

NUEVOS LIBROS

“Present Knowledge in Nutrition” Eight Edition. Edited by Barbara A. Bowman and Robert M. Russel. 2001.820 pag. ISBN: 1-57881-107-4 U.S. \$ 89 ILSI Press. International Life Sciences Institute. One Thomas Circle, N.W. Ninth Floor, Washington, D.C. 20005-5802. U.S.A. Telef: 202-6590074. Fax: 202-6598654, E-mail: ilsipress@ilsa.org.

Esta obra de elegante presentación que hoy recensamos, era esperada con impaciencia y creciente expectativa por la comunidad científica internacional vinculada de una forma u otra con las ciencias de la salud y áreas anexas. La octava edición de PKN constituye indudablemente un notable esfuerzo para reunir en un solo volumen un valioso aporte de conocimientos, compilados, discutidos y analizados por un escogido grupo de 107 científicos de 14 países, especialistas cada uno en su respectiva área de trabajo.

Esta octava edición recoge en 65 Capítulos distribuidos en 11 secciones, todo un caudal de información actualizada no solo sobre los temas clásicos esperados sino también sobre otros de reciente puesta al día y manifiesta controversia entre la comunidad internacional. La primera sección Fisiología de la Energía, integra 4 Capítulos seguida por Macronutrientes con 7, Vitaminas Liposolubles e Hidrosolubles con 4 y 10 Capítulos respectivamente y Minerales y Elementos Trazas con 11 Capítulos. La presentación por secciones de esta obra hace tal vez mas práctica y ordenada la ubicación de los temas buscados. Así, las secciones siguientes Nutrición en el Ciclo de Vida, Fisiología y Patofisiología y Nutrición y Enfermedades Crónicas, integran entre otros en sus correspondientes áreas: Embarazo y Lactancia, Requerimientos, Adolescencia, Alergias Alimentarias, Nutrición y Enfermedad Renal, Integrando Conocimientos en Nutrición: Desde modelos asistidos por computadoras hasta el Genoma nutricional, Obesidad: una perspectiva de salud pública, Diabetes Mellitus, Osteoporosis y Nutrición y Cáncer. Las 3 últimas secciones, Alimentos, Nutrición y Patofisiología, Nutrición Internacional y Ediciones Emergentes, comprenden algunos temas no incluidos en previas ediciones, como el Banco de Datos sobre la Composición de Alimentos, Biotecnología y consideraciones nutricionales y Alimentos Funcionales y el Genoma Humano y la Nutrición. Al final de cada Capítulo se ofrecen referencias seleccionadas sobre el tema desarrollado. El texto finaliza con un Índice Alfabético de 22 páginas.

En resumen, se trata – esta octava edición de PKN- de un texto indispensable, de singular importancia y en extremo útil y práctico para la biblioteca del profesional de la salud,

en cualquiera de sus ramas. Esperamos con igual expectativa la versión en español.

J.F. Chávez

“Nutrition and Health in Developing Countries” Editado por Richard D. Semba y Martin W. Bloem. Prólogo de Nevin S. Scrimshaw. 2001.569 pags. ISBN: 0-89603-806-8,569. U.S. \$ 125.

Este libro entrega recientes y actualizados conocimientos en el campo de la salud y es una puesta al día para el estudio de los más relevantes problemas nutricionales en los países en desarrollo. La primera parte de este libro constituido por 22 Capítulos, está dedicada a la Epidemiología, Prevención y Control de Dolencias Específicas: Mortalidad Materna, Bajo Peso al Nacer, Crecimiento y Desarrollo del Niño, Enfermedades Diarreicas y Respiratorias, Sarampión, Malaria, Tuberculosis y HIV/AIDS.

Siguen temas específicos, incluido el estudio de las deficiencias de los clásicos micronutrientes vitamina A, zinc, hierro y yodo y malnutrición por deficiencia múltiple de micronutrientes. Los últimos Capítulos están dedicados a problemas emergentes como la obesidad en países en desarrollo, la rápida urbanización y el reto de alcanzar suficiencia alimentaria y seguridad nutricional así como el estudio de medidas económicas como factores de intervención en nutrición. Tal como lo expresa el Profesor Scrimshaw, ésta obra provee un mejor entendimiento de los cambios positivos y negativos en las determinantes de salud que experimentan los países a la entrada del siglo XXI.

