



Mikrobiologiczne zanieczyszczenia żywności

Praca zbiorowa: Pasqualina Lagana, Gabriella Caruso, Caterina Barone, Giorgia Caruso, Salvatore Parisi, Lucia Melcarne, Francesco Mazzu, Antonino Santi Delia

Wydawca: Wydawnictwo Naukowe PWN

Warszawa 2017r., wydanie I, stron 110, ISBN 978-83-01-19430-7

Żywność jest źródłem składników odżywczych dla człowieka, ale też idealnym środowiskiem rozwoju wielu mikroorganizmów. Dlatego higiena wytwarzania żywności to jeden z najważniejszych elementów produkcji spożywczej.

Publikacja omawia zagrożenia chemiczne, mające wpływ na produkty spożywcze z perspektywy mikrobiologii. Są one wynikiem oddziaływania dodatków do żywności, zanieczyszczeń pochodzących z materiałów do pakowania, substancji chemicznych wykorzystywanych w systemach czyszczących oraz toksyn mikrobiologicznych.

Wszystkie zagadnienia przedstawione są na przykładach i dotyczą m.in. histaminy w rybach i produktach rybnych, toksyn biologicznych i przyczyn ich występowania, czynników wpływających na powstawanie biofilmów i strategii kontrolnych oraz zagrożeń ze strony *Escherichia coli*.

Książka jest adresowana do chemików, mikrobiologów, technologów żywności, przedstawicieli zawodów medycznych oraz weterynarzy.

Mikrobiologia techniczna tom I i tom II

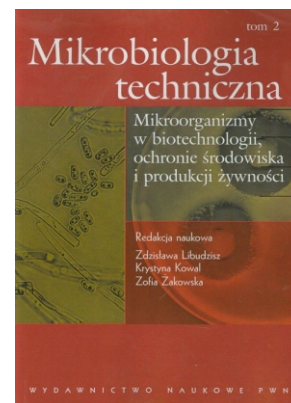
Praca zbiorowa pod red. Zdzisława Libudzisz, Krystyny Kowal, Zofii Żakowskiej

Wydawca: Wydawnictwo Naukowe PWN

Warszawa 2009 r., wydanie I, stron 554, ISBN 978-83-01-15523-0

Autorzy podręcznika „Mikrobiologia techniczna” w sposób bardzo ciekawy i przejrzysty, łatwy do odbioru, opisują zjawiska, które towarzyszą rozwojowi mikroorganizmów. Całość publikacji składa się z dwóch tomów. W pierwszym autorzy podejmują zagadnienia związane z charakterystyką mikroorganizmów oraz środowiskiem ich występowania. Wskazują warunki, które pozwalają organizmom rozwijać się oraz ich różnorodność w środowisku glebowym i wodnym. W tomie drugim są szczegółowe informacje o mikroorganizmach, które są wykorzystywane w procesach biotechnologicznych.

Scharakteryzowano wszystkie grupy drobnoustrojów i wskazano produkty ich metabolizmu wykorzystywane w przemyśle farmaceutycznym, spożywczym i kosmetycznym. W książce opisano także wszystkie zagadnienia związane z mikrobiologią żywności począwszy od zanieczyszczeń, które mogą występować w surowcach i produktach spożywczych, kończąc na warunkach higieny, które podlegają kontroli w trakcie wytwarzania żywności. W podręczniku scharakteryzowano także mikroorganizmy, które wpływają na środowisko i opisano procesy oczyszczania, gdzie można je wykorzystać. Całość tworzy niezwykle ważny podręcznik, który z powodzeniem może być wykorzystany, nie tylko przez studentów danej dziedziny, ale także przez wszystkich, dla których mikroorganizmy są jeszcze niewiadomą.



dr Ewa Czerwińska