

# DOCUMENTACIÓN

## Bibliografía de revistas

(Para solicitar fotocopia de cualquier trabajo de esta sección, cítese el número y el año)

### ANALISIS

**Nº 245.- Determinación directa de estireno y tetracloroetileno en aceite de oliva por espectrometría de masas de admisión de membrana.** (E).- T. Kotiaho et al.- J. Agric. Food Chem. **43** (1995) 928-930.

**Nº 246.- Cuantificación de volátiles aromáticos en aceite de soja oxidado por análisis de espacio de cabeza dinámico.** (E).- I. Lee et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (1995) 539-546.

**Nº 247.- Análisis de la distribución de los ácidos grasos monoenoicos en aceites vegetales hidrogenados por HPLC de ión plata.** (E).R.O. Adlof et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (1995) 571-574.

**Nº 248.- Determinación voltamétrica de índices de acidez de grasas y aceites.** (E).- F. Kusu et al.- J. AOAC Int. **77** (1994) 1686.

**Nº 249.- Actividad antioxidativa de productos de reacción (E)-2-octenal/aminoácidos.** (E).- M. Alaiz et al.- J. Agric. Food Chem. **43** (1995) 795-800.

**Nº 250.- Análisis de volátiles orgánicos en aceites de cocina mediante espectrometría de masas-cromatografía gaseosa de desorción térmica.** (E).- S.V. Overton y J.J. Manura.- J. Agric. Food Chem. **43** (1995) 1314-1320.

**Nº 251.- Análisis cuantitativo de adulterantes potenciales del aceite de oliva virgen extra usando espectroscopía infrarroja.** (E).- Y.W. Lai et al.- Food Chem. **53** (1995) 95-98.

**Nº 252.- Una comparación entre métodos de detección fluorescente y convencional del daño provocado por el cocinado en los lípidos del atún.** (E).- S. Aubourg et al.- Z. Lebensm. Untersuch. Forsch. **200** (1995) 252-255.

**Nº 253.- Análisis aleatorio amplificado de ADN polimórfico de olivares (*Olea europaea* L).** (E).- A. Fabbri et al.- J. Am. Soc. Hort. Sci. **120** (1995) 538-542.

**Nº 254.- Teoría y aplicaciones de la espectroscopía fluorescente en investigación alimentaria.** (E).- G.M. Strasburg y R.D. Ludescher.- Trends Food Sci. Technol. **6** (1995) 69-75.

**Nº 255.- Glicinebetaina en hojas de lino y colza: Detección por cromatografía líquida/Espectrometría de masas-ión secundario de flujo continuo.** (E).- G. Selvaraj et al.- Phytochem. **38** (1995) 1143-1146.

**Nº 256.- Análisis mediante HPLC de extractos de Cassia y Cinnamon obtenidos por CO<sub>2</sub> supercrítico en comparación con aceites de Cassia y Cinnamon.** (D).- D. Ehlers et al.- Z. Lebensm. Untersuch. Forsch. **200** (1995) 282-288.

**Nº 257.- Determinación por cromatografía de gases de ácidos grasos volátiles en etanol al 80%.** (E).- C. Michel et al.- Sci. Aliment. **15** (1995) 167-177.

**Nº 258.- Método rápido y simple para la detección selectiva de isoenzimas individuales de lipoxigenasa en semillas de soja.** (E).- I. Suda et al.- J. Agric. Food Chem. **43** (1995) 742-747.

**Nº 259.- Evaluación de antioxidantes para el aceite de hígado de bacalao por quimiluminiscencia y el método Rancimat.** (E).- I.C. Burkow et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (1995) 553-557.

**Nº 260.- Determinación de insaturación *trans* por espectrofotometría infrarroja y determinación de la composición en ácidos grasos de aceites vegetales parcialmente hidrogenados y grasas animales por cromatografía de gases/espectrofotometría infrarroja: Estudio colaborativo.** (E).- W.M.N. Ratnayake.- J. AOAC Int. **78** (1995) 783-802.

**Nº 261.- Actividades antioxidativas de furano- y tiofenoles medidos en sistemas de peroxidación lipídica y por ensayo de barrido con radical tirosil.** (E).- J.P. Eiserich et al.- J. Agric. Food Chem. **43** (1995) 647-650.

