

BIBLIOGRAFIA LATINOAMERICANA

Encargado: Dr. F. Merino

ARGENTINA

Contribución al estudio de gomas: arábica, ciruelo, damasco, karaya y tragacanto.—C. R. Ordóñez, E. E. Vonesch y N. A. Calvo (Facultad de Agronomía y Veterinaria de Buenos Aires, Cátedra Química Biológica), *Revista Farmacéutica (Argentina)*, 110: 112-116, 1968.

Se analizaron muestras comerciales de gomas: arábica, ciruelo, damasco, karaya y tragacanto. Se determinó materia seca, agua, cenizas, calcio, magnesio, índice de acidez, índice de saponificación y glúcidos. Se propone una microtécnica para determinar el grado de esterificación por hidroxilaminosis en gomas karaya. 15 referencias.

Separación por cromatografía circular de los colorantes permitidos para alimentos en Chile.—J. Dobrecky y R. C. D. de Carnevale Bonino (Orientación Química y Analítica y Departamento de Química Inorgánica y Analítica. Facultad de Farmacia y Bioquímica, Universidad de Buenos Aires, Argentina). *Nutr. Bromatol. Toxicol.* 6: 36-37, 1967.

Se propone una técnica para la separación de seis colorantes permitidos actualmente en Chile para alimentos, utilizando cromatografía circular en papel preparado mediante cortes que facilitan el desarrollo del cromatograma. Los cortes son especialmente útiles para separar aquellos cuyos R_f son próximos. Se emplea HCl 0.1 N en agua como solvente; se logra la separación neta en un tiempo de dos horas. Se recomienda el método por su simplicidad y rapidez. 3 referencias.

M. A. Tagle

Acción cariostática del flúor.—C.A.

Grau. La Tribuna Odontológica, 52, 1968.

Se hace una revisión del uso del flúor en el agua como medida profiláctica de la caries dental y sus ventajas.

BRASIL

Sub-registro de nacimiento no distrito de São Paulo.—M. L. Milanesi y E. Pinho de Castro Silva (Cátedra de Estadística Aplicada y Salud Pública, Facultad de Higiene y Salud Pública, Universidad de São Paulo). *Rev. Saúde Públ.* 2: 23-28, 1968.

Se recolectaron los nacimientos ocurridos en 1965, su registro y las razones por las cuales éste no fue efectuado. Cuando el tiempo considerado para el registro fue de 15 días, siendo el padre uno de los que registra el niño, el sub-registro fue de 4.5%; pero cuando el tiempo se extendió a 45 días, tiempo en que la madre está supuesta a hacer el registro, el sub-registro fue de 3.2%. Se concluye que el principal factor para no registrar los nacimientos estuvo conectado con la responsabilidad del esposo. 17 referencias.

Plano de amostragen utilizado no estudo de reprodução humana no distrito de São Paulo.—E. Pinho de Castro Silva (Facultad de Higiene y Salud Pública, Universidad de São Paulo). *Rev. Saúde Públ.* 2: 10-22, 1968.

El trabajo presenta el procedimiento de muestreo empleado para seleccionar muestras para un "estudio de la reproducción humana en el Distrito de São Paulo", hecho por el Departamento de Estadísticas Aplicadas de la Facultad de Higiene y Salud Pública de la Universidad de São Paulo. 1 referencia.

O papel da agricultura e da nutrição em face da explosão demo-

gráfica.—P. Accioly Borges (Director da FAO da zona leste de América Latina). *Boletín da Associação Brasileira de nutricionistas*, 2: 21-26, 1967.

Se efectúa un planteamiento del papel de la agricultura y ciencia de la nutrición en relación a la explosión demográfica y concluye en el reconocimiento de la subnutrición en las zonas subdesarrolladas, que los gobiernos tienen que destinar una solución al problema de atención y recursos técnicos y financieros, asimismo en relación a la técnica, los principales obstáculos y su conclusión en el caso específico de Brasil.

COLOMBIA

La malnutrición del pre-escolar en Colombia en medios económicos bajos o rurales. — J. Camacho Gamba, C. Baracaldo y H. León. *Revista Colombiana Ped. Puer.*, 23: 496-503, 1967.

El estudio consiste en tres encuestas, una nacional y dos locales. En la encuesta nacional se encuentra aceptable el peso al nacer y a los 24 meses con dos crisis nutritivas o alimentarias, una al iniciar la alimentación y otra a los seis meses. En las encuestas locales se encuentra talla y peso inferiores a lo normal, encontrando 25% de desnutrición grados 2 y 3, siendo mayor el porcentaje en el segundo semestre de vida y aumentando con la edad. Las condiciones económicas, culturales, vivienda y de ingreso per cápita eran deficientes. 3 referencias.

