

LIBROS NUEVOS

Chronic Cassavava Toxity. Proceedings of an interdisciplinary workshop.—Barry Nestel and Reginald MacIntyre, editors. International Development Research Centre, Box 8500, Ottawa, Canada, 1973, 162 pág.

El volumen reúne 18 contribuciones, que tratan sobre la importancia de la yuca para la alimentación humana y animal, los componentes cianogénicos, su química, toxicidad, biosíntesis, acción, análisis, aspectos genéticos y relación con la salud, incluso, su posible papel en la alta incidencia del bocio en algunas zonas del Africa. Cada capítulo es corto y conciso y en conjunto cubren el campo de la toxicidad de la yuca de manera admirable. La importancia del tema se evidencia al estudiar algunas de las tablas presentadas, según las cuales la yuca cubre más del 50% de la ingesta calórica de la población de varios países africanos. Su importancia en nuestro continente latinoamericano, especialmente en el norte del Brasil, es harto conocida. Las perspectivas para un gran incremento de su producción, especialmente para la alimentación animal, parecen ser buenas. La publicación de este volumen se recibe por lo tanto, con satisfacción, por ser de gran utilidad, tanto para agrónomos como para nutricionistas. Los editores merecen felicitaciones por su excelente labor editorial.

W. G. J.

Nutritional Qualities of Fresh Fruits and Vegetables.—Ph. L. White and N. Selvey, Editors. Futura Publishing Company, 295 Main Street, Mount Kisco, New York 10549, 1974, 186 pág. \$ 12,50.

El libro consiste de los trabajos presentados en un simposium celebrado en Nov. de 1972. Explora principalmente el papel de frutas y verduras en la dieta norteamericana y la influencia de las prácticas industriales, agronómicas o proce-

sos fisiológicos en el contenido vitamínico. Como dice el Sr. White en la introducción, el propósito principal del libro es la revisión de la cadena de operaciones y manejos de las frutas, desde la siembra hasta la mesa del consumidor y las posibilidades de mejoras para lograr la optimización del valor nutricional. Evidentemente, se ha logrado este objetivo a la medida que es posible a través de 15 breves contribuciones de los cuales ninguna llega a las 30 páginas de extensión.

W. G. J.

Human Rights in Health.—Ciba Foundation Symposium. Elsevier, Excerpta Médica, North Holland, Amsterdam, London, New York 1974, 295 pág. \$ 15,00.

El volumen recoge contribuciones presentados en un simposium celebrado en Londres en 1973. Uno de los capítulos trata sobre los recursos financieros, 4 sobre suministros de agua, 3 sobre alimentos, 5 sobre medidas de Salud Pública y uno sobre control de natalidad, el resto se refiere a la introducción, discusión general y conclusiones. Al final de cada capítulo se incluye la discusión que ha habido sobre el mismo al terminar la presentación del trabajo en el simposium. Los diferentes autores exploran las implicaciones prácticas en términos de recursos económicos, humanos y materiales para la implantación de medidas diseñadas a ofrecer a las poblaciones los recursos mínimos de salud y bienestar.

En este sentido, el libro es una contribución útil a la exploración de los caminos para lograr un desarrollo en los campos de la nutrición y salud pública y de los requerimientos mínimos para tal fin.

El tomo abarca temas difíciles y diversos, lo que no permite una profundización en cada caso. Más bien, la mayoría de los autores presentan ejemplos representativos, sin que se llegara a una discusión exhaustiva de las posibles alternativas. No obstante, el tomo ofrece un gran número de ideas y datos de interés y representa una lectura estimulante.

W. G. J.

Environmental Quality and Food Supply.—Ph. L. White and D. Robbins, editors, Futura Publishing Company, 295 Main Street, Mount Kisco, New York 10549. 1974, 248 pág. \$ 13.95.

El Consejo de Alimentos y Nutrición de la American Medical Association organizó un simposium sobre Ambiente y Calidad de Alimentos, el resultado del cual es presentado en el presente volumen. En 21 capítulos se discuten diversos aspectos sobre ecosistemas, utilización de productos secundarios, pesticidas, fertilizantes, requerimientos energéticos y tóxicos.

