

Librería  
**Bonilla y Asociados**  
desde 1950



**Título:** Manual de Prácticas de Toxicología de los Alimentos

**Autor:** Cid Hernández, Margarita

**Precio:** \$140.00

**Editorial:**

**Año:** 2014

**Tema:**

**Edición:** 1ª

**Sinopsis**

**ISBN:** 9781456220136

Introducción al laboratorio de toxicología de los alimentos.

1. Toxinas bacterianas en un alimento (Parte I. Presencia de toxinas estafilocócicas en queso fresco).
2. Toxinas bacterianas en un alimento (Parte II. Prueba de coagulasa).
3. Toxinas bacterianas en un alimento (Parte III. Prueba de termonucleasa).
4. Glucósidos cianogénicos.
5. Cuantificación del efecto antioxidante de sustancias bioactivas.
6. Adulteración en alimentos (Agentes adulterantes de leche fresca a través de análisis fisicoquímico).
7. Adulteración en alimentos (Presencia de almidón y harinas).
8. Adulteración en alimentos (Presencia de azúcar).
9. Adulteración en alimentos (Hipocloritos, cloraminas, dióxido de cloro).
10. Adulteración en alimentos (Identificación de neutralizantes en leche).
11. Adulteración en alimentos (Análisis de dicromato de potasio en leches).
12. Adulteración en alimentos (Presencia de peróxido de hidrógeno en leches).
13. Adulteración en alimentos (Prueba de la peroxidasa).