se colorea de violeta por el yodo; eritrodextrina, sin reacción colorante. Es un polvo blanco amarillento que en solución acuosa forma mucílago. Véase: hidratos de carbono.

**dextrina animal.** Sinónimo: glucógeno.

**dextrinada.** Véase: harinas preparadas.

**dextrinas.** Cada uno de los productos límites de la degradación enzimática de la amilopectina. Se emplea como aditivo del grupo de Estabilizantes, emulgentes, espesantes y gelificantes; y como Reguladores de la maduración. La cantidad autorizada de este aditivo es: Embutidos crudos curados BPF. Fiambre de jamón, fiambre de magro de cerdo envasado o enlatado y fiambre de paleta envasada o enlatada. 15.000 mg/kg. Productos cárnicos tratados por el calor 15.000 mg/kg. Según el Código Alimentario, 3.20.19. Es el producto obtenido por tratamiento técnico de fécula de patata o de maíz y ha de responder a las siguientes características: a) Polvo blanco o amarillento soluble en agua fría en proporción mínima del 25%, calculado sobre materia seca. b) Contenido máximo del 12% de humedad, 15 por 10.000 de sustancias insolubles en agua, 5 por 1.000 de cenizas y acidez máxima del 4 por 1.000, calculada en ácido sulfúrico. c) Estará exenta de metales pesados. Véase: harinas especiales. Según 3.23.22. Está prohibido la presencia de cloruros alcalinos.

**dextrosa.** Obtenido en forma de un polvo incoloro, cristalino, dulce e inodoro, que es soluble en una parte de agua aproximadamente; es un importante producto intermedio en el metabolismo de los carbohidratos; se utiliza con fines nutritivos para aumentar temporalmente el volumen de la sangre, y como diurético. También como edulcorante para bebidas y pudines y en la elaboración de dulces. Véase: hidratos de carbono; glucosa anhidra; aditivos y productos para repostería. Sinónimo: azúcar de uva; azúcar de maíz; dextroglucosa; **glucosa.** Véase: glucosa.

**DFD.** Siglas de tipo de carne oscura, firme y seca (*dark, firm and dry*) Véase: calidad y control de carne de vacuno; cría de vacuno.

**D-fructopiranos.** Sinónimo: fructosa.

**DHA.** Siglas con que se conoce al ácido docosaheptaenoico; y al ácido dehidroacético.

**dhal.** Plato de la cocina védica, perteneciente al grupo de dhales y sopas. A estas legumbres partidas sin la piel se las denomina *dhal*. El mismo nombre se da al plato que se prepara con estas legumbres el dhal se sirve en la India en la comida principal servido, a veces, sobre el arroz hervido, o sólo con pan.\* Aparte de ser rico en hierro y en vitamina B el dhal es, en la dieta védica, una fuente primordial de proteínas. La cantidad de proteínas de ciertos dhales es igual o mayor, a las de la carne, además el dhal reacciona al agregarle otros alimentos ricos en proteínas, como los cereales, los frutos secos y los productos lácteos, aumentando las proteínas utilizables de la comida hasta en un 40%. Por ejemplo, la proteína útil del arroz (60%) y la del dhal (65%) aumenta hasta el 85% cuando son tomados juntos. \* En la India crecen más de 60 variedades de dhal. Consideramos como más corrientes: *channa dhal*; *masur dhal*; *moong dhal*; *urad dhal*; *toor dhal*. Véase: judía mungo negra; cocina védica.

**dhal al vapor con yogur.** Plato de la cocina védica, perteneciente al grupo de entremeses. **Ingredientes:** *channa dhal*; yogur; agua; guindillas frescas; jengibre; cúrcuma; sal; zumo de limón; ghee; levadura en polvo; mostaza negra; ajonjolí; asafétida; coco fresco rallado; hojas de cilantro. Véase: entremeses en la cocina védica. Nombre hindú: *dokla*;

**dhal dulce.** Plato de la cocina védica, perteneciente al grupo de dhales y sopas. **Ingredientes:** *channa dhal*; agua; sal; hojas de laurel; tomates; mantequilla; ghee; co-

mino en grano; jengibre rallado; asafétida en polvo; coco fresco rallado; azúcar moreno; melaza. Nombre hindú: *jagannatha puri channe ki dhal*. Véase: dhales y sopas en la cocina védica.

**dhal tarkari.** Nombre hindú del plato: sopa de dhal y hortalizas.

**dhales y sopas en la cocina védica.** A las legumbre partidas, sin la piel, se les denomina *dhal*, el mismo nombre se da al plato que se prepara con estas legumbres. El dhal se sirve en la India en la comida principal, servido a veces, sobre el arroz hervido, o solo con pan. Consideramos: arroz cocido dhal y espinacas (*geeli khitchri*); arroz cocido, dhal y hortalizas (*khitchri*); dhal dulce (*jagannatha puri channe ki dhal*); ensalada de garbanzos (*channa masala*); estofado de hortalizas y dhal (*sambhar*); garbanzos fritos al yogur, con especias (*channa raita*); garbanzos fritos con pimientos (*channa aur simla mirch*); legumbres germinadas en salsa de yogur (*mithi gnani dhal*); mezcla de dhal (*swadisht dhal*); sopa de dhal y hortalizas (*dhal tarkari*); sopa de mung dhal tostado con tomates (*tamatar mung dhal*); sopa de tomate (*tamatar ka soup*); sopa de toor dhal con tomates (*tamatar toor dhal*); sopa de verduras a la crema (*mili-juli sabji ka soup*); urad dhal con yogur y especias (*gujarati urad dhal*) Véase: cocina védica.

**dhallo badun.** Nombre del plato de la cocina de Tailandia. Nombre español: curry de calamares fritos.

**dhansak.** Nombre del plato de la cocina de India. Nombre español: pollo con lentejas y vegetales.

**dhanya chatni.** Nombre hindú de chatni de la cocina védica: chatni de cilantro fresco.

**dhosai.** Véase: judía mungo negra.

**diabetes.** Término genérico que se refiere a un grupo de afecciones caracterizadas por excesiva secreción de orina y sed intensa. Habitualmente se usa en el sentido de **diabetes mellitus**.

**diabetes mellitus.** Trastorno de metabolismo de los hidratos de carbono caracterizado por la perglucemia, glucosuria, sed intensa, hiperorexia, adelgazamiento progresivo, afecciones de la piel (de carácter gangrenoso a menudo), neuralgias, prurito, acidosis y coma; la enfermedad es crónica y ordinariamente era fatal antes del descubrimiento de la insulina. Puede mejorarse, sin saber porqué, con la ingestión de algunas setas. Véase: *Hypholoma capnoides*; *Tricholoma gambosum*.

**diablico.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: lechuza; rascacio escorpión; rascacio jugador; rascacio lapón; rascacio puñal; rascacio richichí.

**diablico reticulado.** Designación oficial española del pez: *Cristula reticulata*; *Maxillcosta reticulata*.

**diablillo.** Designación oficial española del pez: *Ectreposebastes imus*.

**diablo.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: diablo chupasangre; lambe barbón; manta.

**diablo chalaco.** Designación oficial española del pez: *Scorpaena peruana*. Sinónimo oficial: Párlamo.

**diablo chupasangre.** Designación oficial española del pez: *Mobula lucasana*. Sinónimo oficial: Chupasangre; Diablo; Manta; Mantarraya; Murciélago; Raya cornuda.

**diablo de mar.** Designación oficial española del pez: *Mobula mobula*. Sinónimo oficial: Manta; Ronda; Vaca marina; Vagueto.

**diablo de mar.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **manta**.

**diablo mayor.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **manta voladora**.

**diablo rojo.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: rascacio moteado; rascacio puñal; rascacio richichí.

**diaboticaba.** Nombre vulgar de la planta: *Myrciaria cauliflora*.

**diafragma.** Véase: carne.

***Diagramma mediterraneum*.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **burro**.

***Diagramma octolineatum*.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **boca de oro**.

***Diagramma viridens*.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **boca de oro**.

**diamante.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **raya de clavos**.

**diamante negro.** Véase: ciruela diamante negro.

**diaprea.** Véase: ciruela diaprea.

***Diapterus aureolus*.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **mojarra palometa**.

***Diapterus brevimanus*.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **mojarra palmito**.

***Diapterus evermanni*.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: mojarra caitipa; mojarra caitipa.

***Diapterus limnaeus*.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **mojarra**.

***Diapterus periche*.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **periche**.

***Diapterus peruvianus*.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **mojarra aletas amarillas**.

***Diapterus plithostomus*.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **mojarra cabucha**.

*Diapterus plumieri*. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **mojarra rayada**.

*Diapterus rhombeus*. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **mojarra caitipa**.

*Diatrype disciforme*. Familia: xilariaceae. Género: diatrype Características: En forma de discos angulosos marrón grisáceos que luego se hacen negruzcos. No es comestible. En vascuence: **pago-kimo biribil**.

*Dibranchius spinous*. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **murciélago**.

*Dicentrarchus labrax*. Familia: serránidos. Cuerpo elegantemente alargado, en forma de huso, color plata brillante; gris en la parte superior y más claro en la parte inferior, hasta llegar al blanco. Aparece en el Atlántico oriental, desde Senegal hasta Sur de Noruega; y al Sur del mar del Norte, en el mar Báltico y en el Mediterráneo. Habita en zonas cercanas a la costa de hasta 100 m de profundidad y se alimenta de peces. Puede llegar hasta 1 m. La longitud media de los ejemplares ofrecidos en el mercado está entre 40 y 60 cm (600 g a 1,5 kg) La lubina es uno de los pescados frescos mejor cotizados de las aguas europeas. Su carne magra, compacta y blanca es de un exquisito sabor. Los intentos que se están haciendo por convertirlo en ejemplar de piscifactoría, permiten esperar que este apreciado pescado se venda algún día a precios más económicos. Se vende en piezas enteras, en filetes o rodajas y suele ser bastante caro. Como todo el pescado de calidad, es mejor cocinarlo de la manera más sencilla. Sus espinas son muy fáciles de limpiar si se cocina y se sirve entero. Véase: pescados. Nombre vulgar: **lubina**, robalo, robaliza, magallón. Sinónimo: *Morone labrax*. *Perca labrax*, *Labrax lupus*, *Dicentrarchus lupus*. Carne deliciosa, muy apreciada. Según el Código Alimentario, 3.12.02. Pescado teleósteo,

perciforme. *Morene labrax*, Linneo. Véase pescado.