**Nº 262.- Determinación de grasa, proteína y sólidos totales en queso por espectroscopía de reflectancia infrarroja cercana.** (E).- J.L. Rodríguez-Otero et al.- J. AOAC Int. **78** (1995) 802-806.

#### MATERIAS GRASAS

**Nº 263.- Un nuevo ácido hidroxitetradecatrienoico y sus ésteres glicéricos a partir de *Valsa ambiens*.** (E).- Y. Jiao et al.- Phytochem. **38** (1995) 419-422.

**Nº 264.- Oxidación lipídica en pescado salado-secado. 2. Efecto del tiempo de los fotosensibilizadores sobre la velocidad de oxidación de un aceite de pescado.** (E).- L. Davis et al.- J. Sci. Food Agric. **67** (1995) 493-499.

**Nº 265.- El aceite de cáñola dietético modifica los ácidos grasos del miocardio e inhibe las arritmias cardíacas en ratas.** (E).- P.L. McLennan y J.A. Dallimore.- J. Nutr. **125** (1995) 1003-1009.

**Nº 266.- Comparación de la composición en ácidos grasos y estabilidad oxidativa de aceites de cacahuete obtenidos de cultivos de cacahuetes de primavera y otoño.** (E).- R.Y.Y. Chiou et al.- J. Agric. Food Chem. **43** (1995) 676-679.

**Nº 267.- Cinética de interesterificación de triglicéridos y ácidos grasos con lipasa modificada en n-hexano.** (E).- S. Basheer et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (1995) 511-518.

**Nº 268.- Influencia de la preparación sobre las características sensoriales y pérdida de grasa en el cocinado del foie gras de oca.** (F).- S. Roussetakrim et al.- Sci. Aliment. **15** (1995) 151-165.

**Nº 269.- Lípidos laminares. 4. Extracción de elementos insaponificables.** (F).- Lucciani et al.- Oléagineux Corps Gras Lipides **2** (1995) 75-78.

**Nº 270.- Influencia del tiempo de irradiación, pH, y relación lípido/aminoácido sobre la producción de pirrol durante el calentamiento en microonda de un sistema modelo lisina/(E)-4,5-epoxi-(E)-2-heptenal.** (E).- R. Zamora y F.J. Hidalgo.- J. Agric. Food Chem. **43** (1995) 1029-1033.

**Nº 271.- Estudios de los constituyentes del aceite de semillas de *Amaranthus caudatus* (Kiwicha). Aislamiento y caracterización de siete nuevas saponinas triterpenas.** (E).- L. Rastrelli et al.- J. Agric. Food Chem. **43** (1995) 904-909.

**Nº 272.- Síntesis enzimática de ésteres grasos por derivados de lipasa hidrofóbica inmovilizada sobre lechos de polímeros orgánicos.** (E).- M. Basri et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (1995) 407-411.

**Nº 273.- Mecanismos de oxidación de radicales libres de lípidos insaturados.** (E).- N.A. Porter et al.- Lipids **30** (1995) 277-290.

**Nº 274.- La hidrólisis enzimática de mezclas triglicérido-fosfolípido en un solvente orgánico.** (E).- M.J. Haas et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (1995) 519-525.

**Nº 275.- Utilización de isótopos estables para estudiar la bioconversión de ácidos grasos poliinsaturados en el hombre.** (F).- B. Descomps et al.- Oléagineux Corps Gras Lipides **2** (1995) 30-36.

**Nº 276.- Influencia de la variedad y del origen geográfico sobre la fracción lipídica de avellanas (*Corylus avellana L*) españolas. 3. Estabilidad del aceite, contenido en tocoferol y algunos contenidos minerales (Mn, Fe, Cu).** (E).- J. Parcerisa et al.- Food Chem. **53** (1995) 71-74.

**Nº 277.- Utilidad de vitaminas grupo-B esenciales para *Lactobacillus plantarum* en aceitunas verdes fermentadas en salmuera.** (E).- J.L. Ruíz-Barba y R. Jiménez-Díaz.- Appl. Environ. Microbiol. **61** (1995) 1294-1297.

**Nº 278.- Concentración y purificación de ácidos este-aridónico, eicosapentaenoico y docosahexaenoico del aceite de hígado de bacalao y la microalga marina *Isochrysis galbana*.** (E).- A.R. Medina et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (1995) 575-583.

**Nº 279.- Química y composición en ácidos grasos de la carne de liebres y conejos silvestres españoles.** (E).- A. Cobos et al.- Z. Lebensm. Untersuch. Forsch. **200** (1995) 182-185.

