

BIBLIOGRAFIA LATINOAMERICANA

ARGENTINA

Anemias nutricionales.—F. G. Ojeda (Departamento de Hematología, Hospital de Niños, Córdoba). *Rev. Med. de Córdoba*, 60: 230-234, 1972.

Con arreglo a la definición de la OMS, respecto a anemia (cifra de hemoglobina), de los 81 desnutridos, 53 eran anémicos (65.4%), de los cuales el 75% eran ferropénicos. (Diagnosticados por el porcentaje de saturación de la transferrina) 23 referencias.

BRASIL

Ureic nitrogen/creatinine ratio in individuals with adequate and inadequate protein consumption. I. Salas Martins (Departamento de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública de U. S. P.) *Rev. Saude publ.* 6: 115-123, 1972.

A study of ureic nitrogen/creatinine ratio in individuals of both sexes from 3 to 10 years, 11 to 15 years and over 15 years age groups, was carried out on sample of coastal populations from Vila de Icapara, Pontal do Ribeira and the city of Iguape, all of them located in south of the State of S. Paulo, Brazil. Adequate protein consumption of each family was calculated from the results of a nutrition survey using weighing procedure. Applying the X² test X₂; 0,05 a correlation of adequate family consumption and ureic nitrogen/creatinine ratio was encountered. 5 referencias.

Iron deficiency anaemia in populations of the Southern area of the State of S. Paulo, Brazil.—S. C. Szarfarc (Departamento de

Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da U. S. P.) Rev. Saude Ppbl. 6: 125-133, 1972. A

A study of iron deficiency anaemia in seaside and mountain population of the southern area of the state S. Paulo, Brazil, was carried out. The towns studies were, Iguape, Pontal do Ribeira, Icapara, Apiai, Ribeira and Barra da Chapeu.

Studying the composition of foodstuff consumed a "per capita" average iron consumption was established for each town. Results showed that consumption of iron in Iguape was 9% of minimum needs. Pontal do Ribeira, 63%, Icapara, 81%, Apiai, 122%, Ribeira, 99% and Barra do Chapeu, 125%.

It was found that in most localities iron deficiency anaemia constitutes a public health problem. 8 referencias.

COLOMBIA

Planificación y organización de programas nacionales de nutrición.—J. M. Bengoa y R. Rueda-Williamson. *Bol. Ofic. Sanit. Panam.* 73: N° 5, 381-400, 1972.

La complejidad de los factores determinantes de la desnutrición exige la planificación de un programa nacional multisectorial coordinado en cada país, que responda a la formulación de una definida política nacional de alimentación y nutrición. Los diversos proyectos que constituyen este programa deberán ser ejecutados por los diferentes organismos sectoriales responsables del respectivo sector. El sector de la salud tiene responsabilidades muy definidas en la planificación y desarrollo de programas nacionales de alimentación y nutrición. 17 referencias.

Estudio sobre la fluoruración de la sal.—D. Restrepo G., G. M. Gillespie y H. Vélez (Departamento de Nutrición, Facultad de Medicina, Universidad de Antioquia, Colombia), Bol. Ofic. Sanit. Panam. 73: N° 5, 418-423, 1972.

En cuatro comunidades de Colombia se efectúa un programa de investigación clínica para investigar la factibilidad y efectividad de la adición de fluoruros a la sal de cocina como medida alternativa para prevenir la caries dental. Este artículo describe las razones, objetivos, metodología de esta medida de aplicación en masa, así como el posible impacto en la salud pública. 16 referencias.

Fluoruración de la sal. I Estudio censal y selección de la muestra.—D. Restrepo G., H. Vélez A., F. Espinal T. y N. Hernández A. (Departamento de Medicina Interna, Facultad de Medicina y Facultad de Odontología, Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia). Bol. Ofic. Sanit. Panam. 73: N° 5, 424-435, 1972.

El propósito de este estudio es determinar las posibilidades de la fluoruración de la sal común como método práctico de prevenir la caries dental en gran escala en cuatro comunidades colombianas. Los fines específicos son: a) determinar la eficacia de la sal como vehículo en los programas de fluoruración; b) comparar la eficacia del fluoruro de sodio con la del fluoruro de calcio como aditivos, y c) determinar los niveles óptimos de fluoruro. 10 referencias.

CUBA

Balace de aminoácidos: sus valores normales en nuestro medio. M. Amador, H. Pérez y E. Obregón. (Hospital Pediátrico Docente "William Soler", Ave. San Francisco 10112, Habana 8, Cuba) Rev. Cub. Ped. 44: 203-207, 1972.

