

DOCUMENTACIÓN

Bibliografía de revistas

ANÁLISIS

N.º 104.- Análisis mediante espectroscopia de resonancia magnética nuclear de C-13 de la composición de triacilglicérols de margarinas.- M.S.F.L.K. Jie et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (8) (1996) 1011-1017.

N.º 105.- Interferencia de lípidos polares con la determinación alcalimétrica de ácidos grasos libres en lípidos de pescado.- S. Y. Zho y R. G. Ackman.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (8) (1996) 1019-1023.

N.º 106.- Validación del test Rancimat para la mejora de la estabilidad relativa de aceites de pescado.- E. Méndez et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (8) (1996) 1033-1037.

N.º 107.- Estudio mediante RMN H-1 de compuestos fenólicos en las aguas de vegetación de tres olivares de *Olea europaea*: Similitudes y diferencias.- R. Limiroli et al.- J. Agric. Food Chem. **44** (8) (1996) 2040-2048.

N.º 108.- Caracterización de calidad de grasa en alimentos procesados por análisis de ácidos grasos y cromatografía de exclusión de alta eficacia.- E. Piispa et al.- Fett-Lipid **98** (7-8) (1996) 257-260.

N.º 109.- Determinación del contenido en ácido vernólico en el aceite de *Euphorbia lagascae* mediante cromatografía de fluidos supercrítico y gaseosa.- C. Borchjensen y J. Mollerup.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (9) (1996) 1161-1164.

N.º 110.- Análisis de almidón resistente: Un método para alimentos y productos alimenticios.- I. Goni et al.- Food Chem. **56** (4) (1996) 445-449.

N.º 111.- Análisis cuantitativo de triglicéridos usando espectrometría de masa de ionización química a presión atmosférica.- W. C. Byrdwell et al.- Lipids **31** (9) (1996) 919-935.

N.º 112.- Oxidación lipídica: Técnicas analíticas.- N. Combe.- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **3** (3) (1996) 200-204.

N.º 113.- Determinación enzimática de óxidos de colesterol.- V. K. Lebovics et al.- J. Sci. Food Agric. **71** (1) (1996) 22-26.

N.º 114.- Determinación de la estabilidad oxidativa de aceites vegetales por Racimat y medidas de conductividad y quimiluminiscencia.- B. W. Matthaus.- J. Am Oil Chemists'Soc. **73** (8) (1996) 1039-1043.

N.º 115.- Asignación de señales de resonancia magnética nuclear de C-13 en compuestos grasos con grupos hidroxialfílicos.- G. Knothe y M. O. Bagby.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (5) (1996) 661-663.

N.º 116.- Cuantificación de estóridos mediante espectroscopia de transformada de Fourier.- S. M. Erhan et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (5) (1996) 563-567.

N.º 117.- Análisis mediante espectroscopia de resonancia magnética nuclear de C-13 de la composición en triacilglicérols de aceite de semilla de zanahoria y «Biota orientalis».- M.S.F.L.K. Jie et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (5) (1996) 557-562.

N.º 118.- Identificación de ácido alfa-parinárico en aceite de semilla de *Sebastiana brasiliensis Sprengel (Euphorbiaceae)*. V. Spitzer et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (5) (1996) 569-573.

N.º 119.- Determinación de la estructura de triacilglicérols poliinsaturados de cadena larga mediante resonancia magnética nuclear de C-13 de alta resolución.- M. M. Bergana y T. W. Lee.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (5) (1996) 551-556.

N.º 120.- Uso de lipólisis en el aislamiento de ésteres de esterol.- L.A.D. Miller y M. H. Gordon.- Food Chemistry **56** (1) (1996) 55-59.

MATERIAS GRASAS

N.º 121.- Efecto de diglicéridos en la cristalización de oleínas de palma.- W. L. Siew y W. L. Ng.- J. Sci. Food Agric. **71** (4) (1996) 496-500.

