

NUEVOS LIBROS

Nutrición Infantil — Dr. Alejandro M. O'Donell. Buenos Aires, Argentina, Editorial Celcius, 1986, 781 p. (Español). ISBN 950-9018-34-1. (Publicación CESNI No. 1). No se menciona el precio.

El Dr. O'Donell, Director del Centro de Estudios sobre Nutrición Infantil (CESNI) y Jefe de la Unidad I del Hospital de Niños de Buenos Aires, dedica este valioso libro a los Dres. Sam Fomon y Fernando Viteri, así como al Dr. Thomas Anderson. En esencia, el volumen recoge múltiples inquietudes que en el trabajo cotidiano y en clases y cursos ha podido palpar por parte de médicos, nutricionistas y enfermeras que desean ampliar temas relacionados con la nutrición del niño.

Como el autor lo manifiesta en el prólogo, “dar respuesta a estas inquietudes siempre resultó difícil, ya que la bibliografía nutricional se encuentra dispersa en múltiples publicaciones, la mayoría en idiomas extranjeros; en una palabra, habitualmente inaccesibles para el equipo de salud, sobre todo para quienes trabajan en lugares con difícil acceso a bibliotecas u otras posibilidades de información”.

“Ajeno a ello, la literatura existente en castellano es en general antigua, de un nivel inferior al necesario, o es traducción de excelentes tratados extranjeros no siempre adecuados a nuestros hábitos alimentarios, disponibilidad de alimentos, o manera de entender la crianza de niños”.

Fue este el motivo que lo impulsó a “coordinar un libro que respondiera a las necesidades del equipo de salud y que sirviera además, de consulta cotidiana para el cuidado del niño”. En este sentido, agradece a los autores de Capítulos, haberlos escrito cosustanciados con el espíritu y la filosofía del libro, así como el haber aceptado su invitación para contribuir a materializarlo.

El libro se desglosa en un total de 20 capítulos, que abordan:

1. Proteínas y aminoácidos en nutrición humana - por María Esther Río de Gómez del Río.
2. Hidratos de carbono y
3. Lípidos - por Alejandro M. O'Donell.
4. Minerales en nutrición - por Ma. Luz Pita de Portela.
5. Vitaminas - por Nelda P. de Mancilla y O'Donell.
6. Deficiencia nutricional de hierro - por Elvira B. Calvo.
7. El concepto de requerimiento nutricional - por O'Donell.
8. Requerimientos nutricionales y crecimiento - por Samuel J. Fomon y Eckardt E. Ziegler.
9. Nutrición de la embarazada - por José M. Belizán, José Villar, Víctor Valverde, Aarón Lechtig, Hernán Delgado y Robert E. Klein.
10. Leche humana. Aspectos nutricionales - por O'Donell.
11. Factores anti-infecciosos en la leche humana - por A. Miguel Larguía.
12. Lactancia materna. Técnica del amamantamiento - por Carlos Beccar Varela.
13. Alimentación del niño normal, y
14. Nutrición y alimentación del prematuro - por O'Donell.
15. Requerimientos nutricionales y la potencialidad de las dietas para satisfacerlas - por Héctor Araya y Guillermo Arroyave.
16. Evaluación del estado nutricional - por O'Donell y Enrique Abeyá Gilardon.
17. Desnutrición infantil.
- 18.

Obesidad infantil, y 19. Interacción desnutrición-infección - por O'Donell, y 20. Consecuencias tardías de la malnutrición. Un dilema moral - por Thomas A. Anderson.

A los interesados que desean obtener este importante volumen, se les recomienda dirigirse al propio Dr. O'Donell, Centro de Estudios sobre Nutrición Infantil (CESNI), Ave. Santa Fe 2992, 4º Piso, 1425 Buenos Aires, Argentina, o a la Editorial Celcius, Dean Funes 472/76 (1214) Buenos Aires, Argentina.

Lecitinas — Editado por los Dres. Bernard F. Szuhaj de Central Soya Co. Inc., EUA, y Gary R. List, USDA Northern Regional Research Center, EUA. Champaign Illinois, American Oil Chemists' Society, 1985, 393 pp. Precio: US\$25.00 para miembros de la AOCS, y US\$40.00 para personas no miembros. (AOCS Monograph No. 12). (Inglés).

Esta interesante monografía reúne en un solo volumen la información más reciente de que se dispone en cuanto a la química, manufactura, usos alimenticios y no alimenticios de la lecitina.

Como es del conocimiento general, la lecitina ha ido adquiriendo creciente importancia en las áreas de la salud, nutrición, horneado y química de sabores. El material que integra esta monografía se presenta de tal forma que permite su uso práctico para aquéllos que trabajan en el campo de grasas y aceites, o bien en tecnología alimentaria, salud y nutrición.

El volumen, bien ilustrado con gráficas y tablas, consta de un breve preámbulo, un prefacio y 16 capítulos, todos ellos preparados por científicos con amplia experiencia en sus respectivos campos. Además, cada uno se acompaña de abundante bibliografía relevante al tema. Los capítulos son:

1. "Manifestaciones, estructura, composición y nomenclatura". 2. "La manufactura de lecitinas de soya". 3. "Lecitina del maíz". 4. "Lecitina de la semilla de algodón". 5. "Lecitina de colza". 6. "Lecitina de girasol". 7. "Lecitinas de procedencia animal. Productos comerciales de lecitina: usos alimenticios de la lecitina". 10. "Lecitinas modificadas". 11. "Reacciones químicas de los fosfátidos". 12. "Enfoques tradicionales y nuevos del análisis de fosfolípidos de plantas". 13. "La lecitina en el horneado". 14. "La lecitina en la salud y enfermedad". 15. "Función de los fosfolípidos en problemas de sabor", y 16. "Efecto de los fosfolípidos en la estabilidad de sabor del aceite de soya". Al final del libro puede consultarse también un Índice por Materia.

Las personas interesadas en adquirir la Monografía, deben dirigir su solicitud, acompañada del cheque correspondiente, a la siguiente dirección: American Oil Chemists' Society, 508 S. Sixth St., Champaign, IL. 61820, USA.

Ricardo Bressani
Editor General