

I

ibakarramarroa. Crustáceo, nombre vulgar.
Designación oficial: **cangrejo de río.**

ibérico. Véase: cerdo ibérico; queso ibérico.

Iberus. Género zoológico. Familia: helícidos.
En terrenos arcillosos o salinos, pero muy secos, de concha aplanada y algo abombada, es abundante en Cataluña, Levante, Aragón y Andalucía, aunque también ha sido citado en Navarra, Galicia y parte oriental de las dos Castillas. Especie comestible muy apreciada, recibe diferentes nombres según la región donde se encuentra. Se denominan, en general, serranos por habitar en sierras áridas: raquetas (*Iberus alonensis*), chapas (*Iberus gualtierianus*), chapillas (*Iberus gualtierianus* var. *minor*).

Iberus alonensis. Familia: helícidos. Caracol terrestre de 25 mm de diámetro y 15 mm de alto. Color: marrón-amarillento, con franjas longitudinales de color marrón oscuro. La boca es de color negro. La concha tiene forma globosa aplanada con la boca oblicua y ovalada. Vive en localidades costeras o lugares soleados y áridos. Es apreciada la calidad de su carne. Nombre vulgar: **raqueta**, caracol de monte, chapa.

Iberus gualtierianus. Familia: helícidos.
Caracol terrestre. Nombre vulgar. Chapa.

iç pilavi. Plato de la “cocina del Mediterráneo”. Nombre español: pilaf de hígados de pollo.

icaco. Nombre vulgar de la planta: *Chrysobalanus icaco*.

Icelinus filamentosus. Pez. Designación oficial: **espinoso pacífico.**

Icelus bicornis. Familia: cótidos. Se trata de un pez pequeño con un cuerpo muy característico; su gran cabeza está dotada de fuertes espinas óseas dispuestas sobre la frente y el preopérculo. Los flancos llevan dos filas de grandes escamas con el borde posterior espinoso, dibujando lo que parecen dos líneas laterales. De hecho, la más baja de estas filas corresponde a la verdadera línea lateral, innervada por la ramificación correspondiente del nervio vago. La papila urogenital está particularmente desarrollada en los machos y puede llegar a medir hasta 1 cm. Nombre vulgar: **escorpión enano.**

ichas gatua. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **quimera.**

ichas kabria. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **rascacio.**

ichiguiyá. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **bocanegra.**

Ictaluridae. Familia zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: deuterostomas. Tipo: cordados. Subtipo: vertebrados. Superclase: peces. Clase osteíctios. Subclase actinopterygios. Infraclass, teleósteos. División, eu-teleósteos. Superorden, ostariofisios. Orden, siluriformes. A ella pertenecen los co-

tos o peces gato. Son oriundos de Norteamérica. Consideramos: coto azul (*Ictalurus furcatus*), coto blanco (*Ictalurus catus*), coto del canal (*Ictalurus punctatus*), coto negro (*Ictalurus melas*), coto pardo (*Ictalurus nebulosus*), pez coto “cabeza plana” (*Pylodictis olivaris*), yellow bullhead (*Ictalurus natalis*)

ictalúridos. Véase: *Ictaluridae*.

***Ictalurus catus*.** Familia: ictalúridos. Igual de sabroso que el coto azul, habita desde la bahía de Chesapeake hasta Tejas y que también se ha introducido en muchos otros ríos de EE.UU. nombre vulgar: **coto blanco**.

***Ictalurus furcatus*.** Familia: ictalúridos. Se cría en piscifactorías del Sur de Rusia; aparece extendido desde Minnesota hasta Ohio y el Norte de Méjico. Este gran pez también se cría en piscifactorías de EE.UU. su carne compacta y blanca es deliciosa y muy apropiada, sobre todo, para preparar rodajas y filetes. Nombre vulgar: **coto azul**.

***Ictalurus melas*.** Familia: ictalúridos. Una pequeña subespecie, habita en Italia central y del Sur. Nombre vulgar: **coto negro**.

***Ictalurus natalis*.** Familia: ictalúridos. Se extiende desde Nueva York hasta Dakota del Norte y hacia el Sur, hasta Florida. Nombre vulgar: **yellow bullhead**.

***Ictalurus nebulosus*.** Familia: ictalúridos. Su cuerpo, alargado y sin escamas, está aplastado en la parte posterior de los laterales. Cabeza ancha y lisa con ocho barbitas; dos muy largas en la mandíbula superior, cuatro más cortas en la inferior y una junto a cada orificio nasal. Tiene, como los salmónidos, una aleta adiposa. Es de color pardo-oliva oscuro en el dorso y amarillento, tirando a blanquecino, en el vientre. Habita originariamente en Norteamérica, desde las

montañas Rocosas y el territorio canadiense de los Lagos hasta el golfo de Méjico. Desde 1885 se instaló en Europa, aclimatándose en determinados lugares sobre todo con Silesia y el Sur de Rusia. Prefiere las aguas tranquilas y cálidas y no le afectan demasiado las alteraciones en la calidad del agua. los peces gato se cultivan en los campos de arroz de los EE.UU. Se captura a veces con caña. Su carne es sabrosa y carece de espinas. Nombre vulgar: coto pardo, **pez gato**. Designación oficial: **pez gato**.

***Ictalurus punctatus*.** Familia: ictalúridos. Procede de América, desde los Grandes Lagos hasta Virginia y Méjico, se ha aclimatado muy bien al Sur del Reino Unido, de donde ya es nativo. Es un excelente pescado de mesa y se cría en EE.UU. en forma intensiva. Nombre vulgar: **coto del canal**. Designación oficial: **pez gato del canal**.

***Ictarus nebulosus*.** Pez. Designación oficial: **pez gato**.

***Ictiobus* sp.** Familia: Catastómidos. Se extiende en el Mississippi con tres especies del género *Ictiobus*. Nombre vulgar: **pez búfalo**.

IDA. Véase: ingestión diaria admisible.

idaho. Véase: patata idaho.

ideal. Véase: uva ideal.

idi. Nombre vulgar vascuence del mamífero: *Bos taurus*. Sinónimo: **buey**

idi mihia. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Fistulina hepática*.

idi miña. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Fistulina hepática*.

idia (buey) Véase: Kalitateko Euskal Okela.

Idiazábal. Véase: Queso Idiazábal.

idosa. Monosacárido. $C_6H_{12}O_6$. Aldohexosa que se obtiene por exaltación de la xilosa. Es epímero en posición 2 de la gulosa. No se ha encontrado en la naturaleza. Véase: hidratos de carbono.

idus. Nombre vulgar del pez: *Leuciscus idus*.

igel. Nombre vulgar vascuence del anfibio: *Rana sp.* . Sinónimo: **rana**

igitutxardin. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **arenque**.

iguana. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: lagarto chile; lagarto iguana.

iguana marina. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: lagarto chile, lagarto garrobo.

igüelo. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **salmonete de fango**.

ijito sardina. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **espadín**.

ikan bilis. Nombre original del ingrediente: filete de anchoa desecado.

ikan masak lada. Nombre del plato de la cocina de Malasia. Nombre español: filetes de bacalao frito rebozados en ají picante.

ikan masak molek. Nombre del plato de la cocina de Malasia. Nombre español: curry de pescado.

ikan masak tauco. Nombre del plato de la cocina de Malasia. Nombre español: pescado con salsa de porotos negros.

ikan teri. Nombre original del ingrediente: filete de anchoa desecado.

ikara. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: raya boca de rosa; raya cardadora; raya cimbreiro; raya de clavos; raya estrella-da; raya mosaica; raya pintada; raya santiaguesa; tembladera; tremielga.

ikaraina. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: tembladera; tremielga.

ikazkin. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **palero**.

ikinua. Equinodermo. Designación oficial: **erizo de mar**.

ikinua. Nombre vulgar del equinoideo: *Paracentrotus lividus*.

ilar. Nombre vulgar vascuence de la planta: *Pisum sativum*. Sinónimo: **guisante**

Île de France. Véase: oveja Île de France.