CUBA

Hierro sérico en pediatría. Un estudio sobre 2.500 determinaciones según los métodos de Heilmeyer y Plotner y Barkan y Walker.—A. Sellek, J. M. Ballester, H. T. Hernández y E. De Castro (Hospital Infantil de la Habana "Pedro Borrás Astorga", calle F y 29 Vedado, Habana, Cuba). *Rev Cubana Ped.* 39: 277-293, 1967.

Se hacen determinaciones en un total de 2.500 niños, de los cuales se se-

leccionaron 485; 150 con anemia ferropriva, 63 anemias macrocíticas con doble déficit de hierro y ácido fólico, 170 con gastroenteritis, 29 con neumonía, 19 con anemia hemolítica hereditaria, 12 niños distróficos y un grupo misceláneo. Encuentran que en niños normales de 32 días a 10 años los valores de hierro fueron de 50 a 90 microgramos por 100. En anemia ferropriva y anemia macrocítica hipocrómica fue inferior a 50,6 microgramos por 100. En la anemia hemolítica el 83.33% mostraron cifras elevadas comparadas con las de anemia ferropriva y las cantidades variaban entre 60 y 155 microgramos por 100.

Asimismo concluyen que la diferencia de hierro sérico del niño del medio hospitalaria está grandemente condicionada por la incidencia de infecciones. En el grupo misceláneo (hematuria, diarreas sanguinolentas, parasitismo, hipotiroidismo) las cifras fueron bajas y lo contrario en raquitismo, nefrosis lipídica e hipertiroidismo, los cuales eran normales, así como en el 41.7% de los niños distróficos con terapia adecuada de hierro. Consideran asimismo que estos métodos de determinación son de gran utilidad en Pediatría. 96 referencias.

Gastroenteritis: Experiencia durante el año 1966 en una sala del Hospital "Angel A. Aballí".—M. Pérez Stable, R. Marante, I. M. Falcón y M. Gómez Riera (Hospital "Angel A. Aballí", Calzada de Bejucal, s/n. Habana-Cuba). *Rev. Cubana Ped.* 39: 339-362, 1967.

Se revisan 565 casos de niños ingresados en la sala de gastroenteritis del Hospital "Angel A. Aballí", encontrando un ingreso vivo de 517 casos (91%) y una mortalidad bruta del 1.5% y neta de 1.0%. Se pudo determinar etiología bacteriana específica en el 6.1% y en un 21.5% *Amoebas histolíticas*.

Se halló un 2.5% de deshidratación hipertónica y un 87% de anemias ferroprivas. Se hacen consideraciones sobre estos resultados y se discuten en relación al problema de la mortalidad por 100.000 habitantes en relación con años anteriores. 81 referencias.

CHILE

Determinación espectrográfica de

estroncio, molibdeno y vanadio en harinas de pescado y de huesos. — A. Leng, U. Sánchez, J. Crawen, R. Contreras y R. Vásquez (Departamento de Investigaciones Odontológicas y Cátedra de Química, Escuela Dental Universidad de Chile, Instituto de Investigaciones y Ensayo de Montevideo (IDIEEM), Universidad de Chile). *Nutr. Bromatol. Toxicol.* 6: 34-35, 1967.

Se realizó la determinación espectrográfica de estroncio, molibdeno y vanadio en cenizas de harina de merluza (*Merluccius gavi*) y huesos. El estroncio aparece en las seis muestras estudiadas, en tanto que el vanadio sólo en tres y el molibdeno en una. Se da también la intensidad relativa de las líneas espectrales, lo que, dados los límites de detección, permite ubicar los resultados obtenidos dentro de rangos amplios de concentración. 6 referencias.

M. A. Tagle

Contenido de ácido cianhídrico en porotos (*Phaseolus vulgaris*) crudos y precocidos de las variedades de mayor consumo en Chile. E. Jacob (Industrias Productos Alimenticios S. A., IPAL, Santa Elena 1970, Santiago. *Nutr. Bromatol. Toxicol.* 6: 75-77, 1967.

Se investigó el contenido de ácido cianhídrico en porotos (*Phaseolus vulgaris*) crudos y se pudo comprobar que las variedades de mayor consumo en Chile: cristal, tórtola, coscorrón y burro, contienen entre 47.0 y 86.1 mg de ácido cianhídrico por kg (humedad 12%). Después de sometidos a cocción industrial contienen 30.0 mg/kg, cifra suficiente para causar molestias digestivas, en tanto que si se les cocina por el método casero tradicional, el ácido cianhídrico es eliminado casi en su totalidad; pero el procedimiento casero no sirve para la elaboración industrial de sopas y cremas de porotos porque se destruye el grano de almidón y se pierde por ello la propiedad de emulsionar. 5 referencias.

