

## Nuevos Libros

### **NUTRIENT ADDITIONS TO FOOD: NUTRITIONAL, TECHNOLOGICAL AND REGULATORY ASPECTS**

J. Christopher Bauernfiend and Paul A. Lachance, Editores. Food and Nutrition Press, Trumbull, CT 06611, 1991, 622 pags. U.S. \$ 135,00

Con un magnífico Prólogo del Dr. W. Henry Sebrell, el cual deleitará al lector, quien allí encontrará útil información sobre sus experiencias pioneras en el campo del agregado de nutrientes a los alimentos en los Estados Unidos, este libro entrega en 21 Capítulos, un vasto caudal de información sobre el tema, gracias al aporte de 22 autores expertos en la materia, incluyendo a sus dos Editores. Los primeros 4 Capítulos confieren una adecuada perspectiva al contenido y tienen que ver con los siguientes temas: 1.- Deficiencia marginal de micronutrientes. 2.- Conceptos y prácticas sobre el agregado de nutrientes a los alimentos. 3.- Sales minerales como aditivos 4.- Vitaminas y aminoácidos como aditivos. El Capítulo 2, escrito por los Editores, ofrece una amplia visión sobre los hábitos y costumbres que han modificado los patrones tradicionales de consumo de alimentos en las modernas sociedades, las pérdidas de nutrientes durante el procesamiento y un enfoque crítico de los resultados de recientes encuestas de consumo de alimentos en los Estados Unidos. Este Capítulo incluye opiniones de calificados autores sobre las ventajas del agregado de nutrientes, los aspectos doctrinarios de esta práctica y se examinan diversas situaciones en las cuales

son indicadas los programas de enriquecimiento o fortificación de los alimentos, cerrando el tema con una visión de futuro.

Siguen 10 Capítulos los cuales tienen que ver específicamente con la adición de nutrientes a otros tantos grupos de alimentos. En ellos se discute la experiencia acumulada y las características de los respectivos alimentos como vehículos apropiados para el agregado de nutrientes, así como también sus limitaciones. Los grupos de alimentos examinados son: Cereales y sus productos. Alimentos análogos, extruidos o preparaciones. Raíces y tubérculos. Azúcares. Grasas y aceites. Jugos y bebidas. Alimentos para entre comidas ("snacks"). Condimentos. Productos lácteos. Alimentos para regimenes especiales. En el Capítulo 15 se discute el agregado de ascorbatos y tocoferoles a los alimentos como antioxidantes por razones no nutricionales, continuando los demás Capítulos con los temas de disponibilidad de los nutrientes, descripción de procesos industriales, rotulado y aspectos legales de la fortificación en los Estados Unidos. El Capítulo 21, relativo a la experiencia de la fortificación de alimentos en otros países, lamentablemente se refiere solo a los países europeos. Es de destacar la lista de Puntos de Contacto del Codex Alimentarius, actualizada para 1990, que se presenta al final. En definitiva se trata de un texto completo, al día, con un total de 1.412 referencias bibliográficas, llamado a ser de consulta obligada para quienes trabajamos en ésta área.

José Félix Chávez Pérez