BIBLIOGRAFIA LATINOAMERICANA

ARGENTINA

El ácido fólico en hemopatías malignas y en el cáncer broncogénico.- Silvio Kremenchuzky. (Hospital "José de San Martín". Buenos Aires. Argentina). Pren. Med; Argent. 63: 353-356, 1976.

Se estudiaron 179 pacientes que incluyen diversas hemopatías malignas y carcinoma de bronquio. Se observó una disminución de los niveles suéricos de AF en el 78% de los pacientes investigados, siendo inferior a 3 mug/ml en el 28% de los casos. Los niveles más bajos correspondieron al grupo de pacientes con mieloesclerosis y carcinoma de bronquio. En la mieloesclerosis se encontraron severos cambios megaloblásticos en el 33% de los pacientes. En 15 de los 25 pacientes con mieloesclerosis, en quienes se ensayó terapia con AF, se obtuvieron resultados satisfactorios. 18 Ref.

BRASIL

Influencia da nutriçao sobre a secreçao hormonal. I. Estudo em Agua Preta.- Nelson Chavez, Enilde Duarte Guimaraes, Fernando Aguiar, Tereza Viana, Eglae Matos, Ruy Basto de Medeiros, Geraldo Carvalho Martins, Marizete Oliveira Bazante, Perez P. Pimenta. (Instituto da Universidade Federal de Pernambuco, Brasil). Rev. Bras. de Pesquisas Med. e Biol. 8: 261-270, 1975.

Foi encontrada uma correlaçao positiva ou direta entre o estado de desnutriçao e o teor do hormónio do crescimento circulante em 9 crianças de ambos os sexos, de 1 a 6 anos de idade, portadoras de desnutriçao do 2º grau.

Antes do tratamento dietético, o nivel médio de insulina circulante, de 17-KS e de 17-OHCS na urina era ligeiramente reduzido; contudo, nao foi encontrada associaçao significativa entre o estado de desnutriçao e os niveis destes hormónios.

Com o tratamento dietético, os teores hormonais voltaram aos valores normais e as crianças apresentavam melhoria do estado nutricional, conforme atestam os dados bioquímicos, hormonais, clinicos e antropométricos. 12 Ref.

Atividade de água em alguns alimentos de teor intermediario de umidade II.– Rodrigo Otávio Teixeira Neto, Nelson Denizo , Dietrich G. Quast. Col. Inst. de Tecnol. Alim. 7: 191-208, 1976.

A atividade de água ou a umidade relativa de equilibrio é um dos parâmetros mais importantes na conservaçao de alimentos, tanto do aspecto microbiológico como de transformaçoes físicas.

Neste trabalho, que é continuaçao de um trabalho anteriormente publicado, foram examinadas as atividades de água em mais de 40 produtos comerciais de teor intermediário de umidade. Também foram incluídos produtos que estao sujeitos a transformaçoes importantes na faixa de atividade de água de 0,6 a 0,9. Em funçao das atividades de água e dos teores de umidade encontrados, discutem-se os problemas de embalagem e de consevaçao dos produtos.

Também foi determinada a atividade de água em diferentes seçoes de um doce de massa misto para verificar o fenômeno da difusao de umidade nesse produto. 8 Ref.

Producao de biomassa protéica de

mandioca - Arlindo Moreira Sales, Tobias J. Barreto de Menezes. Col. Inst. de Tecnol. Alim. 7: 139-143, 1976.

Estudos de consociaçao entre leveduras amilolíticas com **Candida utilis e Rhodotorula gracilis** foram executados com a finalidade de se obter uma boa relaçao entre o açucar consumido e a biomassa produzida em substrato de mandioca. Observou-se que a consociaçao de **Endomycopsis fibuligera** com **C. utilis** foi a que apresentou melhor rendimento em biomassa.

Empregando-se uréia como fonte de nitrogênio para essa consociaçao, num meio contendo 30 g/l de acucares totais, obteve-se um rendimento em biomassa da ordem de 14,9 g/l, com um teor de proteína de 56% na matéria seca. 13 Ref.

