

RESUMENES BIBLIOGRAFICOS

CLASIFICACION NATURAL DE LOS VIRUS FITOPATOGENOS

PROCENKO, A. E. *A natural classification of phytopathogenic viruses*. *Phytopath. Z.* 68 (1): 41-54, 1970.

Para agrupar a los virus en un sistema de clasificación natural que responda a las reglas de nomenclatura latina y binaria es preciso partir del concepto de que los virus son organismos. Para Lwoff (1969) la aceptación de este concepto depende de la definición que se adopte para el término virus y aún, de aquella que se aplique al término vida.

A través de largos años los biólogos han mantenido opiniones dispares sobre el tema. Sin embargo, en el trabajo del epígrafe, el investigador ruso Procenko acepta la existencia de los virus como organismos basándose en los criterios siguientes:

- Capacidad para multiplicarse, la que es retenida en las generaciones siguientes cualquiera fuere el hospedante;
- Capacidad para asimilar sustancias de bajo peso molecular, a partir del medio ambiente, para formar nuevas partículas virales durante la reproducción;
- Capacidad para desarrollar bajo condiciones de temperatura diferentes de las óptimas para el organismo hospedante;
- Capacidad para transmitir sus principales caracteres de una generación a otra;
- Capacidad para adquirir nuevas propiedades bajo condiciones variadas, con la fijación de estas nuevas propiedades en las generaciones subsiguientes;
- Presencia de una fase vegetativa y otra de reposo durante su desarrollo. Como características que los diferencian de otros agentes infecciosos cita las aceptadas en el 9º Congreso Internacional de Microbiología reunido en Moscú, en 1966;
- Las partículas virales contienen ácido nucleico de un solo tipo, ya sea éste DNA o Rna;
- Las partículas virales se reproducen sólo a partir de los ácidos nucleicos, en tanto otros agentes se reproducen a partir del conjunto de sus componentes;
- Los virus no transportan la información genética para sintetizar un sistema responsable de la producción de un alto potencial de energía;
- Los virus emplean los ribosomas de las células hospedantes, lo cual los caracteriza como parásitos obligados.

Basándose en estas consideraciones, el autor elabora una clasificación natural, aplicando a los virus el sistema de nomenclatura internacional que existe para otros organismos. Este sistema corresponde al Código de Nomenclatura Botánica adoptado en París en 1954.

Las propiedades que considera de utilidad para definir a la especie viral son: morfología de la partícula, composición química, propiedades antigénicas, temperatura de inactivación, modo de transmisión, rango de hospedantes, estabilidad in vitro y habitat.

El interés de este trabajo reside fundamentalmente en adoptar las reglas de nomenclatura que ubican a los virus fitopatógenos como organismos y, como tales, susceptibles de ser ordenados en grupos taxonómicos relacionados.

La aplicabilidad y la practicidad de esta clasificación quedan a demostrar en el futuro.— *Alicia E. De Biasi.*

HIGIENE Y MANIPULACION EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

GRAHAM-RACK, BARRY and RAYMOND BINSTED, *Hygiene in food manufacturing and handling*. Un vol., 146 págs. Food Trade Press Ltd. London.

El constante desarrollo de las industrias alimentarias trae aparejado un aumento en el nivel de exigencias en la calidad e higiene de los productos elaborados.

En este libro se desarrolla, en forma concisa y clara, a lo largo de doce capítulos, el tema de la higiene y calidad de los alimentos manufacturados.

En el primer capítulo, a modo de introducción, se analiza el problema de las toxi-infecciones, debidas a alimentos en mal estado. Luego se desarrolla, esquemáticamente, la acción de las bacterias, mohos y levaduras, como agentes de contaminación, pasando luego a explicar el funcionamiento del sistema digestivo y su fisiología. En capítulos posteriores, se describen los principales tipos de intoxicaciones, con el comentario de algunas historias clínicas.

Más adelante se desarrollan los tipos de intoxicaciones, por su origen químico, vegetal o animal. Después de considerar la alteración de los alimentos, sus causas y efectos, se proponen los más adecuados métodos para asegurar la higiene y conservación de los mismos. Se estudia también, desde el punto de vista del mantenimiento de la higiene, las normas básicas de construcción y equipamiento de una fábrica.

Se dedica un capítulo íntegro al estudio de los principales detergentes y desinfectantes, sus propiedades y normas generales para su aplicación. Por último se trata de los principales depredadores, su control y destrucción.

En su última parte se comentan las reglamentaciones referentes a sanidad de los alimentos, vigentes en Inglaterra. Concluye el libro comentado con una breve bibliografía ampliatoria del tema.

En resumen, el libro está escrito en forma concisa y clara. Su lectura puede ser de provecho para todo aquel que esté interesado en el tema.— *J. C. O.*