



Microbiología de la leche y de los productos lácteos : preguntas y respuestas /

Ellner, Richard,
autor

Microbiología de la leche Productos lácteos Microorganismos en los alimentos

Monografía

Microbiología General: Los microorganismos en la naturaleza. La célula de los microorganismos y su estructura. La clasificación de los microorganismos. Multiplicación y crecimiento de los microorganismos. Destrucción e inhibición de microorganismos. El metabolismo de microorganismos. Alteraciones microbiológicas de los componentes de la leche. Microbiología de la leche y los productos lácteos: Leche cruda. Leche pasteurizada. Leche UHT. Leche condensada. Productos lácteos secados. Cultivos iniciadores. Productos lácteos fermentados. Mantequilla. Queso. Analítica Microbiológica: Requisitos para el trabajo microbiológico. Medidas de cultivo. Muestreo y preparación de las muestras. Tabla de los análisis microbiológicos de diferentes productos. Determinación del recuento total. Bacterias coliformes. Microorganismos proteolíticos y lipolíticos. Esporulados. Levaduras y hongos. Métodos de análisis para diferentes microorganismos importantes en la fabricación de productos lácteos. Pruebas microbiológicas para sustancias inhibitoras. Control de cultivos iniciadores. Procedimientos de enriquecimiento. Controles de la higiene en la empresa. Descripción de la forma celular y de la colonia de los microorganismos. Identificación de microorganismos. Anexo: Criterios microbiológicos para leche y productos lácteos vigentes en la Unión Europea. Tablas NMP. Ejercicios para el cálculo en la microbiología de alimentos

<https://rebiunoda.pro.baratznet.cloud:38443/OpacDiscovery/public/catalog/detail/b2FpOmNlbGVicmF0aW9uOmVzLmJhcmF0ei5yZW4vMzI0MDk4MTU>

Título: Microbiología de la leche y de los productos lácteos preguntas y respuestas Richard Ellner ; traducción Corinna Schlüter-Ellner, Rodrigo Schulz

Editorial: Madrid Ediciones Díaz de Santos 2022 2022

Descripción física: 1 recurso en línea (XII, 144 páginas) ilustraciones

Nota general: Incluye anexo, glosario e índice alfabético

Bibliografía: Incluye referencias bibliográficas

Contenido: 1. Microbiología general -- 2. Microbiología de la leche y los productos lácteos -- 3. Analítica microbiológica

Versión original: Titulo original: Fragen und Antworten zur milchwirtschaftlichen Mikrobiologie

ISBN: 9788490524596 electrónico) 9788479784416 papel)

Autores: Schlüter-Ellmer, traductor Schulz, Rodrigo, traductor

Baratz Innovación Documental

- Gran Vía, 59 28013 Madrid
- (+34) 91 456 03 60
- informa@baratz.es