

NUEVOS LIBROS

Selected Mycotoxins: Ochratoxins, Trichotecenes, Ergot. - Environmental Health Criteria No. 105, 1990, 263 p. (Disponible en inglés únicamente). ISBN 92 4 157105 5, Fr. s. 20.30 (Orden No. 1160105). Ginebra, Organización Mundial de la Salud.

El libro evalúa los riesgos para la salud humana que plantea el consumo de alimentos contaminados por tres micotoxinas: ocratoxinas, tricotecenos, o cornezuelo. Los efectos en la salud del ser humano de posible enlace con estas micotoxinas varían desde disturbios intestinales e irritación de la garganta, hasta gangrena, nefropatía y tumores de la pelvis renal y los uréteres. Las evaluaciones al respecto se basan en la revisión crítica de más de 700 investigaciones, muchas de las cuales fueron publicadas en el curso de la década pasada.

Cada una de las tres micotoxinas seleccionadas se consideran así en monografías separadas. En éstas se reseñan los datos disponibles en cuanto a la presencia natural de la micotoxina, las fuentes alimenticias de contaminación más comunes, sus efectos bioquímicos y destino metabólico, sus efectos en animales, y las enfermedades y síntomas observados en seres humanos.

La monografía sobre ocratoxinas se concentra en la clara evidencia de que la nefropatía y los tumores del tracto urinario en el ser humano están relacionados con el consumo de productos alimenticios contaminados por ocratoxina A. Estudios de campo en cerdos y aves de corral, así como de cambios inducidos experimentalmente en la estructura y función renal, revelan similitudes sorprendentes con las características clínicas y patológicas de la nefropatía endémica de los Balcanes. La enfermedad, observada en poblaciones rurales de Bulgaria, Rumanía y Yugoslavia, también está asociada con una alta incidencia de tumores de la pelvis renal y de los uréteres. A pesar de la significativa asociación, el informe llega a la conclusión que no se han publicado datos que demuestren el papel causal de esta micotoxina en la etiología de esos tumores.

En cuanto a la monografía sobre tricotecenos, ésta se centra sobre investigaciones de deoxinivalenol, y nivalenol como el tricotecenos más corrientemente hallado en alimentos para seres humanos o para animales. Al reseñar los estudios experimentales sobre toxicidad, se comentan los signos clínicos de toxicosis inducida por tricoteceno, incluyendo cambios hematológicos y homeostáticos, trastornos del sistema nervioso central, toxicidad endémica y daños del sistema inmune. También se evalúan críticamente los efectos mutagénicos y teratogénicos. En lo referente a riesgos para la salud humana, se tratan en particular dos grandes brotes acaecidos el uno en la China y el otro en la India, de la enfermedad asociada con tricotecenos, caracterizada por trastornos digestivos e irritación de la garganta. Según el informe al respecto, no se encontró prueba alguna de cáncer humano causado por los tricotecenos.

La monografía final evalúa datos recientes sobre la toxicidad del cornezuelo, especie de hongos pertenecientes al género *Claviceps*, cuando se ingieren alimentos contaminados. Además de dar una voz de alerta a la comunidad científica en cuanto a la continua importancia del ergotismo como causa de morbilidad y mortalidad, la monografía también señala diferencias importantes en los síntomas clínicos observados en brotes asiáticos y africanos. Explica, asimismo, el enlace entre estos distintos síntomas y las propiedades químicas de las diferentes toxinas causativas.

El libro puede adquirirse de la Organización Mundial de la Salud, 1211, Ginebra 26, Suiza.

Omega-3 Fatty Acids In Health and Disease (Food Science and Technology Series/37). - Edited by Robert S. Lees (Harvard University, Massachusetts Institute of Technology, and New England Deaconess Hospital, Boston, Mass.) and Marcus Karel (Member of the Editorial Board, Massachusetts Institute of Technology, Cambridge, Mass.). New York, N. Y., Marcel Dekker, Inc., 1990, 249 p. ISBN 0-8247-8292-5. Precio: \$95.75 (U. S. and Canada) y \$119.50 para el resto de los países.

Este libro constituye una importante fuente de consulta, ya que presenta información *objetiva* de orden médico, químico, industrial y legal sobre el consumo de los ácidos grasos Omega-3 - los que se encuentran principalmente en peces de agua fría. Autoridades competentes, de reconocido prestigio, comparten evidencias o pruebas clínicas y experimentales de los efectos a corto y a largo plazo de estas grasas dietarias, sobre el cáncer y las enfermedades cardiovasculares y reumáticas.

Se esclarecen numerosas cuestiones e interrogantes en cuanto al consumo de aceite de pescado. Por ejemplo, se revisan métodos para la producción de dicho aceite, se comentan problemas que surgen con la estandarización y conservación, se formulan consideraciones regulatorias, y se enfocan los efectos del consumo en los lípidos sanguíneos y actividad de plaquetas en la sangre. Se proporcionan también datos epidemiológicos y toxicológicos, y se abordan muchos aspectos más.

Al proporcionar una presentación autorizada y muy amplia acerca del estado actual de los conocimientos en este campo, el libro en cuestión constituye una fuente de consulta esencial para los científicos y tecnólogos en alimentos, químicos, bioquímicos y biólogos; nutricionistas, dietistas, epidemiólogos, toxicólogos y científicos en productos farmacéuticos; cardiólogos y reumatólogos, así como para administradores de alimentos y drogas, inspectores de garantía de calidad e inocuidad de alimentos, y para profesionales de salud pública.

Consta de dos partes principales, tituladas: "Efectos en la Salud de los Ácidos Grasos Omega-3", que se desglosa en seis capítulos. Estos tratan: 1. Impacto de las grasas de la dieta en la salud humana. 2. Efectos de los ácidos grasos Omega-3 en los factores de riesgo de enfermedad cardiovascular. 3. Datos clínicos y epidemiológicos acerca de los efectos del aceite de pescado en la enfermedad cardiovascular. 4. Efectos del aceite de pescado en el metabolismo y enfermedad del tejido conectivo. 5. Pruebas experimentales y epidemiológicas en lípidos marinos y carcinogénesis, y 6. Ácidos grasos Omega-3 en el crecimiento y el desarrollo.

La segunda parte se intitula "Fuentes Dietarias y Farmacológicas de Ácidos Grasos Omega-3" y consta de cuatro capítulos: 7. Fuentes de ácidos grasos Omega-3 en las dietas humanas. 8. Fraccionamiento fluido supercrítico de los aceites de pescado.

9. Ácidos grasos Omega-3 de algas, y 10. Aspectos químicos y analíticos para asegurar una provisión efectiva de ácidos grasos Omega-3 al consumidor.

El libro puede adquirirse de Marcel Dekker, Inc., 270 Madison Avenue, New York, N. Y. 10016, adjuntando a su solicitud un cheque personal por la suma estipulada de US\$119.50.