

JA. Tur Mari

Universitat  
de les Illes Balears

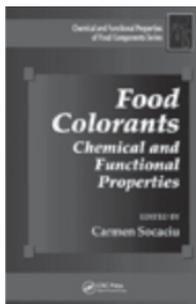
### Tablas de composición de alimentos (11ª edición)

**Olga Moreiras Tuni, Ágnes Carbajal, Luisa Cabrera, Carmen Cuadrado. Año de Edición: 2007. ISBN: 978-84-368-2133-8. 280 p. Editorial: Pirámide. Encuadernación rústica. Precio: 15.00 euros**

**Editorial: Pirámide. Encuadernación rústica. Precio: 15.00 euros**

Con respecto a la décima edición -que ya supuso un cambio importante en cuanto a los datos correspondientes al contenido en azúcares y almidón, desglosando así los hidratos de carbono, y ampliando los de minerales incluyendo fósforo y selenio-, en esta nueva edición se ha aumentado el número de alimentos a más de 600. Además, se han incorporado dos nuevos apartados de gran interés: características de la dieta equilibrada y la importancia del agua en la salud. Toda esta información tiene como objetivo principal ayudar al usuario a conseguir una mejor valoración y programación dietética de los alimentos, menús y dietas que consume.

Índice: Prólogo. Agradecimientos. Cómo utilizar este libro. Alimentos y nutrientes. Breve recuerdo. Las tablas. Composición en energía, macronutrientes, minerales y vitaminas por 100 g de porción comestible. Composición en ácidos grasos y colesterol por 100 g de porción comestible. Composición en carotenoides y en equivalentes de retinol de verduras, hortalizas y frutas —crudas y cocidas— por 100 g de porción comestible. Ampliación de la composición en ácidos grasos —44 isómeros, cis y trans— por 100 g de porción comestible. Ingestas recomendadas de energía y nutrientes para la población española. Calidad de la dieta y objetivos nutricionales para la población española. Medidas caseras y raciones habituales de consumo. Enlaces de interés. Bibliografía. Índice de alimentos.

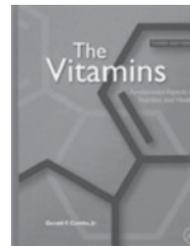


### Food colorants: chemical and functional properties

**Carmen Socaciu. Año de Edición: 2007. ISBN: 978-0-8493-9357-0. 648 p. Editorial: CRC Press. Encuadernación cartóné. Precio: 146.69 euros + 4% IVA**

Este libro ofrece una visión integrada de las características, funcionalidad y aplicaciones de las moléculas que proporcionan el color de los pigmentos más empleados en los alimentos. Se hace énfasis preferente sobre la relación entre estructura y función de las moléculas de los pigmentos, la biosíntesis de las mismas, su modificación y degradación durante el procesado y almacenamiento, y el efecto de dichos cambios sobre su calidad y la seguridad alimentaria.

Índice: Colour properties in relation to function and applications in food industry. Plant pigments as natural colorants. Inorganic pigments and synthetic colorants. Functionality of chromophores: stability, actions, and degradations. Pigments as food colorants. Food colorants. Qualitative and quantitative analysis. Advanced technologies to obtain and use food colorants. Biotechnology of food pigments. Safety of food colorants. Applications.



### The vitamins (3ª edición)

**Gerald F. Combs, Jr. Año de Edición: 2007. ISBN: 978-0-12-183493-7. 600 p. Editorial: Academic Press. Encuadernación cartóné. Precio: 63.59 euros + 4% IVA**

Este libro se centra en los aspectos clínicos de la acción de las vitaminas, aunque facilita una base bioquímica suficiente para entender dichas acciones. Constituye un excelente libro de referencia y consulta tanto para estudiantes como para graduados y postgraduados que precisen incrementar su conocimiento de las vitaminas.

Se ha dividido en secciones sobre la historia del descubrimiento de las vitaminas, incluyendo una excelente descripción de lo que es y no es una vitamina, sobre las características particulares de cada vitamina y una sección especial sobre la ingesta vitamínica que incluye las discusiones habidas en el seno de las RDA. También considera las casi-vitaminas, como colina y ubiquinona, y las pseudo-vitaminas, como latirila y ácido pangámico.

Se han cuidado los aspectos didácticos de la obra, pues al inicio de cada capítulo presenta conceptos clave y objetivos de aprendizaje, un vocabulario apropiado y una tabla de contenidos. Cada capítulo dedicado a una vitamina se ha dividido en secciones como fuente alimentaria, absorción, transporte, metabolismo de la vitamina, y concluye con el estudio de un caso problema.

Índice: Part I. Perspectives on the Vitamins in Nutrition. 1. What is a Vitamin? 2. Discovery of the Vitamins. 3. Chemical and Physiological Properties of Vitamins. 4. Vitamin Deficiency. Part II. Considering the Individual Vitamins. 5. Vitamin A. 6. Vitamin D. 7. Vitamin E. 8. Vitamin K. 9. Vitamin C. 10. Thiamin. 11. Riboflavin. 12. Niacin. 13. Vitamin B6. 14. Biotin. 15. Pantothenic Acid. 16. Folate. 17. Vitamin B12. 18. Quasi-Vitamins. Part

III. Using Current Knowledge of the Vitamins. 19. Sources of Vitamins. 20. Assessing Vitamin Status. 21. Quantifying Vitamin Needs. 22. Vitamin Safety. Appendices. Appendix A Vitamin Terminology: Past and Present. Appendix B Original Reports for Case Studies. Appendix C A Core of Current Vitamin Research Literature. Appendix D Vitamin Contents of Foods. Appendix E Vitamin Contents of Feedstuffs. Index.