Ileodictyon gracile. Familia: clathraceae. Seta de pequeño tamaño, de color blanco y con receptáculo esférico que se libera rápidamente del peridio. Parecido al *Colus hirudinosus*.

Ilex paraguariensis. Familia: aquifoliáceas. Oriundo de la América del Sur, pero muy extendido entre los trópicos y muy polimorfo como consecuencia de su cultivo, porque sus hojas se emplean para preparar la conocida infusión, rica en cafeína y tan del agrado de los Suramericanos. El mate es un arbusto que puede alcanzar de 3 a 4 m de altura, con las ramas angulosas, Surcadas cuando jóvenes; tiene hojas esparcidas, con menudas estípulas, cortamente pecioladas, y, según las variedades, con el limbo oblongo, abovado, elíptico, lanceolado, a veces agudo, otras acuminado, de borde aserrado, entero en la base, coriáceo, con puntos glandulosos negros, brillante en la cara inferior; las flores se disponen en racimos simples o compuestos, tienen el eje pubescente y nacen en la axila de las hojas, que son más largas que aquéllos; el fruto es una drupa esférica, del tamaño de un grano de pimienta, protegido por el cáliz a modo de indusio. La droga llamada hierba mate, está constituida por las hojas jóvenes desmenuzadas y desecadas, que contienen cafeína. Nombre vulgar: **hierba mate; yerba mate**. Según el Código Alimentario, 3.25.34. Es un estimulante constituido por las hojas de ciertas es-

pecies del género *Ilex* en buen estado de conservación y convenientemente preparadas para el consumo, poseyendo las propiedades estimulantes, aroma y gustos característicos de la especie a que pertenecen. Véase: estimulantes varios.

Ilisha caribbea. Pez. Designación oficial: **arenquillo dentón**.

ilkor. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Amanita phalloides*.

ilkor zuri. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Amanita verna*.

ilkor zuri. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Amanita virosa*.

illargui-arraia. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **pez luna**.

illarraka. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Clitocybe nebularis*.

illawarra. Véase: ciruela illawarra.

***Illex*. sp.** Familia: loliginidos. Las especies del género *Illex* se dan sobre todo en el Atlántico hasta las costas americanas y en el Mediterráneo. Se caracterizan por su gran habilidad para nadar y viven normalmente en grandes bancos. Capturan peces, los arenques constituyen sus presas favoritas. Las aletas en forma de corazón no se utilizan para nadar, sólo emplean la propulsión formada por el embudo al expulsar el agua de respiración. Véase: calamares. Nombre vulgar: **calamar de aletas cortas**.

Illex argentibus. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **pota argentina; pota pájara**.

Illex coindetti. Familia: ommastreídeos. Muy parecido a la pota, aunque con el cuerpo algo más alargado y la cabeza deprimida y separada del manto por un cordón saliente,

con 3 crestas cefálicas a cada lado. Aletas también muy similares, romboidales e insertas en el último tercio del manto, midiendo el ángulo apical unos 45°. Las ventosas de los brazos II y III están agrandadas en los machos. Los tentáculos son más cortos que el cuerpo. Las mazas ocupan sólo el último tercio y presentan 7 pares de grandes ventosas, flanqueadas por otras pequeñas de las filas externas. Las ventosas grandes carecen de dientes quitinosos, o son romos. Talla hasta 26 cm. Atlántico y Mediterráneo. Carne de calidad intermedia entre los calamares y las potas. Nombre vulgar: **volador**, canana; lula; pota. Designación oficial: **volador**; Según el Código Alimentario, 3.13.02. Es un marisco. Molusco, cefalópodo, *Illex illecebrosus coindetti*, Verany. Véase: marisco.

Illex coindetti. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **pota voladora**.

Illex illecebrosus. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **pota norteña; volador**.

Illex illecebrosus argentinus. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **pota argentina**.

Illex illecebrosus coindetti. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **volador; pota voladora**.

Illex illecebrosus illecebrosus. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **pota norteña**.

Illex oxygonius. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **pota puntiaguda**.

Illex paraguarensis. Familia: icacináceas. El nombre científico le fue dado por el naturalista y botánico francés Auguste de Saint Hilaire en 1822. Se trata de una planta tropical que crece en la región del Alto Paraná, Alto Uruguay y el NE Argentino, que necesita unos 25 años en desarrollarse, al-

canzando una altura de hasta 15 metros, que posee hojas alternadas, cuneiformes, elípticas u ovales, con el borde ligeramente serrado y que florece entre los meses de octubre y diciembre. Véase: hierba mate; mate.

Illicium verum. Familia: magnoliáceas. Fruto del badián que tiene uso medicinal. El árbol alcanza una altura de 8 m y produce unas florecillas amarillas. Las flores son seguidas de frutos a partir del 6º año de desarrollo y el árbol continuará fructificando más de 100 años. Cuando el fruto madura, se abre en forma de estrella de 8 puntas, cada una de ellas hueca y conteniendo una semilla. Los frutos se recogen antes de madurar y se ponen a secar al sol. Aunque no se relaciona ni con el anís ni con el hinojo, el anís estrellado tiene olor y sabor similares a los anteriores. Se diferencia en un sabor algo más fuerte a regaliz y una ligera nota dulce. Se usa para aderezar platos asiáticos como los salteados, los platos de cerdo, ternera o pato y el arroz biryani. También se utiliza en licores. Nombre vulgar: **anís estrellado**, badiana. Según el Código Alimentario, 3.24.29. Constituido por los frutos sanos, limpios y desecados de *Illicium verum*, Hooker. No sobrepasarán las cifras siguientes: Humedad, máximo, 15%; cenizas, máximo, 5%; sílice, máximo, 1%; fibra bruta, máximo, 30%; aceite esencial, mínimo, 3,5%. Véase: clasificación de especias.

ilote. Mazorca tierna de maíz que se come cocida o asada. Véase: *Zea mays* (maíz).

iltze-kanela. Nombre vulgar vascuence de la planta: *Eugenia caryophyllata*. Sinónimo: **clavo**

iltze ubel. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Cratrerellus clavatus*.

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

imam bayildi. Plato de la “cocina del Mediterráneo”. Nombre español: berenjenas rellenas.

imitación. Véase: envasado y rotulación de jarabes.

imli. Nombre hindú del condimento: tamarindo.

Imperial bolaños. (Ciudad real) Materia prima: 75% magro de cerdo y 25% tocino y/o grasa de cerdo. Picado fino con placa de 3 mm. Embutición en tripa cular de cerdo de 50 mm Presentación en vela, piezas de 40 cm de longitud. Condimentos y especias: sal, pimienta molida y en grano, orégano, ajo y vino blanco. Reposo de la masa 12-24 horas. Secado durante 30-40 días, temperatura de 10-12 °C y humedad relativa del 80-90%. Posterior curación a temperatura ambiente. Consumo crudo.

imperial de Lorca. Una de las principales especialidades murcianas de derivados cárnicos. Un embutido de carne magra y tocino fresco, aliñado con pimienta blanca y nuez moscada, que se deja secar. Se come crudo. Véase: derivados cárnicos de Murcia.

