

LIBROS NUEVOS

Proceedings of a Conference Protein Foods for the Caribbean.—

Food and Nutrition Institute, Boliver Press, P. O. Box 413,
Kingston 10, Jamaica, 111 páginas. \$ 6.

Este volumen contiene las contribuciones a una conferencia reunida en Jamaica entre el 29 de julio y 1º de agosto de 1968. En 7 sesiones de 2-7 contribuciones individuales se pasó revista a los diversos problemas relacionados con la producción, utilización, apreciación, formulación y distribución de alimentos, especialmente aquellos ricos en proteínas. Las contribuciones son breves y claras y cubren los más diversos aspectos envueltos. Las condiciones en las islas del Caribe, aunque en aspectos históricos distintos de los de los países del continente latinoamericano, en sus problemas socio-económicos y nutricionales se parecen lo suficiente a los de los países de habla latina para hacer del presente volumen una contribución de gran valor, muy especialmente para personas interesadas en planificación de la producción y distribución de alimentos. El lenguaje es claro y sencillo y los problemas se discuten con un sentido de realidad y urgencia. Una útil y bienvenida contribución a la lucha por una mejora de las condiciones alimenticias del continente latinoamericano.

W. G. J.

World Review of Nutrition and Dietetics.—Vol. 10. G. H. Bourne,
Edit. S. Karger, New York and Basel, Switzerland 1968. 317
páginas, \$ 19.20.

En el volumen correspondiente al año 1968 se han publicado las siguientes contribuciones:

The Marriage of Food Technology and Nutrition. N. W.
Tape and Z. I. Sabry.

Dietary Patterns and Effect on Nutrient Intake. M. A. Ohlson.

Oilseed Protein: Present and Future. A. A. Woodham.

The Problems of Food and Nutrition of West Africa. F. T. Sai.

Hunger and Satiety. P. J. Morgane and H. L. Jacobs.

Lathyrism. S. L. N. Rao, K. Malathi and P. S. Sarma.

The Return of Infantile Rickets to Britain. G. C. Arneil.

Los temas escogidos, en muchos casos, no permiten una revisión bibliográfica muy completa en el limitado espacio asignado a cada artículo.

W. G. J.

World Review of Nutrition and Dietetics.—Vol. 11. G. H. Bourne, Edit. S. Karger, New York and Basel, Switzerland, 1969, 293 páginas, \$ 18.95.

Food and Population: An Overview. I. L. Bennett, Jr.

Nutritional Properties of Fish Oils. M. E. Stansby.

Plant Proteins in the Amelioration of Protein Deficiency States. M. Narayana Rao and M. Swaminathan.

Composition and Use of Peanuts in the Diet. J. G. Woodroof.

The Role of Hydrocyanic Acid in Nutrition. O. L. Oke.

Nutritional Aspects of Gallstone Formation with Particular Reference to Alimentary Production of Gallstone in Laboratory Animals. H. Dam.

Methane Production in Ruminants and its Significance. J. W. Czerkawski.

Una valiosa contribución a las bibliotecas de consulta en materia de nutrición.

W. G. J.

Toxic Constituents of Plant Foods.—I. E. Liener, Edit. Academic Press, New York y Londres, 1969. 500 páginas, \$ 28.00.

Este volumen está llamado a llenar un vacío sentido en la literatura sobre alimentos. Fuera de colecciones de breves notas, no existía un libro sobre el problema de los constituyentes tóxicos naturales en plantas alimenticias, aunque la literatura sobre la materia ha aumentado vertiginosamente

en los últimos diez años. El presente volumen recopila las contribuciones de 18 autores que tratan en 11 capítulos principalmente los diversos factores tóxicos formados por las mismas plantas y en un capítulo relativamente breve también aquellos absorbidos por el suelo, introducidos por el hombre o por contaminación microbiana.

De esta manera se ha reunido un importante material científico, en gran parte publicado en revistas de difícil acceso, y presentado de manera ordenada y accesible. La gran urgencia de una utilización racional de todas las fuentes de alimentos vegetales, y muy especialmente de las leguminosas, como excelentes fuentes de proteínas, le da una importancia especial a este volumen, puesto que las leguminosas son las más frecuentes portadoras de factores endógenos. Es de esperar que el libro de Liener contribuya en los esfuerzos a extender la utilización de productos vegetales de alto valor nutritivo en la alimentación de los pueblos en urgente necesidad de mejorar el abastecimiento alimenticio.