Se determina la relación de aminoácidos no esenciales/ en 150 niños bien nutridos comprendidos entre 0 y 10 años de edad, mediante una modificación del método cromatográfico de Whitehead. Los valores obtenidos fueron de 1.04 ± 0.37 con un rango de 0.67-1.41 para ± 1 D. S. Se evidencia que estos valores son más bajos que los dados a conocer por otros autores extranjeros, hecho que puede atribuirse, bien a diferencias entre los métodos utilizados, o al hecho de que en los grupos de pacientes estudiados en países en desarrollo pudiera haber incluidas formas marginales de desnutrición proteicoalóricas no detectadas por la evaluación clinicoantropométrica. 12 referencias.

CHILE

Metas y estrategias de alimentación y nutrición para la década 1971-1980. Bol. Ofic. Sanit. Panam. 73: N° 5, 375-380, 1972.

Análisis de la situación de salud del Continente, efectuado en ocasión de la III Reunión Especial de Ministros de Salud de las Américas, celebrado en Santiago, Chile, del 2 al 9 de Octubre de 1972.

ECUADOR

Análisis químico y bacteriológico de las muestras de mantequilla que se consumen en la ciudad de Quito.—C. Dávila Saa y M. Lépez. Rev. Fac. Química y Farm. N° 17: 50-81, 1971.

Las mantequillas analizadas, tanto las de las fábricas como las de los expendios, poseen un alto porcentaje de contaminación bacteriana, especialmente en lo que respecta a los gérmenes del tipo colibacilar.

En los análisis realizados, las mantequillas que se expenden especialmente por libras, conservadas al aire libre, empacadas con papeles inadecuados, son las que mayores resultados de contaminación han presentado, y son las causantes de las graves infecciones que afectan a la salud del público consumidor.

Las mantequillas especialmente las no pasteurizadas que se consumen en Quito no están sometidas a ningún control eficaz, que regule y mantenga sus condiciones higiénico-sanitarias. Además están sometidas a fraudes que disminuyen su calidad, composición y valor nutricional.

En cuanto a los resultados químicos obtenidos en las pruebas realizadas, existe una pequeña variación de estos datos en relación a los valores límites permitidos por el Código Latinoamericano de Alimentos, lo que seguramente se debe a que hay diferentes factores que influyen directamente en la composición físico-química del mismo. 20 referencias.

MEXICO

Estudios de las algas comestibles del Valle de México.—M. M. Ortega (Dpto. de Ciencias del Mar y Limnología, Instituto de Biología, U. N. A. M.) Rev. Latinoamer. Microbiol. 14: 85-97, 1972.

Se exponen los antecedentes históricos del "tecuítlatl" o "cocolin" y "amomoxtle" que constituían un suplemento alimenticio humano en las épocas del florecimiento y esplendor de los pueblos del Anáhuac.

Se describe la evolución del gran Lago del Valle de México desde el Pleistoceno hasta nuestro días, y paralelamente la de este producto, así como la toponimia a que dió origen el "tecuítlatl" por su importancia económica.

Se presentan los resultados de las investigaciones en los mercados y los lagos actuales del Valle de México, así como la elaboración actual del "cocol" ("tecuítlatl").

Finalmente, se describen los componentes principales de estos productos: Cyanophyta *Phormidium tenue* (Mehnegh) Gomont y *Chroococcus turgidus* (Kuetz) Naegeli, especies reportadas por primera vez en México, y *Nostoc commune* Vaucher. 7 referencias.

PERU

Evaluación comparativa de características para deshidratados en seis variedades de cebolla blan-

ca (La Molina, 1968-1969).—G. Valdivia M. y M. Holle. (Departamento de Fitopatología, Estación Experimental Agrícola de La Molina, Aptdo. 2791, Lima, Perú). Invest. Agropec. Vol. II: 28-40, 1971.

Seis variedades de cebolla blanca, introducciones procedentes de Dessert Seed Co. El Centro California, se evaluaron comparativamente en sus características para el deshidratado.

Las características medidas fueron: Contenido de sólidos totales (en porcentaje), pungencia o carácter quemacérico (apreciada en memoles de ácido pirúvico/gr de cebolla), rendimientos de campo (Kg/Ha) e industrial bruto (Kg materia seca/Ha) y apreciación (en porcentaje).

La citada evaluación señala que Dehydrator N° 8 reúne condiciones deseables para el deshidratado: Alto contenido de sólidos totales (25.11% y fuerte pungencia (10.75 memoles de ácido pirúvico/gr de cebolla). Las demás variedades poseen algunas cualidades deseables, pero carecen de pungencia fuerte (10.50 memoles de ácido pirúvico/gr de cebolla), lo que no las califica completamente para el deshidratado. El rendimiento industrial bruto (Kg de materia seca/Ha) señala a Dehydrator N° 3 como la de mayor rendimiento, seguida en orden descendente por Imperial 48, White Mexican, Early Cristal 281, Dehydrator N° 8 y Dehydrator N° 6. Los resultados comparativos para esta última característica, en dos experimentos: Huaura, cosecha enero, 1967 y el presente caso. La Molina, cosecha enero 1969, indican que el comportamiento de las variedades ha sido distinto para ambas localidades a excepción de Dehydrator N° 8 que ocupó el mismo lugar. Estas diferencias pueden obedecer a diferentes grados de adaptación a dos medios ecológicos y agrológicos distintos. Los resultados del porcentaje de sólidos totales y pungencia, para ambos experimentos tuvieron un orden similar, pero fueron diferentes en las cifras absolutas. 6 referencias.

