

NUEVOS LIBROS

Evaluación Sensorial, una Metodología Actual para Tecnología de Alimentos. Emma Wittig de Penna. Santiago, Chile, Talleres Gráficos U.S.A.Ch., 1980 Precio internacional: US\$25.00.

Este libro, que abarca un total de 134 páginas y lo ilustran 17 figuras, contiene un interesante prólogo de los Dres. Hermann Schmidt-Hebbel y Fernando Monckeberg.

Incluye cinco capítulos, más un apéndice con tablas de uso frecuente para evaluar estadísticamente los resultados experimentales, presentándose los temas que seguidamente se destacan, fruto de la experiencia de diversos investigadores y la experiencia personal adquirida tanto en Chile como en Alemania: 1. Los sentidos como herramienta de análisis. 2. Factores que influyen en la evaluación sensorial. 3. Requerimientos y condiciones para realizar una evaluación sensorial de alimentos. 4. Metodología para la evaluación sensorial, y 5. Aplicaciones prácticas de análisis sensorial realizadas por la autora.

El libro pretende entregar el material básico para quienes se inician o se desempeñan en la ciencia y tecnología de alimentos, como complemento a su formación profesional. Aporta algunas soluciones a problemas de calidad derivados de la selección, manejo y elaboración de alimentos, asegurando así una aceptabilidad mantenida que se manifieste posteriormente por la preferencia del consumidor por esa calidad.

La autora, Dra. Wittig de Penna, confía en que este libro complementa en cierta forma la deficiencia de textos disponibles en castellano sobre el tema de la evaluación sensorial.

De venta en: Librería Universitaria, Librería Andrés Bello, Feria Chilena del Libro, Facultad de Ciencias Básicas y Farmacéuticas de la Universidad de Chile, o bien directamente con la autora: Casilla 233, Santiago, Chile.

Potencialidad Agroindustrial del Amaranto. Alfredo Sánchez Marroquín. México, D.F., México, Centro de Estudios Económicos y Sociales del Tercer Mundo (CEESTEM), 1980.

Este libro contiene una revisión bastante completa sobre la literatura mundial referente al amaranto, además de presentar interesante información originada por el propio autor. Está formado de seis capítulos que describen las características generales y la distribución mundial del amaranto, destacando, asimismo, la importancia y los usos que antiguamente se diera a esta semilla.

En una tercera parte, el autor presenta datos sobre especies cultivadas y silvestres en América, lo que origina una sección sobre el cultivo y la economía agrícola de la planta. Comprende otro capítulo que versa sobre la composición química del amaranto, hojas, tallos y semilla, y concluye con una sección sobre la industrialización actual y potencial del amaranto. El libro incluye también un resumen bastante completo en el idioma inglés, además de una lista de publicaciones y bibliografía con respecto al amaranto.

A pesar de pequeños errores en algunas partes del volumen, es indudable que éste brinda información de mucho valor que permite al lector ilustrarse ampliamente sobre el tema, en relación con los aspectos históricos del amaranto, los aspectos botánicos, su cultivo y utilización actual y potencial, y en áreas de investigación que permitan situar este producto a disposición de la población.

El autor y el CEESTEM merecen ser felicitados por la preparación de este libro y por su interés en promover el uso de un producto que representa valiosa ayuda para garantizar más abundantes y mejores alimentos para las poblaciones. Sería interesante y de mucho valor que en América Latina se promoviera y financiara investigaciones al respecto, así como de aplicación, de alimentos como el amaranto, la quinua, el lupino y otros que tan importantes han sido para el bienestar y la alimentación de las poblaciones autóctonas de América Latina.

Ricardo Bressani