*Dicentrarchus punctatus*. Familia: serránidos. Especie similar a la lubina, aunque de menor tamaño, diferenciándose a simple vista porque las motas negras persisten en el dorso y flancos de los adultos, por su cuerpo más robusto, sus ojos mayores, por presentar más marcadas las espinas del opérculo, por tener las escamas algo mayores y por el color más azulado del dorso. Lleva dientes en la totalidad del vómer, componiendo en su conjunto la figura de un ancla. Talla hasta 60 cm. Peso hasta 7 kg. Carne muy fina y apreciada, aunque suele alcanzar injustificadamente menor precio que la lubina. Nombre vulgar: baila, baileta, lubina atruchada, **robalo moteado**. Designación oficial: **baila**.

*Dicerobatis giornae*. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **manta**.

*Dicologlossa cuneata*. Familia: soleidos. Cuerpo en óvalo bastante alargado y afilado por detrás. Ojos pequeños y redondeados, con anchura interorbitaria sensiblemente igual a la mitad del diámetro mayor de aquéllos, de los cuales el superior está bastante próximo al perfil cefálico. Morro truncado. Nariz anterior de la cara ciega normal; sobre la cara oculada, tubo de la nariz anterior que no alcanza por detrás el borde anterior del ojo. Color gris rosado en los jóvenes, en los adultos, gris pardusco con manchas más o menos aparentes, ordenadas en series longitudinales; pequeña mancha negra sobre la parte posterosuperior de la pectoral; no alcanzando la extremidad de la aleta, que es blanquecina; sobre la dorsal y anal, sobre todo por detrás, algunos radios oscuros regularmente repartidos. Sobre el costado ciego de la cabeza, vellosidades menos numerosas, pero más largas que las del lenguado común (*Solea vulgaris*) Talla hasta 30 cm. Atlántico y Mediterráneo; común. Nombre vulgar: acedía, acevía, **len-**

**guadillo.** Designación oficial: **acedía**. Según el Código Alimentario, 3.12.02. Pesca-do teleósteo, pleuronectiforme. *Dicologlossa cuneata*, Moreau. Véase: pescado. Según el Real Decreto 560/1995, de 7 de Abril, por el que se establecen las tallas mínimas de determinadas especies pesqueras, y posteriores correcciones; la talla biológica de este pez, en el Atlántico es de 15 cm.

**Dicrolene filamentosa.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **brótola de hebra**.

**Dicrolene nigra.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **brótula de aguas profundas**.

**diego.** Véase: uva diego.

**diente de león,** Nombre vulgar de la planta: *Taraxacum officinale*. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

| <b>Diente de león</b>                     |         |
|---|---------|
| Vitamina A (µg eq. retinol)               | 1300,00 |
| Potasio (mg)                              | 435,00  |
| Energía (kJ)                              | 188,10  |
| Calcio (mg)                               | 173,00  |
| Agua (g)                                  | 85,80   |
| Sodio (mg)                                | 76,00   |
| Fósforo (mg)                              | 70,00   |
| Energía (kcal)                            | 45,00   |
| Magnesio(mg)                              | 36,00   |
| Ácido ascórbico (C) (mg)                  | 33,00   |
| Carbohidratos (g)                         | 7,20    |
| Hierro (mg)                               | 3,10    |
| Proteína (g)                              | 2,60    |
| Vitamina E (mg)                           | 2,50    |
| Fibra (g)                                 | 2,00    |
| Niacina (B <sub>3</sub> )(mg eq. niacina) | 0,80    |
| Grasas totales (g)                        | 0,60    |
| Tiamina (B <sub>1</sub> ) (mg)            | 0,20    |
| Riboflavina (B <sub>2</sub> ) (mg)        | 0,10    |
| Colesterol (mg)                           | 0,00    |
| Flúor (mg)                                |         |
| Grasa poliinsaturada (g)                  | tr.     |
| Piridoxina (B <sub>6</sub> ) (mg)         |         |

**diente sangrante.** Designación oficial española del pez: *Nerita peloronte*.

**dientón.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **cachucho**.

**dietética.** Parte de la terapéutica que se ocupa del estudio de los regímenes alimenticios, de acuerdo con los requisitos nutrimentales de las diferentes edades y condiciones (niñez, vejez, preñez, obesidad, desnutrición, etc.) teniendo presente también, la variedad, buen sabor, disponibilidad, costo del alimento, etc.

**dietético.** Relativo al régimen alimenticio. Véase: dietética; productos dietéticos y de régimen; manipulación de productos dietéticos y de régimen.

**diezmillo.** Corte de carne, obtenido en el despiece de ganado vacuno.

**difenilo.** (E-230) Conservante alimentario. Penetra los frutos y no se puede eliminar al lavarlos. Puede producir afecciones renales y hepáticas, náuseas, vómitos, irritaciones en los ojos y en la nariz. En alimentación se usa en: Conservas vegetales y frutas frescas. Actúa como antimicótico para el tratamiento superficial de los cítricos y en los plátanos. Véase: agentes conservadores.

**difosfato de magnesio** (E-546) Difosfato de fórmula Mg<sub>2</sub>P<sub>2</sub>O<sub>7</sub>. Véase: antiaglomerantes.

**difosfato dicálcico** (E-540) Difosfato de fórmula Ca<sub>2</sub>P<sub>2</sub>O<sub>7</sub>. Véase: antiaglomerantes.

**difosfato disódico.** (E-450 a) IDA (ingestión diaria admisible) = 0-30 mg/kg. Difosfato de fórmula Na<sub>4</sub>P<sub>2</sub>O<sub>7</sub>. Sólido blanco, soluble en agua, insoluble en alcohol y amoníaco Se utiliza en el ablandamiento de aguas, el destintado de periódicos y el control de la viscosidad de fluidos de perforación. Como aditivo no presenta demasiada toxicidad, excepto en los niños, en quienes puede provocar descalcificaciones. Bloquea los enzimas. Se encuentra en embutidos, mermeladas y flanes. No es tóxico. La cantidad autorizada de este aditivo es: Em-

butidos crudos curados 3.000 mg/kg. Fiambre de jamón, fiambre de magro de cerdo envasado o enlatado y fiambre de paleta envasada o enlatada. 2.500 mg/kg. Fiambre de lomo 3.000 mg/kg. Jamón cocido, magro de cerdo y paleta cocida 2.500 mg/kg. Panceta doble o enrollada 1.000 mg/kg. Productos cárnicos tratados por el calor 3.000 mg/kg. Salchichón Málaga 3.000 mg/kg. Sinónimo: **pirofosfato ácido de sodio**. Véase: denominación específica de estabilizadores; gasificantes. Aditivos.

**difosfato tetrapotásico.** (E-450 d) Compuesto de fórmula  $K_4(HPO_4)_2$ . Se emplea como aditivo del grupo de Estabilizantes, emulgentes, espesantes y gelificantes. La cantidad autorizada de este aditivo es: Embutidos crudos curados 3.000 mg/kg. Panceta doble o enrollada 1.000 mg/kg. Salchichón Málaga 3.000 mg/kg. Fiambre de jamón, fiambre de magro de cerdo envasado o enlatado y fiambre de paleta envasada o enlatada 2.500 mg/kg. Fiambre de lomo 3.000 mg/kg. Jamón cocido, magro de cerdo y paleta cocida 2.500 mg/kg. Productos cárnicos tratados por el calor 3.000 mg/kg. Véase: denominación específica de estabilizadores; gasificantes. Aditivos.

**difosfato tetrasódico.** (E-450 e) Compuesto de fórmula  $Na_4(HPO_4)_2$ . Se emplea como aditivo del grupo de Estabilizantes, emulgentes, espesantes y gelificantes. La cantidad autorizada de este aditivo es: Embutidos crudos curados 3.000 mg/kg. Panceta doble o enrollada 1.000 mg/kg. Salchichón Málaga 3.000 mg/kg. Fiambre de jamón, fiambre de magro de cerdo envasado o enlatado y fiambre de paleta envasada o enlatada 2.500 mg/kg. Fiambre de lomo 3.000 mg/kg. Jamón cocido, magro de cerdo y paleta cocida 2.500 mg/kg. Productos cárnicos tratados por el calor 3.000 mg/kg. Véase: denominación específica de estabilizadores; gasificantes. Aditivos.

**digestivo.** Véase: envasado y rotulación de las bebidas espirituosas.

**diglutamato magnésico.** (E-625) Los glutamatos empezaron a cuestionarse en 1968 al ser acusados de provocar el “síndrome del restaurante chino” (enfermedad de Kwok). Puede resultar tóxico según la cantidad ingerida. La OMS autoriza hasta 120 mg diarios por kg de peso corporal. En muchos países se ha prohibido su uso en alimentos infantiles. En alimentación se usa en: Salsas, condimentos, alimentos en general. Véase: potenciadores del sabor.

**dilista.** Nombre vulgar vasco de la planta: *Lens esculenta*. Sinónimo: **lenteja**

**diluyentes.** Sustancia que aumenta la relación disolvente/soluto en cualquier disolución. Según el Código Alimentario, 4.31.18. Se consideran disolventes o diluyentes permitidos en la obtención de los agentes aromáticos, o para su incorporación a los alimentos y bebidas, las siguientes sustancias: a) agua; b) alcohol etílico, isopropílico y bencílico; c) citrato de etilo; d) glicerina, sus ésteres acéticos y propilenglicol; f) grasas y aceites comestibles; g) sorbitol. Los disolventes utilizados serán químicamente puros. Véase: sustancia que modifica los caracteres organolépticos.

