

LIBROS NUEVOS

World Review of Nutrition and Dietetics.—Vol. 9. Editor, Geogrey H. Bourne, Editorial S. Karger, Basilea, \$18.00.

Este volumen, el noveno de una serie anual, reúne 11 artículos que cubren un campo muy amplio de la nutrología, como se puede concluir de los títulos de los artículos que comprenden dicho volumen y que se citan a continuación: World Hunger: Past, Present, Prospective "That there should be great famine", J. J. Spengler; Nutritional Patterns Among Seven Rural Communities in Israel, 1963, S. Bavly; Food Habits as a Practical Nutrition Problem, F. Le Gros Clark; The Nutrition and Feeding of Infants and Preschool Children in the Developing Countries, M. Swaminathan; Vitamin Status in Metabolic Upsets, H. Baker; Some Chemical and Sensory Aspects of Flavor Research, E. L. Wick; Processing and Other Stress Effects on the Nutritive Value of Lipids, L. R. Dugan; Buffalo Milk: its Nutritive Value and Use in the Production of Infant Foods, M. Swaminathan; Cassava as Food in Nigeria, O. L. Oke; Ruminant and its Significance, J. G. Gordon; Nutrition of the Young Chick, M. L. Scott.

Como se desprende de estos títulos, el campo cubierto por el volumen incluye tanto tópicos muy generales como otros bastante especializados. El valor de este volumen, como el de los anteriores, está en la presentación de un número de artículos elaborados por escogidas autoridades en sus respectivas materias y que cubren los temas tratados, aunque de ninguna manera en forma exhaustiva, de un modo inteligente y global.

En el campo de la nutrición más que en la mayoría de las especialidades científicas, la literatura se encuentra muy dispersa inclusive en numerosas revistas locales de poca circulación fuera de su país de origen. Por esta razón es muy útil la publicación de textos como el presente, el cual será de con-

siderable valor como obra de reeferencia para personas que trabajen en uno de los temas tratados y para escuelas de dietética y de tecnología de alimentos por su presentación de condiciones locales y de aspectos diversos de alimentos de importancia en algunas regiones tropicales y poco estudiados en los países de mayor producción científica.

W. G. Jaffé

Bioquímica.—Hermann Niemeyer. 360 páginas. Buenos Aires, Argentina. Edit. Inter-Médica, 1968.

Por segunda vez durante esta década enriquece la bibliografía científica latinoamericana el Dr. Hermann Niemeyer, Profesor del Instituto de Química Fisiológica y Patológica de la Facultad de Medicina de la Universidad de Chile, con una obra que viene a ser una nueva edición refundida y modernizada de su ya muy conocida y bien recibida *Bioquímica General*, publicada en 1962.

Consta esta obra de 17 capítulos. En el primero se hace un recuento breve pero preciso de los temas que el autor considera constituyen el meollo de la Bioquímica moderna. También apunta las limitaciones que se ha impuesto con el fin de poder ofrecer a la clase estudiantil un texto que le proporcione los conocimientos básicos de la disciplina a un nivel intermedio separando lo fundamental de lo menos importante. Los otros 16 capítulos tratan los siguientes temas: 2. Estructura química de la materia viva; 3. Hidratos de Carbono; 4. Lípidos; 5. Proteínas; 6. Acidos nucleicos; 7. Porfirina y Porfirino-Proteínas; 8. Enzimas; 9. Utilización de la Energía por los Organismos Vivos; 10. Metabolismo de los Hidratos de Carbono; 11. Metabolismo de los Lípidos; 12. Metabolismo de las Proteínas; 13. Metabolismo de los Acidos Nucleicos; 14. Metabolismo de la Hemoglobina; 15. Biosíntesis de las Proteínas; 16. Vitaminas; 17. Hormonas.

Aunque escrita por un solo autor, se basa esta obra en la experiencia docente recogida en el transcurso de muchos años por los miembros del equipo a que éste pertenece. Por tal razón, resulta la misma muy didáctica, relativamente resumida y a la vez moderna. El enfoque continúa siendo general, ilustrando con cierto detalle sólo lo que parece tener un carácter

de mayor universalidad y evitando entrar de lleno en lo que pudiera considerarse aplicación a otras disciplinas especiales.

