

Nuevos Libros

PLASTIC PACKAGES FOR FOODSTUFFS

A topical survey of legal regulations and migration testing.

Dr. Karl Figge, NATEC Institut für naturwissenschaftlich-technische Dienste GmbH, Hamburg.

1966. 77 pages, 17 figures, softcover. DM/sFr 36,-/öS 263.- ISBN 3-8047-1454-4 (WVG)

This book aims to introduce to the reader the current state of knowledge and the questions still remaining open in connection with the subject of «plastic packaging materials for foods and migration», and at the same time to indicate the seriousness of the efforts being made by the authorities, industry (packaging manufacturers and packers) and scientists to protect the health of consumers of packaged foodstuffs through preventive measures.

Content:

- Relevance of plastic packages
- Interaction between plastic packages and foodstuffs-migration
- Migration testing of food contact plastics
- Test results of general consequence to migration measurement and theory
- Some remarks on alternative fatty food simulants.
- Evaluation of plastic packaging materials.
- Final remarks
- 125 References

STRATEGIES FOR THE PREVENTION OF BLINDNESS IN NATIONAL PROGRAMMES

A Primary Health Care Approach. Second edition

1997, vii + 104 pages

ISBN 92 4 154492 9

US \$ 25.20

Order no. 1152223

The book has 21 concise chapters presented in four parts. Background information is provided in the first, which introduces the concept of avoidable blindness and explains how well-planned activities, originating at the national level and incorporating systematic community-base action, can do much to eliminate avoidable vision loss, even when staff and resources are limited. Compelling arguments center on the simple clinical activities required, the few basic medicines needed, and the advantages of dealing with eye diseases in the communities where they arise. Chapters also outline the causes of blinding conditions, explain why these are most common in disadvantaged communities, and show how they can be managed through primary, secondary, an tertiary eye care supported by the use of mobile eye services.

The essential components of national programmes are discussed in the second part, which identifies the specific functions and activities that need to be organized and administered at the national level. Simple strategies for the mobilization of national and international resources are also described. Part three, on primary eye care, helps planners understand what a national programme entails in terms of essential clinical activities, personnel and training, supplies and equipment, and training material.

Against this background, the most extensive part provides detailed advice on ways to combat each of the major blinding conditions: trachoma, blinding malnutrition, onchocerciasis, cataract, ocular trauma, glaucoma, and diabetic retinopathy. A chapter on childhood blindness is also included. Each condition is profiled in terms of the present state of knowledge, methods of intervention, preventive or curative actions at various levels, and organizational aspects pertinent to national programmes. Information ranges from advice on the «mass therapy» of communities where blinding trachoma is prevalent, through case management schedules for areas with endemic vitamin A deficiency, to the simple reminder that eye injuries are particularly frequent in rapidly industrializing countries. Though recommended measures draw on the state-of-the-art in technical knowledge, emphasis is firmly placed on simple activities easily carried out at the primary health care level.

CAROTENOIDS AND FOOD PREPARATION: THE RETENTION OF PROVITAMIN A CAROTENOIDS IN PREPARED, PROCESSED, AND STORED FOODS.

Delia B. Rodríguez-Amaya

John Snow, Inc./OMNI Project 1616 N. Ft. Myer Drive 11th
Floor. Arlington VA. 88 páginas 1997.

Esta obra de extraordinario interés para nutricionistas, tecnólogos de alimentos, médicos con especialidad en nutrición y otros profesionales que laboran el área de Ciencias de la Salud, entrega en sus páginas un vasto caudal de conocimientos sobre el tema de los pigmentos carotenoides. Su contenido es el siguiente: Propiedades, Funciones y Acciones de los Carotenoides. Dificultades en medición de niveles de provitamina A. Fuentes importantes de alimentos ricos en provitamina A: Vegetales frondosos; Raíces. Calabazas, Frutas, Aceites de Palma. Cambios en los carotenoides por maduración y post-cosecha. Retención de provitamina A. Efecto de las preparaciones culinarias en el contenido de provitamina A en los alimentos. Estabilidad de provitaminas A durante el almacenamiento de productos industrializados. Efecto de la cocción y del procesamiento en biodisponibilidad de provitamina A. Consideraciones y Recomendaciones finales para los Gerentes de Programas. Investigaciones necesarias. 232 Referencias. 2 Figuras y 14 Tablas.

**APLICACION DE LA BIOQUIMICA A LA EVALUACION
DEL ESTADO NUTRICIONAL**

**María L. Pita Martín de Portela, María Esther Río
y Nora H. Slobodianik**

López Libreros Editores, S.R.L. Córdoba 2370. Buenos Aires,
Argentina. ISBN 950-505-218-9. 131 páginas. 1997.

Esta obra de excelente presentación recoge la experiencia y conocimientos de las autoras en sus años de fructífera labor profesional y está dedicada muy acertadamente al eminente Bioquímico argentino Dr. Juan Claudio Sanahuja. Su contenido es el siguiente: Introducción y Generalidades. Evaluación del estado nutricional energético-proteico. Evaluación del estado nutricional con respecto a vitaminas. Evaluación del estado nutricional con respecto a minerales. Nutrientes e inmunidad. Al final de cada Capítulo se incluye bibliografía seleccionada para un total de 388 citas.

COMPOSICION DE ALIMENTOS MEXICANOS

Edición de Aniversario 1996. Instituto Nacional de la Nutrición
Salvador Zubirán.

Vasco de Quiroga N° 15 México, D.F. Tlalpan C.P. 14000.
Impreso en México ISBN. 968-6499-29-6. 248 páginas.

Con motivo de la celebración del 50 aniversario de la fundación del Instituto Nacional de la Nutrición «Salvador Zubirán», se publicó una edición especial de las Tablas de Composición de Alimentos.

Edición de Aniversario, de dicho Instituto. Esta edición de aniversario incluye un número casi tres veces mayor de alimentos que las ediciones anteriores, así como componentes que no se habían considerado previamente. Su contenido está distribuidos en los siguientes apartes:

I. Introducción, II. Guía y datos aclaratorios para el uso de las Tablas, III. Composición y contenido de aminoácidos de alimentos y productos alimenticios: Semillas de cereales y derivados; Semillas de leguminosas y derivados; Otras semillas; Algas y hongos; Frutas; Verduras; Tubérculos, bulbos y raíces; eche y derivados; Huevo; Carnes vísceras y derivados; Pescados y mariscos; Insectos; Azúcares, mieles y dulces; Alimentos Infantiles; Aderezos; Bebidas alcohólicas y no alcohólicas; Varios., IV. Tablas de Factores de conversión: Factores de conversión para calcular la proteína bruta. Factores para calcular el valor energético de los alimentos (kcal), V. Referencias bibliográficas: Relación de alimentos en referencias bibliográficas, VI. Referencias de métodos analíticos, VII. Índice General.

La edición y recopilación estuvieron a cargo de: Héctor Bourges Rodríguez, Josefina Morales de León, Ma. Elena Camacho Parra, Gabriela Escobedo Olea

Dichas tablas tienen un costo de US \$ 25.00 más gastos de envío.

Para mayor información sobre las tablas ver la hoja de Internet:
<http://www.innsz.mx/alimentos/>
e-mail: innsz@aztlan.innsz.mx