**Nº 280.- Ácidos ciclopropénico y ricinoleico en aceite de semilla de *Trichodesma zeylanicum*.** (E).- K.M. Hosamani.- Phytochem. **37** (1994) 1621-1624.

**Nº 281.- Coeficiente de partición de diglicéridos en la cristalización del aceite de palma.** (E).- W.L. Siew y W.L. Ng.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (1995) 591-595.

**Nº 282.- Evidencia de que el ácido araquidónico dietético aumenta los triglicéridos circulantes.** (E).- J. Whelan et al.- Lipids **30** (1995) 425-429.

**Nº 283.- Aceite de chapote amarillo (*Sargentia greggi*): 2,5-dimetoxiflavona en la fracción insaponificada.** (E).- L.S.G. Figueroa y M. Albores-Velasco.- J. Agric. Food Chem. **43** (1995) 587-588.

**Nº 284.- Regulación del desarrollo de la biosíntesis de esteroides en *Zea mays*.** (E).- D.A. Guo et al.- Lipids **30** (1995) 203-219.

**Nº 285.- Hidrólisis de grasa y aceite con lipasa de *Aspergillus sp.*** (E).- X. Fu et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (1995) 527-531.

**Nº 286.- La composición en triglicéridos, estructura y presencia de estóolidos en los aceites de *Lesquerella* y especies afines.** (E).- D.G. Hayes et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (1995) 559-567.

**Nº 287.- Composición en ácidos grasos de cacahuetes cultivados en el Caribe (*Arachis hypogaea* L.) en tres estados de maduración.** (E).- M.J. Hinds.- Food Chem. **53** (1995) 35-41.

**Nº 288.- Cinética de autooxidación para ácidos grasos y sus ésteres.** (E).- S. Adachi et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (1995) 547-551.

**Nº 289.- Composición en ácidos grasos y aminoácidos de harina de batata africana (*Sphenostylis stenocarpa*).** (E).- A.A. Oshodi et al.- Food Chem. **53** (1995) 1-6.

#### PROTEINAS

**Nº 290.- Modificación de proteínas de soja y sus propiedades adhesivas sobre maderas.** (E).- U. Kalapathy et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (1995) 507-510.

**Nº 291.- Potencial de superficies  $\beta$ -laminar de proteínas de semilla de soja.** (E).- J.A. Rothfus.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (1995) 501-506.

**Nº 292.- Proteína de soja, regulación tiroidea y metabolismo de colesterol.** (E).- W.A. Forsythe.- J. Nutr. **125** (3 Suppl.) (1995) S619-S623.

**Nº 293.- Mecanismos trombóticos en aterosclerosis: Impacto potencial de proteínas de soja.** (E).- J.N. Wilcox y B.F. Blumenthal.- J. Nutr. **125** (3 Suppl.) (1995) S631-S638.

**Nº 294.- Perspectivas sobre la proteína de soja como un enfoque no farmacológico para la disminución del colesterol.** (E).- A.C. Goldberg.- J. Nutr. **125** (3 Suppl.) (1995) S675-S678.

**Nº 295.- Síntesis de colesterol y absorción por (H<sub>2</sub>O)-H-2 y O-18-colesterol y efecto hipocolesterolemico de proteína de soja.** (E).- W.W. Wong et al.- J. Nutr. **125** (3 Suppl.) (1995) S612-S618.

**Nº 296.- Proteína dietética, colesterol y aterosclerosis: Una revisión de su historia reciente.** (E).- D. Kritchevsky.- J. Nutr. **125** (3 Suppl.) (1995) S589-S593.

**Nº 297.- Productos de proteína de soja: Procesado y uso.** (E).- E.W. Lusas y M.N. Ríaz.- J. Nutr. **125** (3 Suppl.) (1995) S573-S580.

#### PRODUCTOS VEGETALES

**Nº 298.- Inducción selectiva de glucosinolatos en hojas de colza oleaginosa mediante jasmonato de**

**metilo.** (E).- K.J. Doughty et al.- Phytochem. **38** (1995) 347-350.

**Nº 299.- Soja y reducción de colesterol: Experiencia clínica.** (E).- C.R. Sirtori et al.- J. Nutr. **125** (3 Suppl.) (1995) S598-S605.

