

LIBROS NUEVOS

Intoxicaciones por alimentos. Su incidencia en la higiene y la tecnología de los alimentos.—Hermann Schmidt-Hebbel. 76 páginas. Escuela Lito-Tipográfica Salesiana "La Gratitude Nacional", Santiago, Chile. U.S. \$ 3.00.

Nuevamente tenemos la satisfacción de comentar en estas páginas otro aporte del Dr. Schmidt-Hebbel a la bibliografía científica latinoamericana, de gran utilidad e interés práctico. La presente obra estudia los aspectos relacionados con el tema de una posible intoxicación por los alimentos y bebidas, destacando la fase histórica desde los factores disgenésicos que provocaron la decadencia intelectual de la antigua Roma hasta la época actual de las micotoxinas.

Comprende los siguientes capítulos: Aspectos históricos sobre Intoxicaciones por alimentos. Diagnóstico. Pseudo-Intoxicaciones e Intolerancias alimentarias. Toxicidad de componentes naturales de Alimentos. Intoxicaciones alimentarias por sustancias químicas. Fungitoxicosis (por Hongos). Intoxicaciones por Hortalizas, Leguminosas, Lípidos. Tirotoxicosis (por Quesos). Ictiotoxicosis (por Pescados). Creatoxicosis (por Carnes). Intoxicaciones alimentarias por microorganismos. Intoxicación estafilocócica. Botulismo. Salmonelosis. Infección por Streptococcus Grupo D. Intoxicaciones no específicas por microorganismos. Acción de Radiaciones Ionizantes sobre los alimentos. 74 referencias.

J. F. Chávez

Dietetic Foods.—A. E. Bender. 286 páginas. Chemical Publishing Co., Inc. 212 Fifth Ave. New York, N. Y. 10010. 1968. U.S. \$ 13.50.

Con abundancia de explicaciones y comentarios, este volumen constituye una distinguida contribución a la literatura sobre alimentación y nutrición. El autor dedica especial aten-

ción a los temas de alimentos dietéticos, alimentos para infantes, fórmulas de alto valor proteico, alimentos bajos en calorías y requerimientos, en adición a la variada información, referida a los aspectos clásicos de estas disciplinas. En los capítulos sobre Elementos Minerales y Vitaminas de Interés Médico, se hace referencia al selenio exclusivamente sobre la base de su propiedad antioxidante y de su valor como integrante del Factor 3 en la prevención de la necrosis hepática en la rata y de la diátesis exudativa en pollos, sin mencionar los aspectos vinculados con su toxicidad, tanto en alimentos de consumo humano como animal. Hubiera sido de interés la incorporación de algunos comentarios sobre el peligro potencial que para la salud pública podría representar el contenido variable de selenio en los alimentos.

J. F. Chávez

Protein Food Supplements. Food Processing Review No. 3.—R. Noyes. Noyes Development Corporation, Park Ridge, New Jersey 07656. 1969. 412 páginas. U.S. \$ 35.00.

Esta obra comprende una descripción de 126 procesos patentados, destinados a la elaboración de materiales proteicos. Por constituir una revisión técnico-comercial de estos métodos, basada en la literatura sobre las patentes, posee la doble finalidad de suministrar información técnica detallada y de representar una guía de las patentes norteamericanas referidas a los mencionados procesos. La obra posee numerosas ilustraciones y su contenido se halla distribuido de la siguiente manera: Fermentación de hidrocarburos. Proteínas de pescado. Proteínas de la soya. Proteínas de semillas de algodón. Otras oleaginosas. Proteínas de la leche. Alimentos texturizados. Alimentos misceláneos. Índice.

J. F. Chávez

Animales de Laboratorio.—I. Guía para instalaciones y cuidado de animales de laboratorio. II. Guía para el envío de pequeños animales de laboratorio. Publicación Científica No. 158. 81 páginas. Organización Mundial de la Salud. 525 Twenty Third St. N. W. Washington, D. C. 20037. U.S.A. 1968. \$ 1.50.

Esta publicación compila las versiones en español de *Guide for laboratory Animal Facilities and Care*, 1965. Publicación

del Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos de América y de *Laboratory Animals. I. Guide for Shipments of Small Laboratory Animals*, 1961. Publicación 846 de la Academia Nacional de Ciencias, en sus secciones I y II, respectivamente. La estrecha vinculación que tienen entre sí y la utilidad práctica de tener en un solo volumen esta valiosa información, confieren singular interés a la presente obra. Es de destacar el Apéndice 4, destinado a "Bibliografía seleccionada sobre cuidado y manejo de animales de laboratorio", la cual está integrada por 10 secciones especializadas, con un total de 137 referencias.

J. F. Chávez