Transformaçoes microbiológicas químicas e organolépticas em sardinhas (sardinella aurita). **Armazendas sob refrigeraçao.**— Mauro Faber de Freitas Leitao, Cesar Ordorica Falomir, Luis Carlos dos Santos, Emília Emico Miya, Issao Shirose, Matajiro Kai. Col. Inst. de Tecnol. Alim. 7: 117-137, 1976.

Foram estudadas as transformaçoes microbiológicas, químicas e organolépticas das sardinhas (**Sardinella aurita**) armazenadas sob refrigeraçao (o a 2 °C) As contagens de bactérias psicrotróficas variaram de aproximadamente 3 ciclos logarítmicos durante o armazenamento de 10 dias, atingindo valores superiores a 10^7/g nos estágios finais. Foi observado, também, um aumento acentuado na microflora de bactérias proteolíticas e lipolíticas, sendo que **Pseudomonas** fluorescentes predominaram na microflora total, nos períodos finais de armazenamento. Entre os microrganismos com atividades proteolíticas e lipolíticas predominaram **Vibrio** (23,5%), **Flavobacterium-Cytophaga** (21,5%), **Acinetobacter** (17,6%) e **Moraxella** (15,6%) e **Pseudomonas** (9,8%). As variaçoes nos terores de bases voláteis totais (BVT) e a avaliaçao com as contagens microbiológicas. Concluiu-se que o período máximo de armazenamento de sardinhas sob refrigeraçao nao era superior a 6-7 días, sendo que, no caso de pescado em condiçoes iniciais insatisfatórias, esse período se reduzia a menos de 5 días. 24 Ref.

Influencia de nutriçao sobre a secreçao hormonal. II — Estudo em Ribeirão, Pernambuco, Brasil.- Nelson Chavez, Enilde Duarte Guimaraes, Fernando Aguiar, Teresa Viana, Eglaé Matos, Raul Basto de Medeiros, Geraldo Carvalho Martins, Marizete Oliveira Bazante , Dolores Pérez R. Pimenta.(Instituto de Nutriçao da Universidade Federal de Pernambuco — Brasil). Rev. Bras. de Pesquisas Med. e Biol. 8: 353-362, 1975.

1. Foram estudadas 10 crianças de ambos os sexos, de 1 a 6 anos de idade portadoras de desnutriçao do 2° e do 3° grau.

2. A taxa média de hormónio do crescimento circulante era mais elevada antes da recuperaçao nutricional nas crianças de ambos os grupos, mas os valores mais altos foram observados nas crianças com desnutriçao do 3° grau. Ficou evidenciado que os teores séricos do hormónio do crescimento estavam significativamente relacionados com a severidade da desnutriçao. Foi observada uma correlaçao positiva ou direta entre o estado nutricional e os teores do hormónio do crescimento.

3. O teor médio de insulina circulante era mais reduzido antes do tratamento dietético, porém nao foi encontrada uma correlaçao significativa entre o estado de desnutriçao e os teores de insulina.

4. Com o tratamento dietético, os teores dos hormónios progressivamente voltaram aos valores normais. As crianças apresentavam uma melhor recuperaçao do que as de Agua Preta, o que pode ser explicado como uma conseqüencia da participaçao ativa das maes na recuperaçao nutricional dos filhos. 22 Ref.

Produçao de biomassa protéica em melaço de cana-de-açucar.— Arlindo Moreira Sales, Tobias T. B. de Menezes, Tomaz Arakaki

Col. Inst. de Tecnol. Alim. 7:97-105, 1976.

Linhagens de leveduras **Candida utilis** e **Rhodotorula gracilis** foram utilizadas para producao de proteína monocelular a partir de substrato de melaco. Verificou-se que esse substrato suporta um bom crescimento dessas linhagens, apenas suplementado com fontes de nitrogênio e fósforo. Quando o meio de melaco foi suplementado com uréia e fosfato de potássio, as linhagens de **C. utilis** e **R. gracilis** apresentaram rendimento em massa seca superior a 50%, com um teor de proteína de 50%.

O elevado conteúdo protéico, assim como o teor de lisina de **R. gracilis,** faz com que essa linhagem seja particularmente útil para a producao de proteína monocelular em substratos de hidratos de carbono. 10 Ref.

