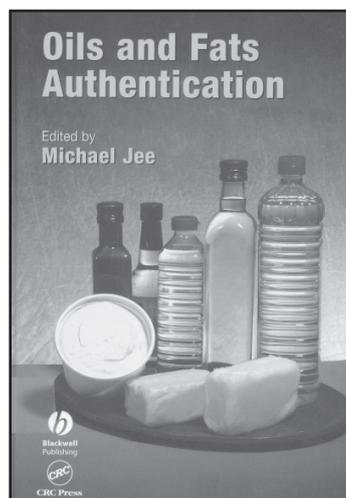


JEE, M., ed. *Oils and fats authentication*. Oxford: Blackwell Publishing, 2002. 211p.



A garantia da qualidade e a necessidade da autenticação de matérias-primas são importantes aspectos das indústrias de produtos farmacêuticos, cosméticos e alimentícios. O livro faz revisão dos métodos mais relevantes para autenticação dos principais óleos e gorduras, incluindo capítulos específicos sobre azeite de oliva, manteiga de cacau, óleos de

prímula, de borage e de peixes, gordura do leite, sebo e banha. É avaliada, também, a utilização da análise de componentes menores dos óleos e gorduras, como esteróis, tocoferóis, tocotrienóis, álcoois graxos e hidrocarbonetos, entre outros, como auxiliares na autenticação. Também há capítulo em que são discutidos aspectos referentes à legislação do Reino Unido, da Comunidade Européia e do Codex Alimentarius (*FAO/WHO*). Este capítulo permite que seja feita comparação com a legislação brasileira estabelecida pela Resolução da ANVISA n2 482, de 23/09/1999, sobre o Regulamento Técnico referente a óleos e gorduras vegetais. O livro, editado pelo Dr. Michael Jee, faz parte da série *Chemistry and Technology of Oils and Fats* e conta com a colaboração de especialistas da Espanha, Itália, Canadá e Reino Unido, pertencentes aos meios acadêmico e industrial. É uma importante contribuição ao conhecimento específico da área, pois embora haja artigos em periódicos e capítulos de livros sobre técnicas de autenticação de óleos e gorduras, é o primeiro livro dedicado inteiramente ao tema e se constitui, portanto, em excelente fonte de informação para estudantes e profissionais da área.

Prof. Luiz Antonio Gioielli
FCF/USP