

LIBROS NUEVOS

Toxicants Occurring Naturally in Foods. Publication 1354. Printing and Publishing Office, National Academy of Sciences. 2101 Constitution Ave. Washington D. C., 20418, 1966. 301 páginas. \$ 6.00.

Es quizás por primera vez que se publica un libro dedicado exclusivamente al estudio de las sustancias tóxicas naturales, presentes en los alimentos. Este aspecto es de gran interés para todas aquellas personas vinculadas con la investigación en las disciplinas de nutrición y alimentación, sobre todo si se considera que, dentro del campo de la salud pública, las reglamentaciones y normas alimentarias han encauzado preferentemente su atención a la contaminación accidental de los alimentos con sustancias tóxicas o con sustancias intencionalmente agregadas.

Consta de 26 capítulos, escrito cada uno por un especialista en la materia, distribuidos en los siguientes temas:

1. Goitrogens in Foods.
2. Estrogens in Foods.
3. Tumorigenic and Carcinogenic Natural Products.
4. Lathyrogens in Foods.
5. Favism.
6. Hemagglutinins in Foods.
7. Cyanogenetic Glycosides.
8. Some Naturally Occurring Stimulants and Depressants.
9. Foods as Antigens and Allergens.
10. Pressor Amines in Foods.
11. Antivitamins in Foods.
12. Naturally Occurring Antienzymes (Inhibitors).
13. Natural Cholinesterase Inhibitors in Foods.
14. Natural Radioactivity in the Biosphere and Foodstuffs.
15. Fungal Toxins.
16. Seaffood Toxins.
17. Toxicants Occurring Naturally in Spices and Flavors.

18. Toxic Properties of Some Unusual Foods.
19. Toxicity of the Vitamins.
20. Excesses of Indispensable Amino Acids.
21. Toxicity of the Essential Minerals.
22. Toxic Substances Present in Food Fats.
23. Gossypol.
24. Nitrates and Nitrites.
25. Oxalates.
26. Toxic Effects of Dietary Sodium Chloride and the Protective Effect of Potassium.
27. Discussion.

J. F. Chávez

Proceeding of International Conference on Soybean Protein Foods.

United States Department of Agriculture. Agriculture Research Service, 1815 North University Street, Peoria, Illinois 61604, U. S. A. 285 páginas, No. ARS 71-35, Mayo 1967. Distribución gratuita bajo pedido.

Este folleto contiene los trabajos presentados en la Conferencia Internacional sobre soya y sus productos, efectuada en Peoria, Illinois, Estados Unidos de Norteamérica, del 17 al 19 de octubre de 1966.

Los puntos tratados fueron distribuidos en diferentes sesiones: Sesión I, Producción potencial de soya y su relación con las necesidades mundiales de proteínas. Sesión II, Estudios químicos y nutricionales. Sesión III, Productos manufacturados de la soya. Sesión IV, Mercadeo y uso de la proteína de la soya. Productos de varios países, y sesión V, Mesa redonda, discusión y resumen.

No obstante ser de gran interés todos los trabajos presentados, queremos destacar especialmente aquellos agrupados en las Sesiones II y III. Aunque la soya ha constituido el alimento tradicional de los pueblos asiáticos durante siglos, las investigaciones relacionadas con sus propiedades alimenticias y los estudios encaminados a tecnificar y mejorar la elaboración de productos derivados de la soya, dejan todavía un largo camino por recorrer. La publicación de los trabajos presentados en esta Conferencia puede considerarse como un valioso aporte hacia un mejor conocimiento de estas cuestiones.

Sería de gran interés una traducción al castellano del presente folleto, seguido de su amplia difusión en Latinoamérica, quien podría ser precisamente el mayor beneficiario de las bondades alimentarias de la soya.

J. F. Chávez

Control microbiológico de los alimentos. Métodos recomendados.

—D. A. A. Mossel - F. Quevedo. Imprenta de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Lima. Perú. 96 páginas. U. S. \$ 3.00.

Libro eminentemente práctico en el cual se describen detalladamente las fórmulas, modos operatorios e interpretación de las técnicas más útiles en los laboratorios de microbiología de los alimentos, no sólo para el control higiénico en defensa de la Salud Pública, sino también para la investigación de las causas de alteración y descomposición de las sustancias alimenticias en defensa del industrial y del consumidor.

Las técnicas que se presentan han sido ensayadas por los autores, conjuntamente y por separado, desde 1962. Se han empleado en los tres cursos internacionales de microbiología e higiene de los alimentos realizados en el Perú, y en los cursos intensivos para post-graduados dictados por el personal docente del Centro Latinoamericano de Enseñanza e Investigación de Bacteriología Alimentaria (CLEIBA) en otros países latinoamericanos. Luego se ha seleccionado las técnicas que por su eficiencia, rapidez, simplicidad y economía son las más apropiadas para su empleo en nuestras naciones.

Este libro pretende normalizar los métodos que se emplean en Latinoamérica en los laboratorios oficiales e industriales en el control de alimentos y será una base para proceder a la redacción de normas o "standards" microbiológicos en los alimentos.

