

# BIBLIOGRAFIA LATINOAMERICANA

---

## ARGENTINA

**Microbiología de alimentos (V).**  
**Salmonelas en carne y ganglios linfáticos de equinos recién sacrificados. Bacteriología de agua y líquidos residuales.**—J. J. Monteverde, D. H. Simeone, N. Morán, C. A. Hermida y M. M. Colombino. (Cátedra de Microbiología, Facultad de Agronomía y Veterinaria, Univers. de Buenos Aires.) *Rev. Fac. Agr. Vet. de Buenos Aires*, 17, 57-67, 1969.

En el 47% de los equinos se demostró la presencia de salmonelas, 32% en ganglios linfáticos, 21% en músculo diafragma, 15% en maseter y 72% en cutáneo. Se identificaron 10 tipos de salmonelas, predominando *S. anatum*.

De 5 establecimientos se analizaron 44 muestras de agua, de las cuales 20 resultaron deficientes y 10 líquidos residuales, de los que 3 revelaron estar contaminados con salmonelas. Los hallazgos son discutidos en su relación con la salud pública. 17 referencias.

**La digestión de alimentos vegetales mediante enzimas celulolíticas.**—L. A. Gómez (Depto. de Microbiología, Facultad de Farmacia y Bioquímica, Univ. de Buenos Aires). *Rev. Farmac.*, 112, 227-230, 1969.

Se estudió la acción de enzimas celulolíticas sobre legumbres comunes de la dieta humana. Los resultados obtenidos demuestran la eficacia de los complejos celulolíticos completos como agentes disgregantes de la celulosa natural; la liberación de nutrientes es prácticamente nula, con excepción de las proteínas extracelulares. 8 referencias.

## BRASIL

**Niveles séricos de vitamina A y de caroteno en diferentes grupos etarios.**—M. Batista Filho y S. M. Ferreira Gomes (Instituto de Nutrición, Universidad Federal de Pernambuco). *O Hospital*, 76, 489-494, 1969.

Se determinó la vitamina A y el caroteno en 430 muestras obtenidas en una encuesta nutricional efectuada en dos comunidades del área de Mata, Noreste del Brasil. Se compara el contenido promedio de la vitamina A y del caroteno en los diversos grupos de edad. Estos valores eran menores en la población joven, especialmente en los niños menores de 5 años. 6 referencias.

## ECUADOR

**Estudio bromatológico de harinas de trigo nacionales.**—A. Moral (Depto. de Bioquímica, Facultad de Química y Farmacia, Univ. Central del Ecuador). *Rev. Fac. Química. Farm.*, 16, 93-121, 1969.

Se presenta la composición bromatológica de las harinas de trigo ecuatorianas y se comparan estos resultados con los que consigna el Código Latinoamericano de Alimentos. Se comenta y analiza la calidad de las harinas que producen los molinos ecuatorianos, tanto en su aspecto físico como en su composición química y aptitud para la panificación. 7 referencias.

**Estudio químico y bromatológico de sopas secas y concentradas.**  
C. Vallejo (Depto. de Bioquímica, Facultad de Quím. y Farm., Univ. Central del Ecuador). *Rev.*

Fac. Quím. Farm., 16, 137-153, 1969.

Del estudio realizado se infiere que las sopas secas y concentradas constituyen, de una manera general, un alimento muy importante, caracterizado por su alto valor nutritivo, sabor agradable, fácil asimilación y el completo aprovechamiento del nitrógeno y la grasa. Se presenta la composición bromatológica de tres marcas de sopas de gran demanda en el país. 30 referencias.

## MEXICO

Los hábitos de alimentación en una región fronteriza. Agua Prieta y Esqueda Sonora. — P. Arroyo, A. Chávez, E. Perusquia y M. C. Perusquia. Nut.: S. E. Pérez Gil, S. E. Quiroz, M. Hernández y H. Madrigal. Econom. J. Ramírez. Estad. D. Díaz, L. J. Fajardo y G. Reyes (División de Nutrición, Instituto Nacional de la Nutrición). Publicación L-15. 71 págs. México, 1969.

Por diferentes métodos se estudiaron 372 familias de diferente nivel socio-económico de dos poblaciones fronterizas, Agua Prieta y Esqueda, del Estado de Sonora.

La mortalidad de los menores de un año es superior a 100 por mil nacidos vivos; en cambio, la preescolar es baja, de 6.0 en Agua Prieta y de 3.7 en Esqueda por mil niños de la edad.

La alimentación es en general monótona y escasa en frutas y verduras, con grandes diferencias entre los distintos estratos sociales.

