

BIBLIOGRAFIA LATINOAMERICANA

ARGENTINA

El contenido de flúor en el agua de consumo de la localidad de Valcheta.—Raul P. Pernicola, M. A. Guatelli y N. A. G. G. de Fernicola. (Consejo Provincial de Salud Pública, Provincia de Río Negro, Argentina). *Rev. Farmacéutica (Argentina)* 115: 52-54, 1973.

El tenor de flúor registrado en el agua de consumo de la localidad de Valcheta (Provincia de Río Negro) justifica el cuadro de fluorosis dentaria que acusa gran parte de la población.

Los valores observados oscilan entre 1.5 y 3.45 ppm de flúor.

Por lo tanto se concluye que los consumidores de agua proveniente de los pozos surgentes pueden presentar, a largo plazo, alteraciones esqueléticas propias de una progresiva acumulación, que se manifiesta entre ellas, por una notoria fragilidad ósea. 13 referencias.

Enfermedad celíaca con hemorragia intestinal masiva.—Erman E. Crosetti; Luis A. R. Boerr; A. Schapira; H. J. Mazzanti y R. Pedrotti (Hospital Nacional de Gastroenterología "Dr. Bonorino Udaondo". Buenos Aires). *Prensa Méd. Argent.* 60: 434-436, 1973.

Se presenta a una paciente con enfermedad celíaca con severa hemorragia intestinal, debida a hipoprotrombemia por déficit de vitamina K.

La gravedad de la hemorragia hizo dudar sobre el presunto diagnóstico de enfermedad celíaca, que fue confirmado por biopsia peroral del yeyuno, gran esteatorrea y pruebas de absorción características de esprúe. 8 referencias.

Determinación fotocolorimétrica de inositol y oligosacáridos.—Eduardo M. Barilari; Elena Arias de Flores y E. Quiroga (Instituto de Química Biológica, Facultad de Bioquímica, Química y Farmacia, Universidad Nacional de Tucumán, Argentina). *Arch. Bioquím. Química y Farm. (Tucumán)* XVII: 47-56, 1971.

Se describe un método de valoración fotocolorimétrico de inositol en presencia de algunos oligosacáridos, basadas en la oxidación periódica y reacción con el fenol-sulfúrico.

El método hace posible determinar cada uno de ellos por separado o en mezcla de inositol con los azúcares.

El límite de identificación es de 3 ug/ml. para la maltosa, 3 ug/ml. para la sacarosa y 1 ug/ml. para la lactosa.

Se aplicó a soluciones de concentración conocida, valorando el total por el método propuesto y los oligosacáridos por el método del fenol-sulfúrico, lo que ha permitido determinar la cantidad de inositol de la muestra.

Estudios sobre las sustancias que ligan vitamina B₁₂ en yoghurt, *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus*.—Danley A. Callieri (Cátedra de Microbiología Industrial Instituto de Microbiología "Dr. Luis C. Verma". Universidad Nacional de Tucumán, Argentina). *Arch. Bioquím. Quím. y Farm. (Tucumán)* XVII: 11-127, 1971.

La capacidad de ligar cianocobalamina que presenta el yoghurt es ejercida por lo menos 10 veces mayor que *L. bulgaricus*, con un máximo entre los 45 y 50°C, es decir el rango óptimo de desarrollo de dicho microorganismo.

La sustancia que liga Cy en *L. bulgaricus* estermolábil y se inactiva en forma exponencial con la temperatura

S. *Thermophilus* posee dos sustancias activas. Una se encuentra en el sobrenadante obtenido por centrifugación a 20.000 G de células lavadas y molidas, es termoestable y ejerce aproximadamente el 25% de la capacidad total del microorganismo para ligar Cy. La otra sustancia se halla en el residuo de la centrifugación, es termolábil y su inactivación por el calor entre 45 y 80°C es exponencial. Además su capacidad para ligar vitamina aumenta hasta un máximo si también se aumenta la cantidad de Cy agregada al sistema. No obstante, si se sigue agregando vitamina hasta llegar a un exceso muy marcado, la cantidad de Cy ligada disminuye bruscamente. Es decir que la

sustancia, en estas condiciones, libera gran parte de la vitamina ya ligada y es incapaz de volver a incorporarla. 6 referencias.