**dimetil-dicarbonato.** (E-242) Conservante alimentario. Se descompone en metanol, sustancia tóxica. A veces se forman restos de metil-carbonato. Puede producir reacciones alérgicas. Su consumo habitual puede hacer que el cuerpo no reaccione a los antibióticos. Se usa en concentrados líquidos de té. Véase: agentes conservadores.

**dimetilpolixiloxano.** (E-900) Aparece también como H9845. Se le conoce comúnmente por silicona. En alimentación se usa en: Zumos de frutas especialmente de piña, vinos, chicle, confitería, sopas, bebidas no

alcohólicas, aceites y grasas, masas para rebozar. Véase: antiespumantes.

***Dimocarpus longan***) Familia: sapindáceas. Esta fruta se considera oriunda de la India y muy relacionada con el litchi y el rambután. La piel, lisa y de color naranja, se oscurece una vez la fruta está madura. El hueso del centro no es comestible. Al igual que el litchi, el longan da un toque exótico a las macedonias. Es una excelente fuente de vitamina C y de potasio. Nombre vulgar: **longan**.

**dinamarca**. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **machuelo hebra pinchagua**.

***Dinocardium robustum***. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **berberecho del Atlántico**.

***Diodon branchiatus***. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **pez erizo**.

***Diodon echinus***. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **pez erizo**.

***Diodon holacanthus***. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **puercoespín**.

***Diodon hystris***. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **pejerizo común; pez erizo**.

***Diodon punctatus***. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **pez erizo**.

***Diodon reticulatus***. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **tamboril de altura**.

***Diodon spinossisimus***. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **pez erizo**.

***Diodon stinga***. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **tamboril de altura**.

***Diogenichthys laternatus***. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **sardina fosforescente**.

**dionisia**. Relacionado con alcoholismo. Véase: alcohólico; síndrome coprínico; eretismo cardiovascular.

***Dioscoereaceae***. Familia botánica. Reino: plantae. Subreino: embryobionta (embryophitas) División: magnoliophyta (angiospermas; plantas con flores) Clase: monocotyledoneae. Orden: liliiflorae. Consideramos: ñame (*Oxalis crenata*), papa jicama (*Pachyrhizus tuberosus*).

**dioscoreáceas**. Véase: *Dioscoereaceae*.

***Diospyros digyna***. Familia: sapotáceas. Fruta cuya piel blanca o verde se vuelve marrón oscuro al madurar. El color de su pulpa varía de rojo a negro. Se sirve en su piel para vaciar con la cuchara o se elabora un puré para helados, mousses o salsas. Véase: otras frutas. nombre vulgar: **sapote**.

***Diospyros kaki***. Familia: ebenáceas. Fruto nacional de Japón, procede del palosanto. Este árbol es originario de China y Japón, y su cultivo se ha extendido por Europa y América. El género comprende más de 200 especies distribuidas por las zonas templadas, tropicales y subtropicales. Se trata de una baya de tamaño medio de una naranja, pesada, de color amarillo anaranjado y que se caracteriza por la presencia persistente del cáliz floral alrededor del pedúnculo. La piel, lisa, delgada y transparente, contiene una pulpa azucarada y blanda que por lo general encierra las semillas. Suelen distinguirse frutos con semillas y comestibles en el momento de la cosecha, y frutos apirenos (sin semillas) que sólo pueden consumirse después de una maduración. El caqui recién cosechado es picante. con el fin de favorecer el proceso de maduración se pueden colocar los frutos en sacos de polietileno junto a alguna manzana, ya que los perfumes volátiles que emite esta fruta favorecen y aceleran la maduración. Al primer grupo pertenecen cultivares como “**amankaki**”, “**kirakaki**”, y al segundo se adscriben “**fugi**” “**fruta de Sharon**” y “**kaki licopérsico**”. Los mejores frutos están en el mercado en otoño – invierno. Generalmente presenta un color muy vivo, el cual no es, sin embargo, un indicio de su madurez. El caqui está delicioso crudo; la pulpa se come con la ayuda de una cucha-

rilla. La variedad **fuyu** se ingiere como una manzana. Esta fruta puede usarse para recubrir helados, pasteles y *bavarois*, o para decorar macedonias, platos de arroz, de marisco o de aves. También acompaña el queso y aromatiza los flanes y los yogures. Se puede poner en conserva o cocer para elaborar confitura. Es una buena fuente de vitamina A. Variedad: fruta de Sharon. Véase: palosanto. Nombre popular: **caqui**; **kaki**. Según el Código Alimentario, 3.22.06. Es la fruta carnosa procedente del *Diospyrus kaki*, L.

**dióxido de azufre**. Véase: anhídrido sulfuroso (E-220)

**dióxido de cloro**. (E-926) Dióxido de fórmula  $\text{ClO}_2$ . Gas amarillo rojizo inestable. Por hidrólisis se desproporciona, dando lugar a los ácidos cloroso y clórico. Se obtiene por la acción del ácido sulfúrico sobre un clorato, en presencia de un reductor (metanol, ácido oxálico), o bien por la acción del cloro sobre el óxido mercurico. Su presencia a concentraciones superiores al 10% ofrece peligro de explosión. Se emplea como agente de blanqueo de pulpa de papel, grasas, aceites, etc y en la depuración de aguas. Véase: productos cuya función no se especifica.

**dip de garbanzos y sésamo**. Plato de la “cocina del Mediterráneo” perteneciente al grupo de “meze en la cocina del Mediterráneo”. Es difícil imaginar una mesa de meze sin un plato de *hummus*, un puré de garbanzos con aceite de especias rojas y perejil, servido con un pan sin levadura, caliente. **Ingredientes**: Garbanzos secos, jugo de limón, tahini, ajo, sal, páprika dulce, aceite de oliva, perejil fresco. Nombre original: *hummus bi tahini*.

**dip griego de yogur y pepino**. Plato de la “cocina del Mediterráneo” perteneciente al grupo de “meze en la cocina del Medite-

rráneo”. Cuando el sol de mediodía cae a plomo, nada puede resultar más sabroso que un plato de *tsatsiki* frío con pan fresco para acompañar este refrescante dip de yogur. **Ingredientes**: Pepino, sal, ajo, yogur natural, espeso, preferentemente de leche de oveja o de cabra, menta seca. Nombre original: *tsatsiki*.

***Diplecogaster bimaculata***. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **chafarrocas**.

***Diplectrum conceptione***. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **camote**.

***Diplectrum eumelum***. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **serrano carabonita**.

***Diplectrum euryplectrum***. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **serrano extranjero**.

***Diplectrum formosum***. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **serrano arenero**.

***Diplectrum labarum***. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **serrano espinudo**.

***Diplectrum macropoma***. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **serrano cagua**.

***Diplectrum maximum***. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **serrano de altura**; **serrano cagua**.

***Diplectrum pacificum***. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **serrano cabaicucho**.

***Diplectrum pacificum maximum***. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **serrano cabaicucho**.

***Diplectrum radiale***. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **serrano bolo**.

***Diplectrum sciurus***. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **serrano ardilla**.



***Diplodus annularis***. Familia: espáridos. Cuerpo compacto y ovalado, aplanado por los laterales. En cada mandíbula presenta dientes incisivos anteriores, molares posteriores. Color gris claro o marrón plateado; tiene una mancha oscura en la cola y aletas ventrales amarillas. Es una de las bremas más comunes del Mediterráneo, aunque también aparece en las zonas cálidas del Atlántico oriental. Vive en costas rocosas, acantilados y sobre praderas de hierba marina. En primavera se traslada también a zonas de agua fangosa. Puede alcanzar los 20 cm de longitud. Carne buena, pero escasa y espinosa. Suelen pescarlo los niños en las costas rocosas y en los puertos de mar, muchas veces se expenden como morralla junto con otros peces pequeños. Nombre vulgar: **raspallón**, anillo. Designación oficial: **raspallón**. Sinónimo: *Sparus annularis*, *Sargus annularis*.

***Diplodus argenteus caudimaculata***. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **sargo fino**.

***Diplodus caudimaculata***. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **sargo cotonero**.

***Diplodus cervinus***. Familia: espáridos. Estrechamente emparentada con el raspallón es fácil de reconocer por las 4 o 5 bandas verticales anchas y oscuras que cubren su cuerpo. Nombre vulgar: **brema de bandas**. Designación oficial: **sargo breado**.

***Diplodus fasciatus***. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **sargo breado**.

***Diplodus holbrookii***. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **sargo cotonero**.

***Diplodus puntazzo***. Familia: espáridos. Tiene, al contrario que sus parientes, la boca alargada y puntiaguda con mandíbulas armadas de dientes en forma de espátula y sobresalientes. El color de fondo es gris plata, pero atravesado por incontables y estrechas líneas verticales de color oscuro. En la cola también presenta una mancha negra. Aparece a lo largo de la costa africana, desde la zona del Congo hasta el golfo de Vizcaya. Común

en el Mediterráneo. Vive solitaria, entre rocas ricas en algas. En Italia, donde es muy apreciada, se vende siempre fresca y a buen precio. Talla 45 cm. Carne bastante buena y apreciada. Nombre vulgar: **morruda**, sargo picudo.

***Diplodus sargus***. Familia: espáridos. Pez costero común en el Mediterráneo, con aleta dorsal de 10 a 13 espinas, de cuerpo comprimido lateralmente con unos 20 cm de longitud; dorso y vientre muy encorvados junto a la cola; su color es plateado con fajas transversales negras; en la cola presenta una gran mancha negra. Su carne es de calidad media y, aunque se puede encontrar fresco en el mercado, por lo general se vende congelado. Carne fina, delicada y suavemente aromática. Nombre vulgar: **sargo**, jargo. Designación oficial: **sargo**. No confundir con la mojarra (*Diplodus vulgaris*) Según el Código Alimentario, 3.12.02. Pescado teleósteo, perciforme. *Diplodus*. Véase pescado. Según el Real Decreto 560/1995, de 7 de Abril, por el que se establecen las tallas mínimas de determinadas especies pesqueras, y posteriores correcciones; la talla biológica de este pez, en el Mediterráneo, de 15 cm.

