

LIBROS NUEVOS

Underexploited Tropical Plants with Promising Economic Value.—

National Academy of Sciences, Washington D.C. 1975, 188 pág.
Gratuito, pedidos a National Technical Information Service,
Springfield, Va., 22161, U.S.A.

El volumen preparado por un grupo de expertos describe brevemente 36 plantas seleccionadas entre unos 400 que fueron considerados originalmente. Entre ellas se encuentran especies de gran importancia local en Latinoamérica, como son la quinoa, la guanábana y el ñame, mientras que otras son prácticamente desconocidas en nuestro ambiente. Se incluyen cereales, tubérculos y raíces, verduras, frutas, oleaginosas, forrajeras y misceláneos con una breve descripción de las condiciones de cultivo, uso, problemas, áreas de investigación necesaria, bibliografía y personas conocedoras del campo para establecer posibles contactos.

La conquista y colonización de nuestro continente resultó en la introducción de gran número de plantas y animales domésticos, no siempre adaptados a las condiciones ecológicas del nuevo ambiente. A la vez, se llevaron de estas regiones aquéllas que despertaron el interés de los conquistadores: maíz, tomate, papa y muchos más, mientras que otros se quedaron relegados al uso local indígena, sin que se le dispensara la atención necesaria para su adaptación a las condiciones modernas de cultivo y explotación. Muchos de ellos tienen considerable potencialidad como valiosas fuentes de alimentos y de productos exportables, de manera que su estudio y mejora agronómica puede tener repercusiones interesantes. Otros, originarios de regiones asiáticas y africanas podrían tener interés para la racional explotación de zonas

ecológicas con condiciones extremas áridas o muy húmedas.

El volumen ofrece un breve catálogo de una selección de plantas que debería ser estudiado cuidadosamente por agrónomos y planificadores, además que significa una interesante lectura para toda persona interesada en la explotación racional de recursos botánicos.

Werner G. Jaffé

Toxi-Infeciones de Origen Alimentario.—A. E. Olsyna-Marzys, IN-CAP, Guatemala 1975, 414 pág. \$ 10.00.

En ocasión de la celebración del vigésimo-quinto aniversario de la fundación del Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá, se organizaron sendas reuniones científicas. El presente volumen recoge las contribuciones de un grupo de expertos invitados en esta oportunidad por el Laboratorio Unificado de Control de Alimentos, fruto de la fusión del Laboratorio Bromatológico del Gobierno de Guatemala y la División de Control y Análisis de Alimentos del I.N.C.A.P.

Se presentaron 23 contribuciones en 5 sesiones que abarcan tanto problemas generales sobre control y enseñanza, como aspectos técnicos específicos de metodología y procedimientos de laboratorio para el estudio de toxinas microbianas, residuos, aditivos y adulteraciones. Cada trabajo está ampliamente respaldado por citas bibliográficas lo que incrementa su respectivo valor y aplicabilidad.

En la literatura en idioma castellano hay una evidente escasez de obras sobre los aspectos de higiene de alimentos, problema de suma importancia para la salud pública que se está reconociendo más y más en nuestros países.

Es, por tanto, altamente satisfactorio contar con una obra sobre toxi-infecciones de origen alimentario de la calidad de la que nos ocupa, porque será sin duda alguna un valioso instrumento en manos del personal responsable, tanto por la planificación como por la labor de con-

trol en el campo de la higiene de los alimentos en los países de habla española.

Werner G. Jaffé

The Rice Report 1975.—Editado por S. Barker, España, H. Mitsuda, Japón y H.S.R. Desikachar, India. Publicado por C.S.I.C. Instituto de Agroquímica y Tecnología, Valencia, España, 179 pág. \$ 20.00.

Esta nueva publicación anual está dedicada a la difusión de los resultados sobre la utilización y tecnología del arroz. Incluye los informes resumidos de numerosas instituciones oficiales y privadas trabajando en los distintos aspectos del uso del arroz.

El primer volumen, correspondiente al año 1975, contiene 88 informes de 32 centros ubicados en 17 países. De esta manera ofrece una revisión de los últimos adelantos en el campo, a la vez que informa sobre las instituciones activas en distintos aspectos de la materia. Una útil y valiosa obra para los profesionales activos e interesados en la tecnología del arroz y sus subproductos.

Werner G. Jaffé