

BIBLIOGRAFIA LATINOAMERICANA

ARGENTINA

Alimentación Parenteral Normo e Hiperclórica.—B. Javkin, M. O. de Leonardis y E. Bermúdez. (Hospital de "San Roque" de Gonnét. Servicio de Cirugía. Buenos Aires, Argentina). *Pren. Méd.* 61: 533-536, 1974.

La labor de distintos investigadores en un método práctico que permite desarrollar y mantener el organismo en correcto anabolismo con alimentación parenteral durante períodos prolongados, abre perspectivas de incalculable valor en el permanente afán médico de luchar por la conservación y prolongación de la vida útil. 12 referencias.

BRASIL

Mucosa Jejunal em Pacientes com Desnutrição Proteica, Anemia e Parasitoses.—H. Vannucchi; M. F. de Franco & A. O. Campana. (Departamento de Medicina da Faculdade de Ciências Médicas e Biológicas de Botucatu, SP, Brasil). *Arq. Gastroent., S. Paulo*, 11: 61-64, 1974.

Os AA. estudaram 19 pacientes adultos com diagnóstico de anemia carencial e ou desnutrição proteica. A desnutrição foi classificada em dois graus; constituíram-se dois grupos de doentes segundo o grau da anemia. Avaliou-se presença de parasitoses intestinal, tendo-se estudado as alterações histológicas do jejuno em fragmentos de mucosa obtidos por biópsia peroral.

Os dados sugeriram associação entre a gravidade da desnutrição proteica e a intensidade de alterações da mucosa jejunal. A presença de ancilostomíase não pareceu acompanhar-se de enteropatia mais grave; observou-se o inverso com a estrongiloidíase. Aparentemente não houve relação entre a intensidade da anemia e o grau de alteração da mucosa. 24 referencias.

Avaliação do Factor Nutricional na Gênese das Pancreatites crônicas em Nosso Meio.—C. de B. Mott; N. L. Oliveira & A. Bettarello. (Departamento de Clínica Médica do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da Uni-

versidade de Sao Paulo, Brasil). *Arq. Gastroent., S. Paulo*, 11: 65-68, 1974.

A participação do fator nutricional na gênese das pancreatites crônicas foi investigada através de enquete alimentar em 40 portadores desta afecção. Foi calculado o consumo médio de proteínas, gorduras e hidratos de carbono em gramas diárias. Foi também calculada a ingestão alcoólica progressiva em gramas de etanol puro diário. As medias dos resultados obtidos para o consumo alimentar e ingestão alcoólica destes pacientes foram comparadas as respectivas medias dos valores obtidos em 40 individuos controles e analisadas estatisticamente. Os AA. verificaram que os portadores de pancreatite crônica não apresentam deficiência nutricional, consumindo, significativamente mais proteínas ($p < 0.01$) e alcool ($p < 0.001$) que os controles. São discutidas as implicações destas associações na patogenia da pancreatite crônica. 24 referencias.

Algumas Características de Uvas Cultivadas no Municipio de Caldas (M.G.) com vistas a Aproveitamento Industrial do Produto.—V. de Carvalho. (Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade de Sao Paulo, Brasil). *Rev. Farm. Bioquím. Univ. S. Paulo*, 11: 67-104, 1973.

Foram determinadas certas características das uvas mais cultivadas no Estado de Minas Gerais (Brasil), Municipio de Caldas, com o fim de identificar quais as variedades de cultivo mais aconselhável nessa região vitivinícola, com vista a melhor aplicação industrial em termos de elaboração de "surcos". 54 referencias.

Influencia das condições de aquecimento sobre a temperatura e porcentagem de agua remanescente do café, durante o processo de liofilização.—A. J. Colombo, R. Baruffaldi e E. Aquarone. (Departamento de Tecnologia Bioquímico-Farmacêutica da Fa-

culdade de Ciências Farmacéuticas da Universidade de Sao Paulo, Brasil). Rev. Farm. Bioquím. Univ. S. Paulo, 11: 51-60, 1973.

Propos-se estudar a influencia das condições de aquecimento sobre a temperatura e porcentagem de água remanescente do café em liofilização.

Escolheram-se tres temperaturas finais de produto, que foram 30, 60 e 90°C.

Com base em testes preliminares, escolheram-se tres concentrações de extratos para serem liofilizados: 8, 12 e 16° Brix. 9 referencias.

Influencia da temperatura dos alimentos sobre a motilidade esofágica no megaesófago grupo II. Estudo eletromanométrico. — F. Montalvão, J. Marcondes de Rezende. (Departamento de Clínica Médica da Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Goias). Rev. Goiana Méd., 20: 67-76, 1974.