Mientras que algunos contribuidores tratan temas amplios de manera muy general, otros se ocupan de problemas muy específicos, como por ejemplo, ftalatos y esteres flálicos, que ocupan dos capítulos separados. Esta falta de balance le resta valor al libro, el cual, no obstante contiene informaciones de interés para técnicos en producción agrícola y en planificación nutricional y ambiental.

W. G. J.

Nutrition, Behavior and Change.—Helen H. Gift, Majorie B. Washbom and Gail G. Harrison. Prenticehall, Inc., Englewood, New Jersey U.S.A., 1972. 392 pág.

Los conocimientos sobre composición, acción fisiológica y distribución de los alimentos y su aplicación correcta no aseguran el consumo adecuado de los mismos. El presente libro analiza los diversos factores sociológicos y culturales que influyen sobre el consumo de alimentos y sus consecuencias. El análisis de estos factores frecuentemente indica la necesidad de impulsar un cambio en los patrones de consumo, lo cual lleva lógicamente a la discusión de la educación alimentaria como instrumento para el logro de este objetivo.

El libro está redactado en un lenguaje claro y sencillo, con abundantes citas bibliográficas al final de cada capítulo, incluso, lecturas adicionales recomendadas. Su valor para los países latinos está algo limitado por el hecho de que los ejemplos y análisis se refieren a las condiciones prevalentes en los EE. UU. Sin embargo, constituye un aporte valioso para la bibliografía alimentaria y su estudio será indispensable para los profesionales en el campo de la educación alimentaria.

W. G. J.

The Nutrition Factor.—Alan Berg. The Brooking Institute, Washington D.C. 1973. 290 pág.

La ciencia es una dama que sigue la moda como lo hace la mayoría de las damas y la ciencia de la Nutrición no es ninguna excepción. En los años 30 fue la vitamina la gran moda; la ciencia de la nutrición se hizo en los laboratorios químicos, los aspirantes a los Premios Nóbel tenían que sintetizar alguna vitamina nueva. La gran guerra mundial interrumpió muchos de estos trabajos y, al mismo tiempo, brindó un enorme experimento único, que fue la imposición del racionamiento de alimentos. Sin necesidad de recurrir a complicadas técnicas de encuestas, se conoció así con bastante aproximación la ingesta de los diferentes nutrientes por la población y esto facilitó a su vez el estudio de muchos aspectos nutricionales. De esta manera, el peso de la investigación científica en Nutrición pasó del laboratorio químico a la comunidad. Los años de post-guerra vieron una rápida multiplicación de los trabajos experimentales con animales alimentados con dietas definidas, técnica que permitió lograr importantes avances en la comprensión del papel de vitaminas minerales proteínas y otros nutrientes. Durante todo este tiempo pasó un fenómeno casi inadvertidamente con la consecuencia de hacer más precaria la situación alimentaria mundial, a saber, la explosión demográfica. Por esta razón, es cada día más urgente, la puesta en práctica de los conocimientos acumulados. Para producir alimentos suficientes para una población mundial más numerosa año tras año y lograr una distribución adecuada y equitativa, se requiere la colaboración de los expertos en los más distintos campos, la agronomía, las ciencias sociales, la economía y la misma nutrología.

En reconocimiento de estas circunstancias, la tendencia moderna en el campo de la nutrición aplicada es la del enfoque interdisciplinario. Las investigaciones y congresos interdisciplinarios y libros publicados en estos campos son por lo general, el fruto de los esfuerzos de un considerable número de autores.

El libro de Alan Berg es la obra de un solo autor el cual, no obstante, cubre ampliamente los aspectos nutricionales interdisciplinarios. En las 369 pág. el autor no puede entrar en una discusión detallada de cada punto. Sin embargo, ha logrado cubrir un vasto campo que incluye aspectos nutricionales propiamente dichos, económicos, de producción, distribu-

ción, educacionales y de modelos para políticas alimentarias, todo esto con el objetivo claro de señalar los aspectos que deben tomarse en cuenta para la planificación de una política alimentaria. En un lenguaje técnico y a la vez sencillo, el autor presenta el problema nutricional multifacético con sus aspectos problemáticos y sus múltiples soluciones parciales, no existiendo una solución única y global. El libro de Berg, además de ser muy recomendable para todo técnico en problemas de nutrición, se debería poner en la mano de los políticos y planificadores con la recomendación de no solo leerlo sino aplicar sus conclusiones y recomendaciones.

W. G. J.