

LIBROS RECIDIDOS

The dynamics and structure of the liquid-liquid interface. Faraday Discussions

Vol. 129, 2005 – 10-03. The Royal Society of Chemistry - Macmillan India Ltd., Bangalore, India Cambrian Printers, Aberystwyth, Reino Unido 375 páginas 17 x 24 cm. Tapas Blandas.

Este tomo considera los distintos enfoques que se han tomado para estudiar las interfases líquido-líquido. El tema subyacente es la convergencia de los diversos enfoques experimentales y de computación que se siguieron para comprender los fenómenos de estructura, dinámica y transporte asociados con las interfases líquido-líquido.

Dicho trabajo se presenta en las siguientes áreas: teoría y simulación de interfases líquido-líquido; estudios estructurales y espectroscópicos de la interfase líquido-líquido; cinética y termodinámica de la transferencia a través de los límites interfaciales; procesos de transferencias de carga; siste-

mas bio-miméticos; aspectos fundamentales y aplicaciones de emulsiones; y aplicaciones de procesos líquido-líquido incluyendo la deposición metálica, extracción de solvente, liberación de la droga y síntesis bifásica.

Las interfases líquido-líquido juegan un importante rol en muchos procesos. Estudiando la estructura molecular y las interacciones que ocurren en estas interfases, puede ayudar a la comprensión de procesos muy complicados, tales como el transporte molecular a través de las membranas celulares. Una gran variedad de técnicas se han aplicado a este propósito. Se presentan ejemplos se-

leccionados de recientes estudios usando diferentes técnicas, para examinar las interfases líquido-líquido.

Podemos dar importancia a los estudios con rayos x, fotodisociación microscópica, espectroscopia NMR, reflectometría neutrónica, técnica láser, transferencia iónica y otros evolucionados métodos de reciente desarrollo.

Los trabajos presentados son veintiseis, con discusiones finales y una extensa bibliografía.

Juan C. Espector Yebra

Nutritional aspects of food processing and ingredients

C.J.Henry y N.J. Heppell. Chapman and Hall Food Sci Book, USA. 1998. 186 Páginas. 24x16 cm. Tapas duras

En ocho capítulos escritos por diferentes especialistas se presentan ejemplos de mejora y descenso de la calidad nutricional de los alimentos en base a la formulación y a los tratamientos tecnológicos que soportan. Están incluidos los cambios originados por la sustitución o disminución de hidratos de carbono y lípidos en alimentos de bajas calorías, la fortificación de cereales para el desayuno y, muy someramente, la influencia de los métodos de conservación más recientes.

Particularmente interesantes son los capítulos dedicados a los alimentos que poseen sustancias con efectos beneficiosos sobre la salud (fármaco-alimentos) y a los genéticamente modificados, si bien las consecuencias nutricionales de estos últimos se reducen a muy pocos ejemplos.

Los aspectos reglamentarios son tenidos en cuenta cuando se discute la incorporación de nutrientes a los alimentos y en el ítem de rotulado nutricional, haciéndose expresa men-

ción de distintos tipos de proclamas ("claims") que pueden imprimirse en los envases para advertir las bondades del producto.

De lectura sencilla, esta obra puede resultar interesante para quien se acerca por primera vez al campo de la nutrición, pero también aporta buena y abundante bibliografía para los profesionales más avezados en el área.

Irene Dasso