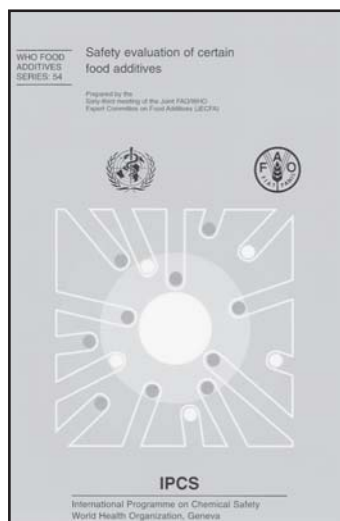


PUBLICAÇÕES NOVAS/ NEW PUBLICATIONS

ALIMENTOS

SAFETY evaluation of certain food additives. Geneve: WHO, 2006. 658 p. (WHO food additives series, 54)

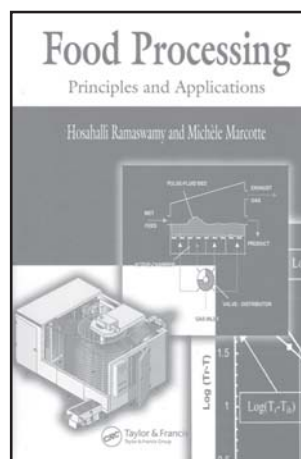


A Organização Mundial de Saúde, juntamente com a FAO, edita mais um volume da série de monografias referentes às reuniões do comitê de especialistas em aditivos alimentares (JECFA). Este volume, nº 928, contém revisões científicas apresentadas no encontro de 2004 sobre aditivos sintéticos, sintéticos idênticos aos naturais e naturais. Além de serem ricas fontes de informação, essas revisões dão suporte e estabelecem diretrizes para os

países membros da FAO e da OMS bem como da Comissão do *Codex Alimentarius* a respeito da segurança dos aditivos, dos resíduos de drogas veterinárias, de compostos tóxicos e contaminantes naturalmente presentes em alimentos. Algumas das monografias versam sobre \pm ciclodextrinas, peróxido de benzoíla, glicosídeos de esteviol, xilanase de *Bacillus subtilis*, zeaxantina sintética, entre outros aditivos. Completam o volume as revisões sobre avaliação de segurança de grupos químicos empregados como agentes aromatizantes, entre os quais compostos piridínicos, pirrólicos e quinolínicos, hidrocarbonetos alifáticos, alicíclicos e aromáticos, compostos relacionados a aminoácidos, tetraidrofuranos e furanonas.

Prof. Flávio Finardi
FCF/USP

RAMASWAMY, H.; MARCOTTE, M. *Food processing: principles and applications*. Boca Raton: CRC Press, 2005. 420 p.



O estudo do processamento de alimentos é de grande importância para a indústria alimentícia, para manter seu desenvolvimento, inovação e competitividade. O constante progresso da tecnologia exige contínuo aperfeiçoamento dos profissionais da área, evidenciando o mérito da publicação. O livro apresenta aspectos básicos e aplicados do processamento de alimentos, pela descrição de fundamentos físicos, químicos e microbiológicos para cada

método de conservação. Os autores atuam na McGill University, em Montreal, Canadá, com destacada produção técnica e científica. Os capítulos incluem conceitos básicos, processamento térmico, conservação pelo frio, desidratação de alimentos, separação e concentração, que constituem os processos industriais de conservação de alimentos mais amplamente empregados. Entre as técnicas apresentadas estão branqueamento, pasteurização, esterilização, congelamento, secagem, armazenamento pós-colheita, concentração, ultrafiltração e osmose reversa. Os temas são discutidos em profundidade, ricamente ilustrados com fotos, esquemas e gráficos. Também são apresentados exercícios com a respectiva solução. O livro é excelente adição ao conhecimento da área e constitui importante fonte de informação para estudantes e pesquisadores dos processos de conservação de alimentos.

Prof. Luiz Antonio Gioielli
FCF-USP