***Diplodus senegalensis***. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **breca**.

***Diplodus srague cadenati***. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **sargo**.

***Diplodus trifasciatus***. Familia: espáridos. Cuerpo alto, lateralmente comprimido. Cabeza deformada por el grosor del rostro y los labios y el abultamiento de su nuca. Color gris plateado, con reflejos dorados, flancos atravesados por 5 anchas bandas verticales de color pardo rojizo y achocolatado, la primera desde la base de la dorsal en su origen a la base de la escapular y la última en el centro del pedúnculo caudal, todas ellas más anchas que las interbandas, espacio interocular plateado. Talla hasta 55 cm. Peso hasta 5 kg. Al ser mayor y más robusto, tiene el cuerpo más carnoso y aprovechable que los otros sargos. Nombre vulgar: **sargo**

**breado**, sargo soldado, sargo imperial, be-dao.

***Diplodus vulgaris***. Familia: espáridos. No se debe confundir con el sargo. Tiene dos cu-ras manchas negras, una de ellas entre la aleta de la cabeza y el dorso, la otra sobre la cola. Muy común en el Mediterráneo, tam-bién en el Atlántico nororiental. Se vende fresco, carne buena, blanca, delicada y de fi-nísimo sabor. Nombre vulgar: **mojarra**, sai-fio. Designación oficial: **mojarra**. Véase: espáridos. Según el Real Decreto 560/1995, de 7 de Abril, por el que se establecen las tallas mínimas de determinadas especies pesqueras, y posteriores correcciones; la ta-lla biológica de este pez, en el Mediterrá-neo, de 15 cm.

***Diplospinus multistriatus***. Pez, nombre vul-gar. Designación oficial: pez sable.

***Diplotaxis tenuifolia***. Familia: crucíferas. Hortalizas muy apreciadas desde la anti-güedad por su sabor amargo y picante y también por sus propiedades medicinales. Como la oruga de huerto, también esta hor-taliza es especie rural de ambiente seco, y presenta unas características morfológicas bastante semejantes a las de la *Eruca sati-va*. Nombre vulgar: oruga de muros.

**dipsomanía**. Relacionado con alcoholismo. Véase: alcohólico; síndrome coprí-nico; erotismo cardiovascular.

**dipsomaníaco**. Relacionado con alcoholismo. Véase: alcohólico; síndrome coprí-nico; erotismo cardiovascular.

***Dipturus batis***. Pez, nombre vulgar. Designa-ción oficial: **noriega**.

**dique**. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **coquina**.

**dirdoi arrunta**. Pez, nombre vulgar. Desig-nación oficial: **maragota**.

**director**. Véase: melocotón director.

**disacáridos**.  $C_{12}H_{22}O_{11}$  Véase: carbohidratos. hidratos de carbono.

***Discina gigas***. Otro nombre de la seta: *Gyromytra gigas*.

***Disciotis venosa***. Familia: pecizáceas. Géne-ro: disciotis. Características: Receptáculo que es cupuliforme de joven, pero luego se extiende y tiene el himenio venoso reticu-lado. Se fija al suelo por una sola raíz cen-tral. Varne blanca o cremosa con ligero olor espermático y a cloro, y sabor liger-mente amargo. Es comestible y el olor des-aparece con la cocción. En vascuence: **ka-tilu zaintsu**.

**disco de morcillo trasero**. Corte de carne, obtenido en el despiece de ganado vacuno. Sinónimo: osobuco.

**discos**. Corte de carne, obtenido en el despie-ce de ganado vacuno. El morcillo de la pierna delantera se suele cortar en discos. Los huesos de caña centrales están rodea-dos por poderosos músculos y aportan un sabor excepcional a los caldos. Véase: es-paldilla.

**disolventes de grasas comestibles**. Según el Código Alimentario, 3.16.05. Los disolven-tes utilizables para la extracción de grasas y aceites serán los que se determinen en la re-glamentación complementaria de este Cód-i-go, debiéndose ajustar la especificaciones fi-jadas para cada uno con las siguientes con-diciones generales: a) Deberán ser productos de características químicas bien definidas de origen natural o de síntesis, sin que exista la posibilidad de que contenga impurezas que tengan una clara acción nociva sobre el or-ganismo. b) Deberán ser fácilmente separa-bles, por destilación con o sin arrastre de vapor, de la mezcla grasa-disolvente, pu-diéndose eliminar hasta los últimos residuos, sin someter el aceite a calentamientos exce-

sivos, de acuerdo con lo que se determina en 3.10.04 (Obtención de grasas comestibles).  
c) El disolvente destilará en un 99,99% a una temperatura que no sobrepase los 95 °C.  
d) No contendrá residuos metálicos, especialmente plomo, que puedan quedar retenidos por el aceite. Véase: grasas comestibles; contenido de grasas de los alimentos.

**disposiciones comunes a carnes.** Según el Código Alimentario, Capítulo X. Sección 2ª. Se consideran: 3.10.07 **Mercado de carnes.** 3.10.08 **Normas de troceo.** (Véase: normas de troceo de carnes) 3.10.09 **Manipulaciones** (Véase: manipulaciones en la carne) 3.10.10 **Carnes frescas.** 3.10.11 **Carnes refrigeradas.** 3.10.12 **Carnes congeladas.** 3.10.13 **Carnes defectuosas.** 3.10.14 **Carnes impropias.** 3.10.15 **Carnes nocivas.** 3.10.16 **Transporte** (Véase: transporte de carnes) 3.10.17 **Venta** (Véase: venta de carnes) 3.10.18 **Prohibiciones** (Véase: prohibiciones en carnes).

**disposiciones comunes a condimentos.** Véase: disposiciones comunes a condimentos y especias.

**disposiciones comunes a condimentos y especias.** Según el Código Alimentario, Capítulo XXIV Sección 7ª. Comprende: 3.24.79 **Envasado.** 3.24.80. **Rotulación.** 3.24.81 **Prohibición.** Véase: condimentos y especias.

**disposiciones comunes a especias.** Véase: disposiciones comunes a condimentos y especias.

**disposiciones comunes a grasas comestibles.** Según el Código Alimentario, 3.16.01. Es el producto de origen animal o vegetal cuyos constituyentes principales son glicéridos naturales de los ácidos grasos, conteniendo como componentes menores otros líquidos. Se aplicará la denominación genérica de aceites a los productos grasos líquidos a la temperatura de 20 °C, y la de sebos y mantecas, o simplemente grasas, a los productos grasos sólidos a la misma temperatura. Véase: 3.20.40. complementos panarios.

3.16.02 **Caracteres de las grasas comestibles.** 3.16.03 **Materias primas.** 3.16.04 **Obtención de grasas comestibles.** 3.16.05 **Disolventes.** 3.16.06 **Tratamiento de grasas comestibles.** 3.16.07 **Condiciones para la obtención o tratamiento.** 3.16.08 **Grasas comestibles refinadas.** 3.16.09 **Grasas comestibles alteradas.** 3.16.10 **Materiales.** 3.16.11 **Almacenamiento y transporte.** 3.16.12 **Rotulación.** 3.16.13 **Prohibiciones.** Véase: grasas comestibles; contenido de grasas de los alimentos.

**disposiciones comunes a huevos y derivados.** Según el Código Alimentario, Capítulo XIV. Sección 3ª. 3.14.15 **Rotulación.** 3.14.16 **Envasados.** 3.14.17 **Almacenamiento y transporte.** Véase: huevos y derivados.

**disposiciones comunes a leguminosas.** Según el Código Alimentario, Capítulo XVIII Sección 3ª. Comprende: 3.18.08 **Condiciones especiales.** 3.18.09 **Prohibiciones.** 3.18.10 **Envasado.** 3.18.11 **Conservación.** Véase: leguminosas.

**disposiciones comunes a mostos, mistelas y vinos.** Según el Código Alimentario, Capítulo XXX. Sección 4ª. Comprende: 3.30.16 **Prácticas autorizadas.** 3.30.17 **Prácticas prohibidas y otras limitaciones.** Véase: bebidas alcohólicas.

**disposiciones comunes a pescados y derivados.** Según el Código Alimentario, Capítulo XII. Sección 3ª. Consta de: 3.12.17 **Prohibiciones.** 3.12.18 **Rotulación y etiquetado.** 3.12.19 **Establecimientos.** 3.12.20 **Personal.** Véase: pescados y derivados.

**disposiciones comunes a salsas.** Según el Código Alimentario, Capítulo XXIV Sección 7ª. Comprende: 3.24.79 **Envasado.** 3.24.80 **Rotulación.** 3.24.81 **Prohibición.** Véase: condimentos y especias.

**disposiciones comunes de los pescados.** Según el Código Alimentario, Capítulo XII. Sección 3ª. Comprende: 3.12.17 **Prohibiciones.** 3.12.18 **Rotulación y etiquetado.**

3.12.19 **Establecimientos.** 3.12.20 **Personal.** Véase: pescados y derivados.

