

NUEVOS LIBROS

Malnutrition and Behavior: Critical Assessment of Key Issues. An International Symposium at a Distance, 1982–1983. Josef Brožek and Beat Schürch (Eds.). (La Desnutrición y el Comportamiento: Una Evaluación Crítica de Temas Clave). Lausanne, Switzerland. Published by the Nestlé Foundation, 1984, 656 p. (Nestlé Publication Series Vol. 4).

Este libro es, sin duda alguna, un aporte de importancia a los conocimientos del efecto que la desnutrición ejerce sobre el comportamiento humano, tema básico en el análisis de la problemática de las poblaciones de escasos recursos en el mundo que padece de una alimentación deficiente. Tiene tres características fundamentales: está muy actualizado, presenta metodologías muy innovadoras —sobre todo en el campo de la neurofisiología,— y es bastante crítico de algunos de los estudios considerados como clásicos en el área de la desnutrición.

Analiza detenidamente los eslabones de la cadena nutrición-bioquímica-neurofisiología-comportamiento y sus conexiones teóricas y prácticas. Describe en forma evolutiva los estudios de campo, haciendo énfasis en la relación comportamiento y cultura. En las discusiones, queda muy en claro la orientación de este volumen en cuanto a hacer proyecciones sobre la significancia de las secuelas funcionales de la desnutrición en los aspectos socioeconómicos de las comunidades.

El Coordinador y Organizador del Symposium, Dr. Josef Brožek, quien además es uno de los Editores del libro, tiene vasta y reconocida experiencia personal en esta área de estudio, y a través de los acertados comentarios que formula a lo largo del texto, le ha impartido mucha claridad y coherencia. La forma en que se llevó a cabo el Symposium fue realmente innovadora, ya que los autores presentaron sus trabajos por escrito, y las discusiones y comentarios se hicieron por correspondencia.

En nuestro criterio, este libro puede considerarse como una culminación de los estudios llevados a cabo en las últimas décadas. No define con estricta certeza el efecto de la desnutrición moderada sobre diversas alteraciones funcionales del sistema nervioso central, pero destaca las incertidumbres que existen y las controversias más importantes, en tal forma que el volumen podría considerarse como el comienzo de los nuevos estudios que por el momento se plantean. Esta orientación justifica el subtítulo del libro, ya que destaca los aspectos clave que deben ser el foco de atención a corto plazo: a) las dimensiones funcionales de la desnutrición crónica; b) la definición de los mecanismos por cuyo medio la desnutrición afecta el comportamiento, y el papel de los factores concurrentes; c) la relevancia de los estudios en animales; d) los modelos de intervención en situaciones de desnutrición moderada, y e) cuestiones fundamentales de diseño experimental y análisis de datos.

El libro constituye una lectura obligada para todos los investigadores en nutrición, no sólo para los especialistas, ya que es muy didáctico. En efecto, analiza el fenómeno desde diversos ángulos; propone nuevas metodologías para los distintos niveles; actualiza los conocimientos en esta interesante área, y comenta inteligentemente temas muy diversos de todo el campo de la nutrición.

Adolfo Chávez y L. Schlaepfer

Food and Feed Production with Microorganisms. Biotechnology, Vol. 5. — H. J. Rehm and G. Reed (Eds.). (Producción de Alimentos y Forrajes con Microorganismos). Weinheim, Federal Republic of Germany, 1985. Empastado, 631 p. Se acompaña de 135 ilustraciones y 201 cuadros. (ISBN 3-527-25767-5). Inglés. Precio: US\$298.00.

Este volumen contiene una descripción de todos los procesos de fermentación que generalmente se utilizan en la producción o conservación de alimentos, o por hacerlos más agradables al paladar, más nutritivos, o más digeribles. Un capítulo completo está dedicado a los forrajes fermentados y a los suplementos forrajeros.

La producción de alimentos con microorganismos data de la antigüedad. Por consiguiente, las fermentaciones que ello implica son espontáneas, o sea fermentaciones "naturales", o bien se iniciaron como tales. Al menos en los países industrializados, muchas de ellas se desarrollaron a partir de la producción de alimentos a nivel del hogar o de la comunidad, hasta llegar a la producción industrial. En muchos casos la fermentación se debe a la microflora natural o al substrato, o bien se inicia mediante la inoculación de una porción retenida del lote precedente. No obstante, en los países industrializados la tendencia principal se inclina por la inoculación masiva con cultivos matriz de microorganismos particularmente deseables, los que se producen en instalaciones separadas, a menudo por diferentes firmas industriales.

