



DOCUMENTACIÓN

Reseña de Libros

(En esta sección publicaremos una reseña de las obras que recibamos un ejemplar para Biblioteca)

Food Safety Chemistry: Toxicant Occurrence, Analysis and Mitigation.– L. Yu, S. Wang y B.-G. Sun, editores.– CRC Press, Taylor & Francis Group, Boca Raton, FL, 2015.– IX + 334 páginas.– ISBN 978-1-4665-9794-5.

La presencia de tóxicos en los alimentos, ya sean naturales o producidos durante su manipulación o procesado, ha sido objeto de numerosas investigaciones principalmente a causa de las importantes repercusiones que su presencia tiene en la salud de los consumidores. Este interés se ha visto aumentado en los países más desarrollados donde existe una gran preocupación por el consumo de alimentos saludables. Es, por ello, que hoy en día existe un gran cuerpo de conocimiento sobre muchos de los tóxicos que están o se pueden formar en alimentos. En este libro se recoge mucho de este conocimiento sobre algunos de los tóxicos o contaminantes que más interés despiertan en la actualidad. En general en todos los capítulos se presta especial atención a su análisis, métodos de mitigación y efectos en la salud.

El libro ha sido dividido en quince capítulos. Comienza con capítulo introductorio titulado “Química de la seguridad alimentaria: una visión general”, H. Huang y L. Yu (4 páginas, 2 referencias). A continuación se dedican una serie de capítulos a diversos tóxicos que se producen en las complejas reacciones amino-carbonilo: “Química y seguridad alimentaria de la acrilamida”, Y. Zhang (30 páginas, 130 referencias); “Actividad química y biológica del furano”, T. Shibamoto (17 páginas, 91 referencias); “Productos de la reacción de Maillard II: Compuestos reactivos dicarbonílicos y productos finales de glicación avanzada”, Y.-C. Tung, X. Shao y C.-T. Ho (15 páginas, 76 referencias); “Química y seguridad alimentaria de los productos de la reacción de Maillard III: Aminas heterocíclicas y derivados de aminoácidos”, K.-W. Cheng, X.-C. Zhang y M.-F. Wang (20 páginas, 100 referencias). A continuación se dedican un par de capítulos al 3-monocloropropano-1,2-diol (3-MCPD), tóxico que en los últimos años ha despertado un gran interés, estando presente en diversos alimentos incluida la salsa de soja donde es uno de los principales contaminantes. Los títulos son los siguientes: “Química y seguridad alimentaria del 3-MCPD”, Z. Teng y Q. Wang (24 páginas, 71 referencias) y “Esteres de ácidos grasos del 3-MCPD: química, seguridad alimentaria y aproximaciones tecnológicas para su reducción”, R. Chandra, R. Jala, X. Zhang, H. Huang, B. Gao, L. Yu y X. Xu (19 páginas, 40 referencias). Seguidamente se dedican dos capítulos a tóxicos presentes principalmente en grasas y alimentos grasos. Son: “Ácidos grasos *trans*”, H. Li, C. C. Akoh, J. Li, H. Rao y Z. Deng (23 páginas, 123 referencias) y “Aplicaciones de la espectroscopia vibracional, detectores portátiles y técnicas acopladas al análisis de los cambios inducidos por calor en los constituyentes del aceite y de los alimentos”, M. M. Mossoba, D. P. Aykas y L. Rodríguez-Saona (31 páginas, 97 referencias). El siguiente capítulo está dedicado a las micotoxinas: “Química y seguridad alimentaria de micotoxinas en alimentos”, J. Wang, S. Xie y S. Wang (25 páginas, 55 referencias). Le siguen dos capítulos dedicados a productos de la pesca y productos cárnicos: “Química y seguridad alimentaria de contaminantes químicos en productos de la pesca”, P. Visciano (22 páginas, 15 referencias) y “Contaminantes químicos en productos cárnicos”, Y. Tang, X. Li, B. Zhang y R. Tsao (15 páginas, 64 referencias). El libro dedica los tres últimos capítulos a productos químicos y toxinas de diferente origen: “Química y seguridad alimentaria de aditivos alimentarios”, J. Wang y B. Sun (20 páginas, 31 referencias); “Química y seguridad alimentaria de melamina y sus análogos”, J. C. Moore (31 páginas, 80 páginas); “Toxinas en alimentos de origen vegetal”, B. Zhang, Z. Deng, Y. Tang y R. Tsao (16 páginas, 66 referencias).

En resumen, se trata de un volumen muy interesante que hace una buena puesta al día de la investigación realizada en los temas tratados. Es un libro que resultará de interés para todos aquellos que trabajen en seguridad alimentaria o quieran aproximarse a la misma.

R. Zamora