Enrichment of wheat proteins with peanut butter in rats. Implications for diets of young children. M. E. Sambucetti; R. Gallegos de Scicli and J. C. Sanahuja (Department of Food Science and Experimental Nutrition, School of Pharmacy and Biochemistry, University of Buenos Aires, Argentina). *Nutr. Reports Internat.* 8: 195-200, 1973.

Improvement in nutritive value of wheat flour protein when peanut butter was added, either alone or enriched with soybean flour, skim milk powder or a mixture of the essential amino acids lysine, methionine and threonine, has been investigated. The nutritive value of the breads was assessed by means of the NPUop from which the NPUst and the NDpCal % values were calculated. The results indicated that the addition of peanut butter to white bread in the ratio 10:20, raised the NDpCal % value of the bread from 4.00 to 6.19. When peanut butter was supplemented with soybean or milk proteins, or limiting amino acids were added to bread, a further increase in NDpCal value to 7.68, 8.94 and 8.50 respectively, was obtained. These facts suggest that peanut butter, and peanut butter properly enriched, might help meet the protein allowances for children especially where bread is the staple food in the diet. 15 referencias.

Diagnóstico de la insuficiencia de digestión-absorción de lactosa. Prueba combinada con sobrecarga oral de lactosa: Test radiológico y diarrea inducida.—Esteban Trakal, A. Ortiz, Abel L. Butti, Héctor A. Villafañe y Emilio A. Carena (Instituto Médico "Claudio Bernard". Córdoba, Argentina). *Rev. Esp. Enf. Apar. Digest.* 40 (3) 279-288, 1973.

La experiencia clínica ha demostrado una alta incidencia en pacientes con intolerancia de la leche y por esto se aplicó en estos enfermos la combinación de 2 métodos ambos sencillos y rápidos.

La prueba radiológica de sobrecarga de bario más lactosa y el recuento de número de deposiciones diarreicas después de la sobrecarga.

La insuficiencia de lactosa se pudo comprobar en casi todos los pacientes sospechosos estudiados usando la prueba combinada.

La certeza diagnóstica ha sido comprobada por el éxito terapéutico obtenido con la simple eliminación de la lactosa de la dieta. 11 referencias.

Efecto de la administración PC1 sobre la absorción de grasas marcadas con radioyodo.—R. Glotbin y E. R. Grasso (Buenos Aires). *Pren. Méd. Argent.* 60: 1188-1190, 1973.

En un grupo de pacientes a los que se les administró trioleína marcada con I radioactivo, se estudió la acción de un fármaco sobre la absorción de grasas, en condiciones normales y anormales, de una droga con propiedades coleréticas. 12 referencias.

Utilidad de la dieta hipoproteica rigurosa en el tratamiento de la uremia.—V. R. Miatello; J. C. Caubet y M. L. Mazzei. *Pren. Méd. Argen.*, 60: 1001-1003, 1973.

La dieta hipoproteica rigurosa aplicada al tratamiento de la uremia es un tema aún debatido. Los resultados sugieren que mediante el uso de esta dieta los pacientes con uremia pueden aspirar a una sobrevida promedio de más de 14 meses. La dieta HPR estaría indicada sobre todo en pacientes que no serían incluidos en programas de hemodiálisis crónica o trasplante por razones clínicas o socioeconómicas; pero debe tenerse en cuenta que en los países latinoamericanos, esos constituyen la mayoría de los pacientes urémicos. Por otra parte, es oportuno destacar que el promedio de sobrevida con hemodiálisis crónica, tomando la casuística de Argentina, Uruguay, Chile, Paraguay y Venezuela, no excede los 8 meses. 6 referencias.

BRASIL

As proteínas monocelulares.—Tobías J. B. de Menezes. *Bol. Inst. Tecnol. Alimentos* 33: 3-8, 1973.

Microbiología de sucos e productos ácidos.—Mauro Faber F. Leitao. *Bol. Inst. Tecnol. Alimentos*. 33: 9-42, 1973.

Textura da carne.—Massami Shimokomaki. Bol. Inst. Tecnol. Alimentos. 33: 43-56, 1973.

