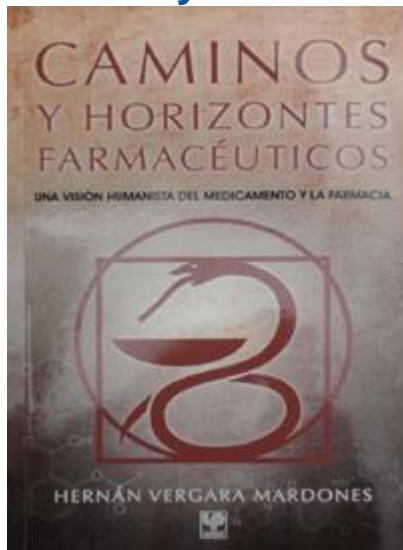


Camino y Horizontes Farmacéuticos



Una visión humanista del medicamento y la farmacia

Autor(es):

Hernán Vergara Mardones

Año: 2008

Reseña:

Este libro es una recopilación de artículos y conferencias del QF Hernán Vergara, quien cuenta con una prolongada, amplia y polifacética trayectoria.

Dividido en 17 capítulos aborda desde “¿Qué es la farmacia social?” hasta “Las nuevas fronteras del acto farmacéutico”.

Harina y Aceite de Quinoa



Harina y aceite de quinoa (*Quenopodium quinoa* Willd.) de la región VI

Eduardo A. Castro Montero
Profesor Adjunto
Ingeniero Civil de Industrias Alimentarias (PUC)
Magíster en Ciencias de Alimentos (C.) de Chile
2010

Región VI, *Quenopodium Quinoa* Willd

Autor (es):

Eduardo Castro Montero

Año: 2010

Reseña:

Esta recopilación es de los trabajos realizados en el Proyecto FIA "Desarrollo de harina de quínoa orgánica de alta calidad como una alternativa de consumo y de producción sustentable" bajo la dirección del Prof. Eduardo Castro y de la Dra. Lilian Abugoch James.

Además están los trabajos de memoristas que trabajaron desarrollando ideas y los resultados logrados son un valioso aporte para Chile y su desarrollo.

"Creo que es un aporte al desarrollo sustentable de Chile debido a las características agrícolas y nutricionales de la quínoa", E. Castro.

Avances en Aditivos alimentarios y la reglamentación de los alimentos

Avances en

Aditivos alimentarios y la reglamentación de los alimentos

Aplicaciones y comentarios
de orden químico y tecnológico

Prof. Dr. Hermann Schmidt-Hebbel



Editado por
FUNDACIÓN CHILE

Aplicaciones y comentarios de orden químico y tecnológico.

Autor (es):

Prof. Dr. Hermann Schmidt-Hebbel

Editorial:

Fundación Chile

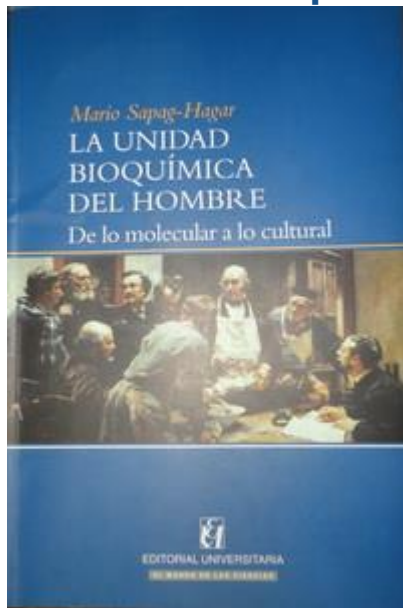
Año: 1990

Reseña:

El autor de esta obra se ha permitido incursionar nuevamente en el campo de los Aditivos Alimentarios, los Contaminantes y los numerosos aspectos relacionados con la Reglamentación de Alimentos, esto se debe a la favorable acogida que han recibido sus publicaciones anteriores y, en particular, la de "Aditivos y Contaminantes"(S), la cual, fuera de estar próxima a agotarse, precisaba de una considerable actualización. También se incluyen en esta obra, en forma resumida, algunos alcances de carácter analítico para la determinación de los diferentes grupos de aditivos en los alimentos.

Es de esperar que también esta publicación sea de utilidad para todo profesional y estudiante, cuya actividad se relaciona con el vasto campo de la Ciencia y la Tecnología de los Alimentos.

La Unidad Bioquímica del Hombre



De lo molecular a lo cultural

Autor (es):

Mario Sapag - Hagar

Editorial:

Editorial Universitaria

Año: 2003

Reseña:

Esta obra busca en primer término describir la intimidad molecular de las estructuras y funciones de nuestro organismo y los mecanismos universales que rigen la acción e información biológicas, desde una perspectiva integradora. Por otra parte, intenta proyectar la lógica bioquímica molecular hacia lo social y cultural, integrando la evolución cultural del hombre con su evolución biológica; extendiendo el concepto de circunstancia vital de Ortega y Gasset a su circunstancia bioquímica.