Imperialen. Tipo de ostra de Holanda. Véase: ostra europea (*Ostrea edulis*).

impureza. Materia que, en una sustancia, deteriora alguna o algunas de sus cualidades.

impurezas de alimentos. Según el Código Alimentario, Capítulo XXXV 4.35.00. Comprende: 4.35.01 **Clasificación**. 4.35.02 **Alimentos prohibidos**. 4.35.03 **Listas de tolerancias**. 4.35.04 **Otras tolerancias**. 4.35.05 **Residuos de sustancias químicas**.

impurezas de arroz. Según el Código Alimentario, 3.17.12. c.8. Por impurezas se entienden los granos de arroz revestidos, cáscaras, semillas extrañas y otras materias.

impurezas para piensos. Véase: impurezas y residuos para piensos.

impurezas y residuos para piensos. Según el Código Alimentario, 5.36.15. Además de las normas generales establecidas en el capítulo XXXV de este Código, serán de aplicación

las específicas siguientes: a) En casos especiales de materias primas que tengan condiciones determinadas de cultivo o de obtención, se pueden permitir residuos más elevados de pesticidas u otros que para alimentos de consumo humano, pero condicionado siempre a utilizarlas para piensos en proporción determinada para que el total residual no sea alterado. b) Se permiten en la normal composición de las materias primas tolerancias superiores a las establecidas para consumo humano, siempre que no las contengan los productos de ellas derivados. c) Se establecen listas positivas por los siguientes conceptos. 1 Tratamientos pesticidas permitidos en piensos almacenados. 2 Residuos permitidos en materias primas determinadas. 3 Límites de contaminantes permitidos en general. 4 Límites permitidos de productos ocasionales o normales que requieren límite de tolerancia. Véase: aditivos para piensos.

inanga. Designación oficial española del pez: *Galaxias maculatus*.

inbitu. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Clitocybe infundibuliformis*.

inchi. Nombre vulgar de la planta: *Arachis hypogea*; *Juglans neotropica*.

inchís. Nombre vulgar de la planta: *Arachis hypogea*.

inconnu. Designación oficial española del pez: *Stenodus leucichthys nelma*.

inconvenientes en mezclas de frutas. Véase: mezclas de frutas inconvenientes.

indaba. Nombre vulgar vascuence de la planta: *Phaseolus vulgaris*. Sinónimo: **alubia**

Indiacanthus antrostomus. Pez. Designación oficial: **dragón negro del Pacífico**.

Indiacanthus panamensis. Pez. Designación oficial: **dragón negro**.

indicación sobre acciones preventivas, curativas o medicinales. Véase: prohibiciones de productos dietéticos y de régimen.

indicaciones que presupongan acciones preventivas, curativas y terapéuticas. Véase: publicidad de sustancias enriquecedoras de alimentos.

índice de acidez. Es un indicador de la cantidad de ácidos grasos libres presentes en el aceite, expresada en tanto por ciento de ácido oleico. Expresa el peso, en mg de hidróxido potásico (KOH) necesario para neutralizar 1 g de materia grasa. Los ácidos grasos se liberan cuando la aceituna es defectuosa por causa de plaga o enfermedad o bien se ha maltratado durante la recolección y/o transporte. Por tanto un mayor grado de acidez significa mayor deterioro de las aceitunas. Véase: grado de acidez.

índice de ácidos volátiles insolubles. El número de ml de solución alcalina 0,1 N necesarios para la neutralización de los ácidos grasos insolubles en agua, obtenidos en las condiciones del método de medida, a partir de 5 g de materia grasa. Sinónimo: índice de Polenske.

índice de ácidos volátiles solubles. El número de ml de solución alcalina al 0,1 N necesarios para la neutralización de los ácidos grasos volátiles solubles en agua, obtenidos en las condiciones del método, a partir de 5 g de grasa. Sinónimo: índice de Reichert-Meissl-Wollny.

índice de Bouchard. División del peso del cuerpo en kilogramos por la estatura del mismo en decímetros. Véase: obesidad.

índice de Brocca. Peso en kilogramos de una persona dividido por su estatura en centímetros menos 100. Véase fórmula de Brocca. Véase: obesidad.

índice de Brugsch. La circunferencia torácica multiplicada por cien y el producto dividido por la talla. Véase: obesidad.

índice de estado de nutrición. Véase: índice de Röhrer.

índice de hidróxilo. Peso en mg de hidróxido potásico (KOH) necesario para neutralizar el ácido acético ($\text{CH}_3\text{-COOH}$) que se combina por acetilación con 1 g de grasa.

índice de Hirtz. Diferencia en centímetros entre el perímetro torácico durante la inspiración máxima y la espiración forzada. Véase: obesidad.

índice de inflamación. Temperatura mínima a la que una grasa produce suficiente cantidad de vapores para formar una mezcla inflamable en condiciones normalizadas.

índice de Kamp. Peso del cuerpo dividido por la altura del mismo. Véase: obesidad.

índice de Livi. Peso del cuerpo multiplicado por cien y dividido por la estatura del mismo. Véase: obesidad.

índice de masa corporal. Véase; índice de Quetelec. Véase: obesidad.

índice de obesidad. Relación entre el peso real de una persona y su peso teórico. Véase: obesidad.

índice de peróxidos. Mide el estado de oxidación inicial de un aceite, se expresa en mili equivalentes de oxígeno activo por kg de grasa. Los peróxidos o compuestos de oxidación inicial se originan si la aceituna se maltrata, si el aceite no se protege de la luz y el calor o no se guarda en envases adecuados, como consecuencia de ello, a mayor índice de peróxidos menor será la capacidad antioxidante de un aceite.

índice de Pirquet. Multiplicación del peso del cuerpo en gramos por cien, división del producto por la talla en centímetros, en posición sentada, y extracción de la raíz cúbica del cociente; un resultado infe-

rior a 0,945 indica nutrición defectuosa. Véase: obesidad.

índice de Quetelec. División del peso corporal en kilogramos por el cuadrado de la estatura en metros. Sinónimo; índice de masa corporal (IMC). Véase: obesidad. Se distinguen los siguientes estados:

Estado	IMC
normal	20.25
sobrepeso	25-30
obesidad	30-40
obesidad mórbida	>40

índice de Röhrer. Multiplicación del peso del cuerpo en gramos por cien y división del producto por el cubo de la talla en centímetros. Sinónimo: índice de estado de nutrición. Véase: obesidad.

índice de vitalidad. Relación entre el perímetro torácico multiplicado por cien y la estatura. Véase: obesidad.

índice de yodo. El índice de yodo de un cuerpo graso es función de su grado de insaturación. Se determina añadiendo a la muestra un exceso de reactivo halogenado, valorando el reactivo que no reacciona. Se expresa convencionalmente por el peso de yodo absorbido por 100 partes en peso de la materia grasa.

índice de Polenske. Sinónimo: índice de ácidos volátiles insolubles.

índice de Reichert-Meissl-Wollny. Sinónimo: índice de ácidos volátiles solubles.

índice de saponificación. Es el peso en mg de hidróxido potásico (KOH) necesario para saponificar 1 g de materia grasa.

indigotina. (E-132) IDA (ingestión diaria admisible) = 0-5 mg/kg. Colorante **azulado** artificial. Se encuentra en sopas, té, galletas y productos de pastelería. Se elimina por la orina. No es tóxico, pero tampoco útil. Se encuentra en: Sopas preparadas, té, galletas, pastelería. En España sólo se autoriza en bebidas, caramelos, confitería y helados. La cantidad autorizada de este aditivo es: Yogures 30 mg/kg. Mermelada 200 mg/kg. Helados 100 mg/kg. galletas 300 mg/kg. Bebidas 70 mg/kg. Chorizos y longanizas 300 mg/kg. Sinónimo: carmín de índigo.

indio. Crustáceo, nombre vulgar. Designación oficial: camarón carabali; camarón fijador indio; camarón pinto.

indio lucero. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **cuna lucero**.

indioilar. Nombre vulgar vascuence del ave: *Meleagris gallipavo*. Sinónimo: **pavo**

Indocybium guttatum. Pez. Designación oficial: **carita del Indo-Pacífico**.

industrias de tintorería. Véase: industrias para limpiar la ropa y de tintorería.

industrias de tripas naturales. Según el Código Alimentario, 3.10.42. demás de las normas de carácter general en las industrias de elaboración de tripas serán de obligatorio cumplimiento las siguientes: a) Existencia de un laboratorio que garantice el control bacteriológico de sus elaboraciones. b) Estar dotadas de agua corriente, fría y caliente, y de instalación frigorífica. c) Hallarse registradas oficialmente. Esta obligación alcanzará a las industrias y a los almacenes. d) El personal encargado de manipular las tripas, tanto en fresco como conservadas, ha de reunir las condiciones sanitarias que se determinarán en el capítulo VIII (Condiciones generales que debe cumplir el personal relacionado con los alimentos, establecimientos e industrias de la alimentación) de este Có-

digo y se hallará dotado de indumentaria de trabajo que permita una fácil limpieza, manteniéndose en todo momento en perfecto estado de higiene. Véase: tripas.

industrias para limpiar la ropa. Véase: industrias para limpiar la ropa y de tintorería.

industrias para limpiar la ropa y de tintorería. Según el Código Alimentario, 5.38.42. Las instalaciones para limpieza en seco de prendas de vestir con líquidos inflamables, halogenados u otras sustancias tóxicas, así como las de tintorería, no podrán establecerse en locales que sirvan a la vez de vivienda. Las operaciones se harán por personal especializado en aparatos cerrados de circuito continuo. Véase: artículos higiénicos y de uso doméstico.