Construção de frigorífico para batatas.—Ernesto W. Bleinroth e Harald A. Hansen. Bol. Inst. Tecnol. Alimentos. 33: 57-65, 1973.

Aspectos genéticos da seleção e aplicação de microorganismos em fermentações industriais.—Tobías J. B. de Menezes. Bol. Inst. Tecnol. Alimentos. 33: 67-80, 1973.

Funcionamiento de los centros de recuperación nutricional en la América Latina: Una evaluación crítica.—Iván D. Beghin (Instituto de Nutrición de la Universidad Federal de Pernambuco, Recife, Brasil). Bol. Ofic. San. Panamericana 72, 28-35, 1972.

Durante los últimos siete años se han creado en América Latina los Centros de Recuperación Nutricional como una nueva arma de la salud pública para luchar contra la desnutrición. Los Centros de Recuperación, o mejor dicho, los Centros de Educación y Recuperación Nutricional (CERN) funcionan hoy en, por lo menos, 10 países latinoamericanos (Brasil, Colombia, Costa Rica, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Haití, México, Perú y Venezuela). Este trabajo trata de evaluar su funcionamiento, beneficios y limitaciones. 18 referencias.

The integration of nutrition into the health services of northeast Brazil: supervised supplementary feeding.—Iván D. Beghin; M. Cordeiro de Bâez; M. A. Lucena; Tereza Costa; Marizete Bazante and M. Batista (Institute of Nutrition of Central America and Panama and Institute of Nutrition, Federal University of Pernambuco, Recife, Brazil). Ecol. Food. Nutrit. 1: 295-302, 1973.

A model for supplementary feeding of preschool children was designed, employing the following principles: Selection of beneficiaries based on the epidemiology of malnutrition, not charity; distribution of the supplement limited to 4 months; the supplement to cover one-third of protein and calorie needs; strict control of use of supplement; automatic medical care to beneficiaries when needed; nutrition education of the mothers.

The purpose was to protect contacts and extend nutritional recuperation beyond the action of the rehabilitation centers. 15 referencias.

Considerações sobre a utilização da farinha de soja no enriquecimento protéico de alguns alimentos. Sebastião Irineu da Costa. (Instituto de Tec. de Alim. (ITAL) Campiñas). Bol. Inst. Tecnol. Alimentos 32: 23-38, 1972.

Industrialização da banana.—Zeno De Martin; E. W. Bleinroth e A. Marsaioli Júnior. Bol. Inst. Tecnol. Alim. 32: 39-69, 1972.

Textura: sua definição, medida e relação a outros atributos de qualidade.—Emília Emico Miya. Bol. Inst. Tecnol. Alimentos. 32: 71-83, 1972.

A mortalidade infantil no estado da Bahia, Brazil.—J. D. de Araújo (Departamento de Medicina Preventiva, Universidade Federal da Bahia, Brasil). Rev. Saúde Públ., S. Paulo, 7: 29-36, 1973.

Dentro das limitações impostas pelo sistema de coleta de dados de estatística vital em nosso meio foram apresentadas as taxas de mortalidade infantil para Salvador, onde vem se observando acentuado declínio, o qual decorre em grande parte da ampliação do sistema de abastecimento d'água á Capital. No interior há falta de dados mais precisos, sendo que mais de um terço dos óbitos ocorre sem assistência médica predominam ali como causa de morte as doenças infecciosas e parasitárias. Conclui-se que a mortalidade infantil na Bahia está estreitamente ligada ás condições ambientais e ao nível sócio-econômico das populações. 10 referencias.

COLOMBIA

Enfermedades por contaminación de las aguas y de los alimentos en la zona rural tropical.—Héctor Pedraza (Capítulo Colombiano de la Academia Americana de Pediatría, Bogotá, Colombia). Rev. Colomb. Pediatr. Puericult. 27: 272-277, 1972.

Las causas de la contaminación de las aguas y de los alimentos por bacterias, virus y parásitos, alcanza proporciones alarmantes especialmente en la zona rural. La infestación varía de un lugar a otro, siendo necesario le-

vantar índices de infestación, para determinar la gravedad del problema.

