

LIBROS NUEVOS

Fabricated Foods.—Edited by G. E. Inglett. The AVI Publishing Company, Inc., Westport Connecticut. 1975. 215 pags. \$ 21,00.

Este nuevo texto de la AVI constituye una excelente compilación de los últimos adelantos en el campo de los nuevos y sofisticados alimentos manufacturados por la moderna tecnología. En sus 16 Capítulos se dedica especial atención al desarrollo de nuevos alimentos a base de proteínas vegetales extrusionadas, hiladas y carbohidratos. Igualmente a los diversos factores que influyen la aceptabilidad y el mercadeo de tales novedosos productos sin dejar en segundo plano su aspecto nutricional. Las ilustraciones y tablas son nítidas y bien presentadas. Un libro altamente recomendable en el campo dinámico de los alimentos industrializados.

José Félix Chávez

Toxicity of Pure Foods.—E. M. Boyd. CRC Press, Inc. Cleveland, Ohio 44128. 1975. 260 pags. \$ 38,50.

El resultado de los estudios comentados en este libro, demuestra que existe una dosis o cantidad para cada alimento en estado puro, capaz de provocar síndromes de toxicidad, muchas veces letal, en animales de laboratorio. El contenido de este volumen está dividido en 6 secciones: Indicaciones de que alimentos puros pueden tener efectos tóxicos. Toxicidad de los carbohidratos. Toxicidad oral de grasas y aceites. Toxicidad oral de las proteínas. Toxicidad oral del agua y de las sales. Toxicidad de algunos acompañantes de los alimentos. Cada sección incluye abundantes Tablas y fotografías en blanco y negro y numerosa bibliografía. Un libro de interés en el campo de la toxicología de los alimentos.

José Félix Chávez

Laboratory Tests for the Assessment of Nutritional Status.—H. E. Sauberlich, J. H. Scala y R. P. Dowdy. CRC Press, Inc., Cleveland, Ohio 441228. 1974. 136 pags. \$ 9.95.

Esta útil monografía representa una revisión de la metodología empleada en la evaluación del estado nutricional, sus limitaciones y alcances. De igual manera, es criterio de los autores que su contenido sirva de estímulo para posteriores adelantos en las técnicas utilizadas y en la puesta al día de los diversos parámetros aplicables en la interpretación de la información bioquímica y nutricional. El libro se encuentra dividido en 7 secciones:

I. Introducción. II. Vitaminas. III. Malnutrición Proteínico-Calórica. IV. Nutrición Mineral. V. Deficiencias de hierro. VI. Deficiencia de yodo. VII. Deficiencia de Acidos Grasos Esenciales. Extensa bibliografía acompaña a cada sección. Se incluyen además referencias adicionales y un índice detallado.

José Félix Chávez

Improvement of Protein Nutriture.—Committee on Amino Acids, Food and Nutrition Board. National Research Council. National Academy of Sciences. Washington, D. C. 1974. 201 pags. \$ 7.25.

Ocho autores de renombre internacional contribuyen brillantemente en los ocho capítulos que integran este útil libro sobre el campo de las proteínas y aminoácidos. Resulta casi imposible la tarea de destacar la importancia de un Capítulo sobre otro en virtud de la dinámica y actualidad de los temas tratados. Merece especial mención la extensa y completa bibliografía al final de cada capítulo. Un libro de interés y útil, recomendable.

José Félix Chávez

Nutrients in Processed Foods. Proteins.—Editado por P. L. White y D. C. Fletcher. A. M. A. Publishing Sciences Group, Inc., Acton, Mass. 1974. 219 pags. \$ 16.00.

En este libro se recopilan las contribuciones de 19 expertos en el campo de la nutrición humana con énfasis en proteínas y aminoácidos. Su contenido ha sido dividido en 5 seccio-

nes, las cuales permiten una discusión ordenada y lógica de los diversos factores que influyen la calidad de las proteínas en los alimentos; de igual manera, se ofrece un índice por orden de aparición, de las 49 Figuras y 90 Tablas que integran las presentaciones y que facilitan la apreciación global de los temas tratados. Su contenido es el siguiente: 1. Requerimientos Humanos en Proteínas. 2. Apreciación de la Calidad Proteínica. 3. Factores que influyen la Calidad Proteínica. 4. Mesa Redonda. 5. Informes de los Grupos de Trabajo. Apéndice I. Participantes de los Grupos de Trabajo. Apéndice II: Participantes en el Simposium sobre Proteínas en Alimentos Procesados. En definitiva, este libro y el comentado anteriormente constituyen obras de gran utilidad para aquellos con interés especial en la evaluación de la calidad proteínica.

José Félix Chávez