Es deseo de los autores que las técnicas que se recomiendan sean utilizadas frecuentemente, que sus resultados sean publicados y las críticas comunicadas al CLEIBA para la revisión y posible mejora o cambio de los métodos. La obra detalla minuciosamente las técnicas para O.—Toma, transporte y preparación de las muestras; 1.—Numeración de los microorga-

nismos aerobios estrictos y facultativos viables; 2.—Numeración de esporas de *Bacillaceae* aerobias estrictas y facultativas; 3.—Numeración de microorganismos anaerobios estrictos y facultativos viables; 4.—Numeración de esporas de *Bacillaceae* anaerobias estrictas y facultativas; 5.—Numeración de los *Clostridium* sulfito-reductores viables; 6.—Numeración de *Clostridium perfringens*; 7.—Numeración de *Enterobacteriaceae* viables; 8.—Numeración de los *E. coli*; 9.—Numeración de los *Streptococos* del grupo D de Lancefield viables; 10.—Determinación de *Salmonellas* en aproximadamente 50 g. de producto; 11.—Detección de *Shigelleae* en aproximadamente 1 g. de producto; 12.—Numeración de los *Staphylococcus aureus* viables; 13.—Numeración de *Bacillus cereus* viables; 14. Numeración de hongos y levaduras viables; 15.—Recuento de Bastones Gram (-); 16.—Numeración de *Lactobacillaceae*; 17.—Numeración de Bacterias no pertenecientes a las *Lactobacillaceae*; 18.—Numeración bacterioscópica; 19.—Detección de Conservadores; 20.—Examen de diversos productos enlatados; 21.—Evaluación aproximada de la calidad sanitaria de la carne congelada; 22.—Control higiénico de las superficies de aparatos y utensilios por el método de la impresión; 23.—Métodos útiles en la investigación de las causas de alteraciones de los alimentos. Finalmente se adicionan Apéndices Matemáticos en los que se consignan Tabla de una serie de números de azar (para el muestreo); Tablas del número más probable (N.M.P. o M.P.N.); determinación de la desviación standard. Evaluación de la significación de las diferencias. Logaritmos útiles para el cálculo.

AUTORES

Matemáticas Básicas para Profesiones Médicas.—Edward Grom. Organización de Bienestar Estudiantil, Universidad Central de Venezuela. Imprenta Universitaria. Junio 1967. 312 páginas. Bs. 25,00.

Este libro, de lectura fácil y amena, constituye un repaso de los conocimientos olvidados e introducción a las matemáticas más complejas, necesarias en la investigación científica. Todos los temas son desarrollados de manera muy comprensible para los que no estamos versados en la materia y se encuentran distribuidos en la forma siguiente: Capítulo I, Arit-

mética; Capítulo II, Algebra; Capítulo III, Geometría; Capítulo IV, Trigonometría, y Capítulo V, Notas de Bioestadística. Como anexo figuran Tablas de cuadrados, raíces cuadradas, cubos, raíces cúbicas, logaritmos comunes y funciones trigonométricas. Se incluyen además 55 citas bibliográficas.

Matemáticas Básicas para Profesiones Médicas es, pues, un texto original, útil y valioso, el cual obliga al lector interesado a desempolvar los conocimientos aprendidos en secundaria.

De su título no debe inferirse que existen algunas Matemáticas especiales para tales profesiones; se trata, al propio decir del autor, de "un recuerdo de su viaje por el mundo de las matemáticas que no tiene nada de misterioso, pero está lleno de emociones incomparables".

J. F. Chávez

Suplemento N° 2 del Volumen 18 de Acta Científica Venezolana.

Acaba de aparecer el suplemento N° 2 de la revista *Acta Científica Venezolana*, correspondiente al Volumen 18. En este suplemento se presentan los diversos trabajos efectuados por diferentes profesionales de nuestro país y los cuales han sido patrocinados económicamente por la Fundación José María Vargas desde su fundación en 1964. Se incluye un total de 27 trabajos, algunos de los cuales presentan sólo información preliminar por encontrarse en plena fase de investigación sin resultados concluyentes al momento de la publicación. Nos muestran una heterogenicidad de temas y disciplinas, lo cual demuestra la preocupación de la Fundación José María Vargas por impulsar la ciencia nacional, y la de *Acta Científica Venezolana* por hacer conocer la producción científica venezolana.

Para los lectores de temas de nutrición se encuentran los siguientes trabajos de interés: Niveles normales de inmunoglobulinas en Venezuela, por T. Arends y M. L. Gallango; Los ésteres del colesterol plasmático de diferentes especies y su relación con la actividad fibrinolítica del suero, por C. Arreaza Plaza; Composición de aceites producidos en el país y el efecto del calentamiento sobre algunos de ellos, por C. Arreaza Plaza y V. Bosch; Metabolismo de los lípidos en la rata, por V. Bosch; Síndrome de carencia de vitamina A, por G. Camejo.

F. Merino