**Nº 300.- Habas de soja para la mejora de productos avícolas.** (I).- Ind. Aliment. **34** (1995) 22-25.

**Nº 301.- Consumo de soja y reducción del colesterol: Revisión de estudios humanos y animales.** (E).- K.K. Carroll y E.M. Kurowska.- J. Nutr. **125** (3 Suppl.) (1995) S594-S597.

**Nº 302.- Existencia y función de la alfa-tocoferol quinona en plantas.** (E).- J. Kruk y K. Strzalka.- J. Plant Physiol. **145** (1995) 405-409.

#### TECNOLOGIA

**Nº 303.- Descascarillado de cáñola por tratamientos hidrotérmicos.** (E).- N.J. Thakor et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (1995) 597-602.

**Nº 304.- Turbidimetría para el fraccionamiento cristalino de manteca de cerdo.** (E).- F.S. Wang y C.W. Lin.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (1995) 585-589.

**Nº 305.- Extracción de biotoxinas marinas liposolubles.** (E).- D.J. Hannah et al.- J. AOAC Int. **78** (1995) 480-483.

**Nº 306.- Acidos grasos en ingeniería - Lo largo y lo corto de ellos.** (E).- R. Chasan.- Plant Cell **7** (1995) 235-237.

**Nº 307.- Extracción supercrítica con CO<sub>2</sub> de carotenoides y otros lípidos de *Chlorella vulgaris*.** (E) . - R. L. Mendes et al. - Food Chem. **53** (1995) 99-103.

**Nº 308.- Fritura grasa de tortilla de patatas: Un enfoque industrial.** (E).- R.G. Moreira et al.- Food Technol. **49** (1995) 146-150.

**Nº 309.- Comportamiento de adsorbentes de ceniza de cáscara de arroz bajo condiciones de decoloración de aceite de soja comercial.** (E).- A. Proctor et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (1995) 459-462.

**Nº 310.- Extracción del aceite de la pasta de aceitunas por técnicas industriales no convencionales y biológicas.** (I).- A. Ranalli y N. Martinelli.- Ind. Aliment. **33** (331) (1994) 1073-1083.

**Nº 311.- Optimización de las condiciones de fluido supercrítico para la determinación rápida de ácidos grasos libres en harinas de semilla de algodón y soja.** (E).- M. Fischer y T. M. Jefferies.- J. Agric. Food Chem. **43** (1995) 1259-1262.

**Nº 312.- Procesado de alimentos: Una perspectiva MRI.** (E).- B. Hills.- Trends Food Sci. Technol. **6** (1995) 111-117.

**Nº 313.- Producción de ácidos grasos volátiles por fermentación mesofílica de residuos orgánicos urbanos generados mecánicamente en un reactor plug-flow.** (E).- C. Sans et al.- Biores. Technol. **51** (1995) 89-96.

**Nº 314.- Tendencias en el fraccionamiento de aceite comestible.** (E).- W. Hamm.- Trends Food Sci. Technol. **6** (1995) 121-126.

**Nº 315.- Fuentes potenciales de ácidos grasos para la industria química: Procesos tecnológicos adecuados.** (F).- J. Evrard.- Oléagineux Corps Gras Lipides **2** (1995) 16-18.

#### JABONES Y DETERGENTES

**Nº 316.- Producción de biotensioactivos y posibles usos en la recuperación de aceite microbiano mejorado y evitación de la polución del aceite: Una revisión.** (E).- I.M. Banat.- Biores. Technol. **51** (1995) 1-12.

**Nº 317.- Influencia de los tensioactivos noiónicos sobre la biodisponibilidad y biodegradación de hidrocarburos aromáticos policíclicos.** (E).- F. Volkering et al.- Appl. Environ. Microbiol. **61** (1995) 1699-1705.

**Nº 318.- Relación estructura-función de tensioactivos acil aminoácidos: Actividad superficial y propiedades antimicrobianas.** (E).- J.D. Xia et al.- J. Agric. Food Chem. **43** (1995) 867-871.

#### SUBPRODUCTOS, RESIDUOS Y CONTAMINACION

**Nº 319.- Ésteres metílicos de aceite de palma como aditivo lubricante en un pequeño motor diesel.** (E).- H.H. Masjuki y S.M. Sapuan.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (1995) 609-612.

**Nº 320.- Efectos de solventes sobre el comportamiento de transición de fase de sedimento de aceite de cáñola.** (E).- H. Liu et al.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (1995) 603-608.