Se sabe que existe un paralelismo entre el desarrollo económico social y la morbilidad o letalidad de estas enfermedades transmisibles, caracterizadas por la contaminación del agua y de los alimentos.

La estadística ha demostrado que la incidencia y la gravedad de estas infecciones disminuyen a medida que mejoran las condiciones sanitarias. Se insiste en la importancia de una campaña de educación popular para lograr la disminución de la infección en niños causada por falta de higiene.

Metodologías para un análisis multidisciplinario de la nutrición. Eduardo Libreros D. (Instituto de Investigaciones Tecnológicas, Bogotá). Rev. IIT N° 81, pág. 7 y 45, 1973.

El estudio incluye la descripción de modelos matemáticos sencillos para los cálculos de una dieta mínima dentro del mercado de alimentos que satisfaga una serie de restricciones nutricionales de costo mínimo para el consumidor, la utilización y limitación del modelo y su aplicación a varios casos concretos de la problemática colombiana. Se presentan tablas calculadas para Bogotá de dietas de costo mínimo de diferentes grupos de edad, valoración de nutrientes, sensibilidad de las dietas a variaciones de precios y muchos otros. También se discute la aplicación del método a 20 ciudades del país y un análisis del ingreso y las dietas de costo mínimo. 6 referencias.

Estudio de seis métodos analíticos para la medida del grado de modificación del almidón en harinas precocidas.—Teresa Salazar de Buckle y Carlos A. Pardo. (Instituto de Investigaciones Tecnológicas, Bogotá). Rev. IIT N° 82, 7-20, 1973.

Se describen siete métodos y se estudia su precisión y se comparan entre sí en relación a su sencillez y validez. Los métodos estudiados son los siguientes: 1. Susceptibilidad del almidón al ataque enzimático, 2. Porcentaje de solubilidad en el agua, 3. Índice de absorción de agua, 4. Características de flujo de suspensiones de harina, 5. Absorción de agua en el farinógrafo, 6. Viscosidad Brabender, 7. Capacidad de retención de agua. Se considera que el N° 4 es más sencillo y aplicable, si-

guyendo el N° 7. 10 referencias.

Evaluación sensorial de la textura de alimentos por el método perfil.—Ana Mercedes Rojas de Sandoval, Mary Alcira Villalobos Cruz, (Instituto de Investigaciones Tecnológicas, Bogotá). Rev. IIT No. 81, 19, 1973.

Se presentan indicaciones para apreciar subjetivamente los parámetros componentes de la textura de alimentos, a saber: Características mecánicas, dureza, cohesividad, elasticidad, adhesividad, viscosidad, fracturabilidad, masticabilidad, gomosidad. 2. Características geométricas como tamaño y forma y orientación de las partículas y 3. Otras características relacionadas con el contenido en humedad y grasa. 6 referencias.

CUBA

Un aspecto de importancia en el análisis de la mortalidad infantil.—L. Alvarez Vázquez y C. Sánchez Texidó (Dirección General de Estadística, Ministerio de Salud Pública, Cuba). Rev. Cub. Ped. 44: 71-84, 1972.

Basados en las mejoras obtenidas en el registro de defunciones en Cuba, se estudia comparativamente la tasa de mortalidad infantil, neonatal y posnatal en un grupo seleccionado de países. Se discuten ciertos problemas metodológicos relativos a la obtención de estas tareas y se compara también la mortalidad de los menores de un día. El estudio concluye reafirmando las mejoras del sistema de estadísticas de defunciones en Cuba y también evidenciando un descenso de la mortalidad infantil, que entre 1960 y 1968 para la posneonatal, fue de un 22%. 8 referencias.

Anemia en lactantes con enfermedad diarreica aguda.—E. Svavch y E. Artigas Morgado (Instituto de Hematología e Inmunología, Hospital Infantil William Soler, Cuba). Rev. Cub. Ped. 44: 65-70, 1972.