- N.º 122.- Efecto de la temperatura sobre los lípidos y sus perfiles de ácidos grasos en *Lipomyces starkyei*.**- M. Suutari et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc **73** (8) (1996) 1071-1073.
- N.º 124.- Composición química y propiedades físicas de margarinas suaves vendidas en Malasia.**- N. A. Idris et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (8) (1996) 995-1001.
- N.º 125.- Estructura de triglicéridos de aceites de oliva monovarietales: Un estudio comparativo de RMN de C-13.**- G. Vlahov y C. S. Angelo.- Fett-Lipid **98** (6) (1996) 203-205.
- N.º 126.- Composición en ácidos grasos de las semillas de *Ginkgo biloba*.**- M.T.G. Hierro et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (5) (1996) 575-579.
- N.º 127.- Aceite de borraja (*Borago officinalis* L): Una importante fuente de ácido gamma linoléico. 2. Contenido en tocoferoles y clorofilas y análisis sensorial de aceites de borraja extraído por técnicas diferentes y mezclados con aceites de oliva extra virgen.**- A. Sensidoni et al.- Ind. Aliment. **35** (349) (1996) 664-669.
- N.º 128.- Características fisicoquímicas, composición en ácidos grasos y actividades lipoxigenasa de aceites de semillas de melón y calabaza cruda.**- A. S. Alkhalifa.- J. Agric. Food Chem. **44** (4) (1996) 964-966.
- N.º 129.- Esteroles saturados en aceites vegetales comestibles hidrogenados y no hidrogenados y lípidos en cereales.**- P. C. Dutta y L. A. Appelqvist.- J. Sci. Food Agric. **71** (3) (1996) 383-391.
- N.º 130.- Ácidos grasos ramificados y sus efectos en la hidrólisis de triglicéridos mediante lipasa pancreática y absorción intestinal.**- S. Raimondo et al.- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **3** (4) (1996) 287-293.
- N.º 131.- Contenido en ácidos grasos trans y poliinsaturados de grasas de panadería.**- W. Degreyt et al.- Fett-Lipid **98** (4) (1996) 141-144.
- N.º 132.- Semillas coníferas: Contenido en aceite y composición en ácidos grasos.**- R. L. Wolff et al.- J. Am. Oil Chemists Soc. **73** (6) (1996) 765-771.
- N.º 134.- Sustitutos grasos. Requerimientos desde un punto de vista nutricional fisiológico.**- R. Grossklaus.- Fett-Lipid **98** (4) (1996) 136-141.
- N.º 135.- Composición grasa de cordero.**- K. Nurnberg et al.- Fett-Lipid **98** (2) (1996) 77-80.
- N.º 136.- Aceite de semilla de algodón en Africa.**- P. H. Texier.- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **3** (2) (1996) 111-113.
- N.º 137.- Situación del aceite de palma en Nigeria.**- No indicado.- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **3** (2) (1996) 129-130.
- N.º 138.- Cinéticas de migraciones acílicas en monoglicéridos y dependencia sobre la longitud de cadena acílica.**- G. Boswinkel et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (6) (1996) 707-711.
- N.º 139.- Aceites de margarina potencial a partir de soja modificada genéticamente.**- G. R. List et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (6) (1996) 729-732.
- N.º 140.- Inhibición de la formación de malonaldehído mediante antioxidantes a partir de ácidos grasos omega 3 poliinsaturados.**- J. Ogata et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (5) (1996) 653-656.
- N.º 141.- Inducción al calentamiento de grasas.**- W. W. Beloborodov y M. L. Konowalow.- Fett-Lipid **98** (10) (1996) 338-343.
- N.º 142.- Conversión de aceites a monoglicéridos por glicerolisis en medio dióxido de carbono supercrítico.**- F. Temelli et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (6) (1996) 699-706.
- N.º 143.- Consumo y metabolismo de ácidos grasos trans dietarios.**- H. Steinhart y A. Pfalzgraf.- Fett-Lipid **98** (1) (1996) 34-36.
- N.º 144.- Producción catalizada por lipasa inmovilizada de lípidos estructurado con ácido eicosapentaenoico hacia posiciones específicas.**- K. T. Lee y C. C. Akoh.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (5) (1996) 611-615.
- N.º 145.- Contribución de ácidos grasos trans de aceites vegetales y margarinas a la dieta belga.**- W. Degreyt et al.- Fett-Lipid **98** (1) (1996) 30-33.
- N.º 146.- Comparación experimental de grasas de fritura comercial.**- K. Schwarz et al.- Fett-Lipid **98** (1) (1996) 21-26.
- N.º 147.- Implicaciones de grasas de sustitución para la nutrición y el consumo de alimentos.**- D. J. Mela.- Fett-Lipid **98** (2) (1996) 50-55.
- N.º 148.- Aceites de semillas de *Acacia holosericea* A. Cunn ex G. Don: Características y composición.**- N. B. L. Prasad y G. Azeemoddin.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (6) (1996) 803-805.

