

a cura della redazione

Z
O
O
M

THE MERCK INDEX
15^a Edizione

2.708 pagine,
lingua inglese

Da poche settimane è disponibile la quindicesima edizione del Merck Index, fondamentale opera di consultazione per scienziati e ricercatori del settore chimico, con particolare riferimento a sostanze vegetali e biologiche.

Il Merck Index è una delle principali fonti di informazioni dal lontano 1889, quando ne fu pubblicata la prima edizione. Da allora ne sono state vendute oltre un milione di copie.

L'opera contiene oltre 10.000 monografie, con dati relativi ai composti i maggior rilevanza per la ricerca, note commerciali e approfondimenti sull'impatto ambientale.

La quindicesima edizione è stata completamente aggiornata e contiene oltre 500 nuove monografie. Più del 35% delle schede già presenti è stato aggiornato; i pesi molecolari sono stati ricalcolati in base agli ultimi standard IUPAC.

Con l'acquisto del volume è compreso l'accesso al Merck Index Online, un database con oltre 11.500



monografie, comprese le monografie storiche non disponibile nell'edizione caratacea. L'accesso è consentito per un anno dall'acquisto dell'opera.

Il Merck Index rappresenta dunque un'opera essenziale per tutti i chimici, biochimici, farmacisti, tossicologi e per studenti, insegnanti, biblioteche universitarie, ricercatori, informatori professionali, giornalisti e enti governativi.

Royal Society of Chemistry
Website:
<http://pubs.rsc.org>

SAPORI DI FLORA

Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare

Un volume realizzato dal

Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, il cui scopo è facilitare il riconoscimento di piante spontanee commestibili.

L'opera si rivolge a quanti desiderano avvicinarsi al mondo della flora spontanea, per conoscerne tutti gli aspetti. Accade spesso, infatti, in occasione di passeggiate o escursioni nella natura, di incontrare fiori e piante, molti dei quali hanno sapori e profumi ormai dimenticati.

In tempi passati questo patrimonio di conoscenze era vivo e diffuso; oggi, è affidato solo alle persone anziane, che possono trasmetterlo ai pochi volenterosi ricercatori.

Il volume è organizzato in schede, che riportano indicazioni semplici ed esaurienti sui caratteri morfologici e che aiutano a distinguere le specie buone da quelle non commestibili.

Ciascuna scheda è accompagnata da un acquarello, eseguito su piante vive, allo scopo di facilitare il riconoscimento della pianta. Sono sempre indicati gli habitat preferenziali nei quali vivono le piante descritte e il periodo di fioritura. Le specie più utilizzate, sia crude che cotte,

appartengono alle Astera-
ceae e alle Brassicaceae, diffuse in tutto il territorio e facilmente riconoscibili. È importante ricordare che molte di queste piante spontanee sono state selezionate dall'uomo per facilitarne il consumo e quindi ampiamente coltivate. Per non perdere il loro patrimonio genetico sono state istituite Banche del Germoplasma che tutelano le



specie in via d'estinzione. Le schede hanno una struttura fissa che prevede: nome scientifico, descrizione delle specie, habitat, periodo di fioritura, distribuzione, usi e nomi vernacoli.

Pubblicazione distribuita gratuitamente dal Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del Mare



Bottega di LungaVita®

Natural Products

San Pellegrino - Italy

UN ATTO DOVUTO DI GIOVINEZZA PER LA TUA PELLE

FAVORISCE L'AUMENTO DELLE **ACQUAPORINE** CELLULARI

VITA-AGE®
EXCELLENCE

STAMINALI PROJECT

CUOR D'ACQUA
VISO E CORPO

CONCENTRATO E FLUIDO
DI IDRATAZIONE PROFONDA

DERMATOLOGICALLY TESTED