Propiedades Reológicas de Alimentos



Autor (es):

Eduardo S. Castro Montero

Colaboradores:

IA Constanza Barahona San Martín

Dr. Luis Puente

Año: 2009

Reseña:

Los datos reológicos de productos alimenticios chilenos son de gran utilidad para el diseño de equipos, procesos y calidad.

Esta serie de datos proviene de memorias y tesis realizadas en el campo de la ciencia e Ingeniería en Alimentos bajo mi dirección y estudiando los problemas presentados.

Intoxicaciones por alimentos

INTOXICACIONES POR ALIMENTOS SU INCIDENCIA EN LA HIGIENE Y LA TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Dr. rer. techn. Hermann Schmidt-Hebbel.

Su incidencia en la higiene y la tecnología de los alimentos.

Autor (es):

Prof. Dr. Hennann Schmidt Hebbel

Editorial:

Escuela Lito-Tipográfica Salesiana "La Gratitude Nacional

Reseña:

La importancia del tema de una posible intoxicación por nuestros alimentos y bebidas puede ilustrarse por dos ejemplos tomados respectivamente de los tiempos remotos del Imperio Romano y de la época actual de las micotoxinas. En efecto, según Gilfillan el más importante de los factores disgenéticos (opuesto a eugenéticos) que provocaron la decadencia intelectual y la ruina de la Antigua Roma se atribuye a la ingestión de alimentos y bebidas contaminados por plomo.

El uso de recipientes de este metal o de aleaciones plúmbicas para el almacenamiento y el calentamiento o cocción de vinos, jugos de frutas y mieles y para conducir el agua potable habría determinado numerosos casos de saturnismo entre la aristocracia gobernante que cubría también los muros de sus habitaciones con pinturas plumbíferas y usaba polvos faciales y otros cosméticos, a base de cerusa. Interesa en este sentido también la indicación de Plinio y Celso que la miel cruda era laxante, mientras que a la cocida (en utensilios de plomo) le reconocían efecto antidiarreico, por la constipación inicial que caracteriza la intoxicación plúmbica. A la disminución de la fertilidad en el hombre y de la esterilidad o propensión al aborto y a partos prematuros con sus consecuencias de mortalidad infantil o deterioro intelectual permanente de la descendencia que provoca el saturnismo atribuye Gilfillan, en último término, la decadencia de Roma y Grecia antiguas.

Hidrogenación de aceites



Autor (es):

Eduardo S. Castro Montero

Año:

1983

Reseña:

Esta obra fue escrita para usarse especialmente en programas de tecnología de grasas y aceites y se han vertido en ella los conocimientos adquiridos en la hidrogenación experimental del autor y de los memoristas que ha dirigido.

Las especias (Condimentos vegetales)

LAS ESPECIAS (Condimentos vegetales)

SU IMPORTANCIA EN QUÍMICA
Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
Y EN EL ARTE CULINARIO

Prof. Dr. Hermann Schmidt Hebbel



Editado por

FUNDACION CHILE

Su importancia en química y tecnología de alimentos y en el arte culinario.

Autor (es):

Prof. Dr. Hennann Schmidt Hebbel

Año: 1980

Editorial:

Fundación Chile

Reseña:

Si bien en la mayoría de las especias, los principios activos del aroma y sabor están constituidos por esencias, existen muchas particularidades y a veces también afinidades en esa amplia gama de compuestos químicos que integran las esencias.

Ejemplos de este último aspecto que llaman especialmente la atención del químico que se adentra un tanto en la estructura química de estos compuestos son la presencia de formas isoméricas (como los isómeros: aneto1 del anís e hinojo, y estragol, existente, además, en el estragón y la albahaca y por otra parte, timo1 y carvacrol en el tomillo y eugenol e isoeugenol en la nuez moscada) y la aparición frecuentísima del grupo funcional metoxilo en los más variados compuestos químicos que contienen las especias.

Carne y productos cárnicos

CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS

SU TECNOLOGIA Y ANALISIS

Prof. Dr. Hermann Schmidt Hebbel

CON LA COLABORACION DE:
Prof. Ing. Sergio Bitner Sch.
Prof. Julia Vinagre L.
Prof. Emma Wittig de Penna
Prof. Sonia Avendaño V.
Prof. Luis López V.
Prof. Dr. Manuel Méndez C.
Prof. Dr. Héctor Alcaíno C.
Ing. Emilio Castro C.

