

## USOS DE LA HOJA DE COCA Y SALUD PUBLICA

Editores: *Mercedes Villanueva Cabrera, Michel Sauvain*  
*Editorial Instituto Boliviano de Biología de Altura, Bolivia, 1997, 96 p.*

La presente publicación sin ser voluminosa, permite al lector ubicarse en el estudio complejo e interesante de la hoja de coca, contribuyendo a ampliar su visión del tema. Adicionalmente se presentan en él resultados de estudios que relacionan a la planta con la salud, con el objetivo de que el uso de este recurso vegetal esté orientado al mejoramiento de la salud pública.

Si bien, como lo menciona el autor del prólogo, globalmente este libro es considerado como un aporte a la medicina de Bolivia, debido a que los trabajos de investigación en él presentados han sido realizados en dos comunidades rurales de este país, es indudable que el aporte multidisciplinario que en él se observa puede hacerse extensivo al nuestro, y por ende aprovechar las experiencias en él vertidas y los resultados presentados.

Consta de 14 contribuciones, en las que se tratan los aspectos histórico-geográficos (como uso tradicional en las diversas épocas hasta la actualidad, localización de las antiguas zonas de producción de la hoja en el territorio boliviano); adicionalmente están incluidos resultados de siete trabajos de investigación: estudio químico de la *Erythroxylum coca* var. *coca* (especie importante cultivada en ese país) con el empleo de las técnicas de Cromatografía de Gases (CG) y Cromatografía Líquida de Alta Resolución (CLAP); absorción de los compuestos biológicamente activos de la hoja en el ser humano durante su consumo (aquí también menciona el empleo de la técnica CLAP); sus relaciones con el esfuerzo físico y la hematología; los efectos del consumo tradicional de la hoja sobre la respiración y del "cchaccheo" en el metabolismo

de la glucosa; así como su influencia en el apetito y el consumo alimenticio de quienes la usan.

En cuanto a la bibliografía que se encuentra, el lector dispondrá de referencias para cada uno de los temas desarrollados, lo cual le permitirá complementar los que sean de su interés.

*Carmen María Alvarez A.*

## FOOD. THE CHEMISTRY OF ITS COMPONENTS

Por: *T. P. Coultate*

*The Royal Society of Chemistry, UK 1996, 360 p.*

Dirigido a todos los interesados en el estudio de la Ciencia de los Alimentos, esta obra, en su tercera edición, constituye un aporte actualizado, práctico y de fácil acceso, haciendo una integración válida entre la química y los alimentos.

En este libro se detallan una serie de sustancias químicas (incluyendo más de 350 estructuras) que forman parte de los alimentos, tanto los que se presentan en grandes cantidades (como carbohidratos, grasas, proteínas, minerales y agua) como aquellos cuya proporción es pequeña (como los compuestos que dan color y sabor, vitaminas, preservantes, trazas metálicas, sustancias tóxicas o toxinas y aditivos). Esta presentación incluye no sólo el tipo de cantidad de sustancia presente sino también su comportamiento tanto en el almacenaje, procesamiento, cocción como también al ser ingeridos y durante la digestión.

Dividido en 12 Capítulos, presenta además 2 apéndices que incluyen algunos requerimientos nutricionales y una relación de textos complementarios ligados al análisis de alimentos, nutrición, legislación y perspectivas históricas.

*Miguel Chong Cáceres*