**Nº 321.- Efectos correlacionados durante la bioconversión de alpechin mediante *Lentinus edodes*.** (E).- V. Vinciguerra et al.- Biores. Technol. **51** (1995) 221-226.

**Nº 322.- Sobre el origen del benceno, tolueno, etilbenceno y xileno en el aceite de oliva virgen extra.** (E).- M. Biedermann et al.- Z. Lebensm. Untersuch. Forsch. **200** (1995) 266-272.

**Nº 323.- Interacciones hidrofóbicas en la purificación de lecitina de soja.** (E).- C. Camusso y B. Maroto.- J. Am. Oil Chemists'Soc. **72** (1995) 613-615.

**Nº 324.- Comportamiento físico y composición de fracciones de alta y baja fusión de sedimentos en aceite de cáñola.** (E).- H. Liu et al.- Food Chem. **53** (1995) 35-41.

#### VARIOS

**Nº 325.- Una perspectiva industrial de la fritura grasa de piezas de pollo empanado.** (E).- V.N.M. Rao y R.A.M. Delaney.- Food Technol. **49** (1995) 138-141.

**Nº 326.- Transferencia de masa y calor en alimentos durante la fritura grasa.** (E).- R.P. Singh.- Food Technol. **49** (1995) 134-137.

**Nº 327.- Adsorción de aceite durante la fritura grasa: factores y mecanismos.** (E).- I.S. Saguy y E.J. Pinthus.- Food Technol. **49** (1995) 142.

**Nº 328.- Lipasas: Cinética, especificidades y aspectos estructurales.** (F).- M.P. Egloff et al.- Oléagineux Corps Gras Lipides **2** (1995) 52-67.

**Nº 329.- La contribución de los antioxidantes alimentarios vegetales a la salud humana.** (E).- N. Ramarathnam et al.- Trends Food Sci. Technol. **6** (1995) 75-82.

**Nº 330.- Caracterización del sistema lipolítico de semillas de girasol germinadas.** (E).- M.C. Arribere et al.- Acta Alimentaria **23** (1995) 313-324.

**Nº 331.- Síndrome del aceite tóxico español (1981): Progresos en la identificación de componentes tóxicos sospechosos en aceites simulados.** (E).- G.M. Wood et al.- J. Agric. Food Chem. **42** (1994) 2525.

**Nº 332.- En busca de un nuevo aceite vegetal.** (E).- A. Nag y K.B. De.- J. Agric. Food Chem. **43** (1995) 902-903.

**Nº 333.- La termogénesis inducida por dieta es menor en ratas alimentadas con una dieta de manteca de cerdo que en aquellas alimentadas con una dieta de aceite de cártamo alto oleico, aceite de cártamo o aceite de linaza.** (E).- H. Takeuchi et al.- J. Nutr. **125** (1995) 920-925.

**Nº 334.- Aceite de oliva: Aspectos sociales y económicos.** (F).- G. Robin.- Oléagineux Corps Gras Lipides **2** (1995) 8-10.

**Nº 335.- La carencia de zinc produce daño oxidativo a proteínas, lípidos y ADN en ratas de prueba.** (E).- P.I. Oteiza et al.- J. Nutr. **125** (1995) 823-829.

**Nº 336.- Octacosanol afecta al metabolismo lipídico en ratas alimentadas con una dieta alta en grasa.** (E).- S. Kato et al.- Br. J. Nutr. **73** (1995) 433-441.

**Nº 337.- Aceites de pescado dietéticos y protección contra la malaria a largo plazo en ratones.** (E).- P. Fevang et al.- *Lipids* **30** (1995) 437-441.

**Nº 338.- Contenido en alfa-tocoferol en aceite de trucha.** (E).- M.C. López et al.- *Food Chem.* **53** (1995) 67-70.

**Nº 339.- Efectos fisiológicos y bioquímicos de las alteraciones de esterol en levadura - Una revisión.** (E).- L.W. Parks et al.- *Lipids* **30** (1995) 227-230.

