

DOCUMENTACIÓN

Libros

(En esta sección publicaremos una resección de aquellas obras de las que recibamos un ejemplar para nuestra biblioteca).

NMR Spectroscopy in Food Analysis.- A. Spyros and P. Dais.- RSCPublishing, The Royal Society of Chemistry, Cambridge, UK, 2013.- XI + 329 páginas.- ISBN 978-1-84973-175-1.

Bajo el título «RSC Food Analysis Monographs», la Royal Society of Chemistry publica una serie de monografías dedicadas a distintos aspectos del análisis de los alimentos. La décima monografía de esta serie está dedicada al uso de la RMN como herramienta analítica en este campo. La aplicación de la espectroscopia de RMN al estudio de los alimentos y, en particular, a su análisis es un tema que se ha desarrollado de forma exponencial a lo largo de los últimos veinte años, existiendo en la actualidad una información amplia que este libro resume de manera muy acertada. El libro, escrito por los Drs. Dais y Spyros –reconocidos expertos en el tema–, pretende ser una herramienta que les permita a los Científicos y Tecnólogos en Alimentos acercarse a la espectroscopia de RMN de una forma clara y actual. Por ello, en el libro se cubren todas y cada una de las etapas a seguir para poder usar la RMN como herramienta analítica. A esto está dedicada la primera parte del libro (seis capítulos) que aborda desde aspectos teóricos de la RMN hasta el uso de herramientas quimiométricas.

Los restantes cinco capítulos están dedicados a la aplicación de esta técnica a grupos concretos de alimentos.

Los títulos de los capítulos son los siguientes: «Introducción» (4 páginas); «Aspectos teóricos» (62 páginas, 36 referencias); «Instrumentación» (17 páginas, 19 referencias); «Preparación de muestras» (12 páginas, 19 referencias); «Condiciones experimentales y de procesado» (30 páginas, 31 referencias); «Quimiometría en el análisis de alimentos» (23 páginas, 32 referencias); «Grasas y aceites» (53 páginas, 157 referencias); «Vinos y bebidas» (39 páginas, 180 referencias); «Frutas y vegetales» (39 páginas, 188 referencias); «Leche y productos lácteos» (15 páginas, 71 referencias); y «Carnes» (15 páginas, 79 referencias).

En resumen, se trata de un buen libro que da una visión amplia y práctica de cómo se puede usar la RMN en el análisis de los alimentos. Los capítulos están muy bien referenciados y la información muy bien distribuida en los distintos capítulos. Es un libro que resultará muy útil a todo aquel que quiera conocer en profundidad el estado actual de este tema, a la vez que será una herramienta muy valiosa en la preparación de cursos de postgrado.

Rosario Zamora