**disposiciones sobre derivados de huevos.**  
Véase: disposiciones comunes a huevos y derivados.

**disposiciones sobre derivados de pescados.**  
Véase: disposiciones comunes a pescados y derivados.

**disposiciones sobre huevos.** Véase: disposiciones comunes a huevos y derivados.

**disposiciones sobre mistelas.** Véase: disposiciones comunes a mostos, mistelas y vinos.

**disposiciones sobre mostos.** Véase: disposiciones comunes a mostos, mistelas y vinos.

**disposiciones sobre pescados.** Véase: disposiciones comunes a pescados y derivados.

**disposiciones sobre vinos.** Véase: disposiciones comunes a mostos, mistelas y vinos.

*Dissostichus eleginoides.* Pez, nombre vulgar.  
Designación oficial: **nototenía negra.**

**distomo.** Trematodo digenético caracterizado por la posesión de una ventosa oral y otra ventral. Parasita a los bóvidos domésticos. Véase: gallináceas y palmípedas domésticas.

**distribución de aditivos.** Véase: producción, distribución y uso de aditivos.

**distribución de alimentos preparados.** Según el Código Alimentario, 2.07.06. Los utensilios y materiales de comedor empleados en la distribución y consumo de alimentos preparados reunirán las condiciones establecidas en el capítulo IV (Condiciones generales de los materiales, tratamientos y personal relacionados con los alimentos, aparatos y envases. Rotulación y precintado. Envasado) de este Código y en las reglamentaciones

complementarias. el servicio se realizará empleando el adecuado instrumental. Véase: preparación culinaria.

**distribución de conservas.** Véase: prohibiciones de conservas.

**distribución de helados.** Véase: prohibiciones de helados.

**distribución de platos congelados.** Véase: prohibiciones de platos congelados.

**distribución de platos preparados.** Véase: prohibiciones de conservas.

**distribución de semiconservas.** Véase: prohibiciones de conservas.

**distribución de vinagre.** Véase: prohibiciones de vinagre.

**disulfito potásico.** (E-224) Sólido cristalino, de fórmula  $K_2S_2O_5$ , que, en disolución acuosa da reacción ácida. Como conservante y antioxidante de alimentos puede provocar irritaciones del tubo digestivo. Inactiva la vitamina  $B_1$  y su consumo prolongado puede producir una avitaminosis, provocando dolor de cabeza y vómitos. Se desaconseja especialmente su consumo a personas asmáticas y a enfermos del hígado y riñones. \* El anhídrido sulfuroso es uno de los aditivos más utilizados a lo largo de la historia. Ya en el siglo XV fue prohibida su utilización en Colonia (Alemania) por las intoxicaciones provocadas en consumidores de vino. En alimentación se usa en: Vinos, cervezas, sidra, vinagre, zumos de frutas, conservas vegetales, aceitunas, crustáceos y cefalópodos congelados. Toxicidad sospechosa. La cantidad autorizada de este aditivo es: Salchichas crudas 450 mg/kg. Tratamiento en la superficie de los jamones y paletas para curar, después de la salazón 400 mg/kg. Sinónimo: metabisulfito potásico; pirodisulfito po-

tásico. Véase: antioxidantes y sinérgicos; agentes conservadores.

**disulfito sódico.** (E-223) Sólido cristalino, de fórmula  $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ , que, en disolución cuosa da reacción ácida. Como conservante y antioxidante de alimentos puede provocar irritaciones del tubo digestivo. Inactiva la vitamina  $\text{B}_1$  y su consumo prolongado puede producir una avitaminosis, provocando dolor de cabeza y vómitos. Peligroso para los asmáticos. Toxicidad sospechosa. Sinónimo: metabisulfito sódico; piro-sulfito sódico. Véase: antioxidantes, agentes conservadores.

**ditali.** Pasta alimenticia en forma de tubos muy cortos. Véase: pastas para sopas. Sinónimo: **pistones**.

**ditirambo.** Relacionado con alcoholismo. Véase: alcohólico; síndrome coprí-nico; eretismo cardiovascular.

**dixired.** Véase: melocotón dixired.

**djej emshmel.** Plato de la “cocina del Mediterráneo”. Nombre español: arroz marroquí con frutas secas y nueces.

**djej meshwi.** Plato de la “cocina del Mediterráneo”. Nombre español: pollo asado al estilo marroquí.

**DL<sub>50</sub>.** Siglas de: dosis letal media. Véase: toxicidad.

**DNA.** Siglas de: ácido desoxirribonucleico.

**doblá.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **oblada**.

**doblada.** Nombre vulgar del pez: *Oblada melanura*. Designación oficial: oblada; raspallón.

**dobladeta.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **oblada**.

**doblaeta.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **oblada**.

**doble.** Véase: café doble.

**doble nata.** Véase: clasificación de las natas.

**doctor.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: navajón azul, navajón cirujano; navajón pardo.

**dokla.** Nombre hindú del plato de entremeses de la cocina védica: dhal al vapor con yogur

**dolcelatte.** Véase: queso dolcelatte.

**dolcetto.** Véase: uva dolcetto.

**dolly varden.** Nombre vulgar del pez: *Salvelinus malma*.

**dolma.** Véase: dolmades; hojas de parra en salmuera.

**dolmades.** Plato de la “cocina de Grecia” perteneciente al grupo de “sopas y entrantes”. Tiempo de preparación: 1 hora más 1 hora en reposo; tiempo de cocción 15 minutos. Entrante o plato para picar en fiestas. **Ingredientes:** hoja de parra en salmuera, aceite de oliva, cebolla, arroz de grano corto, cebolleta, eneldo fresco, menta fresca, sal, pimienta negra, agua, zumo de limón. Véase: cocina de Grecia; sopas y entrantes en la cocina de Grecia; hojas de parra rellenas.

**dolmathes.** Véase: dolmades; hojas de parra rellenas.

**dominicana.** Véase: gallina Dominicana.

**Don Perignon.** Según la leyenda, monje de la abadía benedictina de Hautvillers (Francia) que estudió la 2ª fermentación de algunos vinos embotellados en primavera y elaboró los primeros champañas conocidos, aunque se piensa que ya se producían anteriormente en Inglaterra.

**Donacidae.** Familia zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: protostomas. Tipo: moluscos. Clase: bivalvos, lamelibránquiados o pelecí-

podos. Subclase: eulamelibránquios. Orden: veneráceos. Estos pequeños moluscos de dura valva tienen formas diversas (redonda, alargada o triangular, con líneas concéntricas o radiales) y se crían en los mares templados, cálidos o tropicales, y principalmente en suelos de arena próximos a la costa. El número de las especies y subespecies es muy grande. Consideramos: concha triangular Surafricana (*Donax serra*), coquina (*Donax denticulatus*), coquina (*Donax trunculus*), coquina mariposa (*Donax variabilis*), chipi chipi (*Donax striatus*), chirila (*Donax vitatus*), xarleta (*Donax trunculus*) Véase: bivalvos.

**donácidos.** Véase: *Donacidae*.

*Donax asper*. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **coquina mariposa**.

*Donax californicus*. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **coquina amarilla**.

*Donax carinatus*. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **coquina del Caribe**.

*Donax culminatus*. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **coquina del Caribe**.

*Donax denticulatus*. Familia: donácidos. Este pequeño molusco, que aparece en diversos colores y que sólo alcanza de 2 a 2,5 cm de longitud, tiene una valva cuneiforme, abombada, con curiosas tiras radiales que suelen estar coloreadas de manera clara y que son atravesadas por anillos concéntricos. Los bordes están poblados de finos dientes. Su hábitat se prolonga desde el Caribe, pasando por las costas de Centroamérica, hasta llegar al Norte del Brasil. Nombre vulgar: **coquina**, chipi-chipi, chirila del Caribe. Designación oficial: **coquina del Caribe**.

*Donax dentifer*. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **coquina alineja**.

*Donax gouldii*. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **coquina radiada**.

*Donax gracilis*. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **coquina menuda**.

*Donax hanleyanus*. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **coquina berberecho**.

*Donax navicula*. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **coquina mariposa**.

*Donax paruvianus*. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **coquina palabrita**.

*Donax semistriatus*. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **tellerina**.

*Donax serra*. Familia: donácidos. La valva de este molusco, blanca o de color marfil hasta marrón púrpura, es casi lisa y tiene delgados pliegues radiales y alargados que se entrecruzan y que en la parte posterior se hacen más pronunciados en forma de pliegues o de cuna posibilitando así, que el molusco se entierre en la arena con la mayor facilidad y ligereza. Las partes interiores de la valva, de 7 a 9 cm de longitud, despiden un brillo violeta. La concha triangular vive en las zonas de oleaje de la costa sudafricana. Nombre vulgar: **concha triangular africana**.

*Donax striatus*. Familia: donácidos. La valva marrón de esta concha triangular está cubierta de delgadas estrías radiales y de anchas líneas concéntricas. La longitud de las valvas alcanza unos 4 cm. Esta especie está extendida por el Caribe. Nombre vulgar: **chipi chipi**. Designación oficial: **coquina rayada**.

*Donax trunculus*. Familia: donácidos. La pequeña valva con líneas de anillos de color marrón, alcanza una longitud de unos 3 cm. Por dentro es de color violeta intenso. En el borde de la valva inferior se encuentran unos dientes de forma de sierra estria-

dos y afilados. La tellerina vive en zonas costeras de poco agua desde Vizcaya a Marruecos y en el Mediterráneo, formando a menudo grandes colonias. Prefiere suelos arenosos inmediatamente por debajo de las zonas de oleaje. Nombre vulgar. coquina, tellerina, Xarleta. Designación oficial: **coquina**. Según la Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca de Andalucía de 12 de Noviembre de 1984; la talla biológica de esta especie, en el Atlántico es de 30 mm, en el Mediterráneo de 30 mm.

**Donax variabilis**. Familia: donácidos. Esta pequeña concha triangular de una longitud de sólo 1,5 a 2 cm se da en numerosos colores y presenta llamativas líneas radiales de distintas formas. Se cría en las costas de Virginia hasta Florida y Texas. Nombre vulgar: **coquina mariposa**.

