

Su lectura es muy amena y puede ser recomendada a todo aquel que quiere ampliar sus conocimientos en el campo de la catálisis, ciencia transdisciplinaria.

*Galina Shevtsova*

FATTY ACID AND LIPID CHEMISTRY

F. D. Gunstone

Chapman and Hall, London, 1996, 252 p.

Es un excelente libro dirigido a los químicos y bioquímicos que se interesen por las últimas novedades en lípidos. Está dividido en 10 capítulos donde se discuten nomenclatura, estructura, biosíntesis y síntesis química, además en el décimo capítulo se incluye una aplicación práctica sobre aceites y grasas.

El libro incluye la preocupación del autor al señalar que siendo más del 80% de la producción de grasas y aceites utilizados en la industria alimentaria humana se hace necesario entender: el origen, la naturaleza química, los efectos de los procesos y sus propiedades físico-químicas, bioquímicas y nutricionales.

*E. Velarde*