

BIBLIOGRAFIA LATINOAMERICANA

BRASIL

Bibliografía seleccionada da mandioca.—Aspectos tecnológicos e nutricionais com ênfase nas contribuições brasileiras. Boletim Técnico do Centro de Tecnologia e Alimentar No. 1, 1972. (Centro de Tecnologia Agrícola e Alimentar, Rua Jardim Botânico, 1.024, Rio de Janeiro - Estado da Guanabara, Brasil).

Contrôle da origem e pureza de gordura bovina comercial brasileira, visando sua possível participação no mercado internacional.—H. Laszlo, D. Alves Pereira, M. H. Lunas de Mello Massa. Boletim Técnico do Centro de Tecnologia Agrícola e Alimentar, Nº 2, 1972. (Centro de Tecnologia Agrícola e Alimentar, Rua Jardim Botânico, 1.024, Rio de Janeiro, Estado da Guanabara, Brasil).

COLOMBIA

Aplicación culinaria de derivados de proteínas solubles de la soya.—C. Gutiérrez. Rev. Inst. Invest. Tecnol. 76: 31-38, 1972.

Se exponen y comentan los siguientes puntos: Características y composición química del "Provesol". Consideraciones sobre formulación. Comportamiento del "Provesol" en mezclas con otros productos. Formulaciones. Conclusiones. 13 referencias.

Anotaciones sobre molienda seca de maíz en Colombia.—M. Lutz y J. Peñaredonda M. Rev. Inst. Invest. Tecnol. 76: 19-30, 1972.

El presente estudio permite ver, en forma panorámica, el estado actual de la molienda seca de maíz en Colombia. Se encontraron tres tipos de instalaciones, uno numeroso pero de plantas pequeñas que es el de las trilladoras dedicadas a la elaboración de "maíz peto" capaz de preparar un producto de buena calidad, pero con enormes variaciones en ella de uno a otro fabricante y hasta en diferentes cochadas del mismo.

Un segundo grupo compuesto, en general, por plantas de capacidad pequeña a intermedia, dedicadas a preparar harina de calidad inferior a la aceptable por las normas internacionales.

El tercero, menos numeroso pero consistente en fábricas mayores con proceso más tecnificado que elaboran grits de calidad aceptable como regla general.

Tanto para grits como para "peto" se usan maíces duros como materia prima, mientras que para harina se emplean blandos preferiblemente blancos pero sin exclusión de los amarillos. 8 referencias.

COSTA RICA

La separación de decimales en las revistas científicas de América Hispana.—A. Gorbitz (Editor Técnico, Centro Interamericano de Documentación e Información Agrícola. IICA-CIDIA, Turrialba, Costa Rica). Bol. Bibl. Agric. 9 (1): 1-8, 1972.

In a worldwide sample of 167 scientific journals of 52 countries in 18 languages, it was found that in both Spanish and Russian, there was inconsistency in the use of comma or point as decimal separator. In all other lan-

guages, except English, the comma was always used as the separatrix. An analysis of the 70 Spanish American journals examined revealed that the use of the decimal point, as in English, decreased with the distance from the United States, entirely disappearing in the Southern Cone (Argentina, Chile, Paraguay, Uruguay). This indicates a certain degree of US influence in the Spanish language of Latin America, not present in Portuguese. 10 references.

PERU

Proteínas de la harina de quinua, cañihua y soja.—III. Estudio comparativo de patrones electroforéticos sobre gel de poliacrilamida. A. A. Oliveira y W. Arrascue V. (Sección Bioquímica, Departamento de Ciencias Dinámicas, Universidad Nacional de Trujillo, Trujillo-Perú). Bol. Soc. Quím. Perú, 37: 175-181, 1971.

Se han estudiado los patrones electroforéticos sobre gen de poliacrilamida, de las proteínas de la quinua procedente de Cajamarca, Arequipa, Cuzco y Bolivia, de la cañihua y de la soja. También se valoró, por el método de Lowry, el contenido total de proteínas.

La soja presenta el más alto contenido proteico, 45.49%. La quinua presenta valores entre 13.20 y 15.60 g%. La cañihua presenta un valor máximo de 16.30%. El número de fracciones proteicas en los especímenes de quinua es constantemente de seis, los que presentan variaciones de ubicación y de cantidad aparente de uno a otro espécimen. Las proteínas de la cañihua se resuelven en cinco fracciones. Las de la soja lo hacen en siete, de las que la 1 representa aparentemente el 50% de la cantidad total. En todos los casos el mayor número de fracciones y la mayor cantidad de proteínas resultan ser sero-globulina similes. 8 referencias.

Niveles séricos de lípidos, colesterol y proteínas en residentes de costa y altura.—A. A. Olivera y N. Díaz. (Sección Bioquímica, Departamento de Ciencias Dinámicas, Universidad Nacional de Trujillo, Trujillo-Perú). Bol. Soc. Quím. Perú, 37: 182-193, 1971.

Se ha estudiado comparativamente los niveles de lipemia, colesterolemia y proteinemia totales, albuminemia y globulinemia en dos grupos de 60 individuos, varones, jóvenes, estudiantes universitarios; uno de Costa, Trujillo y otro de altura, Cajamarca, ubicados a 335 y 2800 m. sobre el nivel del mar respectivamente.

La lipemia, colesterolemia y proteinemia totales fueron similares en ambos grupos. Si existen diferencias éstas no son estadísticamente significativas.

Los niveles de albúmina fueron mayores en el grupo de altura, 6.00 g contra 5.09% en Costa. Las globulinas con mayor valor en el grupo de Costa, 2.68 g contra 2.22% en altura. En ambos casos, las diferencias fueron altamente significativas. Las relaciones alb./glob. en consecuencia, fueron mayores en el grupo de altura.

Los resultados se comparan con el de otros autores y se discuten los posibles factores que determinan las características encontradas en el grupo de altura. 29 referencias.

Lactose intolerance in peruvian Children: Effect of age and early nutrition.—D. M. Paige, E. Leonardo, A. Cordano, J. Nakashima, B. Adrianzen and G. G. Graham. (The Johns Hopkins Medical Institutions, Baltimore, Maryland 21205). The Amer. J. Clin. Nutr. 25: 297-301, 1972. 223 referencias.