

NUEVOS LIBROS

Carne y Productos Cárnicos. — Hermann Schmidt-Hebbel, Fundación Chile, Santiago de Chile (Casilla 3968), 1984, 114 p. Precio, US\$15.00.

El autor chileno, veterano en el campo de la bromatología y tecnología de alimentos, nos brinda esta última obra, fruto de su larga experiencia y su labor docente, ya que el libro cuenta con colaboradores, muchos de ellos egresados de su fecunda escuela.

Como todas sus publicaciones previas —ya son 13 en total— el Profesor Schmidt-Hebbel logra una clara clasificación y cobertura del tema, que se presenta en 10 capítulos, los cuales abarcan las siguientes materias:

- Bioquímica y Tecnología de la Carne.
- Higiene y Sanitación en la Producción de la Carne.
- Aspectos Microbiológicos y Parasitológicos de la Carne y Derivados.
- Calidad de la Carne y Productos Cárnicos.
- Aplicación de Aditivos Preservadores y Texturizantes en la Industria de Productos Cárnicos.
- El Proceso del Curado de Productos Cárnicos.
- Acentuantes de Aroma y Sabor en Productos Cárnicos.
- Extensores Proteicos como Ingredientes no Cárnicos.
- Conceptos Generales y Procesos Tecnológicos Destacables en la Elaboración de Cecinas.
- Análisis de la Carne y Derivados.

Cada capítulo, aunque breve, aborda el tema tratado en forma resumida pero lúcida, y se acompaña de una extensa lista bibliográfica que permite profundizarlo en detalle, aunque muchas de las citas, cabe señalar, no son de fácil acceso.

Al igual que en las obras previas del autor, este nuevo aporte científico será de gran valor, tanto para la docencia y el estudiante, como para el práctico, principalmente en el campo.

Werner G. Jaffé
Presidente, Comisión Coordinadora
de Investigaciones en Alimentos y Nutrición
Caracas, Venezuela