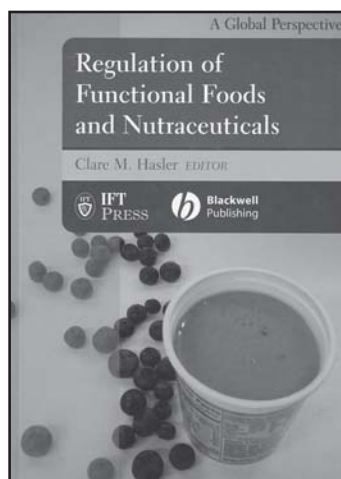


## PUBLICAÇÕES NOVAS/ NEW PUBLICATIONS

### ALIMENTOS

HASLER, C.M., (Ed.). *Regulation of functional foods and nutraceuticals*. 1<sup>st</sup>. ed. Iowa: Blackwell, 2005. 411p.

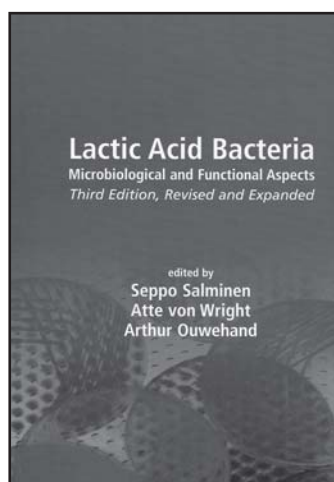


A regulamentação dos alimentos funcionais nos diferentes países vem sendo implementada nos últimos anos. O livro, editado pela Dra. Clare M. Hasler da Universidade da Califórnia, reúne especialistas internacionais em assuntos legais e científicos, os quais abordam, em um total de 22 capítulos, os aspectos regulatórios da indústria de alimentos funci-

onais, indústria esta economicamente importante e em franca expansão. Os diferentes capítulos discorrem sobre aspectos que variam de qualidade e rotulagem até produtos orgânicos e desenvolvimento de novos produtos. Capítulos complementares discutem princípios globais e comércio internacional e apresentam uma comparação entre as leis e regulamentações dos diversos países. Merece destaque o capítulo sobre a legislação de alimentos funcionais no Brasil, escrito pelo Dr. Franco M. Lajolo, da Universidade de São Paulo. O livro é consulta obrigatória para pesquisadores que atuam na área de alimentos, tecnólogos, engenheiros e gerentes e profissionais de marketing que atuam no ramo de alimentos funcionais e suplementos nutricionais, entre outros profissionais.

Profa. Susana Marta Isay Saad  
FCF/USP

SALMINEN, S.; VON WRIGHT, A.; OUWEHAND, A., eds. *Lactic acid bacteria: microbiological and functional aspects*. 3<sup>rd</sup>. ed. New York: Marcel Dekker, 2004. 633p.



As bactérias lácticas desempenham um papel importante na conservação de alimentos, estando principalmente associadas aos produtos lácteos fermentados, como iogurtes e queijos. Atualmente, um número crescente de produtos alimentícios que resultam em benefícios à saúde, denominados de alimentos funcionais, assim como preparações farmacêuticas, é conside-

rado por seus benefícios à saúde, com base nas características de determinadas cepas de bactérias lácticas. Entretanto, a maioria dessas cepas não foram completamente estudadas e, conseqüentemente, os benefícios atribuídos não são bem substanciados, bem como a identificação das cepas estudadas freqüentemente não é precisa.

Editado pelos Drs. Seppo Salminen, Atte von Wright e Arthur Ouwehand e com a co-autoria de mais 37 especialistas de diversos países, o livro, em sua terceira edição, é subdividido em 22 capítulos. Os diferentes capítulos abordam, entre outros assuntos, classificação, genética, componentes antimicrobianos, mecanismos de proteção contra fagos e segurança de bactérias lácticas e sua produção e aplicação industrial, gêneros específicos de probióticos, a microbiota intestinal e a sua interação com o hospedeiro, prebióticos, estudos em humanos e em animais e perspectivas futuras na pesquisa e desenvolvimento de bactérias lácticas. No referido livro, uma ênfase especial é dada aos aspectos das bactérias lácticas relativos à saúde, sendo in-