

Indice

<i>Aeromonas</i> , presencia	131	<i>Brochothrix thermosphacta</i>	
Aflatoxinas	98	recuento	112
Agua envasada	158	Calidad analítica	53
análisis microbiológico	156	<i>Campylobacter jejuni</i>	
envases y tapas	165	presencia	122
valores de referencia	157	Carnes rojas	102
Alimentos		análisis microbiológico	108
congelados	182	deterioro	103
deshidratados	180	patógenos	107
Aves	117	valores de referencia	108
análisis microbiológico	122	Chocolate	179
deterioro	118	<i>Clostridium perfringens</i>	
patógenos	119	recuento	87
valores de referencia	122	Coliformes	
Azúcar	176	NMP coliformes	159
Bacterias	19	recuento por filtración	164
esporuladas		Comotas	179
anaerobias	176	Control	
del agriado	153	aire	56
sulfito-reductoras	155	idoneidad del agua	67
termófilas	155, 176	lámpara UV	53
Gram-negativas	21	residuo bacterostático	65
Gram-positivas	23	superficies	56
identificación	28	Criterios microbiológicos	9
lácticas	141	Desoxinivalenol	97
patógenas	21	Diagrama de flujo	4
pruebas	26	<i>Enterobacteriaceae</i>	
recuento mesófilas	111	recuento	120
recuento por filtración	160	<i>Enterococcus</i> , recuento	148, 156
recuento psicrótrofas	128	Envasados herméticos	150
tinciones	25	análisis microbiológico	153
<i>Bacillus</i>		deterioro	151
<i>cereus</i> , recuento	86	prueba de incubación	154
formadores de limo	88	<i>Escherichia coli</i>	
Bebidas sin alcohol	160	identificación	113
análisis microbiológico	163	presencia	114
envases y tapas	165	recuento	112
control	162	Frutas	71
deterioro	161	almacenamiento	74

Frutas		Leche	
análisis microbiológico	79	patógenos	143
conservación	76	valores de referencia	145
deterioro	71	Levaduras	40
patógenos	75	acidófilas	186
valores de referencia	80	ambiente	42
Fumonisinias	99	géneros comunes	41
Garantía de calidad	53	identificación	43
documentación	69	osmófilas, recuento	178
equipamiento	59	recuento	80
laboratorio	54	recuento por filtración	165
metodología	68	<i>Listeria monocytogenes</i>	
muestras	58	presencia	121
personal	57	Manteca	184
productos químicos	66	Marcadores	14
Granos	84	Margarina	184
análisis microbiológico	85	Mariscos	125
valores de referencia	85	análisis microbiológico	128
Harinas	85	deterioro	125
análisis microbiológico	85	patógenos	127
valores de referencia	86	valores de referencia	129
Helados	182	Mayonesa	185
postres	182	Mermeladas	179
Hongos comestibles	167	Micotoxinas	89
Hortalizas	71	afecciones humanas	94
almacenamiento	74	incidencia	95
análisis microbiológico	79	límites	96
conservación	76	mohos toxigénicos	90, 95
deterioro	71	prevención	99
patógenos	75	producción	91
valores de referencia	79	Microorganismos	
Huevos	133	lipolíticos	183
análisis microbiológico	136	proteolíticos	185
deterioro	133	Miel	178
patógenos	134	Mohos, estructuras	31
valores de referencia	135	géneros comunes	34
Indicador	15	identificación	39
Índice	14	microcultivo	38
Jaleas	179	observación	33
Jarabes	177	recuento	80
<i>Lactobacillus</i> , recuento	148	recuento por filtración	165
Leche	140	Ovoproductos	133
análisis microbiológico	145	análisis microbiológico	136
deterioro	142	deterioro	133

Ovoproductos		<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	
patógenos	134	recuento	156
valores de referencia	135	Puntos críticos, control	2
Parásitos	15, 48	identificación	3
Patógenos, bacterias	15	Riesgo, análisis	5
Peligros, análisis	2	<i>Salmonella</i>	
patógenos	15	confirmación	137
tipos	12	reacciones	138
Pescados	125	presencia	136
análisis microbiológico	128	Seguridad alimentaria	1
deterioro	125	objetivos	8
patógenos	127	<i>Shigella</i> , presencia	131
valores de referencia	129	<i>Staphylococcus aureus</i>	
Planes de muestreo	10, 13	recuento	147
Polen	179	Trazabilidad	17
Probabilidad, aceptación	13	<i>Vibrio</i> , presencia	
Productos lácteos	140	<i>cholerae</i>	129
análisis microbiológico	145	<i>parahaemolyticus</i>	130
deterioro	143	Virus	15,47
valores de referencia	146	<i>Yersinia enterocolitica</i>	
<i>Pseudomonas</i> , recuento	130	presencia	123