

PUBLICAÇÕES NOVAS/ NEW PUBLICATIONS

ALIMENTOS

EFECTO del procesamiento sobre el valor nutricional de los alimentos. Caracas: Universidad Simón Bolívar, 2003. 210 p.



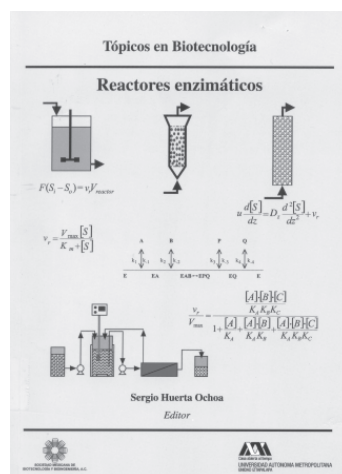
A tecnologia de conservação de alimentos apresenta constante evolução, sendo o estudo do processamento e sua influência no valor nutricional dos alimentos um tema de grande interesse acadêmico e prático. O livro oferece informações sobre os diferentes processos utilizados no processamento de alimentos e o efeito que apresentam sobre o valor nutricional.

Nos dois primeiros capítulos são avaliadas as propriedades nutricionais e a estabilidade dos alimentos, bem como os principais processos tecnológicos de produção de alimentos. Nos demais capítulos são estudados os efeitos do processamento em produtos carnes, cereais, frutas, hortaliças, laticínios, leguminosas e pescados. A publicação foi patrocinada pelo Programa Ibero-americano de Ciência e Tecnologia para o Desenvolvimento (CYTED), sendo os autores especialistas de universidades, centros de pesquisa e indústrias da Venezuela: Universidad Simón Bolívar (Caracas), Universidad Experimental de los Llanos "Ezequiel Zamora" (San Carlos), Universidad Central de Venezuela (Caracas) e Cadipro Milk Products (Caracas). O livro se constitui em boa fonte de informação para estudantes e profissionais das áreas de nutrição, ciência e tecnologia de alimentos.

Luiz Antonio Gioielli
Prof. Dr. / FCF-USP

BIOTECNOLOGIA

OCHOA, S. H. *Reactores enzimáticos*. México: Sociedad Mexicana de Biotecnología y Bioingeniería, A. C.; Universidad Autónoma Metropolitana, 2004. 232p.



O uso de enzimas como biocatalisadores na indústria alimentícia e farmacêutica requer o uso de biorreatores eficientes para a geração de produtos de interesse. Os avanços científicos na produção de enzimas, sobretudo após o advento da biologia molecular, têm proporcionado ganhos expressivos nos procedimentos de expressão desses biocatalisadores. Esse fato, aliado ao desenvol-

vimento de novas técnicas de isolamento e purificação de enzimas, vem contribuindo para o aumento da produção e para a redução dos custos de produção de enzimas. Nesse sentido, este livro apresenta tópicos importantes e úteis para os interessados em utilizar enzimas em processos industriais. O livro oferece informações com aplicações práticas e tem o mérito de abordar claramente, também, os aspectos teóricos envolvidos. No capítulo em que se aborda o projeto de um reator de tanque agitado encontram-se, também, esclarecimentos importantes sobre o comportamento cinético de diversas enzimas. Para os interessados em ampliar conhecimentos sobre imobilização de enzimas há um capítulo inteiramente dedicado ao processo conduzido em leito fixo. No caso de ação da enzima na forma livre há o capítulo sobre biorreatores enzimáticos de membrana. Além disso, aspectos pouco abordados pela literatura corrente, como termodinâmica na biocatálise em solventes orgânicos e biocatálise em meios não-aquosos, são tratados de forma clara nesse livro. O livro é rico em