**Donax vittatus**. Familia: donácidos. Es un molusco provisto de finos dienteitos en el borde interior de la valva, que en su parte trasera acaba en punta. La concha es dos veces más larga que ancha, y tiene el vértice en el centro por la parte de atrás. Por afuera, la valva es de color blanca a amarilla marrón, por dentro es, en ocasiones de un ligero color violeta. Las valvas están provistas de anillos concéntricos, atravesados por líneas blancas irregularmente repartidas. La xarleta, de 4 a 5 cm de longitud, vive en la costa Oeste atlántica de Noruega hasta Marruecos, así como en el Mediterráneo. También suele darse en las bahías alemanas. Nombre vulgar: **chirla**, xarleta.

**doncel**. Designación oficial española del pez: *Coricus fasciatus*; *Ctenolabrus iris*; *Lappanella fasciata*; *Marzapanus fasciatus*. Sinónimo oficial: Doncell; Gripau.

**doncell**. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **doncel**.

**doncella**. Designación oficial española del pez: *Lota lacustris*; *Lota lota*; *Lota maculosa*. Sinónimo oficial: Lota de río.

**doncella**. Nombre vulgar del pez: *Coris julis*. Designación oficial: cabrilla; cinta; culebrita marina de arena; cuna lucero; doncella arco iris; doncella de San Pedrano; fredí; gallano; julia; lista; morenata; serrano ravi-junco; tres colas ravijunco.

**doncella arco iris**. Designación oficial española del pez: *Halichoeres radiatus*. Sinónimo oficial: Doncella; Girelle; Viejita.

**doncella blanca**. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **lorcha**.

**doncella cuchilla**. Designación oficial española del pez: *Hemipteronotus novacula*; *Xyrichtys psittacus*. Sinónimo oficial: Doncellita; Lorito.

**doncella de aleta alta**. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **tomoyo de aleta alta**.

**doncella de pluma**. Designación oficial española del pez: *Lachnolaimus maximus*. Sinónimo oficial: Capitaine; Capitán de piedra; Cochino; Loro gallo; Pargo capitán; Pargo de pluma; Perro; Perro perro; Pez perro.

**doncella de San Pedrano**. Designación oficial española del pez: *Halichoeres dispilus*. Sinónimo oficial: Cocinero; Congella; Doncella; San Pedrano; Señorita; Vieja.

**doncella espinuda**. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **tres colas ravijunco**.

**doncella herida**. Designación oficial española del pez: *Halichoeres chierchiae*. Sinónimo oficial: Cocinero.

**doncella roja**. Designación oficial española del pez: *Ophidion seneti*. Sinónimo oficial: Fura; Metge; Metje; Panfont vermey; Panfont vermell; Pijota; Pixota; Pixote.

**doncella serranida**. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **tres colas ravijunco**.

**doncella solterona**. Designación oficial española del pez: *Halichoeres nicholsi*. Sinónimo oficial: Cocinero; Vieja.

**doncella verde.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **tomoyo verde.**

**doncelle.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **julia.**

**doncelleta.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **tordo picudo.**

**doncellita.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: doncella cuchilla; tres colas princesita.

**donostiako ardagai.** Nombre vulgar vasco de la seta: *Xanthochrous tamarices.*

**donsella.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: culebrita marina de arena; fredí; julia; morenata.

**donshella.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **julia.**

**Donut.** La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

| <b>Donut</b>             |      |
|--------------------------|------|
| Energía (kcal)           | 456  |
| Colesterol (mg)          | 130  |
| Potasio (mg)             | 110  |
| Porción comestible       | 100  |
| Fósforo (mg)             | 87   |
| Calcio (mg)              | 82   |
| Carbohidratos (g)        | 79,1 |
| Sodio (mg)               | 60   |
| Grasa (g)                | 15,2 |
| Ácido graso saturado (g) | 11,4 |
| Ácido fólico (µg)        | 8    |
| Proteínas (g)            | 5,6  |
| Grasa poliinsaturada(g)  | 5    |
| Hierro (mg)              | 4    |
| Fibra vegetal (g)        | 2,51 |
| Grasa poliinsaturada(g)  | 0,65 |
| Ácido linoléico (g)      | 0,4  |
| Ácido linolénico (g)     | 0,2  |
| Tiamina (mg)             | 0,1  |
| Riboflavina (mg)         | 0,03 |
| Ácido ascórbico (mg)     | 0    |

|                      |   |
|----------------------|---|
| Cianocobalamina (µg) | 0 |
| Retinol (mg)         | 0 |
| Agua (mg)            |   |

**donxella.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **julia.**

**donzella.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **julia.**

**donzellia.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **julia.**

**doña blanca.** Véase: uva doña blanca.

**doñegal.** Véase: higo doñegal.

**doñigal.** Véase: higo doñigal.

**dorá.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **dorada.**

**doracha.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **dorada.**

**dorada.** Designación oficial española del pez: *Acanthopagrus cuvieri*; *Aurata aurata*; *Chrysophrys aurata*; *Chrysophrys crassirostris*; *Pagrus auratus*; *Sparus aurata*; *Sparus auratus*; *Sparus auroides*; *Sparus crassirostris*; *Sparus scriptus*. Sinónimo oficial: Arraingorri; Aurada; Auradella; Auradeta; Cachucho; Chacarona morena; Chacarona negra; Chaparreta (joven); Doracha; Doradilla; Dorado; Dorá; Dourada; Duradella; Erroburu; Mazote; Mocharra; Moxarra; Mucharreta; Muixarra; Orada; Oralla; Orá; Pargo dorado; Saltamico (joven); Txelba urraburna; Urada; Urade; Uradelle; Urraburu; Urre-arrain; Zapata morisca.

**dorada.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: dorado; corvinón gurrubato; oblada. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

| <b>Dorada</b> |        |
|---------------|--------|
| Energía (kJ)  | 385,81 |



|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| Potasio (mg)                       | 300,00 |
| Fósforo (mg)                       | 180,00 |
| Energía (kcal)                     | 92,30  |
| Sodio (mg)                         | 73,00  |
| Porción comestible                 | 55,00  |
| Colesterol (mg)                    | 42,00  |
| Calcio (mg)                        | 30,00  |
| Magnesio (mg)                      | 25,00  |
| Proteína (g)                       | 17,00  |
| Niacina (mg eq. niacina)           | 5,00   |
| Grasa (g)                          | 2,70   |
| Vitamina B <sub>12</sub> (µg)      | 2,00   |
| Vitamina E (mg)                    | 1,25   |
| Hierro (mg)                        | 0,90   |
| Grasa moninsaturada (g)            | 0,80   |
| Cinc (mg)                          | 0,50   |
| Grasa poliinsaturada (g)           | 0,50   |
| Grasa saturada (g)                 | 0,50   |
| Piridoxina (B <sub>6</sub> ) (mg)  | 0,18   |
| Riboflavina (B <sub>2</sub> ) (mg) | 0,08   |
| Tiamina (B <sub>1</sub> ) (mg)     | 0,06   |
| Carbohidratos (g)                  | 0,00   |
| Fibra (g)                          | 0,00   |
| Vitamina A (µg eq. retinol)        | 0,00   |
| Ácido ascórbico (C) (mg)           | tr.    |
| Ácido fólico (µg)                  |        |
| Vitamina D (µg)                    |        |
| Yodo (mg)                          |        |

**dorada** (Norteamérica). Designación oficial española del pez: *Stenotomus chrysops*.

**dorada colorada**. Designación oficial española del pez: *Pagrus mayor*; *Pargus mayor*.

**dorada japonesa**. Designación oficial española del pez: *Chrysophrys mayor madai*.

**doradas a la sal**. Plato de la “cocina de España” perteneciente al grupo de “pescados”. Cocina de Andalucía y de la cocina de Cantabria (Camargo). grupo de “pescado y marisco”. Tiempo de realización 30 minutos, más el tiempo de la salsa. Las salinas abundan –y abundaron aún más en la antigüedad- en el litoral mediterráneo, por lo que nada de extraño tiene su larguísima relación con nuestra cocina. Viva casi, traída directamente del mar, la dorada nos ofrece

en este plato toda la grandiosidad de su carne blanca, dulce y jugosa. **Ingredientes:** dorada, sal gruesa. Véase: cocina de Cantabria; cocina de España; pescados y mariscos. Véase: cocina de España.

**doradas al horno**. Plato de la cocina de Cantabria (Bareyo) perteneciente al grupo de “pescado y marisco”. **Ingredientes:** dorada grande, cebolla, patata, rama de perejil, limón, vino blanco, ajo, aceite, sal. Véase: cocina de Cantabria.

**doradas al horno en cuaresma**. Plato típico de la “Cocina de Sevilla” perteneciente al grupo: Pescados y mariscos. **Ingredientes:** dorada, tomate, patatas, aceite, zumo de limón, ajo, perejil.

**doradas salteada con mantequilla de algas**. Plato de la “cocina de Francia” perteneciente al grupo de “pescado”. **Ingredientes:** filetes de dorada, pimienta, vino blanco seco, cebolla, puré de tomate, aceite de oliva. Para la **mantequilla de algas:** algas comestibles, mantequilla, jugo de limón, aceitunas negras deshuesadas y picadas. Para la **guarnición:** fideos al huevo, tomate cortado en dados. Nombre en Francia: pave de daurade au beurre d’algue. Véase: pescado en la cocina de Francia.

**dorade tropicale**. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **dorado común**.

**doradilla**. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: dorada; dorado común.

**doradillo**. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **dorado común**.

**dorado**. Designación oficial española del pez: *Coruphena equisetis*; *Coryphaena azorica*; *Coryphaena equiselis*; *Lampugus napolitanus*. Sinónimo oficial: Dorada.

**dorado**. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: anjova; dorada; dorado común; lampuga; medregal fortune; palometón; ronco chere-chere; sargo breado.

**dorado.** Nombre vulgar de una variedad de la judía verde (*Phaseolus vulgaris*. verde)

**dorado australiano.** Designación oficial española del pez: *Carangoides emburyi*; *Carangoides gymnostethoides*; *Carnagoides gymnostethus*.

