

NUEVAS PUBLICACIONES

Economie Alimentaire du Globe. Essai d'interprétation. — Por Michel Cépède y Maurice Lengellé. — Librairie De Médecis. Editions M. Th. Génin. Paris, 1963.

Un libro excepcional puede considerarse el publicado por Cépède y Lengellé. Por su originalidad, su documentación y su interpretación constituye uno de los libros más interesantes publicados últimamente.

Por supuesto que la interpretación que los autores dan al problema alimenticio mundial tiene un carácter estrictamente económico, lo cual aumenta el valor del libro, ya que no son frecuentes los estudios de economistas sobre los problemas del consumo.

El libro está dividido en cuatro partes, cada una de las cuales contiene una serie de temas, formando todo ello una unidad perfecta.

En la primera parte los autores se refieren principalmente al consumo alimenticio y su evolución, de acuerdo con el consumo calórico en diferentes países. De gran interés es el diagrama triangular que permite el análisis del porcentaje de consumo de cereales, raíces, tubérculos, azúcares, frutas y leguminosas, en función del número de calorías consumidas por día. Sigue el estudio por porcentaje de proteínas vegetales, en relación con el de las proteínas animales en función del nivel general de la alimentación. También se refiere en esta primera parte al consumo de grasas en diferentes países.

La segunda parte trata de las repercusiones de la alimentación deficiente sobre la mortalidad infantil, así como sobre la esperanza de vida.

En la tercera parte los autores se refieren a la distribución de la población mundial, en función del nivel alimentario, y establecen algunas correlaciones entre el nivel de vida, la actividad profesional y el consumo alimentario.

La cuarta parte se refiere a la correlación del salario real y el consumo, y establece un esquema de la evolución cualitativa del régimen parisiense en diversas épocas.

El libro contiene una serie de tablas y mapas, por lo cual aumenta el interés didáctico de la obra.

J. M. B.

Reglamento Alimentario Argentino. Buenos Aires, 1953.

Se trata de un meduloso acopio de datos alimenticios, encauzados para servir de norma sanitaria en el control de alimentos. Comprende los siguientes capítulos:

- I.—Introducción.
- II.—Disposiciones generales.
- III.—Condiciones generales de las fábricas, depósitos y comercios de alimentos.
- IV.—Reserva, conservación y tratamiento de alimentos.
- V.—Utensilios, recipientes, envases, envolturas, aparatos y accesorios.
- VI.—Rotulación.
- VII.—Alimentos cárneos y afines.
- VIII.—Alimentos grasos.
- IX.—Alimentos lácteos.
- X.—Alimentos farináceos.
- XI.—Alimentos azucarados.
- XII.—Alimentos vegetales.
- XIII.—Bebidas hídricas y alimentos refrescantes.
- XIV.—Bebidas fermentadas.
- XV.—Bebidas espirituosas.
- XVI.—Productos estimulantes o frutivos.
- XVII.—Correctivos y coadyuvantes.
- XVIII.—Productos varios.
- XIX.—Productos dietéticos.
- XX.—Artículos de uso doméstico.
- XXI.—Penalidades y procedimientos.

El Reglamento Alimentario Argentino es el fruto de veinte o más años de experiencia del Dr. Carlos A. Grau, autor del anteproyecto y Director de Química del Ministerio de Salud Pública de la República Argentina.

A. M. S.