

1. Record Nr.	UNINA9910484799003321
Autore	Jay James M
Titolo	Microbiologia degli alimenti / / by James M. Jay, Martin J. Loessner, David A. Golden
Pubbl/distr/stampa	Milano : , : Springer Milan : , : Imprint : Springer, , 2009
ISBN	88-470-0786-0
Edizione	[1st ed. 2009.]
Descrizione fisica	1 online resource (844 p.)
Collana	Food, , 2035-4770
Disciplina	641.3 664
Soggetti	Food—Biotechnology Parasitology Public health Microbiology Infectious diseases Health promotion Food Science Public Health Infectious Diseases Health Promotion and Disease Prevention
Lingua di pubblicazione	Italiano
Formato	Materiale a stampa
Livello bibliografico	Monografia
Note generali	Includes index.
Nota di contenuto	Radici Storiche -- Storia dei microrganismi associati agli alimenti -- Habitat, Tassonomia e Parametri di Crescita -- Tassonomia, ruolo e rilevanza dei microrganismi negli alimenti -- Parametri che influenzano la crescita microbica negli alimenti -- I Microrganismi Negli Alimenti -- Carne fresca e pollame -- Carni e prodotti ittici trasformati -- Prodotti ortofrutticoli -- Latte, fermentazione e prodotti lattiero-caseari fermentati e non fermentati -- Alimenti e prodotti fermentati non lattiero-caseari -- Prodotti alimentari diversi -- Ricerca dei Microrganismi e dei Loro Metaboliti Negli Alimenti -- Tecniche di coltura, di microscopia e di campionamento -- Saggi e metodi chimici, biochimici e fisici -- Saggi e metodi biologici -- Protezione Degli Alimenti e Proprietà dei Batteri Psicrotrofi, Termofili e Radioresistenti

-- Protezione degli alimenti mediante sostanze chimiche e sistemi di biocontrollo -- Conservazione degli alimenti mediante atmosfere modificate -- Protezione degli alimenti mediante radiazioni e radioresistenza dei microrganismi -- Protezione degli alimenti mediante basse temperature e caratteristiche dei microrganismi psicrotrofi -- Protezione degli alimenti mediante alte temperature e caratteristiche dei microrganismi termofili -- Conservazione degli alimenti mediante disidratazione -- Altri metodi di conservazione degli alimenti -- Indicatori di Qualità e di Sicurezza, Principi del Controllo di Qualità e Criteri Microbiologici -- Indicatori di qualità microbiologica e di sicurezza degli alimenti -- I sistemi HACCP e FSO per la sicurezza degli alimenti -- Malattie A Trasmissione Alimentare -- Introduzione ai patogeni associati agli alimenti -- Gastroenterite stafilococcica -- Intossicazioni alimentari da batteri sporigeni Gram-positivi -- Listeriosi di origine alimentare -- Gastroenteriti di origine alimentare causate da Salmonella e Shigella -- Gastroenteriti di origine alimentare causate da Escherichia coli -- Gastroenteriti di origine alimentare causate da Vibrio, Yersinia e Campylobacter -- Parassiti animali trasmessi da alimenti -- Micotossine -- Virus e altri pericoli biologici di origine alimentare certi o sospetti.

---

### Sommario/riassunto

Questo volume rappresenta la versione italiana dell'ultima edizione di uno dei testi più autorevoli e completi sulla microbiologia degli alimenti – Modern Food Microbiology – già tradotto in varie lingue, tra le quali cinese e hindi. La trattazione introduce i fattori intrinseci ed estrinseci che influenzano la crescita microbica negli alimenti e quindi approfondisce il ruolo e la rilevanza dei diversi microrganismi prendendo in esame le principali categorie di prodotti alimentari, compresi quelli di quarta gamma e pronti al consumo. Una parte del volume è specificamente dedicata alle tecniche di ricerca dei microrganismi e dei loro metaboliti, dalle metodiche tradizionali a quelle più avanzate. I diversi aspetti e le problematiche della conservazione degli alimenti sono trattati in relazione alle tecniche disponibili e ai fattori e alle forme di resistenza dei diversi gruppi microbici. Sono inoltre approfonditi i temi della valutazione e dell'analisi del rischio e degli indicatori di qualità e di sicurezza in tutte le fasi della produzione alimentare. Conclude il volume un'esauritiva rassegna delle principali malattie trasmesse da alimenti, dei patogeni responsabili e delle misure di controllo e prevenzione. L'opera è ricca di illustrazioni, tabelle e grafici e ogni capitolo è completato da un'ampia bibliografia. Un testo indispensabile per gli studenti e i ricercatori, ma anche un prezioso strumento di lavoro e di consultazione per tutti coloro che operano professionalmente nel settore alimentare o a stretto contatto con esso.

---