

DOCUMENTACIÓN

Libros

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

Química de los Alimentos.— Por W. Baltes.— Editorial Acribia, Zaragoza, 2006.— XVI + 476 páginas.— ISBN 978-84-200-1081-6.

Dentro de su colección de obras sobre Ciencia y Tecnología de Alimentos, la editorial Acribia publica la traducción del Alemán de la quinta edición del libro titulado “Lebensmittelchemie” escrito por el Prof. Baltes. El Prof. Baltes tiene una larga experiencia en estos temas donde ha hecho valiosas aportaciones. En este libro, pensado como manual para esta temática que se imparte en diferentes Licenciaturas, no sólo se describen temas clásicamente relacionados con la química de los alimentos sino también otros aspectos más generales que pueden resultar de interés en un curso sobre estos temas.

El libro ha sido dividido en veinticinco capítulos. La composición de nuestra alimentación (13 páginas). Agua (4 páginas). Minerales (7 páginas). Vitaminas (13 páginas). Enzimas (12 páginas). Lípidos (30 páginas). Hidratos de carbono o carbohidratos (36 páginas). Proteínas (22 páginas). Conservación de los alimentos (22 páginas). Los aditivos en la industria alimentaria (42 páginas). Residuos en los alimentos (30 páginas). Sustancias nocivas en los alimentos (44 páginas). Formación del aroma en los alimentos (17 páginas). Grasas alimenticias (15 páginas). Alimentos ricos en proteínas (44 páginas). Alimentos ricos en carbohidratos (19 páginas). Productos de consumo alcohólicos (15 páginas). Café, té, cacao y tabaco (10 páginas). Las hortalizas y sus componentes (12 páginas). Fruta y productos elaborados a base de fruta (10 páginas). Especies (11 páginas). Agua potable (12 páginas). Refrescos (3 páginas). La estructura del derecho alimentario alemán (10 páginas). El libro concluye con una sección de bibliografía que recopila más de 70 referencias generales sobre los diversos temas tratados.

En resumen, se trata de un buen libro que resultará de interés para aquellos que impartan o cursen esta asignatura en estudios relacionados con la Ciencia y Tecnología de Alimentos.

F. J. Hidalgo

Análisis de los Alimentos. Manual de Laboratorio.— Por S. Suzanne Nielsen; traducido por Ana Cristina Ferrando Navarro, Miguel Angel Usón

Finkenzeller.— Editorial Acribia, Zaragoza, 2007.— IX + 160 páginas.— ISBN 978-84-200-1059-5.

Aparece ahora la traducción española del libro “Food Analysis Laboratory Manual” que publicó la editorial Kluwer Academic/Plenum Publishers en 2003. Se trata de un buen manual de laboratorio para cursos de Análisis de Alimentos en donde se detallan de una manera clara y concisa numerosas metodologías de uso general en un laboratorio. Todos los capítulos tienen una estructura común que incluye una breve introducción de los antecedentes, seguido de una serie de referencias o lecturas recomendadas y una sección donde se detalla el objetivo general de la metodología. A continuación se describe el método propiamente dicho detallando objetivo y fundamento del método, materiales, equipos, y procedimiento. Finalmente se concluye con una sección de datos y cálculos y de preguntas que sirven para repasar los conceptos expuestos. Dependiendo del análisis a realizar, a veces se describen diversos procedimientos.

El libro se ha dividido en diecinueve capítulos. El etiquetado nutricional utilizando un programa de ordenador, L.E. Metzger (7 páginas). La evaluación de la exactitud y la precisión, S. S. Nielsen (6 páginas). La determinación del contenido de humedad, S. S. Nielsen (11 páginas). La determinación del contenido en grasas, S. S. Nielsen y C. Carpenter (10 páginas). La determinación del nitrógeno proteínico, S. S. Nielsen (7 páginas). El método del fenol-ácido sulfúrico para los hidratos de carbono totales, S. S. Nielsen (6 páginas). La determinación de la vitamina C mediante el método del indofenol, S. S. Nielsen (6 páginas). La determinación complexométrica del calcio, S. S. Nielsen (7 páginas). La determinación del sodio utilizando los electrodos selectivos de iones, la volumetría de Mohr y las varillas indicadoras, S. S. Nielsen (11 páginas). Las determinaciones del sodio y el potasio mediante la espectroscopía de absorción atómica y la espectroscopía de plasma de acoplamiento inductivo-emisión atómica, S. S. Nielsen (8 páginas). Las disoluciones patrones y la acidez valorable, S. S. Nielsen (8 páginas). La caracterización de las grasas, S. S. Nielsen, M. Quia y O. Pike (12 páginas). Las proteínas del músculo de los pescados: la extracción, la cuantificación y la electroforesis, S. S. Nielsen y D.M. Smith (9 páginas). El análisis enzi-

mático para determinar el contenido de glucosa, C. Carpenter (5 páginas). La detección de la gliadina en los alimentos por medio del inmunoensayo, G. Grant y P. Sporns (7 páginas). La inspección de los alimentos en busca de materias extrañas, S. S. Nielsen (7 páginas). La cromatografía líquida de alta resolución, S. S. Nielsen y S. Talcott (10 páginas). La cromatografía de gases, S. S. Nielsen y M. Qian (9 páginas). La medida de la viscosidad utilizando un viscosímetro Brookfield, C. R. Daubert y B. E. Farkas (4 páginas).

