LIBROS NUEVOS

Aumento de la producción y el consumo de proteínas comestibles. Alimento para una población mundial en crecimiento: recomendaciones para una acción internacional encaminada a evitar la inminente crisis de proteínas.—Informe del Comité Asesor sobre la Aplicación de la Ciencia y la Tecnología al Desarrollo. Naciones Unidas, Consejo Económico y Social, 43º período de sesiones, No. E-4343, mayo 1967.

Este importante documento de más de 100 páginas fue preparado por el Comité Asesor sobre la Aplicación de la Ciencia y Tecnología al Desarrollo, basado sobre un documento de trabajo elaborado por el Dr. N. Scrimshaw. Se someten 14 proposiciones específicas que comprenden el estímulo de la producción de fuentes tradicionales de proteínas, reducción de pérdidas, uso de harinas de oleaginosas y de pescado, investigación de fuentes de proteínas de organismos unicelulares, suplementación con aminoácidos y estimular la investigación y enseñanza en el campo de la nutrición.

Cada proposición se explica y discute ampliamente en un anexo que ocupa la mayor parte de la publicación.

Es de esperar que este importante documento encuentre una amplia distribución en los organismos gubernamentales relacionados con la elaboración de planes de producción, fomento e investigación y que ayude a despertar la conciencia mundial para enfrentarse a un problema de suma gravedad mientras que no sea tarde.

W. G. Jaffé

Análisis industrial en la fabricación de alimentos.—N. Czyhrinciw Konradi, M. de Mosqueda y M. Garcés Medina. 182 páginas, Caracas, Litografía y Tipografía Vargas, 1966, Bs. 35.

Distribuido en 17 capítulos, el presente volumen constituye, sin duda, un magnífico esfuerzo del personal del Departamento

de Tecnología de Alimentos de la Facultad de Ciencias de la Universidad Central de Venezuela. Los 6 primeros temas se refieren a las diversas características químicas y físicas de la materia prima vegetal, a algunas constantes químicas y frescura del pescado y carne y a las determinaciones comunes a los productos envasados. En esta forma se prologan eficazmente los capítulos siguientes, destinados a renglones específicos, como Pan, Encurtidos, Salsas, Jugos y Néctares enlatados, Mermeladas, Bebidas alcohólicas, Vinagre y enlatados de Productos de mar y de Productos de carne. En cada uno de estos temas se incluyen las determinaciones analíticas y constantes más importantes y la descripción de los procedimientos y equipo utilizados. De particular interés son las numerosas tablas donde se presentan, en muchas de ellas, resultados obtenidos en el propio Departamento, algunos no publicados hasta ahora. También dignas de mención son las fotografías bien logradas y los excelentes esquemas y diagramas que ilustran las explicaciones. Sin embargo, al lado de la figura 9, la cual muestra el tamaño del kumquat y que carece de comentario alguno en el texto, hallamos en el Capítulo 14 una descripción detallada del salómetro automático CDM-21 y de su funcionamiento, pero sin foto que lo ilustre.

Con objeto de ahorrar espacio y a la vez centralizar la información, hubiera sido mejor incluir entre los apéndices finales, en forma de tabla, la composición porcentual y el contenido de vitaminas y minerales tanto de la materia prima como de los productos terminados, datos que aparecen diseminados en los capítulos respectivos. Creemos que se hubiera ganado más con una mejor castellanización de ciertos términos técnicos, tales como "pH metro" y "osterizer", a la vez que con algunas modificaciones de estilo. Puede concluirse que se trata de una obra de gran utilidad práctica; en ella se encuentra vertida la experiencia y vastos conocimientos del Profesor Czyhrinciw, por lo cual la estimamos como altamente recomendable no sólo para el estudiante, sino también para el técnico especializado de la industria de alimentos.

J. F. Chávez