El nivel bajo urbano y el rural consumen una dieta escasa en cantidad de sólo 2.100 calorías y 59.3 g de proteínas en el primero y 1.730 y 57.6, respectivamente, en el segundo. La calidad proteica es baja, pues la metionina es el aminoácido limitante a un nivel que llega a ser de 60% del standard de la FAO en el medio rural. Asimismo, por el bajo consumo de leche, huevos, verduras y frutas, estos estratos sociales, no cumplen las recomendaciones de vitaminas A, C y riboflavina.

Se definió un primer nivel alimentario que sólo consume tortillas de trigo y frijoles, que por estratos sociales abarca a un 4.1% del nivel bajo urbano y a un 26.0% del nivel rural. Un segundo nivel que además de lo anterior consume carne y huevos, un tercero que también agrega leche, un cuarto que completa su dieta con pan o sopas, un quinto que utiliza asimismo verduras, un sexto que agrega frutas y por último el nivel con una dieta completa, que incluye postres y pasteles y que sólo abarca a 12.9% de los niveles medio y alto, al 4.9% del nivel bajo urbano y al 0.8% del rural.

Es de importancia señalar que la carne y la leche tienen un lugar destacado, pues son incluidas en el segundo y tercer lugar de la escala, lo que se considera valioso desde el punto de vista de la nutrición.

## PERU

Captación in vitro de la triyodotironina marcada con I-131 por resina de intercambio iónico como prueba de función tiroidea. A. Pajuelo E. (Depto. de Medicina de la Facultad de Medicina de la Univ. Nacional Mayor de San Marcos). Anal. de la Fac. de Med., 51 (1-2), 32-40, 1968.

Se ha efectuado la prueba de captación de la triyodotironina marcada con I-131 por resina de intercambio iónico en 44 pacientes portadores de afecciones tiroideas y 11 mujeres gestantes.

De los 44 pacientes, 20 fueron tirotóxicos, 10 hipotiroideos, 8 con bocio difuso no tóxico y 6 con otras afecciones tiroideas sin trastorno funcional evidente.

Se ha hallado un promedio de 48.9% de captación por la resina para los hipertiroides, 23.21% para los hipotiroideos y 23.3% para los gestantes, lo que da una diferencia significativa con los normales, que presentaron un promedio de 32%, según un trabajo previo.

No hubo diferencia significativa entre los normales y los otros dos grupos sin alteración funcional.

Los resultados concuerdan con los hallados en otros países por otros investigadores.

**Autores**

**Valores de hemoglobina en relación con la altura sobre el nivel del mar.**—G. Cosío, A. Yataco (Instituto de Salud Ocupacional y División de Sanidad Ambiental). *Rev. Salud Ocupacional* (Lima), 13, 5-17, 1968.

En los mineros peruanos existe una tendencia de tipo parabólico entre los valores de hemoglobina y la altura sobre el nivel del mar. Para esta relación se ha derivado su correspondiente fórmula matemática.

En las minas a nivel del mar existe una alta incidencia de trabajadores con anemia; a medida que aumenta la altura, esta incidencia disminuye. El porcentaje de estos casos es mínimo a una altura de 3.450 m.s.n.m.

De acuerdo con la tendencia general de la curva, los casos de eritremia comienzan a presentarse a partir de los 3.750 m. Hasta una altura de 4.400 m. el porcentaje de estos casos es mínimo y a partir de esta altura estos casos de eritremia aumentan en forma progresiva.

Existe una altura máxima para el trabajo minero en condiciones fisiológicas adecuadas; esta altura corresponde aproximadamente a 4.400 m. Por encima de dicha altitud, el trabajo minero se realiza bajo un severo "Stress Hipóxico", por lo cual se deben tomar medidas muy especiales a fin de proteger la salud de los trabajadores y conseguir una mayor eficiencia en el trabajo.

**Autores**

## PUERTO RICO

**Nutrition survey of five rural Puerto Rican communities.**—N. A. Fernández, J. C. Burgos, C. F. Asenjo, I. Rosa Rosa (Departamento de Bioquímica y Nutrición, Escuela de Medicina, Universidad de Puerto Rico y División de Nutrición, Dept. de Salud Pública, San Juan, Puerto Rico). *Bol. Asoc. Méd., P. R.*, 61, 42-52, 1969.

Cinco encuestas nutricionales fueron realizadas en comunidades rurales de Puerto Rico de 1963 a 1965. Se obtuvo

información dietética, clínica, bioquímica y coprológica.