Determinaçao das características físicas e mecânicas de variedades de abacate e a sua conservaçâo pelo frio.— Ernesto Walter Bleinroth, André Geraldo R. Zuchini, Renato M. Pompeo. Col. Inst. de Tecnol. Alim. 7: 29-81,1976.

A producão de abacate no Brasil vem aumentando consideravelmente de ano para ano, com grandes perspectivas futuras, tanto para o mercado interno como o de exportaçâo.

Contudo, numerosos problemas relacionados ao comportamento dessa fruta nas fases de manuseio, conservaçâo e comercializaçâo aguardam ainda solucão.

Neste trabalho, foram estudadas as frutas das variedades Collinson, Fortuna, Linda, Pollock, Prince, Quintal, Simmonds, Tatuí e Wagner, nas quais se determinaram as características físico-geométricas, o rendimento de polpa, a densidade específica da polpa, a conservação de fruta pelo frío e a perda de peso e intensidade de respiraçâo das frutas.

A caracterizaçâo físico-geometrica demonstrou haver variaçâo muito grande de peso das frutas entre as diferentes variedades, obtendo-sé frutas grandes, com peso acima de 700 g. como nas variedades Fortuna, Linda, Prince e Quintal; frutas médias, com 500 até 700 g., como na Collinson, Pollock e Tatuí; e frutas pequenas, com peso abaixo de 500 g., como na Simmonds e Wagner.

As frutas que possuem maior quantidade e polpa sâo das variedades Pollock e Quintal, com 80%; vêm, a seguir, por ordem decrescente, as variedades Fortuna. Prince, Linda Collinson, Tatuí, Simmonds e Wagner.

A polpa mais densa foi da Simmonds, com 1,038 g/cm^3, ao passo que a Quintal possui a polpa menos densa, com 0,932 g/cm^3.

Na conservaçâo, as variedades Prince e Wagner apresentaram o melhor comportamento, conseguindo-se mantê-las à temperatura de 7^{0}C até 20 días, em perfeito estado; porém, quando colocadas em recipiente hermético com 10% de CO_2 e 6% de O_2, podem ser armazenadas até 37 días. As variedades Pollock, Quintal e Simmonds nâo se conservam bem durante um período relativamente longo.

Durante o período de conservaçâo, constatou-se uma perda de peso em torno de 8.1% em frutas sem envoltório de polietileno, após 37 días à temperatura de 7^{0}C, e de 0.8% nas frutas contidas em saco de polietileno.

Na determinaçâo da respiraçâo do abacate expressa em mg. de CO_2/kg/h, a variedade Tatuí demonstrou ser a que possui menor intensidade, enquanto a Quintal tem uma respiracâo muito intensa e, como conseqüência, nâo permite a sua conservacâo por longo tempo. 20 Ref.

Um estudo para a preparação de "Flocos de Pescado". I- A Tecnologia de Processamento.— Nelson José Beraquet, Masuo Okada. Col. Inst. Tecnol. Alim. 7:1- 12, 1976.

Sâo relatadas no trabalho a formulaçâo e tecnologia para a obtençâo de um produto desidratado à base de pescado e amido, preparado em camadas finas em secador de tambor, e, posteriormente, desintegrado na forma de flocos. Discutem-se os fatores que influem no processamento, bem como a influência de aditivos, e ressalta-se, em caráter preliminar, o importante papel de antioxidantes na estabilidade do produto.

E discutida a possibilidade de se utilizar o produto desenvolvido para enriquecer sopas, pudins, ou no preparo de bolinhos de peixe, em funçâo de três exemplos de composicões nas quais o produto foi obtido.

Considera-se que o tipo de processa-

mento utilizado possa vir a ser especialmente importante para o aproveitamento do pescado, desde que se introduza nele uma máquina separadora de carne e ossos, o que permitirá a utilizaçâo de espécies atualmente subutilizadas.13 Ref.

O emprego da soja na alimentaçâo humana.– Sebastião Irineu da Costa, Dietrich Q. Quast, Vasco Antonio Moretti, Wilson Leite do Canto, Roberto Vicente Cobbe. Bol. Inst. Tecnol. Alim. 46: 1- 24, 1976.

