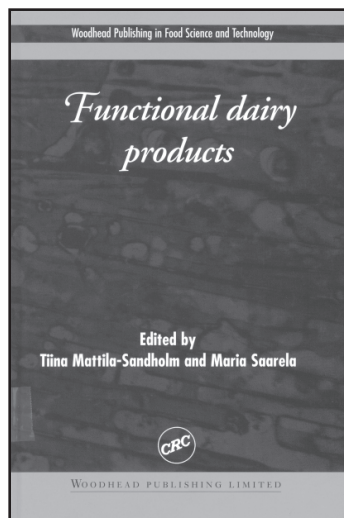


## PUBLICAÇÕES NOVAS/ NEW PUBLICATIONS

### ALIMENTOS

MATTILA-SANDHOLM, T.; SAARELA, M.  
*Functional dairy products*. Boca Raton: CRC Press;  
Cambridge: Woodhead Publishing, c2003. 395p.



ropéias, predominantemente, e algumas empresas do setor alimentício e de biotecnologia, o livro consiste numa compilação interessante, que contempla um tema capaz de despertar a atenção de leitores com objetivos diversos na área de alimentos funcionais. A feliz combinação abordada no livro se deve, em grande parte, ao fato de que, não apenas os produtos lácteos correspondem a uma parcela expressiva da indústria alimentícia, sendo extremamente valorizados por sua ampla aceitação e valor nutricional elevado, mas também, por haver um significativo relato das bases científicas das propriedades funcionais atribuídas a esses produtos.

Além de um capítulo introdutório, em que informações básicas sobre a composição do leite e de seus principais derivados são apresentadas, assim como alguns conceitos básicos e legais sobre a alegação de “funciona-

lidade” dos alimentos ditos funcionais, o livro está dividido em três partes. Na primeira delas, são discutidos os benefícios para a saúde do consumidor dos produtos lácteos funcionais, enquanto na segunda são apresentadas as informações relevantes acerca dos principais ingredientes lácteos com propriedades funcionais. O desenvolvimento de novos produtos funcionais de origem láctea encerra o livro, apresentando desde questões relativas à formulação desses produtos até aquelas relativas ao seu mercado.

Em relação aos benefícios dos produtos lácteos funcionais para a saúde, são apresentados capítulos sobre doenças crônico-degenerativas, como o câncer, doenças cardíacas coronarianas e osteoporose, inflamações gastrointestinais, alergia alimentar, assim como os potenciais benefícios trazidos pelo consumo desses alimentos. Além da apresentação dos principais fatores de risco associados com o desenvolvimento dessas doenças, são relatados os vários estudos que corroboram a alegação de funcionalidade desses produtos. Como exemplo, o relato de estudos clínicos, ainda que limitados em número e duração, sobre a redução de risco de alergias alimentares relacionadas ao consumo de probióticos lácteos, como algumas cepas de *Lactobacillus* e *Bifidobacterium*. Ainda no que diz respeito às afecções relacionadas ao sistema imune, são discutidos também os efeitos benéficos dos produtos lácteos sobre a imunidade durante a velhice.

Em linhas gerais, pode-se considerar que o livro “Functional Dairy Products”, consiste numa excelente fonte de consulta, que reúne muito do conhecimento atualmente disponível na área. Além disso, dado que nessa área a informação escrita padece de rápida obsolescência, o livro tem a virtude de apresentar, em muitos de seus capítulos, as fontes na “internet” para localização de instituições, pesquisadores e dados de ensaios em andamento.

Prof. João Roberto Oliveira do Nascimento  
FCF/USP