Es difícil comprender el papel de los microorganismos sin antes tener cierto conocimiento acerca de la tecnología de la fermentación. Por consiguiente, los 15 capítulos del volumen tratan tanto los aspectos microbiológicos como tecnológicos de la fermentación de alimentos. El lector encontrará información sobre la materia prima, el equipo usado, las condiciones de procesamiento y la eliminación de desechos. Se informa de todo ello en relación a los conceptos de cada uno de los principales países productores. También se mencionan procedimientos de uso menos común, y se indican posibles acontecimientos futuros.

Los interesados en adquirir este libro, así como los siguientes, pueden hacerlo dirigiéndose a VCH Verlagsgesellschaft, P. O. Box 1260/128, D-6940, Weinheim, Federal Republic of Germany, acompañando su solicitud del cheque correspondiente por la suma arriba estipulada, en dólares de los EUA.

Ricardo Bressani
Editor General

Sensory Evaluation of Food. Theory and Practice. — G. Jellinek. (Evaluación Sensorial de Alimentos. Teoría y Práctica). Weinheim, Federal Republic of Germany, 1985. Empastado, 430 p. aprox. (Ellis Horwood Series in Food Science and Technology). (ISBN 3-527-26216-4). Inglés. Precio: US\$41.50.

El análisis sensorial de los alimentos debe distinguirse de una prueba puramente organoléptica. Mientras que la última implica elementos subjetivos emocionales y de placer, aversión, aceptación y rechazo, el análisis sensorial implica principios científicos, en particular objetividad y reproducibilidad.

Este libro proporciona una visión general del tema, extensa y sin precedentes. Demuestra que el análisis sensorial requiere de una sensibilidad entrenada y, si éste se realiza profesionalmente, conduce a una tasa de reproducibilidad confiable, precisa y casi exacta de pequeñas diferencias en la percepción sensorial. Deben utilizarse sistemas de calificación que excluyan la interpretación subjetiva y, al igual que en el análisis instrumental, deben seguirse fielmente las instrucciones de procedimiento. Debido a la gran sensibilidad de los órganos de los sentidos entrenados, del ser humano, sobre todo el sentido del olfato, se pueden obtener diferencias de detección difíciles si no imposibles de lograr con métodos químicos o con instrumentos físicos, ya que éstos carecen de las capacidades peculiares de los detectores biológicos.

El libro se concentra en la aplicación del análisis sensorial. Se explican detalladamente los métodos y cada aspecto se presenta de manera comprensible. El lector saca provecho de la rica experiencia del autor, recibiendo muchos consejos prácticos difíciles de encontrar en otras fuentes. El texto, pues, constituye una fuente inapreciable de guía para los investigadores y tecnólogos interesados en el rubro de la producción, desarrollo y control de alimentos.

Ricardo Bressani
Editor General

The Role of Fat in Human Nutrition. — F. B. Padley and J. Podmore. (El Papel de las Grasas en la Nutrición Humana). Winheim, Federal Republic of Germany, 1985, 210 p. aprox. (Ellis Horwood Series in Food Science and Technology) (ISBN 3-527-26219-9). Inglés. Precio: US\$41.00.

En los últimos años, numerosos gobiernos han comisionado el desarrollo de estudios orientados a investigar el nivel de grasa de las dietas occidentales, y su relación con una serie de enfermedades.

El papel que las grasas desempeñan en la nutrición humana es un tema de controversia. Este libro expone hechos acerca de la biosíntesis, absorción y metabolismo de grasas, así como la bioquímica de los ácidos grasos saturados y poliinsaturados. Comenta los efectos fisiológicos de los ácidos grasos no saturados, y examina los medios de reducir y cambiar la naturaleza de la grasa en la dieta, a fin de asegurar el mantenimiento de un ciclo de vida activo y saludable.

El texto también proporciona lectura esencial a todos aquéllos que se preocupan de estudiar los efectos de la grasa en la dieta. Les ayuda también a situar en perspectiva, publicaciones recientes al respecto.

Ricardo Bressani
Editor General