Inermia vittata. Pez. Designación oficial: **bo-ga**;

inflaconys. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **merillo**.

inflamable. Véase: envasado y rotulación de cosméticos.

inflorescencia. Conjunto de las ramificaciones florales de una planta. Puede ser racemosa si el eje principal predomina sobre las ramas laterales, y cimosa si el crecimiento de los ejes madre terminan y el crecimiento continúa por las ramas laterales. Las inflorescencias racemosas más importantes son: el racimo, la espiga, el epádice, la umbela y el capitulo. Las inflorescencias cimosas son: el **pleocasio**, si las ramas secundarias de crecimiento son más de dos, el **dicasio** si son dos, y el **monocasio** si solamente es una. Según el Código Alimentario, 3.21.07. Se distingue, entre otras, la siguiente variedad de consumo: **Alcachofa** (*Cynara scolymus*) Véase: clasificación de hortalizas.

infusión. Operación por la que se vierte agua hirviendo sobre plantas comestibles, o hier-

bas aromáticas secas; o sumergir éstas en un recipiente con agua hirviendo. Las infusiones se ingieren normalmente calientes, aunque algunas, frías, saben deliciosas (escaramujo, verbena) A las infusiones se les atribuye propiedades tranquilizantes, digestivas, tónicas o curativas. Sinónimo: tisana. Consideramos: infusión de café, infusión de manzanilla, infusión de tila, infusión de verbena.

infusión de café. Según el Código Alimentario, 3.25.09. Es la preparada por la lixiviación o infusión en agua caliente o vapor, de café tostado y molido. Estará libre de sucedáneos y de sustancias extrañas. Véase: cafés y derivados.

infusión de manzanilla. Véase: infusión, manzanilla.

infusión de tila. Véase: infusión, tila.

infusión de verbena. Véase: infusión, verbena.

Inga edulis. Familia: mimosáceas. Se conocen más de 50 variedades. Pertenece al grupo de las frutas dulces. Fruta de algodón, con un buen número de semillas y abundante pulpa. Nombre vulgar: **guama**, guama copera, guaba rabo de mico, guama chiniva, guama chanceleta, guama cajeta, churima, guava.

ingestión diaria admisible. La ingestión diaria admisible, para el hombre, expresada en relación a su peso corporal, es la cantidad de un aditivo alimentario que puede tomarse diariamente en la dieta, incluso durante toda una vida, sin riesgo. La IDA (ingestión diaria admisible), que según la O.M.S. regula la seguridad de los aditivos, suele asignarse sólo a sustancias para las cuales los datos disponibles proceden de investigaciones toxicológicas serias o, en su defecto, de informaciones satisfactorias sobre la bioquímica y el destino metabólico del compuesto en cuestión. Se expresa en mg del aditivo por kg de peso del consumidor. Siglas: **IDA**.

ingrediente fundamental. Según la Reglamentación técnica sanitaria. (Real Decreto 1011/1981, de 10 de Abril, B.O. e. 1

Jun1981; R. d. 3141/1982 de 12 Nov. B.O. e. 24 Dic.82; R. d.1356/1991 de 13 Sep. B.O. e. 17 Sep.91) A efectos de esta reglamentación, se entiende por ingrediente fundamental aquel que participa al menos en un 50% de la composición del producto. Véase: clasificación de ingredientes.

ingredientes de comida asiática: Aceite de guindilla; Agar agar; Albahaca tailandesa (*Ocimum sanctum*); Alga nori (*Porphyra vulgaris*); Alga wakame (*Undaria pinnatifida*); Apio chino (*Apium graveolens*); Azúcar de palma; Brotes de bambú; Castaña de agua; Hojas de pandanus; Cebollino de flor (*Allium tuberosum*); Copos de escalonias fritos; Crackers de mandioca; Crackers de pescado; Cúrcuma fresca (*Curcuma longa*); Dashi; Dátil rojo seco; Encurtido de guindillas; Espinaca de agua (*Ipomoea aquatica*); Filetes de anchoas desecados; Gambitas desecadas; Goan onion baghaar; Granos de soja salados; Hoja de limero kaffir (*Citrus hystrix*); Hojas de crisantemo (*Crysanthemum coronarium*); Hongos negros; Jicama (*Pachyrhizus erosus*); Judías negras saladas; Ketjap manis; Konbu; Krupuk emping; Krupuk ikan; Krupuk udang; Leche de coco; Mango verde (*Mangifera indica*); Mirin; Nabo encurtido; Nuez candle; Papaya verde (*Carica papaya*); Pappadam; Pasta biriyani; Pasta de chile con aceite de soja; Pasta de curry bafaad; Pasta de curry balti; Pasta de curry madras; Pasta de curry matsaman; Pasta de curry panang; Pasta de gambitas secas; Pasta de judías negras; Pasta de sésamo; Pasta de soja; Pasta goan vidaloo; Pasta tailandesa de curry amarillo; Pasta tailandesa de curry rojo; Pasta tailandesa de curry verde; Pasta tailandesa de guindillas verdes; Pasta tikka; Pasta vindaloo; Raíz de loto; Sake; Salchicha lup chong; Salsa brinjal; Salsa de pescado; Salsa de ostras; Salsa hoisin; Sambal; Semillas de ajenuz (kalonji); Shiitake seco; Vainas de tamarindo; Vinagre para sushi; Virutas de pescado desecado. Véase: clasificación de ingredientes.

ingredientes de comida mejicana: Chocolate al estilo mejicano; Epazote; Guindilla árbol; Guindilla cascabel; Guindilla chipotle; Guindilla guajillo; Guindilla habanero; Guindilla nuevo méjico; Guindilla pasilla; Guindilla pulla; Harina de maíz amarillo; Harina de maíz azul; Harina masa; Maíz mote al estilo mejicano; Nopalitos; Pasta achote; Tomatillo. Véase: clasificación de ingredientes.

ingredientes para la cocción. Consideramos: agar agar, arruruz, bicarbonato sódico, carraguín, crémor tártaro, bicarbonato de sodio, fécula de maíz, fécula de patata, gelatina, glutamato monosódico, hojas de plátano macho, kudzu, levadura, levadura química, pectina. Véase: ingrediente fundamental.

ingredientes silvestres de Australia: Aceite de hoja de caucho; Aceite de menta piperita australiana; Aceite de mirto de limón; Aceite de nuez de macadamia; Akudjura; Chatni de mirto de limón y munthari; Chatni de tomate silvestre; Ciruela illawarra; Ciruela kakadu; Corazones de quandong; Corteza de árbol; Fettuccine a las hierbas silvestres; Fettuccine al mirto de limón; Fruto de álamo limonero; Hoja de mirto de limón; Hojas de mirto anisado; Hojas de mirto anisado, molidas; Hojas de mirto de limón; Hojas de pimentero silvestre; Hojas de warrigal; Jarabe de álamo limonero; Jarabe de rosella silvestre; Lima silvestre, grande; Lima silvestre, pequeña; Menta australiana; Menta piperita australiana; Menta piperita australiana molida; Munthari; Nuez bunya; Nuez de macadamia; Pasta de ciruela kakadu; Pasta de rosella; Pasta gundalbluey; Pimienta australiana, bayas; Pimienta australiana, granos; Pimienta silvestre, molida; Quandong; Riberry; Rosella silvestre; Salsa BBQ. de pimienta silvestre; Salsa de ciruelas illawarra; Salsa de tomate silvestre; Semilla de acacia; Tomate silvestre; Tomillo australiano; Zumo de “cheese fruit” (fruta de

queso); Zumo de álamo limonero. Véase: clasificación de ingredientes.

injerto. Véase: aceituna injerto.

inllaulá. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **macabí.**

inocibe de color lila. Nombre vulgar de la seta: *Inocybe geophylla.*

inocibe lacerado. Nombre vulgar de la seta: *Inocybe lacera.*

inocibe lobulado. Nombre vulgar de la seta: *Inocybe patouillardii.*

inocual. Tóxico encontrado en ciertas setas. Véase: síndrome faloide.

