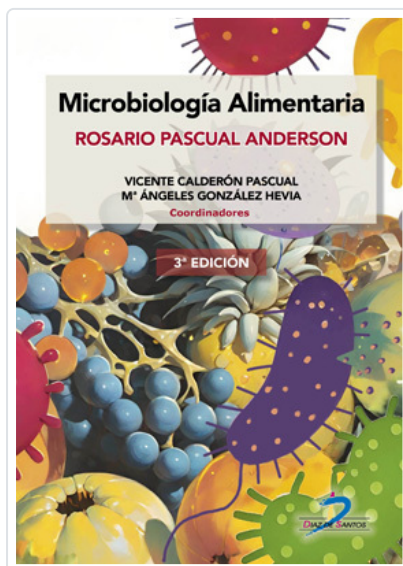


MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA. ROSARIO PASCUAL ANDERSON



CALDERÓN PASCUAL, VICENTE; GONZÁLEZ HEVIA, MARÍA ÁNGELES

SINOPSIS

La evolución tecnológica de las últimas décadas constituye la base de esta tercera edición de la obra Microbiología alimentaria, de Rosario Pascual Anderson.

Los métodos clásicos de cultivo han sido actualizados con la introducción de los nuevos medios fluorogénicos y comogénicos y el estudio de los microorganismos patógenos emergentes.

La biología molecular es de aplicación en el análisis de microorganismos en los alimentos. Aunque no es objeto directo de este libro, se han tratado en un capítulo las distintas técnicas disponibles hoy día, que van desde la más utilizada, la Reacción en Cadena de la Polimerasa (PCR), al empleo de sondas (oligonucleótidos) como la hibridación o los microarrays.



Editorial	DIAZ DE SANTOS
Materia	Tecnología de alimentos y bebidas
EAN	9788490525340
Status	Disponible
Páginas	354
Tamaño	240x170x19 mm.
Peso	500
Precio (Imp. inc.)	42,00€
Fecha de lanzamiento	17/10/2024

Con frecuencia, los resultados del laboratorio están disponibles cuando el alimento ya ha sido consumido, por lo que, en estos casos, las llamadas técnicas rápidas (métodos físicos, inmunológicos y biosensores) son de gran ayuda en dar una rápida respuesta al peticionario, así como de utilidad en los programas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), por ello son objeto de un capítulo específico.

La Norma europea EN ISO/IEC 17025 recoge los requisitos de acreditación que han de cumplir los laboratorios de ensayo y calibración que incluye a los agroalimentarios. En España, la acreditación de laboratorios es competencia de la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC). Las Normas Internacionales ISO, indicadas en cada capítulo, ayudan en el proceso de acreditación.

Las autoridades han acometido una profunda renovación normativa, por ello, hemos concentrado en un solo capítulo la legislación actualmente vigente.

Para finalizar, se ha incorporado un capítulo relativo a Los límites y criterios microbiológicos de los llamados nuevos alimentos derivados de nuevas fuentes y tecnología de producción: insectos, microalgas, extractos, aceites, etc. Estos productos son evaluados por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)....