

1. Record Nr.	UNINA9910144668403321
Titolo	Mutation as cellular process [[electronic resource] ] : a Ciba Foundation symposium // edited by G.E.W. Wolstenholme and Maeve O'Connor
Pubbl/distr/stampa	London, : J. & A. Churchill Ltd., 1969
ISBN	1-280-58848-9 9786613618313 0-470-71971-0 0-470-71734-3
Descrizione fisica	1 online resource (258 p.)
Collana	Novartis Foundation Symposia ; ; v.996
Altri autori (Persone)	WolstenholmeG. E. W (Gordon Ethelbert Ward) O'ConnorMaeve
Disciplina	575.2/92 575.292
Soggetti	Mutagenesis Electronic books.
Lingua di pubblicazione	Inglese
Formato	Materiale a stampa
Livello bibliografico	Monografia
Note generali	"With 48 illustrations"--T.p. verso.
Nota di bibliografia	Includes bibliographical references and indexes.
Nota di contenuto	MUTATION AS CELLULAR PROCESS; Contents; Chairman's opening remarks; Influence of the host on the induction and expression of mutations in phage kappa; Discussion; Influence of cellular physiology on the realization of mutations-results and prospects; Discussion; Enhancement and diminution of ultraviolet-light- initiated mutagenesis by post-treatment with caffeine in Escherichia coli; Allele-specific responses t o factors that modify U.V. mutagenesis; Discussion; Analysis of a case of mutagen specificity in Neurospora crassa; Discussion Repair of latent T5-resistant mutants in chemostat culturesDiscussion; General Discussion; The nature and influence of ultraviolet and hydroxylamine lesions in nucleic acids and the enzymic repair of the former; Discussion; Nature of alkylation lesions and their repair: significance for ideas on mutagenesis; Discussion; The effect of ribosome alterations on ribosome function, and on expression of ribosome and non- ribosome mutations; Discussion; Aspects of modification of nucleic acids in mutational processes; Discussion;

Relationships between recombination and mutation; Discussion  
General DiscussionObserved mutation frequency in mice and the chain  
of processes affecting it; Discussion; Final Discussion; Author index;  
Subject index

- 
2. **Record Nr.** UNINA9910338224503321
- Autore** Aguilar-Meléndez Araceli
- Titolo** Los chiles que le dan sabor al mundo // Araceli Aguilar-Meléndez,  
Marco Antonio Vásquez-Dávila, Esther Katz, María Reyna Hernández  
Colorado
- 
- Pubbl/distr/stampa** Marseille, : IRD Éditions, 2019
- 
- ISBN** 2-7099-2674-1
- 
- Descrizione fisica** 1 online resource (320 p.)
- 
- Altri autori (Persone)** Bak-Geller CoronaSarah  
Balam CanchéLorenza  
Carrizo-GarcíaCarolina  
Corona de la PeñaLaura Elena  
DehouveDanièle  
GaikwadNilesh W  
Gallaga MurrietaEmiliano  
GrivettiLouis  
Güemes JiménezRomán  
Hernández ColoradoMaría Reyna  
KatzEsther  
KuceraHeidi  
LesureRichard  
Lira NoriegaAndrés  
Luna RuizJosé de Jesús  
Martínez de AndaJorge Alfonso  
Martínez MirandaEfraín Paulino  
MazzettoElena  
Méendez AguilarReinaldo  
NabhanGary Paul  
Ochoa PonceJosé Luis  
Pérez ChávezMario Saúl  
PowisTerry G  
Ramírez MerazMoisés  
Ramos AbascalMaría Isabel  
Rivera-BustamanteRafael  
Rodríguez CamposEdmundo  
Ruiz NúñezNadia del Carmen  
SaultNicole  
Sosa RamírezJoaquín

Toledo MartínezAurora  
Trejo-SaavedraDiana  
Vásquez-DávilaMarco Antonio  
Aguilar-MeléndezAraceli  
Vásquez-DávilaMarco Antonio  
Hernández ColoradoMaría Reyna

---

**Soggetti**

Environmental Studies  
History  
botanique  
histoire  
génétique  
ethnologie  
agronomie  
archéologie  
piment  
historia  
botánica  
genética  
etnología  
agronomía  
arqueología  
pimiento

---

**Lingua di pubblicazione**

Spagnolo

---

**Formato**

Materiale a stampa

---

**Livello bibliografico**

Monografia

---

**Sommario/riassunto**

El chile es el condimento de la vida en diversas culturas del mundo. México es centro de origen y diversificación de la especie domesticada *Capsicum annum* L, por lo que el chile se convirtió en elemento identitario y patrimonio biocultural de la nación. A pesar de la importancia de esta planta, desde la academia, se tienen pocos estudios integradores que analicen las complejas relaciones entre los chiles y los diferentes factores bióticos, abióticos y socioculturales que hacen posible su permanencia en el tiempo y el espacio. Este libro está conformado por 21 contribuciones de diversas mentes creativas como cocineras tradicionales, chefs, así como investigadoras e investigadores de las ciencias naturales y sociales que describen y analizan al chile mexicano con diferentes aproximaciones metodológicas y narrativas. Las evidencias presentadas desde diferentes disciplinas resaltan el uso continuo del chile como un condimento, alimento y elemento identitario en esta región del mundo. Queremos que el público lector disfrute de nuestro picante y -esperemos- sabroso compendio.

---

