

LIBROS

Clasificación de los zooparásitos de interés veterinario.

Por M. CORDERO DEL CAMPILLO, PABLO DÍEZ BAÑOS, LUCIANO CASTAÑÓN ORDÓÑEZ, JUANA M. PEREIRA BUENO, NATIVIDAD DÍEZ BAÑOS y ROSARIO HIDALGO ARGÜELLO.

Edición a cargo de la Cátedra de Parasitología y Lab. Sobrino, S. A. León, 1983 (Publ. multicopiada de 21 folios).

La monografía incluye los grupos parasitarios hasta el nivel de género, basándose en las normas y acuerdos más recientes de las Comisiones Internacionales y aportaciones de reconocidos especialistas. Comprende los capítulos de Protozoos, Platelminfos, Nematodos, Acantocéfalos, Artrópodos y Anélidos. Para cada grupo se aporta una introducción, con referencia a la bibliografía básica.

La Albeytería española en el siglo XVIII

Por MÁXIMO HERRERO ROJO.

Prólogo de M. CORDERO DEL CAMPILLO.

Gráficas Cervantes, Salamanca, 1984. Un vol. encuadernado en cartóné, ilustrado, con 263 pp. de 24 × 17 cm.

Esta obra, basada en la tesis doctoral presentada por el autor en la Facultad de Veterinaria de la Universidad de León, comprende siete capítulos, referencias bibliográficas y un apéndice, con ilustraciones procedentes de las obras de los albéitares cuyo análisis crítico realiza el autor.

Está dividida en un período inicial, centrado en Fernando de Sande y Lago; otro que llena por completo la figura de Francisco García Cabero, y el período final que da paso ya al nacimiento de las Escuelas de Veterinaria en Francia y a la primera española, la de Madrid, en la que se recoge el papel desempeñado por Bernardo Rodríguez y Segismundo Malats. Una polémica discusión sobre las medicinas humana y veterinaria en el siglo XVIII completa, a modo de corolario, esta obra que se enriquece con la reproducción de la *Real Provisión* de 1794, relativa a privilegios y exenciones reconocidos a los veterinarios. El autor, entusiasmado con su profesión, a

la que considera injustamente valorada por la sociedad y por la historia, ensalza las aportaciones de la Albeytería y aporta puntos de vista que completan la obra de C. SANZ EGAÑA, *Historia de la Veterinaria Española*, hasta ahora referencia única de aquella época.

Microbiología de los alimentos (fundamentos ecológicos para garantizar y comprobar la inocuidad y calidad de los alimentos).

Por D.A.A. MOSSEL, Catedrático de Microbiología de los Alimentos, Departamento de Ciencia de los Alimentos de Origen Animal, Facultad de Medicina Veterinaria, Universidad de Utrecht, Holanda, y Catedrático Honorario de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima, Perú, y B. MORENO GARCÍA, Catedrático, Director del Departamento de Higiene, Inspección y Microbiología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universidad de León, España.

Un volumen de 400 páginas, en formato 17 × 24, con 42 tablas y 36 figuras. Editorial Acribia, Apartado 466, Zaragoza (España).

Esta obra es peculiar al menos en dos aspectos: en primer lugar, las materias que trata no son las clásicas de los libros de Microbiología de los Alimentos, y en segundo, es el primer trabajo completo pensado y escrito en español, puesto que en este idioma se cuenta casi exclusivamente con traducciones de libros en inglés.

La forma como trata las interacciones entre alimento, tratamientos tecnológicos, factores ambientales y microorganismos permite considerar esta obra como una Microbiología Ecológica de los Alimentos, y éste debería quizá ser su título.

Está dividida en 7 capítulos y contiene, además, tablas matemáticas (de números aleatorios y de NMP), un catálogo de correspondencia de los medios de cultivo deshidratados de las más importantes firmas comerciales y una amplia bibliografía. Esta aparece referenciada en el libro en forma de exponentes y por ello no dificulta ni entorpece la lectura. Por lo demás, el texto se presenta jerarquizado en secciones numeradas, lo que ayuda a encontrar aspectos concretos consultando el Índice de Contenido, estando facilitadas, además, las referencias cruzadas a lo largo de todo el texto. Presenta también un Índice Alfabético muy extenso.

El primer capítulo sobre «*Principios Generales en los que se basa la garantía de calidad microbiológica*» constituye una breve introducción al resto de la obra. Se resume en este capítulo que las dos áreas fundamentales de interés de la Microbiología de los Alimentos son la protección del consumidor frente a las enfermedades transmitidas por los alimentos y la prevención de la alteración de estos productos. Se destaca a continuación la importancia de la garantía tanto de la calidad sanitaria como de la calidad microbiológica general de los alimentos.