J.F. Chávez

“Preventive Nutrition. The Comprehensive Guide for Health Professionals” Second Edition. Editado por Adrienne Bendich y Richard J. Deckelbaum 2001.501 pags. ISBN: 0-89603-911-0. U.S. \$ 99,50.

Esta segunda edición de “Preventive Nutrition” constituye una herramienta invaluable para los profesionales del área de la salud en cuanto al suministro de actualizada y variada información. Los temas presentados abarcan desde la Prevención del Cáncer y Enfermedades Cardiovasculares hasta Enfermedades Infecciosas en grupos vulnerables, Nutrición de la Madre y el Niño y el impacto de estrategias globales en Nutrición y Salud Pública. La obra está distribuida en 6 secciones, las 3 primeras, Prevención del Cáncer,

Enfermedades Cardiovasculares y Prevención de las Principales Incapacidades, comprenden 12 Capítulos sobre temas puntuales de los tópicos en estudio. Las siguientes exploran acciones para optimizar la salud de la mujer en edad reproductiva, el embarazo y la lactancia, el impacto de las dietas occidentales como factores de riesgo, los beneficios potenciales de las estrategias preventivas y las diversas metas a alcanzar en prevenir la desnutrición en los países en desarrollo. Finalmente se entregan títulos seleccionados de textos sobre nutrición preventiva y se da a conocer un listado de sitios y direcciones en internet de revistas e instituciones relacionadas.

J.F. Chávez

“Nutritional Health. Strategies for Disease Prevention” Editado por Ted Wilson y Norman J. Temple. 2001-335 pags. ISBN: 0-89603-864-5. U.S. \$ 69,50.

La disseminación apropiada y a tiempo de conocimientos actualizados en nutrición humana, motiva la presentación de esta obra, constituida por 20 Capítulos los cuales cubren entre otros tópicos, el papel de los antioxidantes en salud y enfermedad, hábitos recomendados para reducir el riesgo de cáncer, el calcio en la prevención de enfermedades crónicas, el sodio y otros factores dietéticos y la hipertensión y el rol en la salud desempeñado por los isoflavones de soya. Otros Capítulos de interés se centran en el impacto del uso de la biotecnología para optimizar la calidad y cantidad de la producción de alimentos, enfermedades cardiovasculares, homocisteína y dieta, aspectos nutricionales de los ácidos grasos n-3 de origen marino, para finalizar con sendos Capítulos sobre nutrición en el “internet” y nutrición en el siglo XXI. Un texto que entrega una variada selección de temas emergentes, de práctica utilidad para todo profesional que se desempeña en las ciencias de la salud.

J.F. Chávez

“Fatty Acids. Physiological and Behavioral Functions” Edited by David L. Mastofsky, Sholomo Yehuda y Norman Salem Functions Jr. 2001.438 pags. ISBN: 0-89603-942-0. U.S. \$ 165.

Este libro dedicado enteramente a los ácidos grasos esenciales, AGE, entrega una valiosa, selecta y actualizada información sobre esta materia, destacando en sus 23 Capítulos desde la indispensabilidad de los AGE para el organismo animal hasta los efectos de su deficiencia, apreciados por una variedad de disciplinas que incluyen entre otros, bioquímica de lípidos, fisiología, nutrición, psicología y psiquiatría.

Su contenido está distribuido en 5 secciones como sigue: Mecanismos Básicos, Fosfolípidos y Ácidos Grasos: composición y metabolismo. DHA y Desarrollo del Sistema

Nervioso Central. Patología. Psiquiatría y Comportamiento. Se incluye al final un glosario de términos y definiciones y un índice alfabético. Una destacada obra provechosa utilidad en lipidología.

J.F. Chávez

“Preventive Cardiology. Strategies for the Prevention and Treatment of Coronary Artery Disease” Edited by Jo Anne Micalé Foody. 2001.370 pags. ISBN: 0-89603-811-4. U.S. \$ 99,50.

