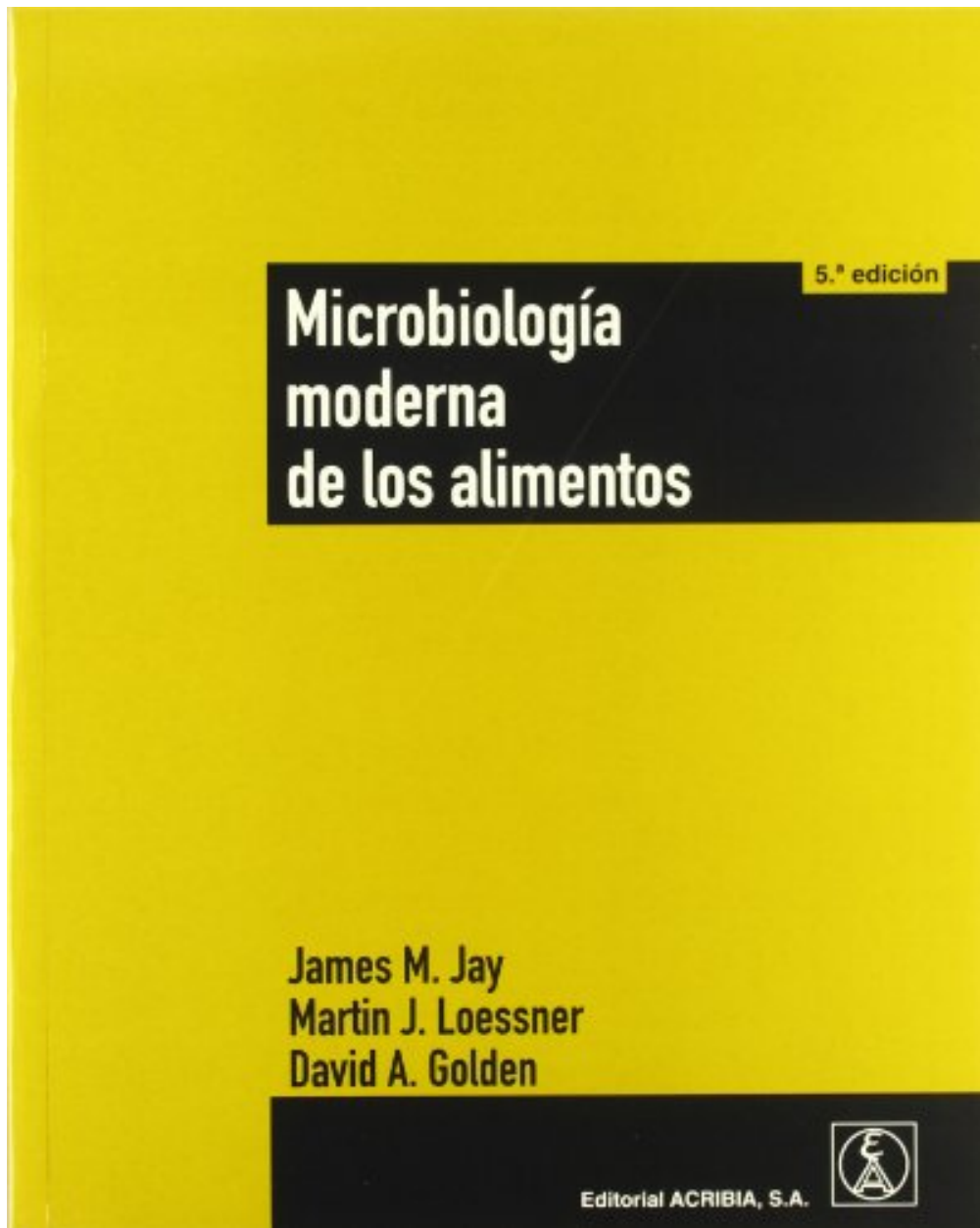


Microbiología moderna de los alimentos



Editor: Editorial Acribia, S.A.

Autor: James M. Jay, Miguel Ángel Asensio Pérez, Gonzalo García de Fernando Minguillón, Juan Antonio Ordoñez Pereda

Longitud de impresión: 788

Idioma: Español

PDF

Índice de contenido: Prefacio - Parte primera: Antecedentes históricos - 1. Historia de los microorganismos de los alimentos - Parte segunda: Hábitat, taxonomía y parámetros de crecimiento - 2. Taxonomía, papel y significado de los microorganismos de los alimentos - 3. Parámetros intrínsecos y extrínsecos de los alimentos que afectan al crecimiento microbiano

- Parte tercera: Microorganismos de los alimentos - 4. Carnes frescas - 5. Carne y pescados procesados - 6. Frutas y hortalizas - 7. Leche, fermentación y productos lácteos fermentados o no - 8. Alimentos y productos fermentados no lácteos - 9. Alimentos misceláneos - Parte cuarta: Análisis de microorganismos y/o sus productos en los alimentos - 10. Cultivo, microscopía y métodos de muestreo -11. Métodos químicos, biológicos y físicos - 12.

Bioensayos y métodos afines - Parte quinta: Protección de los alimentos y algunas propiedades de las bacterias psicrótrofas, termófilas y radiorresistentes -13. Protección de los alimentos con sustancias químicas y mediante biocontrol - 14. Protección de los alimentos mediante atmósferas modificadas - 15. Protección de los alimentos mediante radiaciones y naturaleza de la radiorresistencia microbiana - 16. Protección de los alimentos mediante bajas temperaturas y características de los microorganismos psicrótróficos - 17. Protección de los alimentos mediante altas temperaturas y características de los microorganismos termófilos - 18. Protección de los alimentos mediante deshidratación - 19. Otros métodos de protección de los alimentos - Parte sexta: Indicadores de calidad y seguridad alimentaria, principios del control de calidad y criterios microbiológicos - 20. Indicadores de la calidad y seguridad microbianas de los alimentos - 21. Los sistemas APPCC y FSO para la seguridad alimentaria - Parte séptima: enfermedades alimentarias - 22. Introducción a los patógenos alimentarios - 23. Gastroenteritis estafilocócica - 24....

<https://k2s.cc/file/d118e3edd4111/MpPNF6K6C.pdf.rar>