Inocybe asterospora. Familia: naucariáceas. Género: inocybe. Características: Sin olor a frutas o muy suave. Sub-características: Especies que no enrojecen desde su juventud o más tarde. Sombrero y pie sin escamas erizadas. Sombrero no blanco, ni rosa, ni lila, ni con escamas blanquecinas. Pie con bulbo marginado. Esporas de forma estrellada. Carne blanca en el sombrero de color pardo en el pie, con fuerte olor espermático y saboir suave poco señalado. Es venenosa por la cantidad de muscarina que contiene, como ocurre con otras muchas *Inocybes.*

Inocybe calmistrata. Familia: naucariáceas. Género: inocybe. Características: Sin olor a frutas o muy suave. Sub-características: Especies que no enrojecen desde la juventud o luego. Sombrero y pie con escamas erizadas. Color azul verdoso en la base del pie. Sombrero de 3 5 cm carnoso, primero acampanado y luego convexo y extendido. Es de color marrón y está cubierto por mechas o escamas rizadas muy características. Carne tenaz, blanquecina menos en la base que es azul verdosa. De olor fuerte y ácido, no es comestible y sí

rechazable como el resto de las *Inocybe*. En vascuence: **inozibe zolaurdin**.

Inocybe dulcamara. Familia: naucariáceas. Género: inocybe. Características: Sin olor a frutas o muy suave. Sub-características: Especies que no enrojecen desde su juventud o más tarde. Pie sin bulbo marginado. Esporas sin forma estrellada. Sombrero con escamas marrón blanquecinas. Margen generalmente entero. Carne espesa y compacta de color blanquecina ocrácea, más oscura en el pie. Sin olor señalado o parecido al de la tierra quemada y con sabor algo dulce que luego pasa a ser amargo. No comestible como el resto de las *Inocybe*.

Inocybe fastigiata. Familia: naucariáceas. Género: inocybe. Características: Sin olor a frutas o muy suave. Sub-características: Especies que no enrojecen desde su juventud o más tarde. Pie sin bulbo marginado. Esporas sin forma estrellada. Sombrero sin escamas marrón blanquecinas. Margen generalmente hendido. Carne espesa, fibrosa, blanca, de olor espermático y sabor poco señalado. Es tóxica por su contenido de muscarina. Nombre vulgar: inocibe cónica, **bruja**. En vascuence: **inozibe arrunta**.

Inocybe geophylla. Familia: naucariáceas. Género: inocybe. Características: Sin olor a frutas o muy suave. Sub-características: Especies que no enrojecen desde su juventud o más tarde. Sombrero y pie sin escamas erizadas. Sombrero de color blanco, rosa, lila. Seta venenosa, de fácil reconocimiento por su forma, color y, sobre todo, fuerte olor espermático en estado fresco. Contiene gran cantidad de muscarina, tóxico que al llegar a nuestro organismo produce trastornos de aparición rápida (dentro de la primera media hora después de la ingestión), manifestándose en forma de sudores fríos, temblores, diarreas, vómitos, etc, pero que pronto se controlan y desaparecen con la administración de sulfato de atropina por vía intravenosa o subcutánea. Nombre vulgar: **inocibe de color lila**. En vascuence: **inozibe zuri**.

Inocybe godeyi. Familia: naucariáceas. Género: inocybe. Características: Sin olor a frutas o muy suave. Sub-características: Especies que enrojecen desde su juventud o más tarde. Especies delgadas no robustas. Pie con bulbo marginado muy marcado. Seta primero completamente amarillento, se hace rojiza. Su sombrero es bastante carnoso, campanudo convexo, de hasta 5 cm de diámetro, liso y simplemente satinado fibroso. La carne es blanca y se enrojece. Se encuentra en todos los bosques. No debe consumirse ninguna *Inocybe*. Tiene un alto contenido en muscarina.

Inocybe jurana. Familia: naucariáceas. Género: inocybe. Características: Sin olor a frutas o muy suave. Sub-características: Especies que enrojecen desde su juventud o más tarde. Especies robustas parecidas a *Tricholoma*. Pie sin bulbo marginado o no marcado. Primero marrón rojizo luego manchas púrpuras o carmín. Carne densa y fibrosa de color blanco rosado en el sombrero y púrpura en la base del pie, con un olor espermático fuerte y desagradable, pero que recuerda al de la miel. No es tóxico, pero todos los *Inocybes* deben de rechazarse.

Inocybe lacera. Familia: naucariáceas. Género: inocybe. Esta seta se puede reconocer por sus esporas muy alargadas de 14 por 6 mm, cosa que es completamente excepcional en el género. Carne escasa, fibrosa, con un característico olor a harina. No es muy común y carece de otro interés que el de la curiosidad. Especie tóxica. Nombre vulgar. Inocibe lacerado.

Inocybe lateraria. Otro nombre de la seta venenosa: *Inocybe patouillardii*.

Inocybe maculata. Familia: naucariáceas. Género: inocybe. Características: Sin olor a frutas o muy suave. Sub-características: Especies que no enrojecen desde su juventud o más tarde. Sombrero y pie sin escamas erizadas. Sombrero marrón con escamas blanquecinas. Seta de carne blanca, poco consistente, de olor afrutado y casi

insípida. Es una especie de muy dudosa comestibilidad, fácil de confundir con muchas otras *Inocybe* venenosas.

***Inocybe patouillardii*.** Familia: naucariáceas. Género: inocybe. Características: Sin olor a frutas o muy suave. Sub-características: Especies que enrojecen desde su juventud o más tarde. Especies robustas parecidas a *Tricholoma*. Pie sin bulbo marginado o no marcado. Primero blanquecino luego con manchas rojizas. Seta que es preciso conocer a causa de su aspecto inocente y su toxicidad. Tiene un sombrero bastante carnoso, cónico acampanado y luego desplegado, siempre mamelonado, de hasta 7 cm de diámetro, seco, lobulado, y cubierto de fibrillas sedosas. Al final se agrieta. Es primero completamente blanco, pasando después al blanco amarillento, enrojeciendo a continuación y acabando por hacerse pardo bermellón. El margen es delgado, primero arrollado y arremangado por último. La carne es blanca, firme y fibrosa, casi inodora y de sabor ligeramente picante. Se la considera muy tóxica a causa de la **muscarina**, que posee en fuertes dosis. Debe rechazarse, como todas las *Inocybe*. Nombre vulgar: inocibe lobulado, **bruja**. En vascuence: **inozibe hilzaile**. Sinónimo: *Inocybe repanda*, *Inocybe lateraria*.

***Inocybe pyriodora*.** Familia: naucariáceas. Género: inocybe. Características: Con fuerte olor a frutas, como a pera madura. Carne espesa, cerrada, blanquecina, que con el aire pasa rápidamente a rosa sucio. Tiene olor fuerte y agradable a frutas maduras y sabor dulce. No es comestible. En vascuence: **inozibe udareusain**.