O Brasil é, atualmente, o segundo productor de soja do mundo, com uma produçâo correspondendo a aproximadamente um quarto daquela dos EUA em 1975 e a quase 16% do total mundial. Lamentavelmente, porém, a proteína da soja é utilizada no Brasil quase exclusivamente para alimentaçâo animal.

No presente trabalho são mostradas as opçôes para o seu emprego na alimentaçâo humana. Discutem-se os principais produtos quanto â tecnologia, custo, aceitaçâo pelo consumidor e efeito sobre a qualidade da dieta.

O ensino e a pesquisa em alimentos na Louisiana State University.– Ademar D.M.Torrano. Bol. Inst. Tecnol. Alim. 46:25- 36, 1976.

Sâo discutidos alguns aspectos sobre estudos avançados de pós-graduaçâo em Ciência de Alimentos na Universidade do Estado da Louisiana, dando-se ênfanse aos cursos oferecidos e às oportunidades existentes para pesquisa nessa área.

Trabalhos de pesquisa com produtos marinhos sâo sucintamente revistos. 6 Ref

COLOMBIA

Producción experimental de harina de soya para la sustitución parcial de trigo en pastas alimenticias enriquecidas.–Gerardo Chaves O. , Teresa S. de Buckle, Wilhelm Pfeifer, Jorge A. Cabrera L. Tecnología 102: 35-51, 1976. 8 Ref.

Energía consumida en la producción de alimentos.– Fernando Vargas, Norton Young L. Tecnología 103: 7-30, 1976. 17 Ref.

Investigación sobre residuos de plaguicidas en productos agrícolas y pecuarios.–Arturo McCormick N., Gladys Z. de Vargas. (Instituto de Investigaciones Tecnológicas).Tecnología 102-103:9-29, 31-41, 1976. 9 Ref.

CHILE

Food habits in Chile: A Report of an Anthroological Study in four Neighborhoods in Santiago.–Jane Meleney Coe. J. Appl . Nutr. 28: 30- 49, 1976. 10 Ref.

ECUADOR

Edad mediana de mortalidad, indicador demográfico del nivel de vida.– Dr. Rafael Enderica V. (Instituto Nacional de Higiene "Leopoldo Izquieta Pérez"). Rev. Ecuato. Higie. Med. Trop. 25- 25- 29, 1976.

Se presenta la edad mediana de mortalidad, como un indicador global del Nivel de Vida, para lo cual se realizaron los cálculos respectivos, en base de los datos del Democragraphic Yearbook 1970. Los resultados del estudio de 59 países, ordenados de mayor a menor varían desde 74,8 para Suecia, hasta 3,2 para Algeria. El indicador es objetivo, utilizando datos fáciles de obtener, los cálculos son sencillos; además, se nota amplio márgen de distribución y alto poder de discriminación.

Para verificar la validéz del método se realizó un estudio de correlación entre el indicador y la expectativa de vida con un resultado de:
$r = o,87$ ($P < 0.001$). 7 Ref.

PERU

Determinación del valor nutritivo de la harina de trucha "Arco Iris".–E. Velarde, E. García, N. Bravo.(Laboratorio de Química, Pontificia Universidad Católica del Perú). Bol. Soc. Quim. Perú, 42: 15- 23, 1976.

Se ha determinado la composición química y el valor biológico de la harina de trucha, para lo cual se utilizaron los métodos de análisis químicos de la A. O. A.C. y IAFMM y el método biológico de Miller y Bender.

Se ha comprobado que existe correlación entre los valores encontrados por análisis químicos y por los obtenidos a través del contenido de agua corporal.

Se ha comprobado por los resultados obtenidos que la calidad de proteína de la harina de trucha es de alto valor nutritivo. 2 Ref.

Correlación entre el rendimiento de forraje verde y el contenido de nutrientes de variedades e hidridos de sorgo Forrajero.–Hélido Vidal D. y Walter Lazarte P. (Centro Regional de Investigación Agraria del Norte. Lamba Yeque). Inv. Agropec. Lima.

This experiment was designed in order to relate agronomic evaluations of forrage sorghum with nutrient content.

Fifteen hidrids and varieties of forrage sorghum were compared in a randomized complete-block design.

Two different cutting dates were studied, one in spring and another in summer.