Los alimentos preferidos fueron viandas, arroz, habichuelas, bacalao y café. La dieta fue deficiente en calorías, calcio, vitamina A, riboflavina y hierro. La ingesta de proteínas, tiamina y niacina fue satisfactoria. El consumo de ácido ascórbico fue adecuado con la excepción de infantes y mujeres de edad avanzada. La cantidad de grasa consumida fue baja, pero mayormente del tipo saturado.

La prevalencia de signos clínicos asociados con desnutrición fue muy baja. Medidas de talla y peso mostraron subnutrición moderada además de retraso en el crecimiento de niños y adolescentes.

Se observaron niveles bajos de hemoglobina particularmente en infantes, niños pre-escolares y mujeres embarazadas y lactantes. El 7 por ciento de los sujetos examinados mostró hipocromía marcada. Se encontraron concentraciones sanguíneas bajas de vitamina A, caroteno y proteínas totales en todos los grupos de edad. Los valores plasmáticos de vitamina C fueron adecuados.

La excreción urinaria de tiamina fue adecuada. Excreciones bajas de riboflavina y N-metilnicotinamida fueron frecuentes.

La infestación intestinal con *Trichuris* y *Uncinaria* fue alta.

Se hacen varios comentarios y recomendaciones prácticas en relación a los problemas nutricionales observados y cómo resolverlos. 17 referencias.

**Autores**

## VENEZUELA

**Food iron absorption. A comparison of vegetable and animal foods.**—M. Layrisse, J. D. Cook, C. Martínez, M. Roche, I. N. Kuhn, R. B. Walker and C. A. Finch (Instituto Venezolano de Investigaciones Científicas, IVIC, Caracas; Dept. de Medicina, Loma Linda University, Loma Linda, California, y Deptos. de Medicina y Botánica, University of Washington, Seattle, Washington, U.S.A.). *Blood*, 33, 430-443 1969.

Se compara la absorción del hierro proveniente de maíz, trigo, frijoles, espinaca, lechuga, soya, pescado, carne de res y hemoglobina en 131 individuos. En cada caso se determinó tanto el porcentaje de absorción proveniente de uno de estos alimentos y la del ascorbato ferroso como referencia.

La absorción fue de 1.7 - 7.9% con los alimentos vegetales, y de 15.6 - 20.3 con soya, pescado, carne y hemoglobina. Al relacionar los valores con los de la absorción de ascorbato ferroso era posible estimar la absorción del hierro de los alimentos en los diferentes estados de deficiencia de este elemento. 17 referencias.

W. G. J.

**Effect of interaction of various foods on iron absorption.**—M. Layrisse, C. Martínez-Torres y M. Roche (Instituto Venezolano de Investigaciones Científicas, IVIC, Apartado 1827, Caracas, Venezuela). *The Amer. J. Clin. Nut.*, 21, 1175-1183, 1968.

Se compara la absorción de hierro proveniente de alimentos de origen animal (músculo de pescado y de ternera) y de alimentos de origen vegetal (maíz y caraotas negras) con la absorción de otras comidas en donde el alimento animal y el vegetal estaban combinados. La absorción de hierro de la carne de ternera combinada con maíz o con caraotas negras fue menor que la observada cuando la ternera se administró sola. La disminución fue menos marcada cuando se administró

con caraotas negras. Aparentemente el maíz no inhibe la absorción de hierro del pescado.

El hierro del maíz o de las caraotas negras es mejor absorbido cuando se combinan estos productos con alimentos de origen animal. Fue tres veces mayor en dos experimentos. Los aminoácidos presentes en 100 gramos de músculo de pescado aumentan aproximadamente tres veces la absorción de hierro de las caraotas negras. Esta información preliminar parece indicar que la interacción de alimentos de origen animal con los de origen vegetal durante la digestión, puede cambiar el patrón de absorción de hierro de estos alimentos. Se sugiere igualmente que una cierta proporción de alimentos animales debe ser incluida en la dieta con objeto de aumentar la absorción de hierro de los alimentos de origen vegetal. 23 referencias.

**Valores hematológicos y electrolíticos fundamentales en perros normales.**—A. Mota Salazar y L. Vecchione (Instituto de Cirugía Experimental, U.C.V.), *Bol. Soc. Venez. de Cirugía*, 23, 815-821, 1969.

Se registran valores hemáticos obtenidos en el estudio de 28 perros mestizos, señalándose las técnicas usadas en la investigación. Los valores se comparan con cifras dadas por investigadores norteamericanos. Se señala la conveniencia de estudiar otros valores para establecer cifras standard en perros de nuestro medio.