Se presentan los resultados obtenidos en 52 pacientes con anemia en el curso de enfermedades diarreicas agudas. La anemia más frecuentemente encontrada fue la carencial, diagnosticada sobre todo en los casos con formas leves o moderadas de la enfermedad. En las formas graves se encontró ane-

mia hemolítica, depresión eritropoyética y una forma particular de anemia no frecuente en las infecciones agudas producidas por un trastorno en la incorporación del hierro a la molécula de protoporfirina. Se señala el poco beneficio e incluso la contraindicación del tratamiento con hierro en estos casos. 20 referencias.

Recuperación nutricional infantil mediante internamiento.—F. M. Hernández y M. E. Castellanos. (Ministerio de Salud Pública, Habana). Bol. Hig. Epid. 11: 3-16, 1973.

Se analiza el trabajo de dos años en los Hogares de Recuperación Nutricional de la provincia de Oriente, así como su contribución a erradicar la desnutrición infantil. Se investigan además algunos factores asociados a la desnutrición infantil, como son: escolaridad, lactancia, ablactación, número de partos y ocupación de la madre. El tiempo de permanencia dio un valor promedio de 58.05 días. Se analizan algunos percentiles. El 60% de los niños egresó con una recuperación nutricional adecuada. 16 referencias.

Estudio nutricional de la embarazada y del recién nacido.—Y. Díaz A. Suárez; M. Rodríguez y María del C. Toymil (Ministerio de Salud Pública, Habana, Cuba). Bol. Hig. Epid. 11: 17-24, 1973.

Se demuestra mediante los resultados de la encuesta que un 40% de las embarazadas entrevistadas consideran que todos los alimentos son beneficiosos en la misma medida. El 66% del resto consideró de calidad superior los alimentos de origen animal. El 96% que ingerían carne de res, granos, viandas, arroz, caldo o sopa, demostrando preferencia por estos alimentos. La evaluación del estado nutricional de 1500 de estas mujeres en el primer trimestre, se basa en el porcentaje del peso estándar en relación con el peso del recién nacido. El porcentaje de niños con peso normal se mantenía casi constante a pesar del peso de la madre. 10 referencias.

Frecuencia de la diabetes mellitus en Cuba, según el registro de consumidores de productos antidiabéticos.—S. Amaro Méndez; A. Tejeiro Fernández; O. Mateo de Acosta y F. Rojas Ochoa (Instituto de Endocrinología y Enfermedades Metabólicas, Cuba).

Bol. Hig. Epid. 11: 25-32, 1973.

Se encontraron grandes diferencias en la tasa de prevalencia en las distintas provincias, correspondiendo la mayor a La Habana y la menor a Oriente. La enfermedad predominó en edades tardías con una máxima frecuencia en la séptima década. Los consumidores residentes en áreas urbanas predominaron sobre las áreas rurales en una proporción de 5 a 1. Se revisan las posibles explicaciones de este hecho y se señala su importancia en la comprensión fisiopatológica de la diabetes. 6 referencias.

JAMAICA

A young-child nutrition programme in rural Jamaica.—Owen D. Minott; M. H. Alderman; J. Husted; B. Levy; R. Searle (University of the West Indies, Mona, Kingston, Jamaica). The Lancet 5: 1166-1169, 1973.

A programme to reduce the morbidity and mortality among young children in rural Jamaica has been developed. Locally recruited and trained health auxiliaries survey all children under five, diagnose malnutrition by application of anthropometric indices, and, according to a rigid protocol, treat the deficient children by education and demonstration at home. This economically feasible approach, relying entirely on local resources, has been followed for two years. The programme did not affect the prevalence of malnutrition, but did reduce young-child mortality by half. 25 references.

MEXICO

Trends of folate and vitamin B₁₂ during pregnancy.—A. V. Pinto; F. Santos; A. M. Almeida and A. A. Cantuaria (Departamento de Hematología, Instituto Nacional de la Nutrición, México, D. F.). Rev. Invest. Clín. 25: 153-158, 1973.

The serum levels of folate and vitamin B₁₂ were studied in 144 women, divided in 4 groups: group I, 30 non pregnant; group II, 33 pregnant in their first 20 weeks of gestation; group III, 46 pregnant with gestation ages ranging from 21 to 35 weeks; and group IV, 35 parturients.

The results show a decrease in the folate levels progressively during gestation, and a substantial increase in folate deficiency at parturition. The

vitamin B₁₂ showed a decreased in serum levels progressively during pregnancy, but a marked deficiency did not occur at partum.