***Inocybe repanda*.** Otro nombre de la seta venenosa: *Inocybe patouillardii*.

***Inocybe ribosa*, Fr.** Familia: agaricaceae. Véase: setas venenosas.

***Inonotus hispidus*.** Familia: polyporáceas. Género: Xanthochrous Seta de carne blanda y esponjosa, completamente empapada de agua en ambiente húmedo, y seca y frágil en ausencia de humedad. Exuda un líquido perteneciente al árbol que parasita. Es de color amarillo y luego marrón que al final se ennegrece. No es apta para el consumo. Sinónimo: *Xanthochrous hispidus*. Nombre vulgar: yesquero radiado; Vascuence: Lizarardagai iletsu.

inosinato cálcico. (E-633) Se obtiene por hidrólisis a partir de levaduras o de extractos de carne o de pescado. Es veinte veces más potente que los glutamatos. Se desaconseja su consumo a personas con exceso de ácido úrico. En alimentación se usa en: Derivados cárnicos, repostería, galletas, sopas, salsas, condimentos, alimentos en general. Véase: potenciadores del sabor.

inosinato potásico. (E-632) Se obtiene por hidrólisis a partir de levaduras o de extractos de carne o de pescado. Es veinte veces más potente que los glutamatos. Se desaconseja su consumo a personas con exceso de ácido úrico. En alimentación se usa en: Derivados cárnicos, repostería, galletas, sopas, salsas, condimentos, alimentos en general. La cantidad autorizada de este aditivo es: Embutidos crudos curados 50 mg/kg. Fiambre de jamón, fiambre de magro de cerdo envasado o enlatado y fiambre de paleta envasada o enlatada. 500 mg/kg. Fiambre de lomo 500 mg/kg. Jamón cocido, magro de cerdo y paleta cocida 100 mg/kg. Productos cárnicos tratados por el calor 500 mg/kg. Véase: potenciadores del sabor.

inosinato sódico. E-631) A evitar. Se obtiene por hidrólisis a partir de levaduras o de extractos de carne o de pescado. Es veinte veces más potente que los glutamatos. Se desaconseja su consumo a personas con exceso de ácido úrico. En alimentación se

usa en: Derivados cárnicos, repostería, galletas, sopas, salsas, condimentos, alimentos en general. La cantidad autorizada de este aditivo es: Embutidos crudos curados 50 mg/kg. Fiambre de jamón, fiambre de magro de cerdo envasado o enlatado y fiambre de paleta envasada o enlatada. 500 mg/kg. Fiambre de lomo 500 mg/kg. Jamón cocido, magro de cerdo y paleta cocida 100 mg/kg. Productos cárnicos tratados por el calor 500 mg/kg. Véase: potenciadores del sabor.

inosita. Sinónimo: vitamina inositol.

inositol. Hexahidroxiciclohexano. Sustancia de fórmula empírica igual a la de la glucosa, presente en nueve formas isoméricas distintas. La más conocida es la correspondiente al denominado mio-, meso- o i-inositol, compuesto blanco, sólido a temperatura ambiente y soluble en agua. Ampliamente distribuido en los tejidos, es especialmente abundante en las glándulas de secreción interna. Entre los vegetales, los granos de cereales son los más ricos en inositol el cual está almacenado en forma de su éster hexafosfórico o **ácido fítico**. El inositol es necesario para el normal desarrollo de los animales. Véase: vitaminas.

inozibe arrunta. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Inocybe fastigiata*.

inozibe hilzaile. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Inocybe patouillerdii*.

inozibe udareusain. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Inocybe pyriodora*.

inozibe zolaurdin. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Inocybe calamistrata*.

inozibe zuri. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Inocybe geophylla*.

insigne. Nombre vulgar de la seta: *Stereum insignitum*.

Inspección sanitaria de almacenamiento de alimentos. Véase: Inspección sanitaria de almacenamiento y transporte de alimentos.

Inspección sanitaria de almacenamiento y transporte de alimentos. Según el Código Alimentario, 2.06.09. Las empresas afectadas por este Código estarán obligadas a proporcionar al Servicio de Inspección los informes necesarios sobre las mercancías almacenadas o transportadas. * Cuando durante el transporte se realicen ventas en forma ambulante se someterán a las disposiciones de este Código y sus complementarias. Véase: almacenamiento y transporte de alimentos.

Inspección sanitaria de transporte de alimentos. Véase: Inspección sanitaria de almacenamiento y transporte de alimentos.

inspector. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **chancharro inspector**.

instrumentos musicales. Véase: contenido de condiciones generales de juguetes, útiles de colegio y material de uso doméstico. d)

intoxicación atropinoide. Tipo de intoxicación producida por la ingestión de, entre otras, las setas: *Amanita pantherina*; *Amanita muscaria*, ambas con sus variedades; etc. Véase: setas venenosas.

intoxicación faloidiana. Tipo de intoxicación producida por la ingestión de, entre otras, las setas: *Amanita phalloides*; *Amanita verna*; *Amanita virosa*; etc. Véase: setas venenosas.

intoxicación gastrointestinal. Tipo de intoxicación producida por la ingestión de, entre otras, las setas: *Hebeloma crustuliniforme*; *Hebeloma sipapizans*; *Hypholoma fascicularis*; *Hypholoma sublateralitium*; *Tricholomas* de gusto amargo; etc., como el *sulfureum*; *albobrunneum*; *flavobrunneum*; *virgatum*; *album*; *Lepiota cristata*; *Lepiota felina* y otras de pequeño tamaño; *Psaliota xanthoderma* y sus variedades, *radicata*, etc.; *Lactarius acres* o amargas como el *rufus*, *uvidus*, *blennius*, *zonarius*, *chrysorheus*,

vietus, fuliginosus, scrobiculatus, turpis, flavidus, etc.; muchas *Rusulas* como la *emetica* con todas sus cariedades; *foetens, maculata, fragilis, sardonis, queletii, fellea, pectinata, sororia, farinipes*, etc.; varias *Clavarias* como la *formosa, stricta*, etc.; *Boletus* amargos o picantes como el *felleus, calopus, piperatus, albidus*, etc.; algunas variedades de *Amanita gemmata*; diversas especies de los géneros *Mycena, Collybia, Marasmius*, etc. Véase: setas venenosas.

intoxicación gastrointestinal fuerte. Tipo de intoxicación producida por la ingestión de, entre otras, las setas: *Entoloma lividum; Entoloma rhodopolium; Entoloma niphoides* y otros *Entolomas* más; *Tricholoma tigrinum* o *pardinum; Pleurotus olearius; Boletus satanas*; etc. Véase: setas venenosas.

intoxicación parafaloidiana. Tipo de intoxicación producida por la ingestión de, entre otras, las setas: *Cortinarius orellanus* y otros; *Lepiota helveola* y otras; *Lepirotas rosadas*; ejemplares viejos de *Paxillus involutus*; etc. Véase: setas venenosas.

intoxicación sudoriana. Tipo de intoxicación producida por la ingestión de, entre otras, las setas: *Clitocybe rivulosa; Clitocybe dealbata* y otros diversos; *Clitocybes* pequeños y blancos; *Inocybe patouillardii; Inocybe navipes; Inocybe fastigiata; Inocybe geophylla; Inocybe maculata* y otros pequeños *Inocybes*. Véase: setas venenosas.

intxaur. Nombre vulgar vasco de la planta: *Juglans regia*. Sinónimo: **nuez**

***Inula helenium*.** Familia: compuestas. Planta vivaz con tallo velludo, hojas radicales muy grandes, jugosas, desigualmente dentadas y vellosas por el envés. Flores amarillas de corola prolongada por un lado a manera de lengüeta; fruto capsular casi cilíndrico y raíz amarga y aromática. Es necesario cortar el tallo de las flores, para estimular el crecimiento de la raíz. Al cabo de 2 años se reco-

lectan las raíces, se limpian y se secan al sol. Su sabor es fuerte y amargo. Las hojas se pueden añadir a ensaladas o hacer con ellas una infusión para estimular el apetito. Las raíces se hierven en agua, se cortan en rodajas y se añaden a ensaladas. Con el helenio se condimentan licores, como el vermut, y también se escarcha para elaborar dulces. Con la raíz remojada en vino se consigue una bebida agradable y con fama de causar alegría. Nombre vulgar: **helenio**.

inulina. $(C_6H_{10}O_5)_n$ Variedad de almidón polisacárido, encontrado en el rizoma de ciertas plantas. Es una forma polimerizada de fructofuranosa, que produce levulosa por hidrólisis. Se emplea en una prueba para determinar la función renal. Según el Código Alimentario, 3.20.27. Es la fécula extraída de los tubérculos de la patata (*Helianthus tuberosum*, L.; la dalia (*Dahlia pinnata*, Cav.) y de las raíces de la achicoria (*Cichorium intybus*, L.) 3.20.28. g. Podrá utilizarse libremente como materia prima para la industria. Véase: clasificación de productos amiláceos.