Os autores comunicam os resultados referentes aos estudos eletromanométricos realizados em portadores de megaesófago do tipo hiperclínico, visando demonstrar a influencia da temperatura dos alimentos ingeridos sobre a motilidade esofágica.

Em 7 de 10 pacientes nos quais o esófago fora estimulado pela instilação de água, respectivamente 15° e a 38°C, observou-se maior resposta motora do corpo do esófago com água a 15°C.

Esta maior atividade motora incoordenada poderia ser responsável pela acentuação da disfagia referida por muitos pacientes quando ingerem alimentos frios. 22 referencias.

COLOMBIA

Características de Harinas Compuetas.—F. Moncada (Instituto de Investigaciones Tecnológicas, Colombia). Rev. I.I.T., 90: 9-31, 1974.

Se presentan los resultados de pruebas reológicas y de panificación efectuadas con 2 harinas de trigo, duros importados y 2 harinas blandos con harinas de arroz IR8 y harina de soya. 5 referencias.

Elementos Traza Esenciales en dos Variedades de Trigo y Cambios de Distribución de los mismos causados por el procesamiento.—G. Mahecha. (Departamento de Química de la Universidad Nacional de Colombia, Colombia). Rev. Colombiana Quím., 3: 1-16, 1974.

Se analizaron por espectrofotometría de absorción atómica los elementos minerales esenciales en dos trigos duros comerciales, en las fracciones de la molienda del trigo (harina, salvado y mogolla) y en el pan preparado de la harina.

Las fracciones de salvado y mogolla contienen mayor cantidad de todos los minerales que el trigo original, en cambio el contenido en el pan y la harina es más bajo.

Estos resultados sugieren la posibilidad de enriquecer el pan con las fracciones de salvado y mogolla, las cuales son obtenidas del trigo en altas proporciones.

La variedad IS68 contiene mayor cantidad de todos los elementos traza esenciales estudiados, siendo también superior su contenido que el reportado por otros investigadores que trabajaron en muestras americanas y francesas de diferentes áreas geográficas. 22 referencias.

Susceptibilidad del Almidón presente en Harinas Crudas y Modificadas al ataque Enzimático con α -Amilasa.—A. Lozano, I. Cabrera y T. Salazar (Universidad Nacional de Colombia, Colombia). Rev. Colombiana Quím. 3: 43-63, 1974.

Se determinaron las ratas de hidrólisis de almidones, para algunas harinas de alimentos (yuca, maíz y plátano) y la influencia de ciertos procedimientos industriales y caseros, de dichos productos, sobre las constantes anteriormente mencionadas. 10 referencias.

COSTA RICA

Hemoglobinas Anormales en una Población Estudiantil Universitaria.—Germán F. Sáenz, G. Arroyo, M. A. Alvarado, G. Montero, J. Jiménez y E. Valenciano. (Cátedra de Hematología, Depar-

tamento de Análisis Clínicos, Facultad de Microbiología, Universidad de Costa Rica, Costa Rica). *Rev. Biol. Trop.*, 21: 417-424, 1974.

En 1.500 estudiantes de ingreso de la Universidad de Costa Rica, nacionales y extranjeros se encontró un 1,26% de hemoglobinas anormales (1,06% para el fenotipo A-S, y 0,20% para el A-C). En nacionales de raza blanca hay un 0,24% de hemoglobinas anormales fundamentalmente causadas por el egene S, o 0,50% si se toma en cuenta 3 casos aparentemente debidos a talasemia beta menor con hemoglobina F alta (variante delta-beta). Entre las hemoglobinas anormales se encontró dos fenotipos heterocigotos asintomáticos de persistencia hereditaria de hemoglobina fetal, (uno blanco y otro pardo). Se comenta brevemente las diferencias encontradas entre los grupos estudiantiles según nacionalidad y tipos raciales. 14 referencias.

GUATEMALA

Soya entera como medida para aumentar las Calorías y Proteínas de una Dieta a base de maíz.—R. Bressani, B. Murillo y L. G. Elías. (Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá, INCAP). *J. Food Sci.*, 39: 577-580, 1974.

Se describe la preparación de tortillas de maíz y soya entera y sus características físico químicas y nutricionales. La mayor eficiencia proteica se observó con una mezcla de 28% de soya y 72% de maíz. El rendimiento en sólidos totales disminuyó con el aumento de la proporción de soya, probablemente debido a la solubilidad de las proteínas de esta leguminosa en la leña de cal, usada para la preparación de las tortillas. 15 referencias.