These results leads us to advise the use of supplementary folate to pregnant women to avoid a deficiency state of this vitamin. 18 referencias.

Long term treatment of diabetes mellitus with glibornuride. A new hypoglycemic agent.—Manuel Nava; R. Quibrera and N. Pérez Arocha (Departamento de Medicina. Escuela de Medicina. Universidad Autónoma de San Luis Potosí, México) Rev. Invest. Clín. 25: 169-174, 1973.

131 adult diabetes mellitus patients received Glibornuride, a new oral hypoglycemic agent of the Sulfonylurea group.

The average time these patients were on treatment was 8.8 months, but half of the group received it for more than a year.

75% of the patients obtained satisfactory results with the treatment.

The daily dose of Glibornuride ranged from 12.5 to 100 mg.

The drug was very well tolerated with minimal side effects.

There was no fasting hypoglycemia or toxic manifestations, in any of the patients. 6 referencias.

Absorción de hierro en dos tipos diferentes de alimentación.—Jorge A. Maisterrena; E. Tovar Zamora y C. A. Murphy (Departamento de Medicina Nuclear, del Instituto Nacional de Nutrición, México, D. F.) Rev. Invest. Clín. 25: 1-7, 1973.

En México y en otros países existe deficiencia de hierro a pesar de tener niveles de ingestión adecuados por lo que el problema radica aparentemente en la absorción. El contador de cuerpo entero y el procedimiento de marcado extrínscico con ⁵⁹Fe han venido a facilitar la medición de absorción de hierro en los alimentos de las dietas.

Se estudió también el efecto de la preparación de la tortilla sobre la absorción del hierro del maíz.

La absorción del hierro del maíz y frijol es más bajo que cuando se ingiere otros alimentos como jugo de naranja y huevos. Aparentemente la manera en que se prepara la tortilla no modifica la absorción del hierro del maíz. 14 referencias.

50 Aniversario Profesional del Maestro Salvador Zubirán.—Rubén Lisker. Rev. Invest. Clín. 25: 115-116, 1973.

PERU

Efecto de dos niveles de alimentación pre y post-parto en vacas lecheras.—Héldo Vidal y E. Lozano (Universidad Nacional "Pedro Ruiz Gallo", Lambayeque, Perú). Invest. Agropec. II: 65-71, 1971.

Utilizando un diseño experimental de bloques completamente al azar, 18 vaquillonas Holstein del primer parto fueron distribuidas en dos lotes experimentales, con dos distintos niveles de alimentación (Grupo I y II).

Un análisis económico mostró que el incremento de la producción de leche logrado en el grupo de más alto nivel de alimentación, cubría los costos de esta práctica y aún dejaba mayor margen de utilidad comparado con el grupo de menor nivel de alimentación. 8 referencias.

VENEZUELA

Determinación de los niveles de ácido fólico y vitamina B₁₂ sérica en pancreatitis experimental. Daniel Galvis Ruiz; R. Gómez G.; M. J. Zerpa Z.; J. R. Lares; J. Armas y Br. L. Odremán. Bol. Soc. Venezol. Cirug. XXVI: 859-862, 1972.

Con el propósito de averiguar las alteraciones de los niveles séricos de folato y vitamina B₁₂, se provocó pancreatitis experimental en 15 perros con peso comprendido entre 8 y 15 kgs. mediante la inyección de la mezcla bilis-tripsina-sangre y suero hipertónico, en el conducto pancreático principal. Se determinaron los niveles de ácido fólico y vitamina B₁₂ en el suero, previamente a la pancreatitis y luego a las 3, 24, 48 y 72 horas.

Las determinaciones se hicieron mediante los métodos biológicos de *Euglena gracilis* para B₁₂ y *Lactobacillus casei* para el ácido fólico. Se observó que los niveles de ácido fólico y vitamina B₁₂ sufrían un incremento en las primeras horas, para luego decrecer, lo que se interpretó así: el aumento debido a remoción de estos elementos de sus depósitos y su descenso a la utilización en la síntesis de núcleo, proteínas para reconstruir los tejidos dañados. 6 referencias.