

# Avance y Perspectiva

Revista de divulgación del CINVESTAV

## Bioenhancement and Fortification of Foods for a Healthy Diet

Karina Galache · Sunday, October 9th, 2022

Categorías: [Libros](#)

Como se indicó en un número previo de esta Revista, se ha establecido un programa con CRC Press de los Estados Unidos para la publicación de libros científicos bajo la Serie denominada Food Biotechnology & Engineering. El Dr. Octavio Paredes López de la Unidad Irapuato funge como Editor General.

En las páginas de esta revista ya se reseñaron las dos obras iniciales tituladas:

[Native Crops in Latin America – Biochemical, Processing and Nutraceutical Aspects. 2022.](#)

[Volatile Compounds Formation in Specialty Beverages. 2022.](#)

Adicionalmente, acaba de aparecer el tercer libro:

Bioenhancement and Fortification of Foods for a Healthy Diet. Octavio Paredes-Lopez, Oleksandr Shevchenko, Viktor Stabnikov, Volodymyr Ivanov; editores. Los tres últimos son distinguidos académicos de la National University of Food Technologies en Kiev, Ucrania.

La publicación está dividida en cinco componentes que están constituidos por 14 capítulos en total; todos los 28 autores y editores pertenecen a diversas instituciones, empresas y organismos ucranianos, excepto el Dr. Paredes, del Cinvestav-Irapuato. Se muestra aquí la portada del libro.

La nueva publicación revisa los desarrollos recientes en la agrobiotecnología alimentaria, y pretende redireccionar el conocimiento actual de los procesos biotecnológicos con el propósito de mejorar la calidad de los alimentos para sociedades con hábitos dietarios diversos.

La publicación enfatiza el uso de nanoaditivos que contengan hierro en productos de panificación y otros. Promueve el uso de aditivos diversos para el enriquecimiento del mensaje nutricional y nutracéutico de los alimentos en la dieta diaria. Describe nuevas tecnologías para el suplemento alimentario y mejoramiento de su calidad nutricional y sensorial. Promueve el desarrollo de alimentos para combatir el sobrepeso y la obesidad. Se revisan tecnologías para el desarrollo de alimentos enriquecidos con organoselenio. Se proponen tecnologías para la elaboración de alimentos con procedimientos más amigables con el entorno ambiental. Se considera el

---

aprovechamiento de subproductos y desperdicios agrobiotecnológicos. Y finalmente se describen sistemas de envase y empaçado inteligentes.

This entry was posted on Sunday, October 9th, 2022 at 6:52 pm and is filed under [Libros](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Both comments and pings are currently closed.