

Librería  
**Bonilla y Asociados**  
desde 1950



**Título:** Microbiología de los Alimentos. Introducción

**Autor:** Montville, Thomas J. ; Matthews, Karl R.

**Precio:** \$1765.00

**Editorial:**

**Año:** 2009

**Tema:**

**Edición:** 1ª

**Sinopsis**

**ISBN:** 9788420011318

Contenido: Prólogo - Los autores - Sección I. Base de la microbiología de los alimentos - 1. La trayectoria de la microbiología de los alimentos - 2. Factores relevantes en la microbiología de los alimentos - 3. Las esporas y su importancia - 4. Detección y recuento de microorganismos en los alimentos - 5. Métodos microbiológicos rápidos y automatizados - 6. Microorganismos indicadores y criterios microbiológicos - Sección II. Bacterias Gram-negativas patogénicas transmitidas por alimentos - 7. Especies de Salmonella - 8. Especies de Campylobacter - 9. Escherichia coli enterohemorrágica - 10. Yersinia enterocolitica - 11. Especies de Shigella - 12. Especies de Vibrio - Sección III. Bacterias Gram-positivas patogénicas transmitidas por alimentos - 13. Listeria monocytogenes - 14. Staphylococcus aureus - 15. Clostridium botulinum - 16. Clostridium perfringens - 17. Bacillus cereus - Sección IV. Otros microorganismos importantes en los alimentos - 18. Las bacterias del ácido láctico y las fermentaciones de alimentos - 19. Fermentaciones basadas en levaduras y otras fermentaciones - 20. Organismos deteriorantes - 21. Mohos - 22. Virus y priones - Sección V. Control de los microorganismos en los alimentos - 23. Conservantes antimicrobianos - 24. Conservación basada en la biología y bacterias probióticas - 25. Métodos físicos de conservación de alimentos - 26. Estrategias industriales para garantizar la inocuidad de los alimentos - Glosario - Solución a los pasatiempos - Índice alfabético.