

Sommaire - Moisissures des aliments peu hydratés

Avant-propos

Partie I : État de l'eau dans les aliments et rôle vis-à-vis des moisissures

Partie II : Guide pratique des principaux genres de micromycètes supportant les aliments peu hydratés

Partie III : Mycotoxines et méthodes de dosage

Annexes : Caractères distinctifs de certaines espèces (ex : *Fusarium*), voies de synthèse de certaines mycotoxines

Bibliographie

Index