**dorado común.** Designación oficial española del pez: *Coryphaena hippurus*. Sinónimo oficial: Coryphaena; Delfín; Dorade tropical; Doradilla; Doradillo; Dorado; Dorado de alta mar; Palometa; Perico; Pez dorado.

**dorado de alta mar.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **dorado común**.

**dorado de la costa.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: medregal del Cabo; medregal fortune.

**doradu.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **lampuga**.

**dormilega.** Designación oficial española del pez: *Blennius inaequalis*.

**dormilega.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: cabruza; dormilega de roca; gallerbu; lagartina; torillo; vieja.

**dormilega de cap roig.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **rabosa**.

**dormilega de fang.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **cabruza**.

**dormilega de roca.** Designación oficial española del pez: *Blennius sphyns*. Sinónimo oficial: Babosa; Dormilega; Dormilega pequeña; Perro; Torillo; Vieja.

**dormilega pequeña.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **dormilega de roca**.

**dormilega rotja.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **cabruza**.

**dormilega rotja de fang.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **cabruza**.

**dormilón.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: gata; viuda dormilona.

**dormilona.** Designación oficial española del pez: *Lobotes surinamensis*. Sinónimo oficial: Mojarra de peña.

**dormiñón.** Crustáceo, nombre vulgar. Designación oficial: **cangrejo real**.

**dormir el vino.** Relacionado con alcoholismo. Véase: alcohólico; síndrome coprínico; eretismo cardiovascular.

**dormir la mona.** Relacionado con alcoholismo. Véase: alcohólico; síndrome coprínico; eretismo cardiovascular.

**dormir la zorra.** Relacionado con alcoholismo. Véase: alcohólico; síndrome coprínico; eretismo cardiovascular.

**dormirla.** Relacionado con alcoholismo. Véase: alcohólico; síndrome coprínico; eretismo cardiovascular.

***Dormitator latifrons*.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **monengue durmiente**.

***Dormitator maculatus*.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **monengue durmiente**.

**dorna plateada.** Nombre vulgar del pez: *Cytus australia*.

***Dorosoma cepedianum*.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **sábalo molleja**.

***Dorosoma petenense*.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **alosa americana**.

**dorotea.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **paguala peluquero**.

**dorset.** Véase: oveja Dorset.

**Dorsopsetta norma.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **lenguado de hebra.**

**Dorytheuthis plei.** Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **calamar flecha.**

**dos-(4-tiazolil) benzimidazol.** Como conservante de alimentos, este producto penetra en los frutos y no puede ser eliminado al lavarlos. Puede provocar afecciones renales y hepáticas. Se utiliza como antimicótico para el tratamiento superficial en los cítricos y en los plátanos. Peligroso para los enfermos y los niños. Sinónimo: tiabendazol (E-233) Véase: agentes conservadores.

**dos-agostos.** Animal que llega a la montanera en óptimas condiciones de desarrollo, por su nacimiento en la primavera del año anterior. Véase: cerdo.

**Dosidicus gigas.** Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **jibia gigante.**

**Dosinia dunkeri.** Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: dosinia piojosa; dosinia redonda.

**Dosinia exoleta.** Familia: venéridos. Concha redondeada, con valvas similares, borde liso y estrías concéntricas muy espaciadas. Color blanco amarillento con líneas o zonas radiadas y también con líneas angulosas de color rojizo. Talla hasta 4 cm. Atlántico y Mediterráneo. Nombre vulgar: **almeja real**, burro, moclo, pechina redonda. Designación oficial: **relojito.** Según Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca de Andalucía de 12 de Noviembre de 1984; la talla biológica de esta especie es en el Atlántico de 30 mm y de 30 mm en el Mediterráneo.

**Dosinia lupinus.** Otro nombre del molusco: *Dosinia exoleta.* Designación oficial: **relojito.**

**dosinia piojosa.** Designación oficial española del molusco: *Dosinia dunkeri.* Sinónimo oficial: Piojosa.

**dosinia redonda.** Designación oficial española del molusco: *Dosinia dunkeri.* Sinónimo oficial: Piojosa.

**dosis letal media.** Símbolo: DL<sub>50</sub>. Véase: toxicidad.

**dot.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: cherna, pez piloto.

**dot veiró.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **pez piloto.**

**double gloucester.** Véase: queso double gloucester.

**double red.** Variedad de manzana. Utilizada en la Denominación: Poma Plana d'Urgell.

**dourada.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: dorada; hurta.

**doxinia.** Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **relojito.**

**Doydoxon laevifrons.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **babunco.**

**drach marí.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **pez de San Francisco.**

**draco tsataki.** Designación oficial española del pez: *Champsocephalus exox.* Sinónimo oficial: Tsataki.

**dragó.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: escorpión; pez de San Francisco; primita.

**dragón.** Designación oficial española del pez: *Callionymus admirabilis*; *Callionymus atrilabiatu*; *Callionymus dracunculus*; *Callionymus festivus*; *Callionymus lacerta*; *Callionymus pusillus*; *Synchiropus talarae.* Sinónimo oficial: Dragó; Dragón marino; Fardatxo; Guineu; Lagarto; Llagardasus.

**dragón.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: pez dragón; primita.

**dragón australiano.** Designación oficial española del pez: *Solegnatus spinosissimus.*

**dragón marino.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **primita**.

**dragón negro.** Designación oficial española del pez: *Indiacanthus panamensis*. Sinónimo oficial: Hocicudo.

**dragón negro del Pacífico.** Designación oficial española del pez: *Indiacanthus antrostomus*. Sinónimo oficial: Hocicudo.

**dragón sin escamas.** Designación oficial española del pez: *Bathophilus filifer*. Sinónimo oficial: Pez demonio.

**dragón-chiqui.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **escorpión**.

**dragoncillo.** Designación oficial española del pez: *Callionymus reticulatus*.

**dragoncillo moteado.** Nombre vulgar del pez: *Callionymus maculatus*.

**dragones de mar.** Véase: *Chimaeniformes*. Sinónimo: calorrínquidos.

**dregó pardal.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **pez de San Francisco**.

**Dreissenidae.** Familia zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: protostomas. Tipo: moluscos. Clase: bivalvos, lamelibranquiados o pelecípodos (eulamelibranquios). Orden: veneráceos. Consideramos: **mejillón americano** (*Mytilopsis leucophaeta*)

**dreisenidos.** Véase: *Dreissenidae*.

**Dreissena polymorpha.** Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **mejillón cebra**.

**Drimys winteri.** Familia: *Magnoliáceas*. Especie muy difundida en América del Sur, desde Méjico hasta la Tierra de Fuego. De su corteza se extrae la canela de palo de utilidad en medicina.

**dripping.** Es la grasa y jugos restantes después de preparar un asado de ternera, cordero o cerdo. Se vuelve sólida una vez fría y se puede usar para guisar patatas o para preparar salsas de carne. En Gran Bretaña se puede adquirir en carnicerías. Véase: aceites, margarinas y grasas.

**Dromatus novaehollandiae.** Orden: casuariiformes. La carne de emú ha sido la primera carne de caza producida en granjas en Australia. Su sabor es parecido al del ciervo, aunque es más suave. Es una carne rica en hierro y baja en colesterol, comercializada en filetes o bistec. Se asa al horno, a la barbacoa, se fríe o se ahuma. Véase: caza. Nombre vulgar: **emú**.

**dromedario.** Nombre vulgar del mamífero: *Camelus dromedarius*.

**Dromia caputmortuum.** Crustáceo, nombre vulgar. Designación oficial: **cangrejo peludo**.

**Dromia personata.** Crustáceo, nombre vulgar. Designación oficial: **cangrejo dormilón**.

**Dromia vulgaris.** Crustáceo, nombre vulgar. Designación oficial: **cangrejo peludo**.

**drosofila malkodun.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Lacrymaria velutina*.

**drosofila zuriska.** Nombre vulgar vascuence de la seta: *Drosophyla candolleana*.

**Drosophila velutina.** Otro nombre de la seta: *Lacrymaria velutina*.

**Drosophyla appendiculata.** Otro nombre de la seta: *Drosophyla hydrophyla*.

**Drosophyla candolleana.** Familia: coprináceas. Género: drosophyla. Características: sombrero ocre pálido, apendiculado en los bordes. Láminas muy cerradas violetas, luego púrpuras. Carne frágil, sin olor ni sa-

bor muy señalado y comestible, pero muy poco carnosa. En vascuence: **drosofila zuriska**. Sinónimo: *Psathyrella candolleana*.

**Drosophyla hydrophyla**. Familia: coprináceas. Género: drosophyla. Características: sombrero marrón oscuro muy higrofano (que al absorber humedad se hace traslúcido y se oscurece) y cambiante. Láminas blanquecinas grisáceas, luego más oscuras. Carne blanquecina en general pero en el sombrero y en la base del pie es algo pardo. No tiene olor señalado, el sabor es algo amargo y carece de importancia culinaria. En vascuence: **enbor-drosofila**. Sinónimo: *Psathyrella hidrophyla*, *Drosophyla appendiculata*.

**Drosophyla spadicea**. Familia: coprináceas. Género: drosophyla. Características: sombrero carnoso marrón rosado más oscuro al centro y con el margen muy enrollado. Láminas estrechas bastante apretadas. Esporada oscura con tintes rojizos. Carne espesa que no es frágil, sin olor ni sabor señalados. Comestible mediocre. Sinónimo: *Psathyrella spadicea*.

**Drosophyla spadiceogrisea**. Familia: coprináceas. Género: drosophyla. Características: sombrero carnoso, marrón en tiempo húmedo y color cuero en seco con el margen poco enrollado. Láminas más bien gruesas y espaciadas. Esporada marrón púrpura casi negruzca. Carne delgada y frágil, blanca, de olor poco señalado y sabor algo amargo. No tiene interés culinario. Sinónimo: *Psathyrella spadiceogrisea*.