En resumen, un libro interesante que constituye un buen manual de laboratorio que puede ser de utilidad tanto para todos aquellos que quieran introducirse en alguno de los análisis que se detallan como para profesores que tengan que preparar prácticas sobre estos temas.

R. Zamora

Nutrición y Salud Pública.— Por Michael J. Gibney, B. M. Margetts, J. M. Kearney y L. Arab.— Editorial Acirbia, Zaragoza, 2006.— XIX + 438 páginas.— ISBN 84-200-1078-2.

El papel de la nutrición en el estado de salud se ha reconocido desde antiguo y en años recientes se han caracterizado muchos mecanismos que permiten entender por qué una alimentación adecuada puede contribuir a mantener y/o mejorar el estado de salud. En este volumen, que es la traducción española del libro "Public Health Nutrition" que la editorial Blackwell Publishing publicó en 2004, se hace una buena revisión de cómo la nutrición influye en la salud desde un punto de vista sanitario alejándose de descripciones puramente nutricionales. Es un libro ameno que aporta información interesante de cómo la nutrición influye en la salud de la población en general. El libro contiene numerosos esquemas y tablas que facilitan su lectura, así como numerosas referencias recomendadas y direcciones de internet.

El libro ha sido dividido en veintidós capítulos. Conceptos fundamentales de nutrición en salud pública, B. M. Margetts (27 páginas, 7 referencias). Epidemiología nutricional, M. Nelson, S. A. A. Beresford y J. M. Kearney (44 páginas, 18 referencias). Evaluación del estado nutricional en individuos y

poblaciones, R. E. Patterson y P. Pietinen (19 páginas, 10 referencias). Evaluación de la actividad física, M. Sjöström, U. Ekelund y A. Yngve (25 páginas, 16 referencias). Estrategias nutritivas de salud pública para intervenir a nivel ecológico, K. D. Reynolds, K.-I. Klepp y A. L. Yaroch (15 páginas, 7 referencias). Estrategias nutritivas en salud pública para intervenir a nivel individual, B. M. Margetts (14 páginas, 11 referencias). Directrices dietéticas, M. J. Gibney y P. Wolmarans (13 páginas, 6 referencias). Elección de alimentos, D. N. Cox y A. S. Anderson (26 páginas, 14 referencias). Aspectos de salud pública de la sobrealimentación, J. C. Seidell y T. L. S. Visscher (12 páginas, 13 referencias). Aspectos de salud pública de la desnutrición, M. J. Manary y N. W. Solomons (15 páginas, 5 referencias). Deficiencia de vitamina A, F. Ahmed e I. Darnton-Hill (27 páginas, 22 referencias). El yodo y los trastornos de su deficiencia, C. E. West, P. L. Jooste y C. S. Pandav (12 páginas, 6 referencias). Anemias por deficiencia de hierro, K. Vijayaraghavan (10 páginas, 8 referencias). El miedo a engordar y las dietas adelgazantes de moda, M. A. T. Flynn (13 páginas, 14 referencias). Nutrición y desarrollo infantil, H. Baker-Henningham y S. Gratham-McGregor (20 páginas, 11 referencias). Alimentación infantil, A. Coutosoudis y J. Bentley (21 páginas, 12 referencias). Resultados adversos del embarazo: el papel del folato y vitaminas del grupo B relacionadas, J. Scott y H. McNulty (21 páginas, 15 referencias). Nutrición materna, programación fetal y enfermedades crónicas del adulto, D. J. P. Barker y K. M. Godfrey (17 páginas, 18 referencias). Enfermedad cardiovascular, J. Mann (14 páginas, 16 referencias). Diabetes mellitus, A. Ramachandran y C. Snehalatha (12 páginas, 11 referencias). Dieta y cáncer, L. Arab y S. Steck-Scott (18 páginas y 17 referencias). Prevención de enfermedad: osteoporosis y fractura de la cadera, N. Harney y C. Cooper (15 páginas, 12 referencias). El libro concluye con un apéndice que incluye una tabla que describe las características comunes de las dietas de adelgazamiento "caprichosas" y las razones por las que no deberían recomendarse en los tratamientos de la obesidad.

En resumen, una buena perspectiva de la importante influencia que tiene la dieta en la salud pública.

F. J. Hidalgo