

Sommaire - Microbiologie alimentaire (Guiraud, Joseph-Pierre)

1. Microbiologie générale
2. Caractéristiques morphologiques des micro-organismes
3. Métabolisme microbien
4. Pouvoir pathogène et immunologie
5. Génétique microbienne
6. Cinétique du développement microbien
7. Destruction et élimination des micro-organismes
8. Microbiologie alimentaire (introduction)
9. Micro-organismes intervenant dans l'industrie alimentaire
10. Rôle des micro-organismes dans les aliments
11. Microbiologie des principaux produits alimentaires
12. Techniques d'analyse microbiologique
13. Techniques générales de manipulation et estimation des populations microbiennes
14. Techniques d'étude et d'identification microbiennes
15. Analyse microbiologique des aliments : Méthodes d'analyse
16. Analyse de l'eau
17. Lait et produits laitiers
18. Beurre et matières grasses
19. Produits végétaux
20. