Librería

Bonilla y Asociados

desde 1950

Título:

Autor:

Precio: $965.00

Editorial:

Año: 2006

Tema:

Edición: 1ª

Sinopsis

ISBN: 9788420010663

Prefacio - Parte I. Premisas básicas de un laboratorio de microbiología de alimentos - Técnicas microbiológicas básicas - Parte II. Microbiota de los alimentos - Recuento total en placa - Mohos y levaduras - Recuento de coliformes en alimentos - Esporas mesófilas aerobias y anaerobias - Microbiota del ambiente del procesado de alimentos - Parte III. Patógenos transmitidos por los alimentos - Staphylococcus aureus - Listeria monocytogenes - Salmonella - Escherichia coli O157:H7 - Parte IV. Fermentación de alimentos - Fermentación ácido láctica y producción de bacteriocinas - Apéndices: Informe de las prácticas de laboratorio - Cinética del crecimiento microbiano - Medios microbiológicos.

Teléfonos: 55 44 73 40 y 55 44 72 91

www.libreriabonilla.com.mx