

MANUAL de MICROBIOLOGÍA de los ALIMENTOS

Leonor Carrillo y M. Carina Audisio

con la colaboración de

Noemí V. Bejarano,

Silvia E. Gómez Molina,

E. Gustavo Ancasi y

Marcelo R. Benítez Ahrendts.

San Salvador de Jujuy

2007

Título: Manual de Microbiología de los Alimentos
Autores: Leonor Carrillo, Marcela Carina Audisio,
con la colaboración de Noemí del Valle Bejarano, Silvia
Eugenia Gómez Molina, Edgardo Gustavo Ancasi y Marcelo
Rafael Benítez Ahrendts

1ª edición, 100 ejemplares

Impreso por la Asociación Cooperadora de la Facultad de
Ciencias Agrarias, UNJU, SS Jujuy, agosto 2007

© Leonor Carrillo
Alberdi 47, 4600 SS Jujuy, Argentina

ISBN 978-987-05-3214-9

Queda hecho el depósito que establece la Ley 11.723

Carrillo, Leonor

Manual de microbiología de los alimentos / Leonor Carrillo y
Marcela Carina Audisio ; con colaboración de Noemí del Valle
Bejarano ... [et al.]. - 1a ed. - Jujuy : el autor, 2007.

194 p. : il. ; 21x15 cm.

ISBN 978-987-05-3214-9

1. Microbiología. I. Audisio, Marcela Carina II. Bejarano,
Noemí del Valle, colab. III. Título
CDD 616.01

CONTENIDO

| | |
|-------------------------------------|-----|
| 1) Seguridad alimentaria | 1 |
| 2) Bacterias | 19 |
| 3) Mohos | 31 |
| 4) Levaduras | 40 |
| 5) Virus y parásitos | 47 |
| 6) Calidad analítica | 53 |
| 7) Frutas y hortalizas | 71 |
| 8) Granos y harinas | 84 |
| 9) Micotoxinas | 89 |
| 10) Carnes rojas | 102 |
| 11) Aves | 117 |
| 12) Pescados y mariscos | 125 |
| 13) Huevos y ovoproductos | 133 |
| 14) Leche y derivados | 140 |
| 15) Productos en envases herméticos | 150 |
| 16) Agua y bebidas sin alcohol | 156 |
| 17) Hongos comestibles | 167 |
| 18) Otros productos | 176 |
| <i>Indice de técnicas</i> | 187 |
| <i>Indice General</i> | 191 |