JAMAICA

Prevalence and Persistence of Lactose Malabsorption among young Jamaican Children.—M. Stoopler, W. Frayer and M. H. Alderman. (University Hospital of Kingston, Jamaica). *Am. J. Clin. Nutr.* 27: 728-732, 1974.

Lactose malabsorption occurred in 56% of a random sample of 94 rural Jamaican

children under 4 years of age. There was a significant decrease in the percentage of children able to absorb lactose after the first year of life. When the original malabsorbers were retested 7 to 8 months later, 21% had normal lactose tolerance curves. Similar lactose tolerance tests on 20 urban Jamaican children revealed that 14, or 70%, were lactose malabsorbers. Neither sex, anthropometric status, milk consumption, symptoms of lactose intolerance, nor duration of breast feeding correlated with the occurrence of lactose malabsorption or its persistence. 26 references.

MEXICO

Use of Coatings of Candelilla wax for the Preservation of Limes. O. Paredes-López, E. Camargo-Rubio and Y. Gallardo-Navarro. (Department of Biotechnology, Laboratorios Nacionales de Fomento Industrial, México D.F.). *J. Sci. Fd. Agric.* 25: 1207-1210, 1974.

Aqueous emulsions containing 10,15 and 20% of candelilla wax (CW) were used for coating limes. The best preservation was got with 15% CW. Fruits treated with emulsions of different pH-6.50, 9.20 and 9.80- showed no reduction in the weight loss. The coatings of deresinised CW presented a non-beneficial effect.

Limes coated with commercial wax lost slightly less weight than those with 15% CW. In all cases, citrus fruits were stored at room temperature. Changes of pH, acidity and ascorbic acid during storage were very similar with commercial or CW emulsions. 6 referencias.

Evaluación Antropométrica de la Grasa Corporal Total.—P. Arroyo, M. Coronado y S. E. Quiroz (División de Nutrición del Instituto Nacional de la Nutrición, México). *Rev. Invest. Clín. (México)*, 26: 103-110, 1974.

Dos métodos antropométricos independientes, desarrollados para predecir la grasa corporal total, fueron evaluados en un grupo de sujetos. Uno de ellos se basa en la correlación entre el

espesor del pliegue cutáneo en cuatro sitios diferentes y la densidad corporal; el otro se basa en la correlación entre peso y talla y el agua corporal total. Se estudiaron 158 trabajadores, 131 varones y 27 mujeres cuya actividad física laboral variaba desde muy intensa hasta muy ligera. Además, se estudiaron 68 atletas varones, de nivel olímpico, que practicaban 12 especialidades deportivas. En los tres grupos se encontraron elevados coeficientes de correlación entre los valores de grasa corporal obtenidos por ambos métodos. Las diferencias entre los promedios no fueron estadísticamente significativas en los trabajadores de ambos sexos. En los atletas, la diferencia promedio de 2.3 kg. a favor del método de peso y talla, fue estadísticamente significativa. Se sugiere que esta discrepancia es debida a cambios en la composición corporal inducidos por el entrenamiento físico intenso alternado con períodos de reposo y que probablemente las suposiciones implicadas en una o en ambas ecuaciones de regresión no son aplicables a este grupo. Se concluye que ambos métodos, especialmente el de peso y talla por sus ventajas prácticas, son de utilidad para obtener una estimación de la grasa corporal a nivel clínico en casos individuales o cuando se desea estudiar los factores responsables de su variabilidad en poblaciones. 10 referencias.

Contenido de Hierro de Alimentos Industrializados.—A. Loria, R. C. Montalbán R. y J. Piedras (Departamento de Hematología, Instituto Nacional de Nutrición, México). *Rev. Invest. Clín. (México)*, 26: 141-151, 1974.

Se presentan los resultados de dosificaciones cuadruplicadas, hechas con un método de digestión húmeda, del contenido de hierro en 23 alimentos industrializados (16 de ellos de consumo básicamente infantil) y de 4 leches pasteurizadas que están disponibles en el mercado de la ciudad de México.

Entre los hallazgos obtenidos por los autores, sugieren que desde el punto de vista de satisfacción de requerimientos de hierro, el bebé que recibe alimentos industrializados no enriquecidos está en desventaja con respecto a aquél que recibe alimentos naturales.

Lactase Deficiency in a Rural Area of Mexico.—R. Lisker, G. López-Habib, M. Daltabuit, I. Rostenberg and P. Arroyo. (Instituto Nacional de la Nutrición, Department of Genetic, Mexico, D. F.). *Am. J. Clin. Nutr.* 27: 756-759, 1974.

