



Influencia de la actividad del agua (Aw) sobre el desarrollo y el crecimiento de los diferentes microorganismos aislados a lo largo del proceso de maduración del Queso de Cabrales /

Slik, Samir

Universidad de Córdoba, Departamento de Sanidad Animal,
1994

Monografía

CON LOS MICROORGANISMOS AISLADOS DURANTE EL PROCESO DE FABRICACION Y MADURACION DEL QUESO DE CABRALES, SE HA REALIZADO UN ESTUDIO PARA LA DETERMINACION DE LA ACTIVIDAD DEL AGUA (AW) MINIMA DE CRECIMIENTO Y SOBRE LA PERVIVENCIA DE ESTOS MICROORGANISMOS EN CONDICIONES DISGENESICAS DE LA AW EN MEDIOS DE CULTIVO OPTIMOS PARA EL CRECIMIENTO DE LOS DISTINTOS GRUPOS FISIOLÓGICOS ESTUDIADOS, AJUSTÁNDOSE LOS DISTINTOS NIVELES DE AW MEDIANTE LA ADICION DE CLORURO SODICO Y REALIZANDO LA DETERMINACION DE DICHA AW CON UN HIGROMETRO DE PUNTO DE ROCIO (DECAGON -CX-1). TAMBIEN SE HA INVESTIGADO POSIBLES FENOMENOS DE ANTIBIOSIS, UTILIZÁNDOSE PARA ELLO FUNDAMENTALMENTE TECNICAS DE SCREENING PRIMARIO, MEDIANTE EL ENFRENTAMIENTO DE UN MICROORGANISMO A LOS DEMAS UTILIZANDO EL TEST DE LA COLONIA GIGANTE

<https://rebiunoda.pro.baratznet.cloud:28443/OpacDiscovery/public/catalog/detail/b2FpOmNlbGVicmF0aW9uOmVzLmJhcmF0ei5yZW4vOTA3MDE2Mg>

Título: Influencia de la actividad del agua (Aw) sobre el desarrollo y el crecimiento de los diferentes microorganismos aislados a lo largo del proceso de maduración del Queso de Cabrales Samir Slik ; director, José Espejo Serrano

Editorial: Córdoba Universidad de Córdoba, Departamento de Sanidad Animal 1994

Descripción física: 246 p. 30 cm

Tesis: Tesis-Universidad de Córdoba, Departamento de Sanidad Animal, 1994

Materia Entidad: Universidad de Córdoba. Departamento de Sanidad Animal- Tesis y disertaciones académicas

Materia: Queso- Microbiología- Tesis y disertaciones académicas Quesos asturianos- Microbiología- Tesis y disertaciones académicas

Autores: Espejo Serrano, José, dir

Entidades: Universidad de Córdoba. Departamento de Sanidad Animal ed

Baratz Innovación Documental

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