

NUEVAS PUBLICACIONES

LA ALIMENTACION Y EL ESTADO DE NUTRICION EN EL PERU. — Carlos Collazo Chiriboga, Irma Moscoso Franklin, Yolanda Bravo de Rueda, Aurora Castellanos, Carmen Cáceres de Fuentes, Amalia Roca y Robert B. Bradfield.—Instituto de Nutrición. Anales de la Facultad de Medicina. Tomo XLIII, N° 1, Marzo 1960.

Se efectúa un estudio del estado de nutrición de diferentes regiones del Perú, mediante una serie de encuestas realizadas en poblaciones seleccionadas cuidadosamente para ser representativas de las zonas correspondientes a la Costa, Sierra y Selva.

Las muestras familiares correspondientes a cada localidad se tomaron por procedimientos estadísticos apropiados, y para evaluar el estado nutricional se recurrió a métodos dietéticos, químicos, somatoméricos y clínicos. Igualmente se recogieron datos referentes al costo de los alimentos y las condiciones generales de vida; se estudiaron en total 1.190 familias.

Se encontró que una característica de la alimentación del país era la diversidad regional del patrón dietético, observándose que contrastaba el variado consumo de alimentos de la Costa con el monótono vegetarianismo del habitante rural de la Sierra y con las limitaciones del régimen básico de la Selva; aunque existe en las tres regiones una particularidad común, que es la de que los carbohidratos cubrían un elevado porcentaje de las calorías totales provistas por la alimentación, reduciendo el margen para las proteínas y las grasas. Se observó un consumo inadecuado en lo que se refiere a calcio, riboflavina, vit. A y tiamina, en las tres regiones; en cambio, en lo que respecta a proteínas, calorías y vitamina C, se notó variación considerable en cada región del país; los desórdenes dietéticos tuvieron, en muchos casos, expresión clínica.

M. R. D.

BIOCHEMISTRY FOR MEDICAL STUDENTS. — William Veale Thorpe. 7^o Ed. 1960 (J. & A. Churchill Ltd.).

La última edición de este libro representa un resumen de los conocimientos más modernos hasta ahora reportados en el vastísimo campo de la Bioquímica.

Particularmente han sido revisados y enriquecidos los capítulos correspondientes a enzimas, oxidación y reducción, metabolismo y hormonas. Específicamente, en los temas relacionados con procesos metabólicos han sido incluidos resultados de investigaciones recientes.

Cabe destacar como de especial interés el apéndice, en el cual se encuentran resumidos numerosos datos de diaria utilidad, relacionados con nutrición humana, tablas de conversión, factores y, por último, extensa bibliografía.

J. F. CH.

DICTIONARY OF NUTRITION AND FOOD TECHNOLOGY.—Arnold E. Bender, 1960 (Butterworths Scientific Publications).

Este libro, sin duda de gran utilidad práctica, contiene más de 2.000 términos y expresiones empleadas frecuentemente en los campos de la tecnología de alimentos y de la nutrición.

Se incluyen, además, breves descripciones de equipo y aparatos comúnmente usados, análisis de algunos alimentos y ciertas definiciones legales.

Conceptuamos la presente obra como de particular interés para tecnólogos de alimentos, químicos, ingenieros químicos, bromatólogos, médicos especializados en nutrición, etc.

J. F. CH.

THE TECHNOLOGY OF FOOD PRESERVATION. — Norman W. Desrosier, Ph. D., 1959 (The AVI Publishing Company).

Constituye la presente obra un texto notable y una valiosa ayuda para el tecnólogo de alimentos.

Su contenido es el siguiente: 1^o Introducción. Necesidades mundiales en alimentación. 2^o Preservación de alimentos. 3^o Alimentos para el consumo. 4^o Almacenamiento refrigerado. 5^o Principios de congelación de alimentos. 6^o Principios

de conservación de alimentos por deshidratación. 7º Principios de conservación por enlatado. 8º Principios de conservación por fermentación y adobado. 9º Preservación de alimentos como concentrados azucarados. 10º Preservación de alimentos con aditivos químicos. 11º Preservación mediante radiaciones. Este último capítulo lo catalogamos de máximo interés.

Es de hacer notar el hecho de que al final de cada tema el autor ofrece una amplia y variada bibliografía sobre el mismo. Igualmente se anexan una serie de tablas de considerable utilidad.

J. F. CH.

RECENT ADVANCES IN HUMAN NUTRITION (with special reference to Clinical Medicine). — J. F. Brock, 1961 (J. & A. Churchill Ltd.).

Tal como su nombre lo indica, se recopilan en este excelente texto los últimos datos y adelantos obtenidos en el campo de la nutrición en humanos.

Su contenido está dividido en dos partes. La sección primera comprende 18 capítulos, en los cuales se encuentran distribuidos los conceptos más recientes en lo que se refiere a alimentación, generalidades sobre nutrientes y estudio particular de cada uno de ellos (proteínas, lípidos, glúcidos, vitaminas, elementos trazas y otros minerales), su deficiencia, aditivos en alimentos, etc. Merecen destacarse especialmente los capítulos 17 y 18. El primero ofrece más de 450 citas bibliográficas referidas a los temas anteriores y el segundo está dedicado exclusivamente al Quinto Congreso Internacional de Nutrición, celebrado en Washington en septiembre de 1960; aquí se incluyen breves resúmenes de los trabajos presentados y algunos comentarios sobre el particular.

La sección segunda está integrada por 15 capítulos, representando la contribución de especialistas invitados a colaborar en la publicación de esta obra y que constituyen cada uno de ellos brillantes estudios relacionados con diferentes aspectos de la nutrición humana.

J. F. CH.

METODO DE EVALUACION DE VITAMINAS EN ALIMENTOS.—**H. Schmidt Hebbel.**

Esta pequeña publicación de la Cátedra de Bromatología, Facultad de Química y Farmacia de la Universidad de Chile, presenta una colección de métodos escogidos para los siguientes trabajos de laboratorio: la recolecta y estabilización de muestras de alimentos, la determinación de las vitaminas A, tiamina, riboflavina, niacina, ácido ascórbico y caroteno. Los métodos están descritos con todo detalle para que puedan efectuarse inclusive por persona sin experiencia específica en este tipo de trabajo. La pequeña publicación será sin duda de considerable valor para facilitar el análisis de vitaminas en laboratorios donde todavía no se están efectuando, como también para trabajos de cátedra, entrenamiento de nuevo personal, etc.

H. S. H.