The prevalence of the adult type of intestinal lactase deficiency in three groups of residents of a rural area of México was studied. Of the 401 individuals tested, 73.8% were intolerant, and the relative frequency of intolerance in in each group was similar. However, traditional milk consumption habits of the lactose-intolerant individuals were quite different. In one group few people had consumed any milk since they were breast fed; in another, over 50% ingested more than one glass of milk daily, and the other was intermediate.

The symptomatology following the lactose load was more frequent in those individuals classified as intolerant, but some tolerant ones also had symptoms, whereas some of the intolerant ones did not. Whether low intestinal lactose levels interfere with milk consumption is not definitively answered by this study, but it seems clear that many individuals classified as intolerant are able to ingest milk without difficulty, at least in the relatively small quantities that are typical of this and many other regions of México. 11 references.

VENEZUELA

Leukocytic Enzyme Differences Between the Clinical Forms of Malnutrition.—J. L. Avila; G. Velázquez-Avila; C. Correa; C. Castillo y J. Convit. (Inst. Nac. Dermatología, Caracas, Venezuela). *Clin. Chim. Acta*, 49: 5-10, 1973.

The enzymic activities of peripheral polymorphonuclear leukocytes obtained by dextran sedimentation from 15 children with both clinical forms of malnutrition were compared to the activity found in normal children. No differences were detected in peroxidase and lysozyme activities between control subjects and children affected with marasmus or kwashiorkor. However, nitro-blue tetrazolium reduction was in-

creased in marasmus and kwashiorkor, while acid cathepsin decreased only in marasmus and acid phenylphosphatase and alkaline phosphatase increased only in kwashiorkor. These striking differences found between marasmus and kwashiorkor concerning some of the leukocytic enzyme activities measured suggest that when studying protein-calory malnutrition it is important to consider separately the results obtained from both clinical forms of malnutrition.

Situación Nutricional y Alimentaria de la Población, Venezuela. Hernán Méndez Castellano. (Departamento de Pediatría, Universidad Central de Venezuela, Caracas). Arch. Venez. Pueric. Ped. 37: 23-40, 1974.

Se trata de un estudio sobre la situación nutricional en Venezuela y Latinoamérica, en donde se discute en forma amplia tomando en consideración sus repercusiones socioeconómicas, culturales y psicológicas en cuanto a la relación individuo y comunidad.

Se hace una amplia exposición con respecto a producción, distribución y consumo de los alimentos tomando en cuenta de que Venezuela es un país en vías de desarrollo y todos los factores que pueden influir en una forma u otra, para que dichos renglones sean deficitarios, se discute, la necesidad de una única y verdadera reforma agraria.

Además se estudia la morbilidad del país en base a los días de hospitalización los cuales son mayores para las avitaminosis y las anemias que para otras enfermedades como la tosferina sarampión, anoxias, etc.

Manejo Hospitalario del Niño Desnutrido.—Gustavo Rojas Hernández, (Sección de Pediatría del Centro Clínico Nutricional (I.N.N.) Caracas). Arch. Venez. Pueric. Ped. 37: 51-68, 1974.

Se comentan algunas consideraciones generales sobre las circunstancias por las que atraviesa el niño cuando acude a consultar, debido a la gran masa que acude por diferentes afecciones. En tales circunstancias la atención médica se orienta en el problema agudo; en lo referente a la alimentación se ha-

ce en forma precipitada con dificultad, no dedicándole el tiempo necesario. Alta precoz por falta de capacidad Hospitalaria y el niño regresa a su hogar donde a menudo se presentan las recaídas.

A nivel del Hospital se debe impartir educación y entrenamiento en materia alimentaria a todo el personal que por una u otra razón tiene ingerencia sobre el renglón dietético.

El objetivo fundamental en el manejo hospitalario del niño desnutrido es conseguir una dieta que sea efectiva, rápida y económica. Desafortunadamente estos 3 requisitos no se llenan a cabalidad por falta de apreciación del problema.

En el trabajo en el Centro Clínico Nutricional, los pacientes son evaluados y se cuantifica su déficit nutricional. Para los desnutridos de 1º y 2º grado se dispone de atención a nivel de consulta externa y son evaluados periódicamente; los desnutridos severos de 3er. grado se hospitalizan. Se imparte además educación teórico-práctica a las madres de los niños desnutridos.

Finalmente se hace un breve análisis de la patología más frecuente en los desnutridos. Entre las más frecuentes están: hipotermia, hipoglucemias, diarreas, insuficiencia cardíaca, infecciones. 6 referencias.