PROTEÍNAS

- N.º 149.- Modificaciones inducidas por pH en la estabilidad térmica de aislados de proteína de soja.**- S. Petruccelli y M. C. Anon.- J. Agric. Food Chem. **44** (10) (1996) 3005-3009.
- N.º 150.- Pectinas modificadas en emulsiones de proteínas de trigo.**- U. Einhornstoll et al.- Nahrung - Food **40** (2) (1996) 60-67.

N.º 151.- Preparación de proteína de semillas de lupino.- E. Lampartszczapa.- *Nahrung-Food* **40** (2) (1996) 71-74.

N.º 152.- Propiedades fisicoquímicas y rendimientos de hidrolizados enzimáticos de proteína de girasol afectado por enzima y harina de girasol desgrasada.- T. Cai et al.- *J. Agric. Food Chem.* **44** (11) (1996) 3500-3506.

N.º 153.- Propiedades espumantes y emulsificantes de concentrados de proteína de trigo afectado por la composición lipídica.- M. N. Vaghela y A. Kilara.- *J. Food Sci.* **61** (2) (1996) 275-280.

N.º 154.- Utilización nutritiva de proteína de sardina enlatada en aceite de oliva: Influencia de los diferentes procesos de elaboración y almacenamiento por 6 meses y 5 años.- B.R.R.C. Demora et al.- *J. Sci. Food Agric.* **72** (1) (1996) 135-140.

TECNOLOGÍA

N.º 155.- Transesterificación cuantitativa simple de lípidos. 1. Introducción.- K. Stransky y T. Jursik.- *Fett-Lipid* **98** (2) (1996) 65-71.

N.º 156.- Interesterificación random de mezclas grasas con catalizadores alcalinos.- S. Hurtova et al.- *Fett-Lipid* **98** (2) (1996) 60-65.

N.º 157.- Recuperación de disolvente y desacidificación parcial de aceites vegetales mediante tecnología de membrana.- L. P. Raman et al.- *Fett-Lipid* **98** (1) (1996) 10-14.

N.º 158.- Extracción enzimática de semilla de mostaza y germen de arroz.- R. Sengupta y D. K. Bhattacharyya.- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **73** (6) 687-692.

N.º 159.- Extracción con fluidos supercríticos de lípidos en carne: Una alternativa de aproximación a la identificación de carnes irradiadas.- J. W. Hampson et al.- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **73** (6) (1996) 717-721.

N.º 160.- Usos de biotecnología en lípidos de plantas modificadas.- G. J. Budziszewski et al.- *Lipids* **31** (6) (1996) 557-569.

N.º 161.- Relación entre las variables envueltas en la refinación física de aceite de oliva usando nitrógeno como gas de arrastre.- M. V. Ruizméndez et al.- *Fett-Lipid* **98** (3) (1996) 121-125.

N.º 162.- Método del test de refinación de miscela para la determinación de color de aceite de semilla de algodón.- P. J. Wan et al.- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **73** (6) (1996) 815-817.

N.º 163.- Bioconversión de etanol a biotensioactivos y tinte por una nueva técnica de coproducción.- M. Osman et al.- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **73** (7) (1996) 851-856.

N.º 164.- Extracción a temperatura ambiente de aceite de germen de arroz con hexano e isopropanol.- A. Proctor y D. J. Bowen.- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **73** (6) (1996) 811-813.

