

Reseña de Libro

ASPECTOS NUTRICIONALES Y SENSORIALES DE VEGETALES FRESCOS CORTADOS

Gustavo A. González Aguilar, Emilio Álvarez Parrilla, Laura de la Rosa, Isela G. Olivas y J. Fernando Ayala Zavala (editores)

Editorial: Editorial Trillas, S.A. de C.V. México D.F., en colaboración con CIAD y UACJ
(ISBN: 978-607-17-0414-6)

En la actualidad la sociedad mexicana pasa por una etapa de importantes cambios culturales, entre los que destaca la necesidad de modificar los malos hábitos en el consumo de alimentos. En concordancia con los importantes avances científicos y tecnológicos, las sociedades modernas debidamente informadas, han adquirido mayor conciencia de la clara relación que existe entre el consumo de frutas y hortalizas y la prevención de enfermedades.

Sin embargo, el agitado ritmo de vida de los consumidores ciudadanos no favorece el consumo de estos productos, debido, entre otras cosas, al tiempo que se requiere para su preparación. En este contexto, la industria iniciada en la década de los ochentas para ofrecer productos mínimamente procesados en fresco, ha sido exitosa y el consumo de productos frescos cortados ha tenido un constante aumento, sobre todo en países desarrollados. Una muestra del notable dinamismo de esta industria se aprecia en el continuo incremento en la diversidad de frutas y hortalizas preparadas de este modo que están disponibles en el mercado. Por supuesto, este dinámico desarrollo ha requerido y continúa requiriendo, de conocimientos, fundamentos y principios tecnológicos.

Este libro que la Revista Fitotecnia Mexicana se complace en presentar constituye una obra de consulta y de referencia para estudiantes, maestros e investigadores, porque brinda los resultados de investigaciones realizadas por científicos y tecnólogos de renombre mundial que laboran en 12 instituciones de América Latina y Europa. En sus 16 capítulos el libro presenta, en forma amplia, detallada, fundamentada y profunda, y a la vez clara y amena, los más recientes hallazgos y avances en temas relacionados con los productos



hortofrutícolas frescos cortados, con énfasis en los cambios microbiológicos, nutricionales y sensoriales que estos productos presentan. Esta obra también informa del contenido y estabilidad de los compuestos bioactivos existentes en estos alimentos procesados, derivados tanto de frutos cosechados en zonas templadas como de zonas tropicales, así como sus efectos en la salud. Además, describe los envases activos para el mercadeo de vegetales frescos cortados, y los recubrimientos comestibles que se utilizan para preservar la calidad sensorial y nutricional de estos alimentos.

Autor de la reseña:
Dr. Joel Corrales García.
Profesor-Investigador,

Programa de Maestría en Ciencia y Tecnología Agroalimentaria,
Departamento de Ingeniería Agroindustrial, Universidad Autónoma Chapingo.