***Iononotus hispidus*.** Otro nombre de la seta. *Xanthochrous hispidus*.

***Iononotus tamaricis*.** Otro nombre de la seta. *Xanthochrous tamaricis*.

***Iphigena altior*.** Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **coquina alta**.

***Iphigenia brasiliana*.** Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **coquina atlántica**.

***Ipnops agassizi*.** Pez. Designación oficial: **cabeza luminosa**.

***Ipomoea batatas*.** Familia: convolvuláceas. Tubérculo al que aunque a veces se le da el nombre de "patata dulce", no tiene nada que ver con la auténtica patata. La parte comestible está formada por los gruesos tubérculos amarillos, feculentos y azucarados, de

forma y tamaño variables aunque siempre algo oblongos, con la pulpa de color amarillo blanquecino, muy dulce. Se emplea como sustituto de la patata o la calabaza, como guarnición, en sopas, bollos, galletas, tartas y pasteles. Se conocen diversos cultivos de esta especie; aunque en Europa su consumo está bastante limitado (por ejemplo, en España se consume en otoño e invierno) El tubérculo es muy nutritivo. Se emplea también como puré como la patata blanca y la amarilla, cocida y mezclada con mantequilla y leche. Existen dos variedades fundamentales; la **batata roja** (boniato) y la **batata blanca**. Véanse: tubérculos. Nombre vulgar: Age, batata blanca, batata dulce, batata, boniato, camote, moniato, ñame, papa dulce, yútica.

iriarr. Nombre vulgar vascuence de la planta:
Dryopteris filix-mas.

Iridaceae. Familia botánica. Reino: plantae. Subreino: embryobionta (embryophitas) División: magnoliophyta (angiospermas; plantas con flores) Clase: monocotyledoneae. Orden: liliiflorae. Son plantas herbáceas vivaces o sufruticosas, con el rizoma frecuentemente muy desarrollado, a veces tuberiforme, raras veces con raíces fibrosas; las flores son hermafroditas. Los estambres se limitan constantemente a 3, con las antenas dextrorsas y corresponden al verticilo externo del androceo; el ovario es ínfero o semiínfero, y los estigmas veces son petaloideos o laminares y arrollados. El fruto es una cápsula trilocular. Esta familia comprende unas 1030 especies, más frecuente en las zonas subtropicales y templadas que en la zona tórrida, abundantes principalmente en la zona Mediterránea. Esta familia se divide en 3 tribus: *crocoideas*, *iridoideas* e *ixioideas*. Consideramos: azafrán (*Crocus sativus*)

iridáceas. Véase: *Iridaceae*.

irris. Nombre vulgar vascuence de la planta:
Oriza sativa. Sinónimo: **arroz**

isabelita. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: isabelita azul; isabelita medioluto; isabelita patale; isabelita zopilote; paguala.

isabelita azul. Designación oficial española del pez: *Angelichthys isabelita*; *Holacanthus bermudensis*; *Holacanthus isabelita*. Sinónimo oficial: Isabelita

isabelita machín. Designación oficial española del pez: *Centropyge passer*; *Holacanthus passer*. Sinónimo oficial: Ángel; Catalineta; Machín; Mariposa; Muñeca; Pez ángel; Pollera.

isabelita medioluto. Designación oficial española del pez: *Holacanthus tricolor*. Sinónimo oficial: Bandera; Bandera tricolor; Cachama medioluto; Catalineta; Demoiselle; Isabelita.

isabelita ojitos. Designación oficial española del pez: *Chaetodon ocellata*.

isabelita patale. Designación oficial española del pez: *Holacanthus ciliaris*. Sinónimo oficial: Cachama de piedra; Isabelita; Palometa; Paru amarelho; Patale.

isabelita pintona. Designación oficial española del pez: *Chaetodon capistratus*.

isabelita zopilote. Designación oficial española del pez: *Pomacanthus zonipectus*. Sinónimo oficial: Gallina negra; Isabelita; Lechuza; Machín; Mariposa; Mojarra; Mojarra piedra; Muñeca; Palma; Pez ángel; Pollera; Zopilote.

isabella. Tipo de uva americana, se utiliza como mezcla para producir vinos espumosos. Véase: uvas.

Isacia conceptionis. Pez. Designación oficial: **cabinza**.

Isacia venusta. Pez. Designación oficial: **cabinza**.

isart. Nombre vulgar en Cataluña del rumiante: *Rupicapra rupicapra pyrenaica*.

isarzo. Nombre vulgar en Aragón del rumiante: *Rupicapra rupicapra pyrenaica*.

***Isistius brasiliensis*.** Pez. Designación oficial: **tiburón cigarro.**

***Isognomom recognitus*.** Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **concha hojarasca del Pacífico.**

***Isognomon chemnitzianus*.** Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **concha hojarasca del Pacífico.**

***Isognomon janus*.** Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **concha hojarasca canela.**

isoleucina. Aminoácido con la siguiente estructura: $(\text{CH}_3 - \text{CH}_2) (\text{CH}_3) - \text{CH} - \text{C} (\text{NH}_2) (\text{H}) (\text{COOH})$ Considerado como esencial para el crecimiento normal de los animales. La biosíntesis de la isoleucina ocurre cuando el piruvato y el α -cetobutirato reaccionan para formar el α -acetato- α -hidroxibutirato, el cual sufre un rearrreglo y una reducción hasta formar el α, β -dihidroxi- β -metilvalerato. La deshidratación para formar el α -cetoácido y una transaminación completan la biosíntesis. Véase: aminoácidos; alimentos ricos en isoleucina.

isomaltosa. Disacárido isómero de la maltosa. Véase: hidratos de carbono.

isomaltitol. (E-953) Edulcorante alimentario. Los polialcoholes se absorben mal y endulzan menos que el azúcar. Tienen propiedades laxantes. Si se consumen más de 40 g diarios pueden provocar dolores abdominales, mareos, flatulencias y diarreas. Se utilizan en: Cereales para desayuno, frutas y hortalizas elaboradas, chicle, caramelos, helados yogur, repostería, pastelería, bollería, salsas, bebidas alcohólicas, mostaza, pescados y mariscos. Véase: edulcorantes artificiales.

***Isopisthus affinis*.** Pez. Designación oficial: **corvinata ala corta.**

***Isopisthus altipinnis*.** Pez. Designación oficial: **lorna peruana.**

***Isopisthus harroweri*.** Pez. Designación oficial: **corvinata ala corta.**

***Isopisthus parvipinnis*.** Pez. Designación oficial: **corvinata ala corta.**

***Isopisthus remifer*.** Pez. Designación oficial: **corvinata mordedora.**

istiofóridos. Véase: *Istiophoridae*.

