

NUEVOS LIBROS

Tropical and Subtropical Fruits Composition, Properties and Uses.
Steven Nagy, Research Scientist, Florida Department of Citrus, Lake Alfred, Florida, and Philip Shaw, Research Leader, U.S. Citrus and Subtropical Products Laboratory, Winter Haven, Florida (Eds.). Westport, Connecticut, The Avi Publishing Co., 1980, 570 p. US\$49.50.

Este interesante y útil volumen consta de un breve prefacio, escrito por los editores, y de 18 capítulos preparados por diferentes autores, entre ellos, varios latinoamericanos.

El primer capítulo es de carácter general. En él se consideran los aspectos agrícolas, estadísticos, geográficos y económicos de los 22 frutos que constituyen el foco central del libro. En los capítulos subsiguientes se detallan los aspectos químicos, nutricionales, dietéticos, hortícolas, y tecnológicos del aguacate, piña, mango, guineo, plátano, guayaba, parcha, papaya, acerola, guanábana, tamarindo, chironja, durian, mangostín, níspero, tuna, persimona, lychee, ciruela japonesa, higo, dátil y nuez de macadamia.

Esta obra se considera de mucho valor, especialmente para estudiantes de nutrición, tecnología de alimentos, horticultura y productos naturales. Ajeno al hecho de que representa un gran esfuerzo —tanto en la recopilación de datos como en su interpretación— incluye amplia y detallada bibliografía con referencia a cada uno de los citados frutos.

Elizabeth Sánchez