N.º 165.- Evaluación del coeficiente de difusión de aceite de colza durante su extracción con hexano.- D. A. Sasmaz.- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **73** (5) (1996) 669-671.

N.º 166.- Extracción enzimática acuosa de aceite de coco.- Y. B. C. Man et al.- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **73** (6) (1996) 683-686.

N.º 167.- Conversión de vitamina K-1 a 2', 3'-dihidrovitamina K-1 durante la hidrogenación de aceites vegetales.- K. W. Davidson et al.- *J. Agric. Food Chem.* **44** (4) (1996) 980-983.

N.º 168.- Una introducción al envasado activo para alimentos.- T. P. Labuza.- *Food Technology* **50** (4) (1996) 68.

N.º 169.- Efecto de la modificación genética sobre el contenido y composición de constituyentes bioactivos en aceite de soja.- T. L. Mounts et al.- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **73** (5) (1996) 581-586.

N.º 170.- Constituyentes minoritarios de aceites vegetales durante el procesado industrial.- R. A. Ferrari et al.- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **73** (5) (1996) 587-592.

N.º 171.- Extracción de carotenoides de aceite de palma. 1. Propiedades físicas y químicas de beta-caroteno.- C. Lenfant y F. C. Thyron.- *OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides* **3** (3) (1996) 220-226.

N.º 172.- Reducción de la temperatura de cristalización de biodiesel por winterización de metil soyato.- I. Lee et al.- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **73** (5) (1996) 631-636.

N.º 173.- Optimización de la expresión de pasta de aceituna.- E. Pagliarini et al.- *J. Sci. Food Agric.* **71** (4) (1996) 470-474.

N.º 174.- Girasol y biotecnología: Situación actual y perspectivas.- J. Kallerhoff y G. Alibert.- *OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides* **3** (3) (1996) 154-158.

N.º 175.- Desarrollo en las industrias grasas en 1995.- J. C. Barsacq.- *OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides* **3** (3) (1996) 162-164.

JABONES Y DETERGENTES

N.º 176.- Efecto catalítico de gliciricinato dipotásico en la hidrólisis de tensioactivos de ésteres noiónicos.- M. Koide et al.- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **73** (7) (1996) 913-920.

N.º 177.- Biodegradabilidad y toxicidad acuática de tensioactivos glicósidos y un alcohol etoxilado noiónico.- T. Madsen et al.- *J. Am. Oil Chemists'Soc.* **73** (7) (1996) 929-933.

N.º 178.- Propiedades de superficie activa de tensioactivos catiónicos nuevos con dos cadenas alquílicas y dos grupos amonio.- T. S. Kim et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **73** (7) (1996) 907-911.

N.º 179.- Efectos de solubilización causados por el tensioactivo no iónico octil glucósido en fosfatidilcolina liposomas.- A. Delamaza y J. L. Parra.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **73** (7) (1996) 877-883.

N.º 180.- Composiciones orgánicas de bajo peso molecular de ácidos acuosos de jabones de aceites vegetales.- S. L. Johansen et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **73** (10) (1996) 1275-1286.

N.º 181.- Relación cantidad-estructura-efecto para algunas técnicas de tensioactivos no iónicos.- A. Lindgren et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **73** (7) (1996) 863-875.

SUBPRODUCTOS, RESIDUOS Y CONTAMINACIÓN

N.º 182.- Diferencias en hidrocarburos de aceites de oliva virgen obtenido de varias variedades de aceitunas.- A. Guinda et al.- J. Agric. Food Chem. **44** (7) (1996) 1723-1726.

N.º 183.- Síntesis enzimática de algunos ésteres de cera.- E. Ucciani et al.- Fett-Lipid **98** (6) (1996) 206-210.

N.º 184.- Determinación de la identidad de subproductos en la producción industrial de ácidos grasos saturados.- J. Skovly et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **73** (10) (1996) 1297-1304.

N.º 185.- Influencia del contenido en solvente sobre las temperaturas de transición de fase de sedimentos de aceite y viscosidad de soluciones en sistemas aceite de cáñola acetona.- H. Liu et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **73** (9) (1996) 1137-1141.

