

LIBROS

LIBROS

Microbiología de los alimentos. I. Técnicas de análisis microbiológico. (Microorganisms in foods. I. Their significance and methods of enumeration).

International Commission for Microbiological Specifications for Foods, Segunda Edición, 1983.

Un volumen de 480 páginas, Editorial Acribia, Zaragoza, España.

Traductores: B. MORENO, V. DÍEZ, M. L. GARCÍA, I. MENES, L. GUTIÉRREZ y J. J. FRANCISCO POLLEDO. Cátedra de Bromatología y Microbiología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, León.

Esta obra corresponde a la segunda edición de «Análisis microbiológico de los alimentos», F. S. Thatcher y D. S. Clark (editores), traducido por el Prof. B. Moreno y publicado también por Acribia en 1973. En realidad, se trata de un nuevo libro, que duplica el número de páginas de la primera edición e incorpora nuevos métodos de análisis microbiológico.

La cátedra de Bromatología y Microbiología de los Alimentos de la Facultad de Veterinaria de León siente una gran satisfacción por haber contribuido a poner en manos de los estudiantes y de los microbiólogos de los alimentos de habla española la presente obra sobre técnicas recomendadas de análisis microbiológico de los alimentos. Y esta satisfacción no ha surgido únicamente en razón de la traducción que hemos realizado, sino principalmente por la acuciante necesidad de contar con técnicas normalizadas de análisis microbiológico de los alimentos y porque creemos que, en este sentido, el presente libro puede prestar una gran ayuda en la mesa de trabajo del laboratorio.

En la primera parte, se interpreta el significado de la presencia de microorganismos de interés sanitario y de sus toxinas en los alimentos. En la segunda, se dan las técnicas recomendadas para su detección, identificación y recuento. Y en la tercera, se relacionan las fórmulas de los medios de cultivo y de los reactivos utilizados.

La selección de técnicas analíticas que presenta esta obra se ha llevado a cabo a la luz de la experiencia con que se cuenta en la actualidad y el hecho de que esta selección se haya realizado por el Comité Internacional de Normas Microbiológicas

An. Fac. Vet. León, 1982, 28, 299-303.

para Alimentos, que agrupa a los microbiólogos de mayor prestigio en este campo, garantiza su calidad.

Resúmenes de ponencias y comunicaciones de la III Reunión Científica del grupo de Microbiología de los Alimentos de la Sociedad Española de Microbiología. León, septiembre de 1982.

Prof. B. MORENO GARCIA, Presidente del Comité Organizador. Cátedra de Bromatología y Microbiología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, León. Un volumen de 171 páginas, 1982.

Este volumen contiene los resúmenes de las ponencias y comunicaciones presentadas en la mencionada Reunión, cuya organización corrió a cargo de la cátedra de Bromatología y Microbiología de los Alimentos.

En total, una conferencia inaugural, seis ponencias y 73 comunicaciones libres.

La Conferencia Inaugural, a cargo del Prof. Mossel, de la Universidad de Utrecht, Holanda, se refiere al tema «Efectos subletales y revitalización en Microbiología de los Alimentos».

Las dos primeras ponencias están integradas en una Mesa Redonda sobre «Epidemiología de las Intoxicaciones y Toxi-infecciones alimentarias». La primera de ellas, a cargo del Prof. Nájera, de la Facultad de Medicina de Sevilla, lleva por título «Las técnicas epidemiológicas en la investigación de brotes de intoxicaciones y toxi-infecciones alimentarias». La segunda, desarrollada por el Dr. Catalá, del Ministerio de Sanidad y Consumo, se ocupa de la «Situación e importancia en España de las intoxicaciones y toxi-infecciones alimentarias».

Las siguientes tres ponencias constituyen una Mesa Redonda sobre «Problemas microbiológicos de las industrias de alimentos españolas». La primera tiene por título «Problemas microbiológicos de las industrias cárnicas», y está desarrollada por los doctores Monfort, Olivet, Guasch, Herrero y Grebol, todos ellos técnicos de este tipo de industrias. La segunda se refiere a «Problemas microbiológicos de las industrias lácteas», a cargo del Dr. Garrido, de Lecherías del Noroeste, S. A., León, y la tercera a «Problemas microbiológicos de las industrias de pescado», por el Dr. Varona, de Pescanova, S. A., de Vigo.

Por último, las dos restantes ponencias integran otra Mesa Redonda sobre «La enseñanza de la microbiología de los alimentos para postgraduados». En esta Mesa Redonda intervienen el Prof. Catsaras, del Instituto Pasteur de Lille, con el tema «La enseñanza de la microbiología de los alimentos en el Instituto Pasteur de Lille», y el Dr. Pérez Flórez, de la Escuela Nacional de Sanidad, Madrid, que se ocupa de «La enseñanza de la microbiología de los alimentos en la Escuela Nacional de Sanidad».

Las 73 comunicaciones libres se refieren a aspectos sanitarios y tecnológicos de la microbiología de los alimentos, y están agrupadas por materias: «Microbiología de la leche y de los productos lácteos», «Microbiología de la carne y de los productos

cárnicos», «Microbiología del pescado, moluscos y crustáceos», «Microorganismos productos vegetales y de las especias», «Microbiología del agua», «Microorganismos de interés tecnológico», «Acción de los agentes físicos y químicos sobre los microorganismos», «Estafilococos», «Mohos y micotoxinas», «*Salmonella*, *Yersinia* y *Escherichia coli* enteropatógeno», «*Clostridium botulinum*, *Pseudomonas* y *Listeria*», «Temas diversos».

La obra termina con una Relación de Participantes, donde se anotan las direcciones de los centros de investigación en microbiología de alimentos del país y también las de las industrias de alimentos más importantes.