

NUEVOS LIBROS

Food and Health in Europe: A new basis for action

Table of contents

1. The burden of disease and the importance of food:

Nutrition's effect on the burden of disease. Increasing concern about food safety. Food and nutrition insecurity.

2. Policy coordination:

Multisectoral policies for nutrition and food security. Multisectoral policies for food safety.

3. Policies for the 21st century:

Sustainable and healthy food production. Action to protect health. WHO's commitment.

4. The way forward

WHO Regional Office for Europe, Copenhagen 2002, viii + 30 pages.

ISBN 92 890 1364 8

Swiss francs 15.-/US \$13.50

In developing countries: Swiss francs 10.50

Order N° 1340047

Alimentos Funcionales. Probióticos.

Editores: R.M. Ortega; A. Marcos; J. Aranceta; J.A. Mateos; A.M. Requejo y L. Serra. Coordinadores científicos: J.M. Cobo; A. Burnat y A.M. López-Sobaler.

Editorial Médica Panamericana, S.A. ISBN; 84-7903-757-1. 164 pags. 2002.

“El presente libro revisa de forma rigurosa y concisa el papel de los distintos probióticos en la salud humana de la mano de los mejores especialistas en la materia ...” Este párrafo tomado del Prólogo que el Profesor Lluís Serra Majem hace de la publicación, es sin duda, una acertada descripción de su contenido. La obra de práctica e impecable presentación, conforma en sus diferentes secciones una exposición bien documentada sobre un tema en cierto modo

polémico y podríamos añadir no del todo preciso en cuanto a definiciones y conceptos, como lo es el de los alimentos funcionales y los probióticos. Así en rigor, cualquier alimento - una zanahoria, un tomate, un brócoli - serían funcionales. Tal como con igual acierto se lee en la Presentación, estos conceptos “...son muy valorados y utilizados frecuentemente, sin un conocimiento claro de su significado real”.

El libro se inicia con la Presentación seguida del Prólogo, para entregar luego 15 Capítulos distribuidos en 3 partes, finalizando con un Índice Analítico. Cada Capítulo incluye bibliografía seleccionada y actualizada sobre el tema desarrollado. El contenido es como sigue: **Parte I.** Generalidades y Características de los Alimentos Funcionales. Alimentos funcionales. Nuevas tendencias. - Regulación legislativa en alimentos funcionales. - Disponibilidad y consumo de probióticos en España. - Ecología intestinal: modulación mediante probióticos. - Tipos y procesos tecnológicos. - Aspectos básicos de la tecnología de las leches fermentadas. - Identificación y viabilidad de bifidobacterias. **Parte II.** Efectos de los Probióticos sobre la Salud. Repercusión del consumo de probióticos en el estado nutricional. - Alimentos funcionales y masa ósea. - Alimentación y respuesta inmunitaria. - Probióticos y diarrea crónica. - Probióticos y alergia alimentaria. - Probióticos en la dermatitis atópica e infecciones urogenitales. - El papel de los probióticos en la prevención del cáncer. **Parte III.** Guía para el Consumo. Guía para el consumo de probióticos. - Índice Analítico.

El libro hace sostenida referencia a la legislación europea y en particular a la situación y legislación en España, como es de esperarse, dada la nacionalidad de la mayoría de los autores y al origen de la obra, ello no es en modo alguno, óbice para destacar la excelencia y méritos del presente libro el cual conceptuamos, debe ser de obligada lectura para aquellos interesados en el tema Alimentos Funcionales. Probióticos.

José Félix Chávez Pérez