N.º 186.- Residuo: Tratamiento y valoración de tierras decolorantes usadas.- B. Gadneur.- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **3** (4) (1996) 263-264.

N.º 187.- Aislamiento e identificación de las formas múltiples de fitasas de soja.- J. S. Hamada.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **73** (9) (1996) 1143-1151.

N.º 188.- Botellas de plástico y grasas.- S. Pean.- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **3** (4) (1996) 265-266.

N.º 189.- Detección de la adulteración de aceite de oliva virgen mediante espectroscopía Raman de transformada de Fourier.- V. Baeten et al.- J. Agric. Food Chem. **44** (8) (1996) 2225-2230.

VARIOS

N.º 190.- La química y propiedades antioxidantes de tocoferoles y tocotrienoles.- A. Kamaleldin y L. A. Appelqvist.- Lipids **31** (7) (1996) 671-701.

N.º 191.- Antioxidantes en alimentos lipídicos y su impacto en la calidad de alimentos.- E. N. Frankel.- Food Chem. **57** (1) (1996) 51-55.

N.º 192.- Estabilidades oxidativas de aceites de soja que carecen de lipoxigenasas.- N. Shen et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **73** (10) (1996) 1327-1336.

N.º 193.- Antioxidantes: Herramientas para la prevención de la oxidación de lípidos.- J. Giese.- Food Technol. **50** (11) (1996) 73.

N.º 194.- Importancia y beneficios del uso de lípidos en nutrición de pescados.- W. Steffens.- Fett-Lipid **98** (9) (1996) 292-299.

N.º 195.- Aplicaciones de las fracciones de grasa de leche en productos de confitería.- R. W. Hartel.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **73** (8) (1996) 945-953.

N.º 196.- Actividad antioxidante de ácidos fenólicos en triacilglicerolos y ésteres metílicos de ácidos grasos a partir de aceite de oliva.- E. M. Marinova y N. V. Yanishlieva.- Food Chem. **56** (2) (1996) 139-145.

N.º 197.- Nueva regulación en el etiquetado nutricional.- T. Niederauer.- Fett-Lipid **98** (3) (1996) 126-127.

N.º 198.- Alimentos nuevos.- No indicado.- Fett-Lipid **98** (5) (1996) 189-191.

N.º 199.- Antioxidantes: Herramientas para la prevención de la oxidación de lípidos—Panacea nutricional o la caja de Pandora.- No indicado.- Food Technol. **50** (11) (1996) 79.

N.º 200.- Eficacias antioxidantes moderadas de flavonoides durante la peroxidación de metil linoleato en soluciones homogéneas y micelares.- V. A. Roginsky et al.- J. Am. Oil Chemists' Soc. **73** (6) (1996) 777-786.

N.º 201.- Efecto de las diferencias de temperatura durante la maduración de la semilla sobre el contenido en aceite y sus composiciones en ácidos grasos en 2 variedades de girasol (oleico y no).- L. Champolivier y A. Merrien.- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **3** (2) (1996) 140-144.

N.º 202.- Papel del receptor beta (3)-adrenérgico en el metabolismo de lípidos.- D. Strosberg.- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **3** (2) (1996) 83-85.

N.º 203.- Olestra y diferencias nutricionales entre Francia y los Estados Unidos.- J. C. Icart.- OCL-Oleagineux Corps Gras Lipides **3** (2) (1996) 82-83.

N.º 204.- Métodos de estimación del grado de oxidación lipídica y de medida del poder de autooxidación.- C. Berset y M. E. Cuvelier.- Sci. Aliment. **16** (3) (1996) 219-245.

N.º 205.- Efecto de la altitud en las características del fruto y calidad del aceite de aceitunas «Mastoides».- Y. M. Mousa et al.- J. Sci. Food Agric. **71** (3) (1996) 345-350.

N.º 206.- Diagramas de fase para mezclas aceite/metanol/eter.- D.G.B. Boocock et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (10) (1996) 1247-1251.

N.º 207.- Efectos antioxidantes de flavonoides de *Anthriscus sylvestris* en manteca de cerdo.- M. Milovanovic et al.- J. Am. Oil Chemists Soc. **73** (6) (1996) 773-776.