W. G. J.

Políticas de Alimentos y Nutrición.—Dirección de Nutrición. Colaboradores: B. F. Johnston y J. P. Greaves. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Publicación N° 22, 1969.

Contenido: 1. Políticas de Alimentos y Nutrición y Desarrollo Económico. 2. Consideraciones Generales sobre Políticas de Alimentos y Nutrición. 3. Análisis de la situación Alimentaria y Nutricional. 4. Formulación de la Política de Alimentos y Nutrición. 5. Realización de Políticas de Alimentos y Nutrición. 6. Organización y Coordinación. 7. Investigación y Capacitación en Materia de Nutrición. Apéndices. Bibliografía.

J. F. Ch.

Trace Mineral Studies with Isotopes in Domestic Animals.—International Atomic Energy Agency (IAEA), Viena, Austria, 1969. U. S. \$ 4.00.

Esta publicación recopila los trabajos presentados en el panel sobre el uso de isótopos en estudios del metabolismo

mineral y enfermedades en animales domésticos, celebrado en Viena en octubre de 1968. La reunión estuvo organizada por la División combinado FAO-IAEA sobre Energía Atómica en Alimentos y Agricultura.

J. F. Ch.

La inspección y Vigilancia de Aditivos Alimentarios en la URSS.

A. I. Stenberg, Y. I. Shillinger y M. G. Shevchenko. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación. Publicación N° 8, 1969.

Contenido: Introducción. 1. Principios básicos que rigen el empleo de los aditivos alimentarios. 2. Métodos de control. 3. Reglamento sobre aditivos alimentarios.: Colorantes. Sustancias conservadoras. Antioxidantes. Acidos y Bases. Aromatizantes y Mejoradores del Sabor. Geles, Estabilizadores y Emulsionantes. Mejoradores y Abrillantadores. 4. Documentación Nacional sobre Aditivos Alimentarios.

J. F. Ch.

Diet Manual.—Second edition. Compiled by the Dietary Staff of Vanderbilt University Hospital. Vanderbilt University Press. Nashville, 1969. Tennessee. U. S. A., 158 páginas. \$ 6.95.

Comúnmente, los Manuales de Dietas se elaboran para determinadas instituciones teniendo como función específica el de establecer las pautas dietoterapéuticas que dicha institución hospitalaria debe cumplir.

El presente Manual de Dietas (*Diet Manual*), en su segunda edición, y elaborado por el cuerpo de Dietistas del Hospital de la Universidad de Vanderbilt, publicado en 1969, cumple igualmente estas funciones, tratando de ampliarlas con el objeto de ser utilizadas en instituciones afines.

Consta de cinco capítulos destinados, el I, a la Dieta Normal; el II, a las Dietas de rutinas del Hospital; el III, a las Dietas Modificadas; el IV, a Fórmulas Lácteas y Alimentación por Sonda, y el V, a Dietas en Pediatría. Se complementa con un Apéndice destinado a Tablas de Composición de Alimentos y sus contenidos en nutrientes específicos.

Las diferencias que presenta este Manual, con sus simi-

lares, y que lo hacen estar al día en la materia, son las siguientes:

1) En el capítulo II, Dietas de rutina del Hospital, aparecen, además de las conocidas, las dietas líquidas usadas en Amigdalotomía y en cirugía de cataratas.

2) En el capítulo III, Dietas Modificadas, en la parte de la restricción de Proteínas, Potasio y Sodio, se incluye un párrafo destinado a las proteínas para pacientes en diálisis. En el mismo capítulo se habla de las dietas restringidas en gluten y gliadina.

3) En el capítulo de Fórmulas Lácteas se anexa una lista de diversos tipos de leche para infantes, con su contenido en nutrientes y minerales.

4) Finalmente, en el capítulo de Dietas Pediátricas, incluye la Dieta Cetogénica infantil, la Dieta baja en Fenilalanina usada en Fenilquetonuria y la Dieta libre de Galactosa que se usa en la Galactosemia o Galactosuria.

Se recomienda el presente Manual como obra de consulta, de gran utilidad para médicos, nutricionistas-dietistas y otros profesionales afines con la ciencia de la nutrición.

A. L. B.