

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 Álvarez A.

FOOD. THE CHEMISTRY OF ITS COMPONENTS

Por: *T. P. Coultrate*

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