***Istiompax howardi*.** Pez. Designación oficial: **aguja azul.**

***Istiompax indica*.** Pez. Designación oficial: **aguja negra.**

***Istiophoridae*.** Familia zoológica. Reino: animal. Rama: eumetazoos. División: bilaterales. Subdivisión: deuterostomas. Tipo: cordados. Subtipo: vertebrados. Superclase: peces. Clase osteíctios. Subclase actinoptergios. Infraclass, teleósteos. División, euteleósteos. Superorden, acantoptergios. Orden, perciformes. Suborden: escombroides. Los peces pertenecientes a la familia de los abanicos tienen, al igual que los peces espada, una mandíbula superior desarrollada longitudinalmente, pero redondeada y no aplanada, ni tampoco larga. La primera aleta dorsal es larga y muy elevada con forma de vela; la aleta caudal tiene forma de hoz. Son peces deportivos de gran tamaño, en todos los mares cálidos. Consideramos: marlín (*Tetrapterus audax*), marlín azul (*Makaira nigricans*), marlín mediterráneo (*Tetrapterus belone*)

***Istiophorus albicans*.** Pez. Designación oficial: **marlin atlántico.**

Istiophorus americanus. Pez. Designación oficial: **pez vela del Atlántico**.

Istiophorus gladius. Pez. Designación oficial: **marlin**.

Istiophorus gryi. Pez. Designación oficial: **pez vela del Pacífico**.

Istiophorus nigricans. Pez. Designación oficial: **aguja azul**.

Istiophorus platypterus. Pez. Designación oficial: **pez vela del Pacífico**.

Istiophus platypterus. Pez. Designación oficial: **pez vela del Atlántico**.

Isurus alatus. Pez. Designación oficial: **marrajo carite**.

Isurus cornubicus. Pez. Designación oficial: **cailón**.

Isurus glaucus. Pez. Designación oficial: **marrajo**.

Isurus oxyrinchus. Familia: lámnidos. Cuerpo grande y fuerte, con boca ligeramente redondeada y grandes ojos. Lomo gris oscuro a gris azulado. Vientre blanquecino. Longitud 3 m, raramente alcanza los 4 m. Al ser un fuerte y rápido nadador persigue, en grupo, peces migratorios (sobre todo caballa) y calamares hasta zonas cercanas a la costa. Muy apreciado por su carne compacta, a veces es vendido como atún y como cailón. Talla máxima 4 m. Peso máximo 500 kg. Carne blanca bastante estimada. Véase: tiburones. Nombre vulgar: **marrajo**. Designación oficial: marrajo dientuso; marrajo.

Isurus paucus. Pez. Designación oficial: **marrajo carite**.

Isurus sapllanzani. Pez. Designación oficial: **marrajo**.

italia. Véase: ciruela italia.

italia. Véase: uva italia.

italiana. Véase: gallina Italiana.

italiana negra. Véase: gallina Italiana negra.

Ithyphallus imperialis. Otro nombre de la seta: *Phallus imperialis*.

itsas amuarraina. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **trucha marisca**.

itsas arbendola. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **almendra de mar**.

itsas belarri. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **oreja de mar**.

itsas belarria. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **oreja de mar**.

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

itsas lamproia. Ciclóstomo, nombre vulgar. Designación oficial: **lamprea de mar**.

itsas oilar. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **pez de San Pedro**.

itsas potxu ahohandia. Pez. Véase: **palometón**.

itsas potxu ahohandia. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **palometón**.

itsas txiku arrumta. Equinodermo. Designación oficial: **erizo de mar**.

itsas-aingira. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **congrío**.

Itsas-azeri. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **pez zorro**.

itsas-cabra. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **cabrilla**.

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

itsas kabra. Nombre vulgar vascuence del pez: *Scorpaena scrofa*. Sinónimo: **cabracho**.

itsas-katu. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **pintarroja**; quimera.

Itsas-luki. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **pez zorro**.

itsas-mailu. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **cornuda**; pez martillo.

itsas-mihi. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **lenguado**.

itsas sapo. Nombre vulgar vascuence del pez: *Lophius piscatorius*. Sinónimo: **rape**

itsasoko zerri. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **cerdo marino**; pez ballesta.

itsas-osto. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **tiburón de Milberto**; **tintorera**.

itsas-otso. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **cailón**; **jaquetón**; **lamia**; **marrajo**.

itsaspochua. Pez. Véase: **palometa blanca**.

itsas-pochua. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **palometa blanca**.

itsas-sapo. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **rape**.

itsas-suge. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **morena**.

itsas-sugoi. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **morena**.

itsaszaldi. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **caballito de mar**.

itsas-zerri. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **cerdo marino**.

itsuki. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **bocanegra**.

itxas. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **marrajo**; **tintorera**.

itxas kabra. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **escórpora**.

itxas kardoya. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **tintorera**.

itxas perka. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **trucha marisca**.

itxasbare. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **bígaro**.

itxaso kabra. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **rascacio**.

itxasperka. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **baila**.

itxaspochua. Pez. Véase: **palometa blanca**.

itxaspochua. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **palometa blanca**.

itxuguiyá. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **bocanegra**.

itxus kraba. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **rascacio**.

itzaszaldi. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **caballito de mar**.

***Ixocomus bellini*.** Otro nombre de la seta: *Boletus bellini*.

***Ixocomus bovinus*.** Otro nombre de la seta: *Boletus bovinus*.

***Ixocomus collinitus*.** Otro nombre de la seta: *Boletus collinitus*.

***Ixocomus elegans*.** Otro nombre de la seta: *Boletus elegans*.

***Ixocomus flavidus*.** Otro nombre de la seta: *Boletus flavidus*.

***Ixocomus granulatus*.** Otro nombre de la seta: *Boletus granulatus*.

Ixocomus leptopus. Otro nombre de la seta: *Boletus bellini*.

Ixocomus littoralis. Otro nombre de la seta: *Boletus littoralis*.

Ixocomus luteus. Otro nombre de la seta: *Boletus luteus*.

Ixocomus variegatus. Otro nombre de la seta: *Boletus variegatus*.

Ixocomus viscidus. Otro nombre de la seta: *Boletus viscidus*.

ixoquia. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **salmón**.

izar gorri. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Anthurus archeri*.

izarputz argi. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Geaster frimbiatum*.

izarputz beltz. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Geastrum melanocephalum*.

izarputz gorriska. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Geastrum vulgatum*.

izarputz higrometro. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Astreus hygrometricus*.

izarputz irukoitz. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Geastrum triplex*.

izarputz nano. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Geastrum nanum*.

izei-pinoxetako kolibia. Nombre vulgar vascuence de la seta: *Collybia yencella*.

izkira. Crustáceo, nombre vulgar. Designación oficial: **gamba**.

izkira. Nombre vulgar vascuence del crustáceo: *Crangon crangon*. Sinónimo: **gamba quisquilla**

izkira arantzaduna. Crustáceo, nombre vulgar. Designación oficial: **camarón espinoso**.

izkira gorria. Crustáceo, nombre vulgar. Designación oficial: **camarón**.

izkira grisa. Crustáceo, nombre vulgar. Designación oficial: **quisquilla**.

izkira horia. Crustáceo, nombre vulgar. Designación oficial: **camarón marcia**.

izkira marbala. Crustáceo, nombre vulgar. Designación oficial: **camarón narval**.

izkira txikia. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **camaroncillo**.

izkira verdea. Molusco, nombre vulgar. Designación oficial: **camarón verde**.

izkira zuria. Crustáceo, nombre vulgar. Designación oficial: **camarón blanco**.

izkiraklaskaria. Crustáceo, nombre vulgar. Designación oficial: **quisquilla de pinzas**.

izkiratzarra. Crustáceo, nombre vulgar. Designación oficial: **capuco verde**.

izoki. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **salmón**.

izoki amurraín. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **trucha de río**.

izokia. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **salmón**.

izokin. Nombre vulgar vascuence del pez: *Salmo salar*. Sinónimo: **salmón**

izokin arrunta. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **salmón**.

izokin kume. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **salmón**.

izokin seme. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **salmón**.

izokinkume. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: salmonete de fango; salmonete de roca.

izokinseme. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: salmonete de fango; salmonete de roca.

izoquia. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **salmón**.

izpitzeko. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: **bacalao**.

izquira arrosa. Crustáceo, nombre vulgar. Designación oficial: **camarón cristal rosado**.

izun. Pez, nombre vulgar. Designación oficial: trucha de río; trucha marisca.