Cada uno de los capítulos tiene al final del libro una sección de referencias bibliográficas cuidadosamente seleccionadas. Contiene esta obra 168 figuras y 47 tablas y también gran número de fórmulas estructurales que contribuyen a hacer más claras e interesantes las explicaciones. Está bien impresa y tiene un índice analítico que facilita su uso por el estudiante.

El autor ha tenido gran acierto al condensar y a la vez explicar con claridad los complejos conceptos de la Bioquímica. Por las razones aducidas es un libro altamente recomendable para el fin didáctico que persigue, además de que, como apunta el Profesor Julio Cabello al prologarlo, "tiene forma, movimiento y vida".

C. F. Asenjo

Single Cell Protein.—Editado por Richard I. Mateles y Steven R. Tannenbaum. The M.I.T. Press. Massachusetts Institute of Technology. Cambridge, Massachusetts, and London, England, 1968.

El uso de las proteínas monocelulares (P.M.C.), derivados de organismos unicelulares tales como las bacterias, levaduras, algas y hongos, constituye un recurso promisor en el panorama de posibles soluciones conducentes a atenuar el problema de la malnutrición proteica, tenebroso fantasma del mundo actual. El volumen que hoy comentamos recoge en sus páginas las contribuciones de distinguidos científicos, presentadas durante una conferencia efectuada en octubre de 1967 en el Instituto Tecnológico de Massachusetts, sobre los aspectos nutricionales, tecnológicos, económicos, sociológicos y políticos relacionados con el empleo de las P.M.C. en alimentación humana.

El contenido se halla distribuido en la forma siguiente: Parte I. Introducción. Parte II. La crisis mundial de alimentación y nutrición. Parte III. El estado actual de las proteínas monocelulares. Parte IV. Producción de las proteínas monocelulares. Parte V. Uso de nuevas fuentes de proteínas. Parte VI. Consideraciones económicas y sociales. Parte VII. Epílogo.

J. F. Chávez

Desnutrición en el niño.—R. Ramos Galván, C. Mariscal A., A. Viniestra C. y B. Pérez O. Hospital Infantil de México. Dr. Márquez No. 162. México 7, D. F. 610 págs. U.S. \$20.00.

Esta obra resume la experiencia de 30 años de trabajo y está redactada conforme al siguiente programa:

- Prefacio.
- I. Definición.
- II. Factores que determinan el estado de nutrición.
- III. Etiología a nivel individual.
- IV. Patogenia.
- V. Patología.
 - 1. Consideraciones generales.
 - 2. Dilución.
 - 3. Modificaciones de la función.
 - 4. Atrofia.
 - 5. Endocrinología y desnutrición.
 - 7. Nefrología y desnutrición.
- VI. Signos clínicos de la desnutrición.
 - 1. Consideraciones generales.
 - 2. Signos universales.
 - Crecimiento y desarrollo físico.
 - 3. Signos circunstanciales.
 - Aspectos generales.
 - Edema.
 - Esqueleto.
 - Carencia de hierro.
 - Otras formas de anemia.
 - Púrpura.
 - Carencia de Tiamina.
 - Carencia de Vitamina A.
 - 4. Signos agregados.
 - Infecciones.
 - Desequilibrio electrolítico agudo.
 - Desarrollo intelectual.
 - Distorsión emocional.
- VII. Cuadros clínicos de la desnutrición.
- VIII. Diagnóstico.
 - 1. Consideraciones generales.
 - 2. Somatometría.
 - 3. Interrogatorio de la alimentación.

4. Las actitudes.
 5. Otros aspectos del pronóstico.
- IX. Pronóstico.
1. De la vida.
 2. De la función.
 3. Otros aspectos del pronóstico.
- X. Tratamiento.
1. Consideraciones generales.
 2. Desequilibrio electrolítico.
 3. Infección.
 4. De la desnutrición propiamente dicha.
- XI. Recuperación.
- XII. Prevención.
- Apéndice (Tablas somatométricas).

Sus páginas cuentan además con la colaboración de médicos e investigadores tan distinguidos como Kurt Ambrosius Diener, César Chavarría, Samuel Dorantes M., Gustavo Gordillo, Jesús Kumate, Enrique Rodríguez D., Luis Torregrosa F., Eugenio Toussaint y Jorge Velasco Alzaga.

Autores