

NUEVOS LIBROS

Food Composition and Nutrition Tables. Die Zusammensetzung der Lebensmittel Nährwert-Tabellen. La composition des aliments. Tableaux des valeurs nutritives. Editada por Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie, Garching b. München. Compilación de Heimo Scherz y Friedrich Senser. MEDPHARM Scientific Publishers, Stuttgart 2000. 6ta. Edición revisada y ampliada. 22 x 30 cm, tapa dura. 1.182 pags. 2000. ISBN 3-88-763-076-9.

Nos complace hacer la recensión por segunda vez de este extenso volumen el cual entrega la composición de mas de 800 productos alimenticios, en su Sexta Edición revisada y ampliada. En general el texto sigue los lineamientos de la anterior en cuanto al orden de las secciones: Prefacio a la 6ta. Edición. Contenido, Introducción y explicación de las Tablas, Referencias, Glosario de los constituyentes de los alimentos y agradecimientos, en alemán, inglés y francés.

Los productos que integran la Tabla se distribuyen en los siguientes grupos y sub-grupos: Leche, Productos lácteos (excepto quesos), Quesos, Huevos y sus productos-Grasas y aceites animales, Grasas y aceite vegetales, Margarinas-Carnes, Carnes y vísceras de animales sacrificados (carnero, ternera, res, cerdo, caballo, cabra y conejo), Productos cárnicos(excepto salchichas y pastas de hígado), Carne de caza, Aves, Pescados de mar, Pescados de agua dulce, Crustáceos y moluscos, Productos de pescado, Cereales, Cereales y harinas, Panes y bollos, Pastelería, Tortas, Almidones, Vegetales, Raíces, Tubérculos y sus productos, Hojas, Tallos y flores y sus productos, Vegetales, frutas y sus productos, Bayas y sus productos, Frutas silvestres, Frutas exóticas, Nueces - Jugos, Néctares y concentrados de frutas y bayas - Mermeladas y jaleas de frutas y bayas - Miel, azúcares y edulcorantes - Helados - Bebidas alcohólicas - Bebidas no alcohólicas - Cacao - Café y Té - Levaduras - Saborizantes - Mayonesa -Apéndice I (Aminoácidos libres en frutas y jugos de frutas) - Apéndice II (Carotenoides sin actividad de vitamina A en alimentos). Listado de referencias consultadas en la década 1980-1999. Índice en los 3 idiomas citados.

Cada producto alimenticio informa sobre el aporte energético en calorías y en kilojoulios por 100 g de parte comestible, proveniente de las proteínas, grasas y carbohidratos, seguido del porcentaje de desecho. A continuación el valor promedio de los constituyentes con sus valores mínimos y máximos seguido de la Densidad de Nutrientes para cada uno de ellos, expresada en sus respectivas unidades por megajoulios. De los minerales y oligoelementos tanto en mg como en µg, se informa sobre el contenido de Na, K, Mg, Mn, B, Se, Zn, Fe, Ni, Cr entre otros, para la mayoría de los reglones. En cuanto a vitaminas, la vitamina A se detalla en equivalentes de retinol,

carotenoides totales, betacarotenos, alfacarotenos, criptoxantina, según el caso. Los aminoácidos se indican en g ó mg por 100 de parte comestible.

Todas las tablas han sido revisadas y actualizadas. Los principales cambios de esta Sexta Edición con respecto a la anterior son la inclusión de un subgrupo "vegetales silvestres" en el grupo de vegetales, entre los cuales se encuentra el llantén (*Plantago mayor* L) y la alcaravea (*Carum carvi* L). Se ha incorporado una sección "compuestos especiales biológicamente activos" dada la importancia de los fitoquímicos y el grupo de ácidos grasos se amplió con la información sobre el contenido en ácidos grasos "trans". De igual manera, todos los valores se han ajustado y redondeado de acuerdo a los standares internacionales para una mas fácil lectura y rápida interpretación. No se dispone de un índice de nombres científicos, lo cual sería de gran utilidad dada la diversidad de reglones. Se trata de una obra de particular utilidad para todos en el campo de la composición de alimentos. Pensamos que puede ser de especial valor como texto de orientación, dentro del Proyecto LatinFoods que se adelanta coordinadamente en la región.

José Félix Chávez P.

"Clinical nutrition of the essential trace elements and mineral". Editado por John D. Bodgen y Leslie M. Klevay. Prologo de Erwin Rosenberg. Humana Press Inc. 999 Riverview Drive, Suite 208. Totowa, New Jersey 07512, Estados Unidos. Cubierta dura. ISBN: 0-896-03598-0. U.S.\$ 125,00; 397 páginas.

Este libro de fácil lectura, pertenece a la Serie Nutrición y Salud de esta Casa Editorial y constituye una valiosa puesta al día del rol desempeñado por los elementos trazas y otros macrominerales en nutrición clínica. La obra se ofrece en 21 capítulos distribuidos en 4 secciones. La primera "Conceptos básicos, consumo, deficiencia y toxicidad" consta de 7 temas, 2 de ellos exponen el consumo prehistórico y presente de elementos trazas y minerales. La segunda sección "Elementos trazas y nutrición mineral en personas sanas" recoge en 4 capítulos este enfoque en el embarazo, lactancia, adolescentes y tercera edad. La última sección mas extensa, "Elementos trazas y nutrición mineral en enfermedades", esta integrada por 10 capítulos que incluyen genética, trastornos endocrinos, óseos, renales, cardiovasculares, gastrointestinales y desórdenes oftalmológicos. Al final de todos y cada uno de los capítulos el lector encontrará abundante y actualizada bibliografía. La última sección informa sobre revistas y otras obras pertinentes al área. Un texto recomendado para los interesados en elementos trazas, micro y macrominerales.

José Félix Chávez P.