**Dryodon cirrhatum**. Familia: hidnáceas. Género: dryodon. Características: Receptáculo formados por varios sombreros dispuestos a distintas alturas. Carne espesa, suberosa o blanda, de color blanco y luego crema. Tiene olor fúngico y sabor dulce y resulta comestible pero de escasa importancia. En vascuence: **tripaki hankagabe**. Sinónimo: *Creolophus cirrhatus*.

**Dryodon coralloides**. Otro nombre de la seta: *Hericium coralloides*.

**Dryodon erinaceus**. Otro nombre de la seta: *Hericium erinaceus*.

**Dryophyla destruens**. Otro nombre de la seta: *Pholiota destruens*.

**Dryophyla squarrosa**. Otro nombre de la seta: *Pholiota squarrosa*.

**Dryopteris filix-mas**. Familia: *Osmundaceae*. Este helecho es uno de los más robustos que se crían en España. La base de la planta está constituida por un rizoma grueso o rollizo que, por estar ligeramente soterrado, el no advertido lo tomaría por raíz; en algunos casos alcanza hasta 10 cm de espesor por 20 a 30 cm de longitud, adelgazando en su extremo inferior y más grueso en su ápice; esto es, en el extremo donde trae las hijas, todo este rizoma discurre horizontalmente, es de color muy oscuro, y su extremo superior se empina un poco, todo él está recubierto por las bases persistentes de las frondas muy próximas unas a otras e imbricadas, \* De este helecho se emplea su grueso rizoma, con las partes basales de las frondas, que arrancan de él. Conviene utilizarlo fresco, que es cuando presenta su máxima actividad. \* Los principios activos de este rizoma pertenecen al grupo de los floroglúcidos, sustancias fenólicas químicamente emparentadas con la antocianidina y la floroglucina. Nombre vulgar: ajo antojil, dentabrón, dentebum, dentebura, falaguera mascle, falguera mascle, falzia mascle, fento macho, fetomacho, iriarr.

**ducal**. Cultivar de la planta "*Cichorium endivia* var. *crispa*" (escarola rizada).

**ducketts caerphilly**. Véase: queso ducketts caerphilly.

**duelos**. Véase: duelos y quebrantos.

**duelos y quebrantos**. Plato de la "cocina de España" perteneciente al grupo de "huevos, empanadas, pastas, migas y pistos".

Cocina de Castilla. Cervantes, en el Quijote, y Calderón de la Barca, ya hablaron de este escueto plato, primitivo y realmente succulento. **Ingredientes:** huevos batidos, tocino de jamón, chorizo, tocino de panceta, aceite, sal. Véase: cocina de España.

**Dugraisse.** Véase: método Kobe; cría de vacuno.

**dukkah.** Plato de la “cocina del Mediterráneo”. Nombre español: mezcla egipcia de especias y nueces tostadas.

**dukka.** Este preparado de especias con avellanas molidas y guisantes orientales tostados procede de Egipto. Se sirve con pan, se moja éste en aceite de oliva y luego en el dukka. **Ingredientes:** semillas de sésamo, avellanas o guisantes orientales tostados, semillas de cilantro, semillas de comino, sal, pimienta negra en grano, tomillo silvestre fresco o menta. Véase: mezclas de especias, especias y semillas

**dulce.** (Término correspondiente al vocabulario desarrollado por el Consejo Oleícola Internacional para describir la sensación producida en la cata del aceite de oliva virgen) Sabor agradable del aceite de oliva, no exactamente azucarado, donde no predominan los atributos amargo, astringente y picante. Véase: cata del aceite de oliva.

**dulce.** Nombre específico dado a un tipo de vino tinto; cuales son: seco, abocado, dulce. Véase: vinos tintos.

**dulce.** Según el Código Alimentario, 3.30.30. a. Cuando el contenido en azúcares es mayor de 200 g/l. Expresado en sacarosa. Véase: denominaciones de bebidas espirituosas.

**dulce.** Tipo de cava. Los hay: dulce, seco, semiseco, extraseco, brut, extrabrut. Véase: vino espumoso de crianza en cava.

**dulce de membrillo.** Especialidad de la “cocina del Mediterráneo” referente a conservas. Esta pasta espesa de color naranja, con el profundo aroma de los membrillos, se suele servir en España con una rodaja de queso manchego como bocadillo o para terminar una comida. **Ingredientes:** Membrillo, azúcar blanco, mantequilla para engrasar la fuente de horno. La cantidad de nutrientes contenida en cada 100 g de porción comestible, es:

| Dulce de membrillo       |      |
|--------------------------|------|
| Energía (kcal)           | 215  |
| Porción comestible       | 100  |
| Carbohidratos (g)        | 57   |
| Agua (mg)                | 39,6 |
| Calcio (mg)              | 7    |
| Fibra vegetal (g)        | 3,2  |
| Hierro (mg)              | 0,2  |
| Proteínas (g)            | 0,2  |
| Riboflavina (mg)         | 0,01 |
| Tiamina (mg)             | 0,01 |
| Ácido ascórbico (mg)     | 0    |
| Ácido fólico (µg)        | 0    |
| Grasa poliinsaturada(g)  | 0    |
| Grasa poliinsaturada(g)  | 0    |
| Ácido graso saturado (g) | 0    |
| Ácido linoléico (g)      | 0    |
| Ácido linolénico (g)     | 0    |
| Cianocobalamina (µg)     | 0    |
| Colesterol (mg)          | 0    |
| Fósforo (mg)             | 0    |
| Grasa (g)                | 0    |
| Potasio (mg)             | 0    |
| Retinol (mg)             | 0    |
| Sodio (mg)               | 0    |

**dulces en la cocina de Grecia.** Rellenos de frutos secos o cubiertos de una fina capa de azúcar glaseado, los dulces griegos resultan siempre deliciosos. Consideramos: Baklava; Galletas de mantequilla; Pastel de coco con jarabe; Rollitos de crema dulce. Véase: cocina de Grecia.

**dulces en la cocina de India.** Los postres indios no suelen considerar la notable ingesta de calorías que conllevan. Elaborados a base de frutos secos, de textura cremosa y delicioso sabor dulce, ayudan igualmente a mitigar la rica condimentación, a menudo picante, de los curries. Consideramos: Helado de fruta y frutos secos. Véase: cocina de India.

**dulse.** Nombre vulgar del alga: *Palmaria palmata*.

**duncella.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **julia**.

**dunzelle.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **julia**.

**duracina.** Nombre vulgar de un cultivar de la cereza (*Prunus avium*)

**duracina.** Nombre vulgar de un cultivar de la melocotón (*Prunus persica vulgaris*)

**duracina.** Nombre vulgar de un cultivar de la nectarina (*Prunus persica laevis*)

**duradella.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **dorada**.

**duradu.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **congrío pintado**.

**durazno.** Nombre vulgar aplicado a frutos de carne fuertemente adherida al hueso o de piel muy dura, No está bien delimitado el uso de este nombre: En unos sitios llaman así a los melocotones (*Prunus persica vulgaris*); en otros, a los albaricoques (*Prunus armeniaca*); también se aplica a alguna variedad determinada de una u otra de esas frutas.

**duraznos rellenos.** Plato de la “cocina del Mediterráneo” perteneciente al grupo de “postres en la cocina del Mediterráneo”. Un durazno perfecto debe gozarse como es. Pero hasta en Italia hay duraznos que no son perfectos, de modo que los que no están maduros se rellenan con una mezcla de almendras y se hornean en vino blanco.

**Ingredientes:** Durazno, almendrado, almendra pelada, yema de huevo, azúcar, cáscara de limón, mantequilla, almendra en planchuela. Nombre italiano: *pesche ripiene*

**durdo.** Nombre vulgar del pez: *Labrus bergylta*. Designación oficial española del pez: *Crenilabrus bailloni*; *Crenilabrus pirca*; *Labrus pirca*; *Symphodus bailloni*; *Symphodus pirca*. Sinónimo oficial: Bodión; Budión; Karraspio; Porredana; Ruqué; Tort.

**durdo.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: centrolabro; gallano; maragota; porredana; tabernero; tae rocas.

**durdoa.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **maragota**.

**durdúa.** Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **maragota**.

**durián.** Nombre vulgar de la planta: *Durio zibethinus*.

**Durio zibethinus.** Familia: bombacáceas. La fruta de esta planta, voluminosa, que desprende mal olor una vez madura, no se suele cultivar fuera de Asia. El interior está dividido en secciones con semillas comestibles, separadas por una membrana no comestibles. La pulpa es suave y cremosa. Escoja un ejemplar con la piel intacta y déjelo madurar. El durián se suele comer crudo, pero también se añade al yogur y al helado. En Asia se sirve acompañado de arroz glutinoso; en China se añade a los productos de repostería. Las semillas asadas se utilizan como las nueces. Véase: otras frutas. Nombre vulgar: **durián**.

**duro.** Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **relojito**.

**duro.** Véase: vino duro.

**duroc.** Sinónimo: cerdo Duroc.

**duroc-jersey.** Raza de cerdo. Utilizada en la Denominación: Dehesa de Extremadura,

Guijuelo, Jamón de Huelva, Jamón Trevélez, Los Pedroches. **duroc-jersey**. Véase: cerdo Duroc.

***Durvillaea antarctica***. División: *Phaeophyta* (algas pardas). Alga comestible, de gran tamaño, llegando a medir hasta 15 m de longitud. Es uno de los recursos que el mar ha ofrecido durante siglos como sustento a muchas comunidades indígenas americanas, entre ellas los mapuches que hoy en

día la han hecho llegar a la cocina tradicional de la cocina de Chile. El cochayuyo tiene un aspecto totalmente diferente a las algas que se comercializan habitualmente en España, por su especial volumen, su consistencia carnosa, elástica y firme, su sabor intenso y su aroma marino. Nombre vulgar: **cochayuyo**.

**dutch crested**. Otro nombre de la: gallina Holandesa de copete blanco.