

# Avance y Perspectiva

Revista de divulgación del CINVESTAV

## Food Biotechnology & Engineering Series / CRC Press

Karina Galache · Thursday, April 28th, 2022

Categorías: [Libros](#)

Se ha establecido un programa con CRC Press de Estados Unidos para la publicación de libros científicos bajo la Serie *Food Biotechnology & Engineering*. El Dr. Octavio Paredes López de la Unidad Irapuato del Cinvestav-IPN funge como editor en jefe de esta Serie. Bajo su responsabilidad está la identificación de temas, editores, autores y la coordinación científica y editorial de los trabajos que componen cada publicación.

El primer libro se denomina *Native Crops in Latin America – Biochemical, Processing and Nutraceutical Aspects*. Las editoras son las doctoras Ritva Repo-Carrasco-Valencia de la Universidad Nacional Agraria La Molina, Perú, y Mabel Cristina Tomás de la Facultad de Ciencias Exactas, Universidad Nacional de La Plata, Argentina. Los 39 autores provienen de diversas instituciones y organizaciones de Argentina, Chile, Finlandia, Perú, España y Estados Unidos.



Food Biotechnology & Engineering Series / CRC Press

La producción mundial de alimentos está representada mayoritariamente por trigo, arroz y maíz, con alto riesgo en su abasto y con las restricciones nutricionales correspondientes; uno de estos cultivos es originario de América Latina. Esta región es el lugar de procedencia, o por lo menos el centro de distribución, de muchos otros tesoros alimentarios (llamados en los últimos años como super alimentos) que pueden y deben jugar un papel estratégico en la nutrición de la humanidad; y al mismo tiempo como una fuente extraordinariamente rica de compuestos nutraceuticos y medicinales.

Los trece capítulos del libro con autores especialistas en los temas tratados, procuran definir estrategias con opciones de mayor amplitud, inteligencia y sustentabilidad en términos comparativos al pasado y al presente en la producción alimentaria; todo ello ante sociedades que demandan dietas más adecuadas a los requerimientos nutricionales y calóricos actuales.

El segundo libro se denomina *Volatile Compounds Formation in Specialty Beverages*. Los

editores son los doctores Felipe Richter Reis de la Universidad Federal de Paraná, y Caroline Mongruel Eleutério dos Santos del Instituto Federal de Paraná, Brasil.



Dentro de los atributos sensoriales de las bebidas *Food Biotechnology & Engineering Series / CRC Press* que inducen a su aceptabilidad, está el aroma directamente influenciado por la cantidad y tipo de compuestos volátiles. Adicionalmente, esta publicación involucra procesos metabólicos y tecnologías de producción. El libro está dividido en dos secciones basadas en componentes claves para su elaboración: las bebidas destiladas y las fermentadas. Dentro del primer caso están la cachaça, producto popular brasileño; el tequila, bebida de alta originalidad que a partir de las cuatro zonas productoras de México ha alcanzado presencia a nivel mundial; y el whisky, que desde tierras escocesas ha logrado penetrar en todos los mercados internacionales. Dentro de las fermentadas están los vinos espumosos; la cidra producida a partir de manzana; el kefir, bebida con bajo contenido de alcohol y baja acidez; la kombucha, producto carbonatado y té negro, elaborado milenariamente con fermentación sólida por las culturas asiáticas.

La publicación contiene nueve capítulos reportado por 27 científicos provenientes de seis países de tres continentes, que laboran en universidades, centros de investigación y asociaciones empresariales.

This entry was posted on Thursday, April 28th, 2022 at 6:28 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.