Digestibilidad de cogollo de caña fresca, ensilado normal y ensilado enriquecido.—H. Vidal D.

y F. López (Departamento de Ganadería y Forrajes de la Estación Experimental Agropecuaria de Lambayeque). Invest. Agropec. Vol. II: 41-45, 1971.

Diferentes formas de cogollo de caña (fresco colectado del campo, ensilado normal con pequeña cantidad de melaza, y ensilado enriquecido con úrea, soluble de pescado y melaza) y bagazo enriquecido con melaza, soluble de pescado y úrea, fueron evaluados mediante un ensayo de digestibilidad utilizando cuatro ovinos en un diseño de cuadrado latino 4 x 4 con período preliminar de 10 días de colección de 8 días. Determinaciones de humedad, grasa, proteína, cenizas y carbohidratos totales se efectuaron tanto en los alimentos como en las heces. Los coeficientes de digestibilidad de materia seca fueron de 65.5, 57.77, 60.3 y 56.4% en los cogollos frescos, ensilado normal, ensilado enriquecido y cogollo ensilado \pm bagazo respectivamente mostrando superioridad significativa ($P < .05$) del cogollo fresco sobre el resto. El contenido de nutrientes digestibles totales fue de 65.5, 45.6, 58.1 y 53.0% en los cogollos frescos, ensilado normal, ensilado enriquecido y ensilado \pm bagazo respectivamente; el cogollo fresco fue significativamente superior al resto, el cogollo enriquecido superó al ensilado normal y al ensilado \pm bagazo. No se encontraron diferencias significativas entre coeficientes de digestibilidad de la materia orgánica, de igual manera entre coeficientes de digestibilidad de grasa. El enriquecimiento del cogollo mejoró notablemente la digestibilidad de la proteína ya que el coeficiente obtenido (69.7%) fue estadísticamente superior a los otros (42.6, 36.2 y 47.6% en los cogollos frescos, ensilado normal y ensilado \pm bagazo respectivamente). La digestibilidad de los carbohidratos totales fue significativamente superior en el cogollo fresco en comparación al resto. 5 referencias.

Piruvicemia en niños escolares desnutridos de 7 a 9 años de edad.—J. Hurtado Smith (Departamento de Bioquímica y Fisiología, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima,

Perú). Rev. Fac. Química y Farm. N° 17: 82-89, 1971.

La tasa de piruvicemia disminuye gradualmente a medida que el niño aumenta en edad. La tasa de piruvicemia del niño es mayor que la del adulto. En los niños desnutridos la cifra de ácido pirúvico es mayor que en la de los niños aparentemente sanos. A medida que los enfermos desnutridos se van recuperando la tasa de piruvicemia tiende a ser normal. Las curvas ponderal y piruvicemia en los niños sanos son divergentes: a medida que aumenta en edad, el peso asciende y la piruvicemia disminuye. 12 referencias.

VENEZUELA

Efecto de la terapéutica con hierro-folato en la anemia nutricional de la embarazada. Comunicación preliminar.—R. A. Molina y M. Díez-Ewald (Hospital Chiquinquirá e Instituto de Investigación Clínica, Maracaibo, Venezuela). Invest. Clin. 13: N° 2, 44-57, 1972.

Se estudiaron 74 pacientes embarazadas divididas en tres grupos: 23 recibían 180 mg diarios de hierro como fumarato ferroso a partir del primer trimestre del embarazo, 33 recibieron la misma cantidad de hierro, más 2,5 mg diarios de ácido fólico, y 18 no tuvieron ningún tratamiento.

Al final del embarazo, se observó una mayor frecuencia de déficit nutricional y megaloblastosis en el grupo que no recibió tratamiento, pero también hubo alta frecuencia de megaloblastosis y déficit de folato en el grupo que recibió sólo hierro, siendo común la existencia de megaloblastosis en médula ósea, y altas cifras de hemoglobina. Estos resultados indican que la administración de hierro no es capaz de prevenir una hematopoyesis megaloblástica, así como el ácido fólico de la dieta de nuestras embarazadas no es suficiente para cubrir los requerimientos de la gestación, por lo que se recomienda la administración rutinaria de hierro y ácido fólico, como medida preventiva de la anemia nutricional del embarazo. 21 referencias.