

Microbiología Alimentaria

ROSARIO PASCUAL ANDERSON

**VICENTE CALDERÓN PASCUAL
M^º ÁNGELES GONZÁLEZ HEVIA**

Coordinadores

3^ª EDICIÓN

DÍAZ DE SANTOS

NOVIEMBRE
2 0 2 4

CONTENIDO

Agradecimientos

Autores

Introducción

Medios de cultivo

1. Muestreo
2. Preparación de la muestras para su análisis
3. Detección y recuento de microorganismos aerobios mesófilos
4. Recuento de microorganismos psicrotróficos
5. Detección y recuento de *enterobacterias* totales
6. Detección y recuento de *enterobacteriae* lactosa-positivas (coliformes)
7. Detección y recuento de *Escherichia coli*
8. Detección de *Salmonella*
9. Detección de *Cronobacter* spp (antes Enterobacter Sakazakii)
10. Detección de *Shigella*
11. Detección de *Aeromonas hydrophila*
12. Detección y recuento de clostridios sulfito reductores
13. Detección y recuento de *Clostridium perfringens*
14. Detección y recuento de *Bacillus cereus*
15. Detección y recuento de *Staphylococcus aureus*
16. Detección y recuento de *Campylobacter*
17. Detección y recuento de *Listeria monocytogenes*
18. Detección y recuento de *Vibrios* patógenos
19. Detección y recuento de enterococos intestinales
20. Detección de *Yersinia enterocolitica*
21. Técnicas rápidas no moleculares aplicadas al análisis microbiológico de alimentos
22. Técnicas moleculares aplicadas al análisis microbiológico de los alimentos
23. Calidad en los laboratorios de microbiología
24. Criterios microbiológicos en alimentos. Legislación
25. Nuevos alimentos. Límites y criterios microbiológicos

NOVIEMBRE
2024

La evolución tecnológica de las últimas décadas constituye la base de esta tercera edición de la obra Microbiología alimentaria, de Rosario Pascual Anderson.

Los métodos clásicos de cultivo han sido actualizados con la introducción de los nuevos medios fluorogénicos y comogénicos y el estudio de los microorganismos patógenos emergentes.

La biología molecular es de aplicación en el análisis de microorganismos en los alimentos. Aunque no es objeto directo de este libro, se han tratado en un capítulo las distintas técnicas disponibles hoy día, que van desde la más utilizada, la Reacción en Cadena de la Polimerasa (PCR), al empleo de sondas (oligonucleótidos) como la hibridación o los microarrays.

Con frecuencia, los resultados del laboratorio están disponibles cuando el alimento ya ha sido consumido, por lo que, en estos casos, las llamadas técnicas rápidas (métodos físicos, inmunológicos y biosensores) son de gran ayuda en dar una rápida respuesta al peticionario, así como de utilidad en los programas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), por ello son objeto de un capítulo específico.

La Norma europea EN ISO/IEC 17025 recoge los requisitos de acreditación que han de cumplir los laboratorios de ensayo y calibración que incluye a los agroalimentarios. En España, la acreditación de laboratorios es competencia de la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC). Las Normas Internacionales ISO, indicadas en cada capítulo, ayudan en el proceso de acreditación.

Las autoridades han acometido una profunda renovación normativa, por ello, hemos concentrado en un solo capítulo la legislación actualmente vigente.

Para finalizar, se ha incorporado un capítulo relativo a «Los límites y criterios microbiológicos de los llamados «nuevos alimentos» derivados de nuevas fuentes y tecnología de producción: insectos, microalgas, extractos, aceites, etc. Estos productos son evaluados por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).

Coordinadores

VICENTE CALDERÓN PASCUAL
M^a ÁNGELES GONZÁLEZ HEVIA



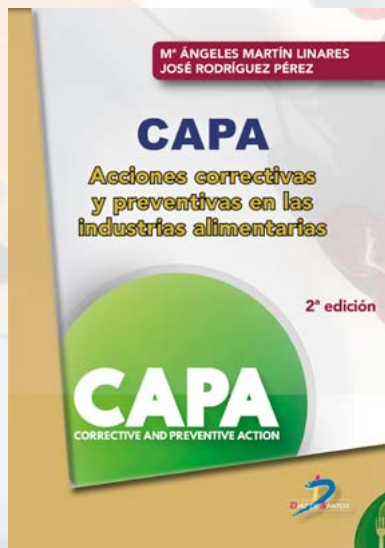
Otras obras de interés



MODIFICANDO LA TEXTURA DE LOS ALIMENTOS **Manual de uso de los hidrocoloides**

Claudia Cortés – Nuria Cubero
Laura Gómez – Albert Monferrer

2023, 210 págs.



CAPA **Acciones correctivas y preventivas en las** **industrias alimentarias**

Mª Ángeles Martín Linares
José Rodríguez Pérez

2023, 238 págs.

