

# ÍNDICE TEMÁTICO

# 1999

(Vol. 22/1 a 22/6)



<b>SUMARIO</b>	<b>Vol.</b>	<b>No.</b>	<b>Pág.</b>
Sumario	22	1	5
Sumario	22	2	53
Sumario	22	3	101
Sumario	22	4	149
Sumario	22	5	197
Sumario	22	6	245
<b>EDITORIAL</b>			
Josefina Morales de León	22	1	6
Héctor Bourges	22	2	54
Luis Alberto Vargas	22	3	103
José Carlos Álvarez Rivero	22	4	150
Héctor Bourges	22	5	198
Héctor Bourges	22	6	246
<b>CARTA AL EDITOR</b>			
Carta al Editor	22	1	7
Carta al Editor	22	5	199
<b>LOS LECTORES NOS NUTREN</b>			
Comité Editorial	22	2	55
<b>HISTORIA GASTRONÓMICA</b>			
Recetarios y libros de cocina	22	2	56
<b>NUTRIMUNDO</b>			
Análisis microbiológico de algunas infusiones de hierbas medicinales	22	6	284
<b>ALIMENTOS</b>			
Seguridad de los aditivos en los alimentos: evolución o revolución (segunda parte)	22	1	8
Aditivos alimentarios	22	1	14
La información nutrimental en etiquetas y su regulación	22	1	29
Aspectos sanitarios y toxicológicos de los envases de los alimentos	22	1	40
Seguridad de los aditivos en los alimentos: evolución o revolución (última de 3 partes)	22	2	77
El consumo del agua en México desde la época prehispánica hasta la actualidad	22	3	104
El vino y la gastronomía	22	6	257
<b>HISTORIA EN LA MESA</b>			
Para iniciar	22	6	275
<b>NUTRICIÓN Y SALUD</b>			
La fibra de cada día	22	3	109
La leptina	22	5	200
El sabor y el gusto en la gastronomía molecular	22	4	159
Estado nutricional y condición socioeconómica en niños con leucemia aguda	22	6	252
<b>LIBROS Y REVISTAS</b>			
Información técnica-sanitaria sobre tópicos de control de calidad para la industria de los alimentos	22	1	19
Beber de tierra generosa	22	3	115
Tabla de composición de alimentos mexicanos	22	4	174
Cuadernos de estudios del hombre	22	5	212

<b>ACTUALIZACIÓN</b>			
Análisis de riesgos, identificación y control de puntos críticos	22	1	21
La adición de nutrimentos a las harinas de maíz y de trigo: un caso de enriquecimiento explicable	22	2	69
Bebidas mexicanas	22	3	117
El arte de condimentar: una práctica cultural milenaria	22	5	213
Recomendaciones de energía para deportistas	22	6	261
<b>INVESTIGACIONES</b>			
Los sentidos del olfato y del gusto en el recién nacido	22	4	151
Simposium Internacional de Cultura Alimentaria	22	4	154
El sentido del olfato	22	4	155
Cómo se determina el perfil de sabor de un producto	22	4	163
Los alimentos y el sentido del oído	22	4	168
La importancia de los colorantes para alimentos	22	4	171
Aditivos nutrimentales	22	5	233
La Norma Oficial Mexicana para la atención de la obesidad	22	5	221
Cómo y por qué disfrutamos de los alimentos	22	5	228
<b>PUNTERO</b>			
Aditivos nutrimentales (continuación)	22	6	282
<b>TLACUALERO</b>			
Víboras, tecuitlatl, chiles y hongos	22	1	34
Frutas a montón	22	2	68
Bebidas prehispánicas fermentadas	22	3	130
Bebidas prehispánicas fermentadas: pozol y tepache	22	4	176
Achiote	22	5	227
Infusiones prehispánicas	22	6	269
El modelo prehispánico de los alimentos	22	2	59
El pozol	22	3	125
Recuerdo de las aguas frescas de Oaxaca	22	3	128
El epazote, un condimento mexicano	22	5	205
Los productos transgénicos: ¿monstruos o maravillas?	22	5	208
La cultura de las infusiones y tizanas en México	22	6	247
<b>CÓMO HACER PARA</b>			
Defenderse de las enfermedades transmitidas por los alimentos	22	1	35
Adicionar la cocinar	22	2	82
De la entrada al postre en un abrir y cerrar de latas	22	2	89
Asegurarse de beber agua potable y en cantidad suficiente	22	3	131
Comer con todos los sentidos	22	4	177
Desarrollar el arte de beber tés e infusiones	22	6	270
<b>RESEÑA</b>			
La tesis del año en Nutrición 1998	22	2	63
14 Congreso Internacional de Ciencias Antropológicas y Etnológicas	22	3	116

<b>VOCES</b>			
Bonum Ex Integra Causa. Malum Ex Quodcumque Defecto	22	1	20
¿Qué agregamos a lo que comemos?	22	2	86
De hervores y fervores	22	3	134
<b>COMER BIEN, VIVIR MEJOR</b>			
De la entrada al postre en un abrir y cerrar de latas	22	2	88
Champiñones a la griega	22	2	89
Sopa de Cuitlacoche	22	2	90
Torta de papa con atún	22	2	90
Calabacitas a la vinagreta	22	2	91
Dulce de mango	22	2	91
El agua, su importancia y combinaciones	22	3	136
Platillos estimulantes para los cinco sentidos	22	4	180
Hierbas y especias	22	6	277
El agua, su importancia y combinaciones	22	3	136
Agua de chilacayota	22	3	137
Agua de zapote batido	22	3	138
Horchata de semillas de melón	22	3	138
Tejate antiguo	22	3	139
Tepache	22	3	139
Gazpacho	22	4	181
Sopa de tortilla	22	4	181
Jitomates rellenos	22	4	182
Flautas	22	4	182
Rollo de falda con verduras	22	4	183
Gelatina de guayaba	22	4	183
Tarta invertida de manzana	22	4	184
Fondue de chocolate con fruta	22	4	184
Mantequilla de Hierbas Finas	22	6	279
Aceite de hierbas	22	6	279
Vinagre de hierbas	22	6	280
Alioli	22	6	280
Salsa pesto	22	6	281
Jarabe de hierbabuena para limonada o naranjada	22	6	281
<b>PIZARRA</b>			
Pizarra	22	1	44
Pizarra	22	2	92
Pizarra	22	3	140
Pizarra	22	4	187
Pizarra	22	5	235