El capítulo segundo estudia las «*Enfermedades de origen microbiano transmitidas por los alimentos*»: las intoxicaciones propiamente dichas, las infecciones, las enfermedades por virus y, finalmente, por helmintos. En relación con estos últimos se incluye una serie de figuras ilustrativas de los ciclos biológicos.

El capítulo tercero se ocupa de las «*Alteraciones de los Alimentos por microorganismos*». En él se tratan sucesivamente los factores o parámetros intrínsecos o extrínsecos que regulan el crecimiento de los microorganismos en los alimentos. Entre los primeros, se estudian la a_w y el contenido en agua, el pH y la capacidad tampón, el potencial de óxido-reducción, los nutrientes, las sustancias microbianas del propio alimento, etc. Entre los segundos, la temperatura, la presión de vapor de agua y la atmósfera ambiental.

Se presenta también en este capítulo el efecto de los tratamientos tecnológicos sobre los microorganismos presentes en los alimentos (calor, radiaciones ionizantes, cambios en la composición química, etc.). Trata asimismo este capítulo las influencias implícitas en las asociaciones alterantes primarias y finaliza con una consideración sobre la presencia en los alimentos de microorganismos muy resistentes.

El capítulo cuarto, sobre «*Garantía de calidad microbiológica de los alimentos*», intenta demostrar que de nada vale el análisis microbiológico y la inspección de los alimentos en la fase de venta con fines punitivos. Es necesario, más bien, instaurar un sistema preventivo de vigilancia e inspección de todas las fases desde la producción e industrialización hasta la venta al público, a fin de asegurar que son observadas las normas aconsejadas en los modernos Códigos de Prácticas de Buena Elaboración y Distribución. Así el análisis microbiológico de los productos finales se reduce a comprobar que aquellas prácticas fueron realmente observadas.

En este capítulo se estudia la obtención de materias primas de calidad microbiológica aceptable y los tratamientos tecnológicos para conseguir alimentos inocuos y de buena calidad microbiológica.

El capítulo quinto, «*Fundamentos del análisis microbiológico de los alimentos*», analiza primero de forma crítica los problemas de la toma de muestras y de los planes o esquemas de muestreo, se ocupa después del concepto y significado de los microorganismos marcadores (índices e indicadores) y continúa con las bases de la metodología utilizada para la detección y recuento tanto de estos microorganismos como de los propios patógenos y de sus toxinas. Aquí están fundamentados los procedimientos analíticos cuyo «modus operandi» se recoge «in extenso» en el capítulo séptimo. Se ocupa, finalmente, el capítulo quinto de las pruebas indirectas y directas (de estabilidad) utilizadas para evaluar el poder de conservación de los alimentos.

El capítulo sexto trata de los «*Valores microbiológicos de referencia para los alimentos*». Este término parece a los autores más apropiado que el de normas microbiológicas o standards microbiológicos. En este capítulo se describe el proceso que debe seguirse en la elección de los criterios microbiológicos para cada alimento o tipo de alimentos y para la fijación mediante sondeos o estudios previos al efecto de los valores de referencia. En una serie de tablas se presentan los valores de referencia sugeridos para toda una serie de diferentes alimentos. Destaca también al final de este capítulo una mención a las técnicas utilizadas para la comprobación de los repetidos valores de referencia, con especial atención a las nuevas técnicas abreviadas, instrumentales y miniaturizadas.

Por último, en el capítulo séptimo se recogen las «*Técnicas para el análisis microbiológico de los alimentos*». Los métodos que se describen, que incluyen la composición de los medios de cultivo y de los reactivos, son aquellos en los que los autores tienen más experiencia. Junto a la determinación de los microorganismos clásicos, se dan también en esta obra técnicas para otros microorganismos cuyo interés ha surgido en los últimos años: entre otros, *Escherichia coli* enteropatógeno, *Yersinia enterocolítica*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Campylobacter* spp., etc.

La bibliografía es casi exhaustiva (2.610 referencias) y, por supuesto, está actualizada.

Esta obra, dirigida a postgraduados, técnicos de industrias de alimentos y estudiantes universitarios, resulta necesaria en toda biblioteca de Higiene y Tecnología de los Alimentos y en los laboratorios de control, tanto oficiales como de las propias industrias de alimentos.