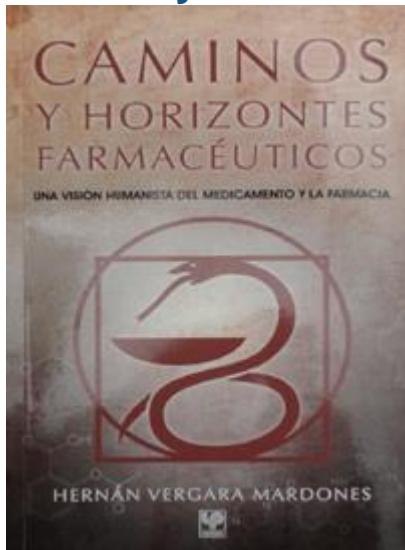


Camino y Horizontes Farmacéuticos



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 S. Castro Montero
Profesor Adjunto
Ingeniero Civil de Industrias Alimenticias Química (PC)
Magíster en Ciencias de Alimentos (U. 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

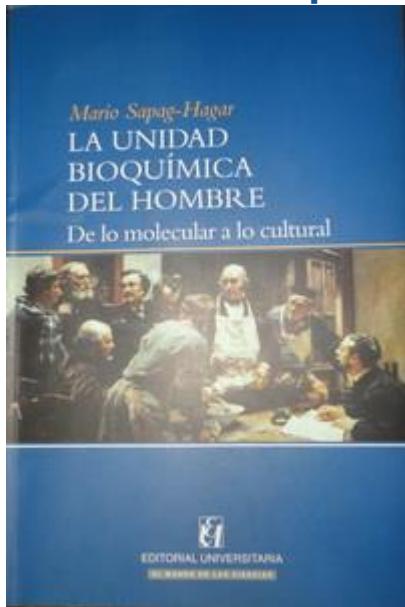
Reseña:

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 bioquímico 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 Puent

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 TECNOLOGIA 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 Gratitud 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 disgenésicos (opuesto a eugenésicos) 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 miel 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 QUIMICA
Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
Y EN EL ARTE CULINARIO

Prof. Dr. Hermann Schmidt Hebbel



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

Autor (es):

Prof. Dr. Hermann 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.

Métodos de valoración de vitaminas

WIE WERDEN DIE VALORISATIONEN DER VITAMINAS?

ОПТИМИСТИЧЕСКИЕ

• HERRMANN 16 (Série 10-0000001),
sua a colaboração de
Drs. Enzo Proençal, M.
Drs. Lúcia Menezes S.
Drs. André Viegas L.
Drs. Maria Angélica Mello R.

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

Autor (es):

Prof. Dr. Hennann Schmidt Hebbel

Colaboradoras:

Colaboradoras:

Dra. Lilia Masson

Dra. Lilia Massoni
Dra. Julia Vinasgra

Dra. Julia Vinagre
Dra. María Angélica Malla

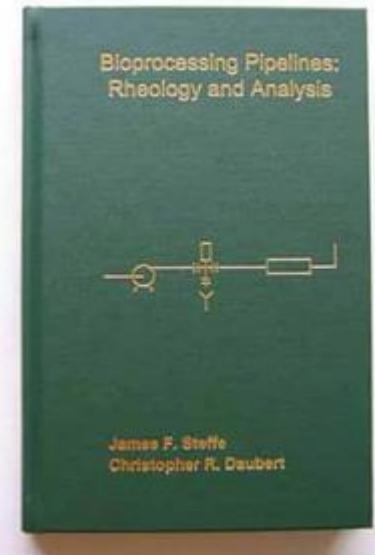
Dra. María Angélica

Dra. Kerym

Año: 19

Reseña: Descripción de normas actualizadas sobre recolección de muestras en las diferentes circunstancias que pueden

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

Prof. Dr. Hermann Schmidt-Hebbel
Presidente de la Academia de Ciencias Farmacéuticas de Chile

TRAS LAS HUELLAS DE LA HISTORIA
DE LA ENSEÑANZA
DE LAS CIENCIAS FARMACÉUTICAS
EN CHILE (1833 - 1935)

(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

**TOXICOS QUIMICOS
EN ALIMENTOS**

Avances en su identificación, previsión
y desintoxicación

Prof. Dr. Hermann Schmidt Hebbel

Edited by
Fundación Chile

Avances en su identificación, previsión y desintoxicación.

Autor (es):

Prof. Dr. Hermann 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.