## Libros

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

**Analysis of addictive and misused drugs.-** Edited by John A. Adamovics.- Marcel Dekker, Inc., New York, 1995.- VIII+671 páginas.- ISBN 0-8247-9238-6

Las técnicas analíticas han avanzado considerablemente en las últimas décadas y, hoy en día, es posible analizar una enorme cantidad de sustancias en cantidades ínfimas y en un período corto de tiempo. El libro que nos ocupa aborda los avances de una parte de este campo haciendo una interesante puesta al día sobre el análisis de drogas que no son utilizadas con fines terapéuticos. Este es un tema de gran interés en el análisis forense, la toxicología clínica, o la vigilancia de la drogadicción en el deporte, entre otros. En el libro se hace un especial hincapié en las técnicas analíticas más usadas hoy en día y en las desarrolladas más recientemente. Cada capítulo ha sido escrito por analistas expertos en el tema y que están involucrados directamente en el mismo.

El libro se ha dividido en dos partes. En la primera se hace una descripción de la aplicación en este campo de las distintas técnicas analíticas, y, en la segunda parte, se tabulan más de cuatrocientas drogas con los métodos recomendados para su determinación. La primera parte consta de los siguientes diez capítulos: Inmunoensayos enzimáticos, T. Foley (20 páginas, 32 referencias). Biosensores, J. M. Kauffmann y G. G. Guilbault (20 páginas, 125 referencias). Cromatografía en capa fina usando el sistema "Toxi-Lab", S. D. Brunk (10 páginas, 20 referencias). Análisis por cromatografía líquida de alta eficacia en fase reversa de drogas de interés para forenses, I. S. Lurie (82 páginas, 39 referencias). Cromatografía líquida de alta eficacia usando sílice no modificada con solventes polares, S. R. Binder (18 páginas, 65 referencias). Análisis de drogas ilegales por electroforesis capilar, I. S. Lurie (69 páginas, 60 referencias). Muestreo por cromatografía en capa fina y confirmación por cromatografía de gases acoplada a la espectrometría de masas en el análisis de drogodependencias, P. Lillsunde y T. Korte (45 páginas, 128 referencias). La robótica y el análisis de drogodependencias, J. de Kanel y T. Korbar (25 páginas, 49 referencias). Análisis de drogas en el deporte, S. C. Chan y J. Petruzelka (34 páginas, 25 referencias). Análisis de drogas en América del Sur, J. C. García Fernández (25 páginas, 8 referencias).

La segunda parte es un apéndice (307 páginas, 1141 referencias) en el que se recogen más de 400 sustancias catalogadas como drogas. Se describe, en forma de tabla

y por orden alfabético, la técnica de análisis más adecuada para cada una de ellas, indicándose detalles experimentales como el pretratamiento de la muestra (si lo tiene), el soporte o sorbente usado, las condiciones de elución y detección. Además, y para cada sustancia, se incluye una lista de referencias relacionadas con el análisis que se recomienda. Es, por tanto, una sección muy útil que proporciona al analista una información valiosa sobre una gran variedad de drogas y completa la primera parte del libro.

En resumen, se trata de una guía práctica de gran utilidad para investigadores de diversos campos que, de alguna manera, estén relacionados con la toxicología clínica o las ciencias forenses.

F. J. Hidalgo

**Food phytochemicals for cancer prevention II. Teas, spices and herbs.-** Edited by Chi-Tang Ho et al.- American Chemical Society, Washington, 1994.- XII+370 páginas.- ISBN 0-8412-2769-1.

La quimioterapia, como forma de luchar contra el cáncer, se ha intensificado mucho en las últimas décadas, pero aún hoy día muchos cánceres son difíciles de curar. Por el contrario, los esfuerzos dedicados a la prevención de esta enfermedad se están convirtiendo en una estrategia interesante a la hora de luchar contra ella. Estudios con animales, y estudios epidemiológicos en humanos, indican que el riesgo de contraer cáncer puede ser modificado mediante cambios en los componentes de la dieta o en los hábitos de alimentación. Estudios recientes han indicado que compuestos con propiedades antioxidantes o antiinflamatorias pueden inhibir diferentes fases del cáncer en animales modelos como pueden ser su iniciación, promoción y progresión. Por su parte, algunos estudios epidemiológicos indican que ciertos factores alimenticios pueden tener un papel en el desarrollo de algunos cánceres en el hombre. Por estas razones, se está haciendo un esfuerzo investigador importante que permita la identificación de los anticancerígenos que existen normalmente en la dieta. Los avances más recientes en este tema se han recogido en los dos volúmenes de *Food Phytochemicals for Cancer Prevention* que ha publicado la American Chemical Society. El primer volumen está dedicado a fitocompuestos que