Editado por

Fundación Chile

Su tecnología y análisis.

Autor (es):

Prof. Dr. Hermann Schmidt Hebbel

Colaboradores:

Prof. Ing. Sergio Bitner Sch.

Prof. Julia Vinagre L.

Prof. Emma Wittig de Penna

Prof. Sonia Avendaño V.

Prof. Luis López Valladores

Prof. Dr. Manuel Méndez C.

Prof. Dr. Héctor Alcaíno C.

Ing. Emilio Castro C.

Año: 1984

Editorial:

Fundación Chile

Reseña:

El conocimiento más profundo que obtuvo el autor sobre estas materias, gracias a su participación docente en estos cursos y su asistencia a seminarios específicos, sugirió la oportunidad de reunir, condensar y coordinar el amplio y valioso material aportado, para dar así origen a la presente publicación.

Con el objeto de completar las informaciones que se suministran, pareció interesante incluir también un Capítulo relacionado con los aspectos del Análisis de Carne y derivados, materia que no fue tratada en los encuentros mencionados.

Métodos de valoración de vitaminas



Segunda versión con modificaciones, luego de que la de 1953 se agotará prontamente.

Autor (es):

Prof. Dr. Hennann Schmidt Hebbel

Colaboradoras:

Dra. Irma Pennacciotti

Dra. Lilia Masson

Dra. Julia Vinagre

Dra. María Angélica Mella

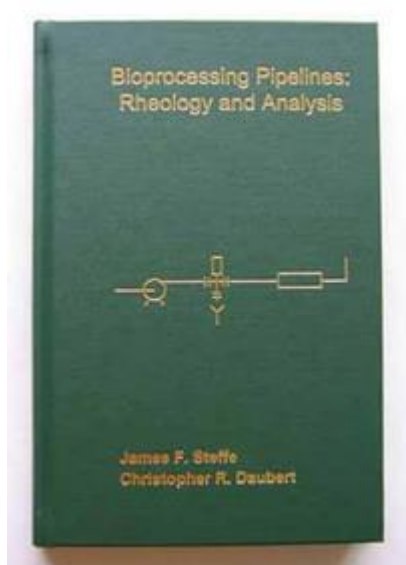
Dra. Keryma Alamo

Año: 1968

Reseña:

Descripción de normas actualizadas sobre recolección de muestras en las diferentes circunstancias que pueden presentarse.

Bioprocessing Pipelines: Rheology and Analysis



DOCUMENTOS ADJUNTOS

Texto traducido al castellano

Traducido por los académicos Eduardo Castro y Luis Puente.

Autor(es):

James F. Steffe, Ph.D., P.E.
Dept. of Biosystems and Agricultural Engineering
Dept. of Food Sciences and Human Nutrition
Michigan State University

Christopher R. Daubert, Ph.D.
Dept of Food Science
North Carolina State University
Traducido por Castro & Puente 2011

Año: 2006

Reseña:

Libro basado en la amplia trayectoria profesional y académica de los autores relacionado con el comportamiento de fluidos biológicos en diferentes situaciones prácticas, orientado hacia la solución de problemas en las industrias de alimentos, farmacéutica y otros relacionados. Utiliza un lenguaje simple para analizar el comportamiento reológico de los diversos fluidos biológicos en ductos y tuberías.

Interesados en esta información pueden descargarlo desde este vínculo:

<http://www.egr.msu.edu/~steffe/Freebooks/BioprocessingPipelines.pdf>

Tras las huellas de la historia de la enseñanza de las Cs. Farmacéuticas en Chile



(1833 - 1935)

Autor (es):

Dr. Herman Schmidt - Hebbel

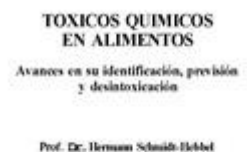
Editorial:

Academia de Ciencias Farmacéuticas de Chile

Reseña:

La Academia de Ciencias Farmacéuticas de Chile, con el patrocinio de la Fundación Emma y César Leyton, edita, con gran satisfacción, esta obra del Dr. Schmidt-Hebbel, en la seguridad de que ella representa un valioso aporte a la historia de los estudios científicos en Chile, como asimismo, una contribución al desarrollo cultural del país.

Tóxicos químicos en alimentos



Avances en su identificación, previsión y desintoxicación.

Autor (es):

Prof. Dr. Hennann Schmidt Hebbel

Año: 1986

Editorial:

Fundación Chile

Reseña:

Es evidente el hecho que cuanto más uno penetra en el estudio y la investigación de los tóxicos, en general y de los posibles tóxicos químicos en alimentos, en particular, tanto más reconoce la veracidad de este enunciado de Paracelso.