

DOCUMENTACIÓN

Libros

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

Experimentos en la cocina. La cocción, el asado, el horneado.— Por Georg Schwedt; Traducido por Agustín García Valentín.— Editorial Acribia, Zaragoza, 2006.— XIII + 188 páginas.— ISBN 84-200-1079-0.

Dentro de sus obras sobre Cocina, Gastronomía y Ciencia de Alimentos, la editorial Acribia publica ahora la traducción española del original “Experimente rund ums Kochen, Braten, Bracken”, que la editorial Wiley-VCH Verlag publicó en el 2004. Se trata de un libro muy curioso que entremezcla la historia de la cocina con sus fundamentos científicos, incluyendo numerosos experimentos que ilustran claramente los temas tratados. También se incluyen ilustraciones y grabados, así como citas de cocineros o estudiosos del arte culinario de diversas épocas, que aportan una panorámica histórica muy interesante que no suele estar incluida en otros libros sobre el tema. Los numerosos experimentos descritos están estructurados en: “materiales” que normalmente son comunes y fáciles de obtener, “procedimiento” donde se describe de una manera clara los pasos a seguir, y en “observaciones” e “interpretación” donde se explica el fenómeno del que es objeto el experimento.

El libro ha sido dividido en siete capítulos: “Del arte de la cocina a la química de los alimentos” (31 páginas); “Siete variables para los experimentos en la cocina” (11 páginas); “Tipos y procesos de cocción. Visión de conjunto” (28 páginas); “Cocer en agua” (51 páginas); “Cocinar con grasa” (16 páginas); “Cocción en calor seco” (30 páginas); y “Cocer sin calor” (6 páginas). El libro concluye con una sección que contiene la bibliografía citada en el volumen (42 referencias).

En resumen, se trata de un libro interesante que resultará de gran ayuda para todos aquellos que tengan que preparar prácticas, ya sean para cursos especializados de química culinaria o bien a un nivel más divulgativo.

F. J. Hidalgo

Fraudes alimentarios. Legislación y metodología analítica.— Por Christian J. Ducauze; Traducido por José María Peiró Esteban.— Editorial Acribia, Zaragoza, 2006.— XXVI + 449 páginas.— ISBN 84-200-1077-4.

El fraude alimentario es una práctica casi tan antigua como la propia manufactura de alimentos y ya en las primeras civilizaciones existían normativas para luchar contra el mismo. Las mejoras de las técnicas analíticas han hecho que hoy en día ciertos fraudes alimentarios sean fácilmente localizables, sin embargo siguen apareciendo nuevos fraudes que no pueden ser detectados de manera simple por las técnicas existentes. En este libro se hace un buen tratamiento del tema desde dos aspectos muy diferentes, aunque íntimamente unidos, como son el legislativo y el analítico. En el mismo se incluyen numerosos anexos conteniendo información de tipo práctica sobre temas muy diversos.

El libro contiene doce capítulos: “Fraudes alimentarios y métodos analíticos – Estructuración del campo jurídico”, J.-P. Plavinet y G. Jolivet (66 páginas, 69 referencias); “Métodos quimiométricos para la investigación de los fraudes alimentarios”, M. Feinberg (47 páginas, 23 referencias); “Métodos de análisis para la investigación de los fraudes alimentarios”, C. J. Ducauze (30 páginas, 33 referencias); “Productos del mar”, J.-L. Jennequin, B. Kermouni-Giorgio, S. Kryszewski, P. Malle y N. Richard (42 páginas, 30 referencias); “Leche y productos lácteos”, L. Laloux (27 páginas, 16 referencias); “Productos cereales”, D. Bertrand (18 páginas, 33 referencias); “Autenticidad de grasas y aceites”, F. Dionisi, B. Hug y W. Kamm (62 referencias, 46 referencias); “Control y autenticación de los productos a base de frutas y de verduras y de las bebidas alcohólicas”, M. L. Martin, M. Lees y V. Hanote (35 páginas, 55 referencias); “Aromas y autenticidad”, P. Giampaoli y H. Richard (12 páginas, 36 referencias); “Residuos y contaminantes en los productos cárnicos: bases reglamentarias y métodos de control”, F. André, B. Le Bizec (24 páginas, 14 referencias); “Detección de los alimentos ionizados”, J. Raffi (35 páginas, 29 referencias); “Detección de organismos genéticamente modificados (OGM)”, E. Gachet (29 páginas, 23 referencias).

En resumen, se trata de un buen libro que da una acertada visión sobre un tema de gran interés. No cabe duda que resultará de gran utilidad para todos aquellos que quieran conocer más sobre este tema.

R. Zamora