M. A. Tagle

Inhibidor sérico de la DNasa I en ratas preñadas alimentadas con dietas de caseína con 4 y 12% de calorías proteicas netas. Comunicación preliminar.—A. Rex, E. Colombara¹ y M. A. Tagle^{1,2} (1. Cátedra de Bioquímica, Escuela de Agronomía, Universidad de Chile; 2. Laboratorio de Nutrición, Cátedra de Alimentación, Escuela de Salubridad, Universidad de Chile). *Nutr. Bromatol. Toxicol.* 6: 71-74, 1967.

Se estudió el inhibidor sérico de la DNasa I en ratas con 20 días de preñez, alimentadas durante este período con dieta de caseína al 4 y 12% de Calorías Proteicas Netas (CPN%) y en controles, no preñadas alimentadas con las mismas dietas.

No hubo diferencia entre los niveles séricos encontrados en ratas preñadas alimentadas con dieta al 4% y las alimentadas con dieta al 12%; lo mismo se observó en los controles.

Los niveles de las ratas preñadas fueron significativamente más bajos que los de los controles, independientemente de la dieta consumida. 11 referencias.

M. A. Tagle

Composición química y digestibilidad de los nutrientes de algunos productos usados en nutrición animal en Chile. — P. Hirsch-Reinshagen y F. Guzmán U. (Departamento de Ganadería, Facultad de Agronomía, Universidad Católica de Chile). *Nutr. Bromatol. Toxicol.* 6: 123-128, 1967.

Se estudió la composición química y la digestibilidad de los nutrientes de diversos forrajes, granos y subproductos de industrias, utilizados comúnmente en la alimentación de cerdos, aves y rumiantes. Los valores obtenidos se recopilaron en dos tablas, donde se expresa el contenido de nutrientes, coeficientes de digestibilidad, proteína digestible, elementos nutritivos digestibles totales en los alimentos para cerdos y, además, valores de almidón en los alimentos pa-

ra rumiantes. Se hacen resaltar las diferencias y también las similitudes entre las cifras obtenidas y la de tablas extranjeras, como también la importancia que ello reviste para la nutrición animal del país. 12 referencias.

M. A. Tagle

Torta de maravilla (*Heliantus annuus*); composición química, calidad biológica de la proteína y ensayo de toxicidad en ratas.—D. Ballester¹, N. Pak¹, E. Yáñez¹, A. Reid², E. Trabucco³, I. Pennacchiotti⁴, L. Masson⁴, M. Mella⁴, J. Vinagre⁴, D. Cerda⁴, H. Schmidt-Hebbel⁴ y G. Donoso¹ (1. Centro de Investigaciones de la Nutrición, Cátedra de Alimentación, Escuela de Salubridad, Universidad de Chile; 2. Departamento de Anatomía Patológica, Hospital Juan de Dios; 3. Laboratorio de Investigaciones Pediátricas, Hospital Arrián; 4. Cátedra de Bromatología, Escuela de Química y Farmacia, Universidad de Chile, Santiago). *Nutr. Bromatol. Toxicol.* 6: 63-70, 1967.

Se determinó la composición química, calidad biológica y digestibilidad verdadera de la proteína en diversas muestras de tortas de maravilla de tres industrias de aceite de Santiago. Se encontró un alto contenido de proteínas, como asimismo de calcio, fósforo, hierro, tiamina, riboflavina y niacina. La Utilización Proteica Neta varió de 43.4 a 56.1 y la digestibilidad verdadera mostró un rango de 70.6 a 79.4. La suplementación de la proteína de torta de maravilla con diferentes aminoácidos reveló que su utilización está limitada por lisina. Sin embargo, la determinación de aminoácidos por métodos microbiológicos señala al triptofano como primer limitante.

Se investigó la toxicidad de la torta de maravilla al 20% de las calorías proteicas en ratas de ambos sexos, durante seis meses, utilizando como grupo control ratas alimentadas con dieta de leche-caseína a igual concentración proteica. El estudio histológico de los diferentes órganos y tejidos estudiados no presentó diferencias entre el grupo con-

trol y el grupo alimentado con torta de maravilla. 25 referencias.

M. A. Tagle

Alteraciones en la composición de hidrolizados de harina de anchoveta (*Engraulis ringens*) sobre-calentada.—P. Silva y E. Contreras (Cátedra de Bromatología, Escuela de Química y Farmacia, Universidad de Chile e Instituto de Fomento Pesquero, Santiago de Chile). *Nutr. Bromatol. Toxicol.* 6: 55-62, 1967.