Las últimas 5 publicaciones pueden ser obtenidas de: **The Humana Press Inc. 999 Riverview Drive. Suite 208. Totowa, New Jersey, 07512. Estados Unidos. Teléfonos: 973-256-1699. Fax: 973-256-8341. E-mail: humana@humanapr.com.**

Fibra Dietética en Iberoamericana. Tecnología y Salud. Obtención, caracterización, efecto fisiológico y aplicación en alimentos. Editado por Franco María Lajolo, Fulgencio Saura-Calixto, Emma Wittig de Penna y Elizabete Wenzel de Menezes. 2001.472 pags. ISBN: 85-855 19-59-2. Valera Editora E. Livraria LTDA San Pablo Brasil.

Desde hace varias décadas, el tema de la fibra dietética o alimentaria ha despertado gran interés, en el área de la nutrición, alimentación y salud y su efecto en el organismo humano ha sido ampliamente discutido durante los últimos años. Sin embargo existen pocos textos dedicados exclusivamente a este tema, es por ello que nos sentimos complacidos de hacer la recensión de la presente obra la cual es producto del Proyecto CYTED X1.6, “Obtención y Caracterización de Fibra Dietética para su aplicación en Alimentos para Regímenes Especiales”, patrocinado por el Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo (CYTED) – Subprograma XI: “Tratamiento y Conservación de Alimentos y el Consejo Nacional de Desarrollo Científico y Tecnológico (CNPq) de Brasil.

En el trabajo editorial participan investigadores de gran prestigio y experiencia en el tema, liderizados por el Dr. Franco María Lajolo, quien además es el coordinador del Proyecto X1.6 ante el CYTED, a través del cual se desarrollaron investigaciones básicas, tecnológicas y fisiológicas sobre fuentes potenciales de fibra dietética, logrando involucrar a 22 unidades de investigación de 9 países Iberoamericanos.

El Prólogo está a cargo del Dr. Ricardo Bressani, quién resalta en forma amena la variedad de los temas y nos recrea a través de los 34 capítulos escritos unos en español y otros en portugués, contenido en 7 secciones presentadas en secuencia apropiada. En este libro se tratan diversos aspectos que van desde

metodología analítica, caracterización estructural y propiedades físico químicas hasta los aspectos clínicos, epidemiológicos y legislativos de la fibra, de gran utilidad para el desarrollo de investigaciones en esta temática y ofrece valioso material tanto en investigación como para fines didácticos, ya que se reseñan resultados de los últimos estudios realizados en Iberoamérica.

Conceptuamos un acierto el que tuvieron los editores al presentar este libro a la comunidad científica que desarrolla sus actividades en el área de la nutrición.

Irma Herrera B.

Handbook of Dietary Fiber. Editado por Susan SungSoo Cho y Mark L Dreher. Editorial Marcel Dekker, Inc, New York USA. ISBN: 0-8247-8960-1. Precio: \$ 225.

Este libro de referencia presenta las últimas investigaciones sobre el análisis, metabolismo, función y propiedades fisicoquímicas de la fibra, y componentes bioactivos, explorando su efecto en las enfermedades crónicas, incluyendo enfermedades cardiovasculares, cáncer y diabetes. Este libro ayuda al lector a entender los puntos claves y a mejorar la consistencia y precisión acerca de la información

sobre la fibra dietaria, esencial para el desarrollo de nuevos productos, las regulaciones sobre esos alimentos y las recomendaciones de fibra dietaria para los pacientes de profesionales de la salud de diferentes especialidades. Se incluyen novedosas perspectivas de la fibra dietaria que van desde el mercadeo, declaraciones de salud y literatura para pacientes. Cada capítulo ofrece ideas contemporáneas en el tema de una manera profunda.

En este libro se evalúan las aplicaciones, eficacia y seguridad del psyllium, fibra de remolacha, pectina, alginato, goma arábica, y salvado de arroz, entre otros.

Se encuentran capítulos escritos por más de 70 científicos internacionales expertos en el tema quienes discuten estrategias contemporáneas en la prevención del cáncer en colon, mama y próstata, la adsorción de carcinógenos por la fibra dietaria, química y composición de la fibra dietaria de diferentes fuentes, técnicas analíticas recientes, regulaciones y consumo de fibra en Estados Unidos, Israel, España, China, Polonia, Chile, México y Brasil.

Cerca de 3.500 referencias y más de 350 tablas e ilustraciones completan esta excelente referencia en el tema de fibra dietaria.

J.P. Peña-Rosas