N.º 208.- Purificación y caracterización de una lipasa de *Neurospora sp* TT-241.- S. F. Lin et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (6) (1996) 739-745.

N.º 209.- Relación entre compuestos volátiles y atributos sensoriales de aceite de oliva mediante la rueda sensorial.- R. Aparicio et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **73** (10) (1996) 1253-1264.

N.º 210.- Efectos prooxidativos de especies bajo la influencia de la luz.- D. Sandmeier.- Fett-Lipid **98** (6) (1996) 199-202.

N.º 211.- Influencia de la maduración de la aceituna sobre la calidad del aceite de oliva.- J. M. García et al.- J. Agric. Food Chem. **44** (11) (1996) 3516-3520.

Libros

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

Nutrition throughout the life cycle. 3th ed.- Edited by B. S. Worthington-Roberts and S. R. Williams.- Mosby, St. Louis, 1996.- XIX+507 páginas.- ISBN 0-8151-9427-7.

Desde el principio al final, el ciclo de la vida humana es una secuencia de sucesos fascinantes. Desde el propio momento de la concepción, y a través de los distintos estados de crecimiento, madurez y envejecimiento, la interacción entre genes y entorno determina los detalles del proceso de la vida. Es indudable la importancia de la base genética, pero ésta no deja de estar modulada por otros factores ambientales que pueden tener una gran importancia en la modificación de los sucesos de la vida. Entre estos factores medio-ambientales, la nutrición ocupa un lugar destacado. Este libro, que en realidad es un libro de texto para estudiantes con conocimientos de nutrición, hace un estudio en profundidad sobre la contribución que la dieta y la nutrición tienen en el mantenimiento del crecimiento y el desarrollo a través del ciclo de la vida. En cada capítulo se ilustra cómo, en el proceso de promoción de la salud, nuestros alimentos y sus nutrientes tienen un papel importante en prevenir las desviaciones del estado normal que acaban produciendo enfermedades agudas o crónicas. Cada capítulo contiene secciones especiales que están pensadas para facilitar el estudio y la comprensión de los distintos temas. Así, los capítulos se inician con una sección llamada conceptos básicos, que ayuda a situar el tema a estudiar. En el margen de cada capítulo se realiza una definición de los términos científicos que es necesario conocer para comprender el capítulo, y estos términos aparecen posteriormente en negrilla en el texto.

También se incluyen apartados en donde se llama la atención hacia determinadas aplicaciones o problemas de salud. Se concluye con un resumen y una serie de preguntas de repaso. En cada capítulo se incluye una extensa lista de referencias así como una serie de lecturas recomendadas.

El libro tiene nueve capítulos y una serie de apéndices. El primer capítulo, titulado «Introducción al ciclo de la vida: el papel de la nutrición», B. S. Worthington-Roberts (14 páginas, 13 referencias), realiza un breve repaso de los principales nutrientes y hace unas consideraciones generales sobre la influencia de la dieta en el ciclo de la vida, así como de las necesidades nutricionales. Concluye con una serie de consejos para mantener la salud y prevenir la enfermedad. El capítulo segundo se titula «Nutrición y consideraciones básicas», S. R. Williams (32 páginas, 21 referencias). Se inicia haciendo una valoración del papel fisiológico de los distintos nutrientes. A continuación se analiza el ciclo de vida humana así como los cambios en las necesidades nutricionales que se producen a lo largo del mismo. Se hace también una valoración del estado nutricional de la población incluyendo la población hospitalaria así como de los métodos de evaluación. El tercer capítulo, titulado «Nutrición en la edad adulta: Juventud y madurez», S. R. Williams y E. D. Schlenker (44 páginas, 62 referencias), se inicia abordando los conceptos de salud, bienestar y estilo de vida. Así se analizan los componentes de un estilo de vida saludable y los hábitos de adicción peligrosos para la salud como son el tabaco, el consumo abusivo de alcohol o desórdenes relacionados con la comida como es la anorexia nerviosa o la bulimia. También se dedican secciones a la influencia de la nutrición en