Se estudió el daño que experimenta la harina desgrasada de anchoveta (*Engraulis ringens*) al calentarla durante 1.3 y 6 horas a 100°C. En dos muestras calentadas por seis horas se encontró que la digestibilidad in vitro disminuyó en 10.3 y 17.5%, respectivamente. En los hidrolizados pepsínicos se constató la presencia de un grupo de proteínas que precipitan a pH 4.5; en las muestras calentadas la cantidad de material precipitado a este pH disminuyó.

El fraccionamiento de los hidrolizados en Sephadex G-100 mostró un grupo de proteínas con peso molecular entre 3.600 y 5.000, y otro con peso superior a 100.000. En las muestras calentadas se evidenció una disminución en el pico de las macromoléculas, que incidió en un aumento no proporcional en el de las sustancias de bajo peso molecular. 9 referencias.

M. A. Tagle

ECUADOR

Pruebas bacteriológicas para el laboratorio de control en plantas de productos lácteos.—F. Contreras Amores (Centro de Química y Farmacia (Ecuador), 73-91, 1968.

Se hace una revisión de las técnicas utilizadas en el control bacteriológico en plantas de productos lácteos. 7 referencias.

MEXICO

Características metabólicas del ejercicio físico.—F. Dies (Departamento de Fisiología Clínica, Ins-

tituto Nacional de la Nutrición, México, D. F.). *Rev. de Investigación Clínica*, México, 20: 67-90, 1968.

Se hace una revisión sobre las características metabólicas del ejercicio físico y se comentan brevemente los aspectos generales de la adaptación funcional de diversos aparatos orgánicos al trabajo físico intenso. 52 referencias.

Contribuciones del Instituto Nacional de la Nutrición a la medicina mexicana.—S. Zubirán (Instituto Nacional de Nutrición, México). *Gac. Med. México*, 98: 131-138, 1968.

Se hace una reseña de la labor del Instituto Nacional de la Nutrición desde su fundación y realizada a través de sus departamentos.

PERU

Educación para la salud y educación en nutrición en el campo de la Salud Pública.—C. D. de Thays. *Boletín de la Sociedad Química del Perú*, 33: 183-188, 1967.

Se plantea el problema de la educación en nutrición en la salud pública basado en que el Programa Nacional de Educación ha dado poca atención directa al problema de la nutrición y concluye en la creencia de una mayor atención y que el personal de salud, incluyendo un nutricionalista, deberían revisar sus métodos de trabajo en el acercamiento educativo del problema.

Nutrición en la educación médica.

M. Eisler. *Boletín de la Sociedad Química del Perú*, 33: 189-194, 1967.

Se enfoca la poca atención a la enseñanza de la nutrición en las escuelas médicas tanto de EUA como Latinoamérica. El autor establece las responsabilidades médicas en el campo de la nutrición, los niveles de adiestramiento y señala la coordinación de la enseñanza

y la nutrición en la educación médica continua. 16 referencias.

PUERTO RICO

Conservación de alimentos por irradiación.—J. Cuevas Ruiz (División de Ciencias Biológicas y Agrícolas, Centro Nuclear de Puerto Rico, Mayagüez, P. R.). *Rev. de Química y Farmacia (Ecuador)*, 14: 30-35, 1968.

Se hace una revisión del problema y de la labor realizada en Puerto Rico a tal fin.

VENEZUELA

Prevalencia del bocio endémico y cretinismo en Venezuela de 1946 a 1966. Su prevención por la yodación de la sal.—Fermín Vélez Boza. Cuaderno Azul N° 27. Instituto Nacional de Nutrición. Caracas, Venezuela. Distribución gratuita bajo pedido.

Se presenta un análisis de la importancia del Bocio Endémico y Cretinismo en Venezuela y de los primeros estudios clínicos y encuestas sanitarias realizadas. El problema es enfocado especialmente desde el punto de vista sanitario y se estudian en particular las encuestas de prevalencia efectuadas desde el año 1946 hasta 1966.

Se hace un resumen de los resultados encontrados en la encuesta nacional de Bocio efectuada en escolares en el año 1966, estudio realizado conjuntamente por el I.N.N. y los servicios locales de Salud del Ministerio de Sanidad y Asistencia Social, y se presentan las conclusiones de dicha encuesta.

Se presentan los hechos fundamentales acerca de los requerimientos del yodo y de los métodos empleados en la prevención del bocio mediante la yodación de la sal.

Se señalan las etapas realizadas en el programa de prevención del Bocio en el país, tales como la legislación y reglamentación basadas en las características de la endemia y las normas de aplicación del programa.

Finalmente se presenta la Bibliografía Venezolana del Bocio Endémico, ordenada cronológicamente. 136 referencias.

Autor