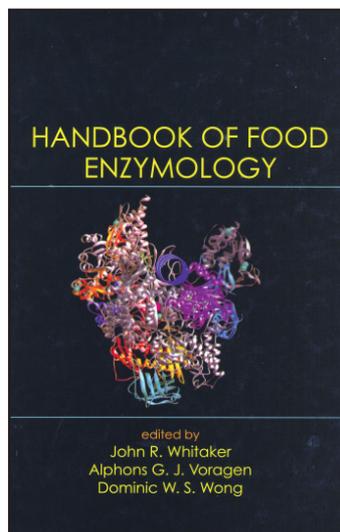


WHITAKER, J. R.; VORAGEN, A. G. J.; WONG, D. W. S. *Handbook of food enzymology*. New York: Marcel Dekker, c2003. 1108p.



*Handbook of Food Enzymology* é uma obra paradigmática, indispensável em bibliotecas de instituições de ensino e pesquisa, devendo se tomar uma fonte de consulta para estudiosos da enzimologia em seus diversos ângulos. O livro teve como base as edições anteriores do clássico *Principles of Enzymology for the Food Science*, do Prof Whitaker, porém não se trata apenas de uma edição ampliada do anterior. É um compêndio que

envolve a participação de 105 pesquisadores de 20 países, além dos organizadores. A obra está dividida em duas grandes partes: aspectos gerais e enzimas específicas. Na primeira, os 26 capítulos estão dispostos em oito tópicos, com destaque para a Introdução, detalhada em estrutura, cinética, especificidade e inativação, e para Enzimas que participam da Cadeia Alimentar, como fixação de nitrogênio, biossíntese de carboidratos, lipídeos, proteínas, ácidos nucléicos e plantas transgênicas para produção de enzimas. Os capítulos constantes dos tópicos de Enzimas como Ferramentas para Modificações de Componentes, Pós-colheita, Enzimas Imobilizadas e Utilização e Desenvolvimento de Alimentos parecem não corresponder a essas divisões, no entanto são igualmente profundos e importantes no conjunto. A segunda parte é ainda mais extensa e detalhada. Nela constam 56 capítulos, que discorrem sobre enzimas, substratos e passos do metabolismo primário e secundário de microrganismos, plantas, fluidos e tecidos animais, empregados como matérias-primas ou presentes como contaminantes de alimentos, sem, no entanto, se restringir a essa área do conhecimento. Os capítulos valem como profundas revisões sobre cada tema, através de abordagem molecular da relação estrutura-atividade, de semelhanças estruturais de DNA e conformacionais entre enzimas de diversas espécies, e de atualizada lista de referências bibliográficas. Como admitem os organizadores, este não é um livro para ser lido em apenas um dia. Ele foi concebido para se tomar uma obra de referência nas estantes de bibliotecas de universidades, de empresas e dos laboratórios que estudam a produção, o controle de qualidade e os nutrientes contidos em alimentos e em suas diversas matérias-primas.

Prof. Flávio Finardi Filho  
FCF/USP