

LIBROS NUEVOS

Man and his foods: studies in the ethnobotany of nutrition. Contemporary, primitive and prehistoric non-european diets.—

C. Earle Smith, Editor. The University of Alabama Press, Alabama 35486, USA, 131 p. 1973, \$ 6.50.

Este pequeño volumen recoge 6 trabajos presentados ante el 11º Congreso Internacional de Botánica, reunido en 1969. Como el Editor expone en la introducción, la etnobotánica de la nutrición tiene y tendrá mayor importancia en vista de la tarea cada día más difícil de proveer alimento para un mundo sobrepoblado.

La primera contribución trata de la importancia de ciertos productos vegetales en la dieta de los esquimales, luego se presenta un estudio sobre la alimentación de los habitantes de 3 cuevas mexicanas desde 6500 años A. C. que fueron estudiados mediante el análisis de coprolitos, feces fosilizados por la extrema sequía de la región. En un estudio de la alimentación de los campesinos de 3 pueblos mexicanos contemporáneos se llega a la conclusión que la ingesta de adultos activos y normales en el grupo analizado es de solo unas 1500 cal/día. Un breve capítulo se dedica a la etnobotánica de los frijoles. De último se incluye un interesante relato sobre las plantas comestibles de Oceanía.

Los datos aportados, por su propia naturaleza, son más bien cualitativos que cuantitativos, aunque la ciencia de la nutrición es una disciplina inminentemente cuantitativa. Sin embargo, como dice uno de los autores, aunque los datos sean especulativos es de esperar que estimulen futuros esfuerzos en el campo.

W. G. J.

Ciencia y tecnología de los alimentos.—Hermann Schmidt-Hebbel.

Editorial Universitaria, San Francisco 454. Santiago, Chile, 1973, 267 pág.

El Dr. Schmidt Hebbel de renombre por sus numerosas obras sobre análisis, composición, toxicología y tecnología de

alimentos nos obsequia con esta obra integral sobre estos diferentes aspectos. El autor ha ordenado el contenido en tres partes principales, en la primera trata los componentes de los alimentos; en la segunda los alimentos protectores y en la tercera los alimentos energéticos. En otros capítulos se exponen conceptos sobre tecnología, aditivos y excitantes nerviosos y digestivos.

La bibliografía comprende 257 citas bibliográficas, muchas de las cuales de la literatura alemana. Se presentan muchos métodos analíticos y tablas de constantes físicos y químicos que dan un valor inminentemente práctico al libro. Será de indudable valor y utilidad para los estudiantes de tecnología de alimentos y bromatología y para todo técnico activo en dichos campos.

W. G. J.