

DOCUMENTACIÓN

Libros

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

Complementos nutricionales y alimentos funcionales.— Por Geoffrey P. Webb: traducido por Pedro Mario Fernández San Juan y Cristina Alonso Andicoberry.- Editorial Acribia, Zaragoza, 2007.- XIII+297 páginas.- ISBN: 978-84-200-1090-8.

Una vez más, la editorial Acribia, en consonancia con su acertada política de traducir libros de interés, publica ahora el presente volumen que es la versión en castellano del libro “Dietary Supplements and Functional Foods” que Blackwell Publishing publicó en 2006.

Los suplementos nutricionales y los alimentos funcionales han sido objeto de importantes investigaciones en años recientes con objeto de explorar tanto las nuevas fuentes de ingredientes con propiedades interesantes como las propiedades bioactivas de estos alimentos. Este libro presenta avances recientes en este campo, revisando diferentes grupos de compuestos con conocidas propiedades funcionales. En este volumen, se identifican principios comunes que pueden aplicarse a todos los complementos o a determinadas categorías de ellos. En el primer capítulo, se muestra una visión de conjunto de las razones del uso de los complementos y cómo éstas han cambiado a lo largo del tiempo; como pueden clasificarse los complementos; la base legal; el mercado de los mismos y la calidad de los productos disponibles; así como, una revisión crítica de los métodos de análisis, de su eficacia y seguridad. El autor agrupa los complementos que posteriormente comenta en los capítulos subsiguientes. En el penúltimo capítulo, hace una breve revisión y clasifica numerosos metabolitos secundarios de plantas, algunos de los cuales son considerados fármacos y otros que pueden ser responsables de los supuestos beneficios para la salud y el tratamiento de enfermedades a través de su consumo en complementos derivados de preparados de plantas.

El volumen está estructurado en nueve capítulos. “Visión de conjunto de los complementos nutricionales y los alimentos funcionales” (44 páginas); “Visión de conjunto de la suficiencia de micronutrientes” (26 páginas); “Vitaminas” (24 páginas); “Los minerales” (24 páginas); “Radicales libres y antioxidantes” (14 páginas); “Aceites y grasas naturales” (23 páginas); “Nutrientes no esenciales que son utilizados como complementos alimenticios” (27 pági-

nas); “Productos naturales y extractos” (47 páginas); “Alimentos funcionales” (23 páginas).

Asimismo incluye dos apéndices. El primero con una extensa bibliografía empleada en la escritura de la obra y, el segundo un índice de materias ordenado alfabéticamente que facilita la consulta de cualquier tema concreto.

En resumen, se trata de un buen libro que revisa ampliamente diferentes complementos nutricionales y grupos de componentes funcionales. No cabe duda que resultará de interés para todos aquellos que trabajen con este tipo de complementos y compuestos o estén interesados en su aplicación para la elaboración de alimentos funcionales.

A. Guinda

Productos de panadería. Ciencia, tecnología y práctica.— Por Stanley P. Cauvain y Linda S. Young; traducido por Alejandro García Nogueiras.— Editorial Acribia, Zaragoza, 2008.— XII + 251 páginas.— ISBN 978-84-200-1105-9.

Dentro de su colección de obras de Ciencia de Alimentos, la Editorial Acribia publica la traducción al Español del libro “Baked Products: Science, Technology and Practice” que la editorial Blackwell Publishing publicó en el 2006. Se trata de un volumen que recoge amplia información sobre productos de panadería muy diversos, desde distintos tipos de panes a galletas, bizcochos, pasteles, etc. En general, se ha renunciado a describir detalles de tipo químico, físico, o incluso estrictamente tecnológico, para centrarse en otros aspectos de tipo más práctico. Es, por ello, un libro que está principalmente enfocado hacia productores o técnicos de panadería.

El libro ha sido dividido en los siguientes capítulos: Revisión actual de la clasificación de los productos de panadería (14 páginas); Principales características de los grupos de productos de panadería existentes y sus variaciones más típicas (23 páginas); Descripción de los productos de panadería según su formulación y función principal de los ingredientes básicos usados en panadería (37 páginas); Los ingredientes y sus influencias (29 páginas); La naturaleza de la estructura de los productos de panadería (22 páginas); Inter-

acciones entre la formulación y los métodos de procesado (30 páginas); Interacciones en el producto por la transferencia de calor (28 páginas); Entender y manipular las necesidades del producto final (24 páginas); y Oportunidades para el desarrollo de nuevos productos (24 páginas). El libro concluye con un apartado donde se recogen las referencias bibliográficas y lecturas recomendadas.

En resumen, se trata de un libro interesante que, a diferencia de otros más académicos o tecnológicos, tiene un enfoque eminentemente práctico. Esto hace que esté especialmente indicado para productores o técnicos de panadería, o para todo aquel que quiera conocer más sobre la elaboración de los distintos productos en este campo.

F. J. Hidalgo