Measurements of humidity, total protein content, ether extract and ashes using the "Weende" system were taken. Moreover cell walls, and fiber acid detergent were analized-using the "Fibra Van Soest"method.

Green forrage yields were from 30 to 58.5 TM/ha. "Texas" and "Sioux Dan Hs– 33" were the best with 58.5 and 56.8 TM/ha respectively. Dry forrage yields of these varieties were 9.6 and 8.4 TM/ha respectively.

Higher values in green forrage yields, total protein content, and ether extract were obtained in spring, whereas greater percentages of dry matter, cell walls, fiber acid detergent and ashes were obtained in summer.

The percentage of dry matter was from 12.9 to 20.5%. "Sioux Dan Hs– 33" was the highest with 20.5% and "Sweet Sioux" the second with 19.4%. These varieties were also the best for cell walls and fiber acid detergent with (14.9, 9.6) and (14.5, 9.3) respectively.

Non significant positive correlations were obtained between green forrage yields and total protein content and other extract. Likewise non significant negative correlations were found between green forrage yields and dry matter, cell walls and fiber acid detergent.21 Ref.

Utilidad de las diferentes pruebas con ^{131}I en el diagnóstico de las disfunciones tiroideas.– Dr. Benjamín Paz Aliaga, Blgo. José Villegas Acosta, Dr. José Gutiérrez Correa, Dr. César Delgado Butrón, Dr. Percy Noriega Ponce. (Departamento de Ciencias Fisiológicas de la U.N.S.A.). Rev, Med, Hosp, Gen. Arequipa 7:29-33, 1976.

Se investiga el valor de las diferentes pruebas de función tiroidea con radioyodo en el dignóstico de los estados disfuncionales de esta glándula, encontrándose que las pruebas índice de conversión y captación tiroidea son las más útiles en el diagnóstico del hipertiroidismo; que el índice de saliva resultó ser la prueba de elección en el diagnóstico de hipotiroidismo; y que la determinación del radioyodo ligado a las proteínas plasmáticas ($PB^{131}I$) demostró ser ventajosa en la diferenciación de los estados de hipoyodismo e hipertiroidismo. 7 Ref.

VENEZUELA

Heces de aves en raciones para pollos de engorde.– A.E.Armas, C.F. Chicco y Elba Capó. (Insti-

tuto de Investigaciones Zootécnicas, Centro Nacional de Investigaciones Agropecuarias. Maracay. Venezuela). Rev. Agronom. Trop. 24: 177-182, 1974.

Se utilizaron para este ensayo heces de pollos de engorde y heces de gallinas en jaulas. Las heces de gallina fueron secadas al aire (humedad 10,45%) y las de pollos en estufa (humedad 12,58%). Ambas se incorporaron a niveles de 15 y 30% en raciones balanceadas (isoprotéicas e isoenergéticas) y suplementadas con lisina y metionina. Los pesos de heces, 703 g., 1127 g. para la 4ª y 6ª semana con 15% de heces vs 570 g. y 965 g. para la 4ª y 6ª semana con 30% de heces, respectivamente.

A la 4ª semana las heces de pollo produjeron resultados similares a las heces de gallina (640 g. vs 633 g.) pero a la 6ª semana estas diferencias se hicieron más evidentes y significativas (1094 g. vs 997 g.). No se observaron diferencias en el efecto de la suplementación con aminoácidos. La eficiencia alimenticia fue similar en todos los grupos. 10 Ref.

Hiperalimentación parenteral en el enfermo canceroso.– Dr. Armando Marquez Reveron y Dr. Armando Pérez Monteverde. (Servicio de Endocrinología del Hospital General del Oeste); Gaceta Med. Caracas 84: 507-511, 1975.

Los autores presentan consideraciones sobre la importancia de tener un balance nitrogenado positivo en una variedad grande de pacientes con cáncer que por razones mismas del tratamiento, ya sea este quirúrgico, con radio o quimioterapia, no puedan alimentarse en forma adecuada.

Así mismo, explican las vías por las que pueden administrarse las soluciones que se usan para la hiperalimentación endovenosa, su técnica y sus peligros.

Concluyen presentando 12 casos tratados por ellos y los resultados obtenidos. 7 Ref.