Estimación Bioquímica de la Desnutrición.—Eduardo Tovar (Centro Clínico Nutricional, Instituto Nacional de Nutrición, Caracas). Arch. Venez. Pueric. Ped. 37: 69-85, 1974.

Durante los últimos años ha sido notable la tendencia a desarrollar índices prácticos y confiables que permitan estimar el estado nutricional de grupos de población. La búsqueda de índices de malnutrición proteica se ve confrontada con muchas dificultades prácticas. En muchas partes del mundo las dietas deficientes en proteínas son también deficientes en calorías en diverso grado y también en otros nutrientes, debido a lo cual, en la práctica diaria, los segmentos pobres de la población en muchos países sufren los efectos de múltiples deficiencias nutricionales. Bajo estas condiciones, la identificación de parámetros clínicos o bioquímicos que pudieran ser considerados indicati-

vos específicos del estado nutricional proteico, es obviamente muy difícil. Debido a la bien conocida interrelación entre los nutrientes, la presencia de otras deficiencias nutricionales viene a condicionar, modificar o agravar el cuadro de deficiencia proteica.

El interés de los médicos y de los investigadores en el campo de la nutrición en la búsqueda de pruebas bioquímicas para la estimación del estado nutricional, deriva de la relativa insensibilidad e inespecificidad de las mediciones clínicas y antropométricas.

A raíz de la experiencia obtenida en el Centro Clínico Nutricional (I.N.N.) en el estudio de algunos parámetros bioquímicos, es indudable que si bien los desnutridos venezolanos presentan algunos rasgos bioquímicos similares a los desnutridos de otros países, en otras ocasiones difieren, todo lo cual apunta hacia la gran importancia que tiene el continuar y profundizar este tipo de estudios de manera de caracterizar en forma más completa el cuadro bioquímico del desnutrido venezolano. 39 referencias.

Tratamiento Dietético del Niño Desnutrido.—M. Fossi de Mujías (Servicio Dietético del Centro Clínico Nutricional, Instituto Nacional de Nutrición, Caracas). Arch. Venez. Pueric. Ped. 37: 87-101, 1974.

Este trabajo surgió de la necesidad de establecer el tratamiento dietético acorde a las necesidades reales de los pacientes, ya que anteriormente estos eran tratados con dietas elaboradas sin tomar en cuenta las características propias del desnutrido venezolano. El hecho de que la edad promedio del desnutrido haya bajado, fue también un factor importante que hizo pensar en la necesidad de hacer ajustes y modificaciones de las antiguas dietas empleadas en este centro. La efectividad del nuevo tratamiento puede medirse en los siguientes hechos: rápida mejoría del apetito, el niño muestra interés por los alimentos, aumento progresivo en la curva de peso, perímetro cefálico y más tardíamente en la talla, desaparición del edema, normalización de las cifras de proteínas, curación clínica de las lesiones de la piel, signos de buen es-

tado general, sonrisas y otros signos de sociabilidad.

Esto se hace principalmente con el fin de ver la posibilidad de bajar el costo de tratamiento, lo que redundaría en un mayor rendimiento de los recursos disponibles. 7 referencias.

Isolation and Partial Characterization of Bean Phytohemagglutinins.—Werner G. Jaffé, A. Levy and D. I. González. (Escuela de Biología, Universidad Central, Caracas, Venezuela). Phytochemistry, 13: 2685-2693, 1974.

Extracts of seeds of 21 bean cultivars were screened for hemagglutinating specificity and for mitogenic activity. Four types could be distinguished in different beans, two of which are mitogens. Two lectin fractions (α and β) were isolated from each of the four bean types. Their MW were estimated by exclusion chromatography and component sugars by paper chromatography.

They were characterised in physicochemical and biochemical aspects. The mitogenic bean types were the most toxic. 32 references.

Formation of Retinol [α, β -³²P] Pyrophosphate with [γ -³²P] ATP Catalysed by whole Homogenates of Rat Thyroid.—Karl Gaede and P. Rodríguez. (Instituto Venezolano de Investigaciones Científicas (IVIC) Caracas, Venezuela). Biochem. Biophys. Res. Commun. 54: 76-81, 1973.

This phosphate derivative of vitamin A is soluble in chloroform-methanol (3:2, v/v) and can be separated by chromatography on a column prepared with butanol-washed cellulose powder. The isolated compound was retinol pyrophosphate since it contained retinol and phosphate in a molar ratio of 1:2 shown by double isotopic labelling techniques and was found to be free of galactose.

The results show that in the metabolism of the thyroid gland vitamin A probably plays a certain role. 8 references.