

LIBROS NUEVOS

Normas de identidad y pureza para los aditivos alimentarios y evaluación de su toxicidad: diversos antibióticos.—Duodécimo informe del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios. Organización Mundial de la Salud, Serie de Informes Técnicos, Nº 430; 1969. 61 páginas. U. S. \$1,00. (Publicado también en inglés, francés y ruso.)

En anteriores informes, el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios se ha ocupado de una amplia variedad de sustancias que frecuentemente se agregan a los alimentos como antioxidantes, emulsificantes, estabilizadores, colorantes, aromatizantes y edulcorantes. Este es el primer informe dedicado a los antibióticos. En él se examinan por qué medios los antibióticos pueden llegar a los alimentos de origen animal, las concentraciones de residuos que pueden hallarse y los riesgos que estos residuos pueden suponer, incluidos los efectos tóxicos directos e indirectos y los efectos microbiológicos.

En el informe figuran monografías sobre los siguientes antibióticos: aminoglucosídicos (estreptomina, dihidroestreptomina, kanamicina y neomicina); macrólidos (eritromicina, leucomicina, oleandomicina, espiramicina y tilosina); penicilinas; polienos (nistatina y pimaricina); polipéptidos (bacitracina, nicina y polimixina B); tetraciclinas; cloranfenicol y novobiocina. En la monografía de cada antibiótico se tratan los siguientes extremos: aplicaciones, efectos biológicos directos, reacciones alérgicas, desarrollo de resistencia microbiana, evaluación en función de los niveles admisibles de residuos en los alimentos, y limitaciones recomendadas a su uso.

Como se ha hecho con los demás informes publicados últimamente por este Comité, las especificaciones para los antibióticos y los métodos de análisis de los residuos en los alimen-

tos se publican en un documento independiente que se puede pedir a la FAO o a la OMS.

FAO-OMS

British Medical Bulletin. Vol. 26, Nº 3, Septiembre 1970. The British Council 97 & 99 Park Street, London, W1Y 4HQ.

Hemos recibido para ser objeto de especial mención el número 3 del Vol. 26 de la revista "British Medical Bulletin", edición dedicada enteramente a las drogas, su desarrollo y utilización. Con un total de 15 contribuciones, preparadas por 22 notables especialistas británicos en la materia, este número representa un valioso aporte al conocimiento de este campo, de creciente interés en nuestro mundo actual.

J. F. Chávez

World Review of Nutrition and Dietetics, Vol. 12 G. E. Bourne, Editor, S. Karger AG. Basel, Switzerland 1970, 594 páginas. US\$ 38.40.

La serie anual de los "World Review of Nutrition" se ha conquistado un puesto importante en las bibliotecas de nutrición, dietética, fisiología, tecnología de alimentos y ciencias afines. En sus páginas se publican cada año artículos de revisión sobre los más diversos campos relacionados con las ciencias de la nutrición, con especial énfasis sobre aspectos fisiológicos. Muchas de las contribuciones reflejan experiencias y opiniones personales de los autores, aunque generalmente la literatura citada abarca un gran número de citas de las diversas partes del mundo. El primer capítulo del presente volumen es el informe original sobre una investigación colectiva. El volumen 12 contiene los siguientes capítulos:

Nutritional and Epidemiologic Factors Related to Heart Disease. J. Bromw, G. J. Bourke, G. F. Gearty, A. Finnegan, M. Hill, F. C. Heffernan-Fox, D. E. Fitzgerald, J. Kennedy, R. W. Childers, W. J. E. Jessop, M. F. Trulson, M. C. Latham, S. Cronin, M. B. McCann, R. E. Clancy, I. Gore, H. W. Stoudt, D. M. Hegsted and F. J. Stare. Boston, Mass.

Nutrition in the Middle East. Donald S. McLaren and Peter L. Pellett. Beirut, Lebanon.

Study on the Monthly Requirements of Calories and the Supply of Essential Nutrients in the Rural Population of Different Countries. W. Wirths, Dortmund, Germany, and M. Nakamura, Nagasaki, Japan.

Methodology in the Collection of Food Consumption Data. Maija Pekkarinen, Helsinki, Finland.

Water and Life. James R. Robinson, Dunedin, New Zealand.

The Status of Zinc in Human Nutrition. M. R. Spivey Fox, Washington, D. C.

Cellulose and Cellulolysis. T. M. Wood, Aberdeen, Scotland.

Influence of Cooking on Foodstuffs. K. Lang, Bad Krozingen, Germany.

Olfactory and Gustatory Problems. An Introduction to the Technical, Nutritional and Physiological Aspects on the Organoleptic Assesments of Food Characteristics. T. Kouwenhoven, Wageningen, The Netherlands.

Nutrition and the Nervous System in Farm Animals. J. McC. Howell, Liverpool, England.

Role of the Ruminant in World Food Supply. David Cuthbertson, Glasgow, Scotland.

Anorexia Nervosa. "Feeding Disorder", "Nervous Malnutrition" or "Weight Phobia"? A. H. Crisp, London, England.

Food Allergy. The Chemical Nature of the Substances Eliciting Symptoms. E. Bleumink, Utrecht, The Netherlands.

Indice de autores. Contenido de los volúmenes 5-11. Indice de autores de los volúmenes 5-11.

W. G. Jaffé

Maternal Nutrition and the Course of Pregnancy.—Printing and Publishing Office. National Academy of Sciences, 2101. Constitution Avenue, Washington, D. C. 20418, 1970. 241 pag. U.S. \$ 7.50.

El libro tiene 7 capítulos, cuatro de los cuales escritos por grupos de expertos más bien que por autores individuales. Los temas tratados son los siguientes:

The Epidemiology of Human Reproductive Casualties, with Emphasis on the Role of Nutrition. Earl Siegel and Naomi Morris.

Maternal Physiological Adjustments. F. E. Hytten and A. M. Thomson.

Anemias Complicating Pregnancy and the Puerperium. Jack A. Pritchard.

Relation of Nutrition to Fetal Growth and Development. Working Group.

Relation of Nutrition to Pregnancy in Adolescence. Working Group.

Relation of Nutrition to the Toxemias of Pregnancy. Working Group.

Las estadísticas usadas son principalmente de los EE.UU. y lo mismo la mayor parte de la extensa bibliografía citada. Una recopilación que indudablemente será de gran ayuda para el nutricionista interesado en los problemas del embarazo y del obstetra interesado en nutrición.

W. G. Jaffé

Tables of the Aminoacids in Foods and Feedingstuffs. — Second edition. Technical communication No. 19, 1970. Commonwealth Agricultural Bureaux, Central Sales, Farnham Royal, Bucks, England, U.S. \$ 5.20.

En esta útil publicación se presenta el contenido de aminoácidos en diversos productos alimenticios distribuidos en dos grupos: Alimentos de Origen Animal, con las siguientes secciones: 1) Leche y productos lácteos; 2) Huevos y productos derivados; 3) Carne y productos cárneos; 4) Productos animales; 5) Pescados y productos derivados; 6) Crustáceos y moluscos; y Alimentos de Origen Vegetal, que comprende: 1) Cereales y productos derivados; 2) Tubérculos; 3) Vegetales; 4) Frutas; 5) Legumbres desecadas; 6) Nueces, semillas y productos derivados; 7) Oleaginosas, tortas y harinas; 8) Pasto y otras plantas; 9) Productos vegetales; 10) Levaduras y proteínas de hongos. 251 citas bibliográficas.

J. F. Chávez