

equações matemáticas e, portanto nem sempre é de fácil leitura para profissionais sem conhecimento de físico-química. No entanto, há muitas figuras que facilitam a compreensão do texto.

Prof. Adalberto Pessoa Jr
FCF/USP

PESSOA JÚNIOR, A.; KILIKIAN, B. V. *Purificação de produtos biotecnológicos*. Barueri: Manole, 2005. 440 p.



O livro *Purificação de Produtos Biotecnológicos* é de interesse de alunos, docentes e profissionais da indústria que têm como principal objetivo o da purificação de biomoléculas ou desenvolver processos biotecnológicos. Um de seus méritos é abordar de forma ampla e detalhada um assunto altamente relevante e sem similar em língua portuguesa. Mes-

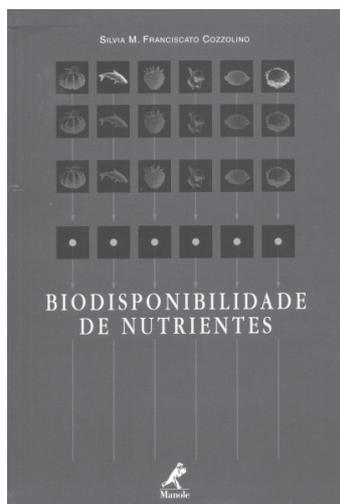
mo em língua inglesa em um só livro não se encontram todos os assuntos nele abordados. Seus 22 capítulos foram elaborados por pesquisadores atuantes e que pertencem a renomadas instituições de ensino e pesquisa no Brasil. Os capítulos são de fácil leitura e descrevem, didaticamente, diferentes técnicas da purificação de biomoléculas, tema cuja importância é indiscutível para a biotecnologia brasileira. A organização dos capítulos está muito clara e contempla diferentes técnicas, como: clarificação (separação entre células e meio de cultivo, rompimento celular, filtração e centrifugação); purificação de baixa resolução (associada à concentração da biomolécula-alvo - precipitação, ultrafiltração e extração); purificação de alta resolução (cromatografia - troca iônica, afinidade, imunoafinidade, interação hidrofóbica, exclusão molecular, membranas adsorptivas); acondicionamento final da biomolécula purificada (secagem, liofilização e cristalização); e integração entre processos fermentativos e de purificação. São apresentados fundamentos teóricos bem elaborados, aspectos práticos das diferentes técnicas de purificação e exemplos úteis para que o leitor tenha condições de estabelecer o processo adequado à purificação de determinada biomolécula em escala laboratorial e industrial. O livro é rico em figuras esclarecedoras e a bibliografia indicada ao final de cada capítulo oferece óti-

ma oportunidade para aqueles que pretendem aprofundar o tópico de interesse.

Prof. Michele Vitolo
FCF/USP

NUTRIÇÃO

COZZOLINO, S. M. F. *Biodisponibilidade de nutrientes*. Barueri: Manole, 2005. 878p.



O livro *Biodisponibilidade de Nutrientes*, da professora Silvia Maria Franciscato Cozzolino, tem 34 capítulos escritos por sua coordenadora em parceria com seus orientandos e agora pesquisadores de diversas Instituições e Universidades Brasileiras e que, juntamente com alguns nomes de destaque no panorama da nutrição no Brasil, respaldam a abrangência com que abordam

o tema. O livro atualiza o conhecimento sobre *biodisponibilidade de nutrientes* a partir de uma literatura internacional bem selecionada que compreende cerca de 1400 referências, complementada com cerca de 100 dos principais trabalhos desenvolvidos pela pesquisadora e colaboradores e por outros pesquisadores brasileiros. É dividido em 4 partes: *Introdução ao Estudo de Micronutrientes*; *Biodisponibilidade de Macronutrientes*; *Biodisponibilidade de Vitaminas*; *Biodisponibilidade de Minerais e Nutrientes em Condições Especiais* e, em cada uma, nutriente por nutriente vão sendo apresentados em seus aspectos fisiológicos, sua importância nutricional, parâmetros de estado nutricional e suas principais fontes alimentares culminando em dados sobre sua biodisponibilidade e apresentação da metodologia para sua determinação. É um texto bem escrito, bem coordenado na seqüência que adota, resultado do grande empenho e dedicação da professora e pesquisadora titular da Faculdade de Ciências Farmacêuticas da USP. Sem dúvida alguma, o livro *Biodisponibilidade de Nutrientes* será uma importante fonte de consulta para alunos e profissionais da área de Alimentos e Nutrição.

Profa. Célia Colli
FCF/USP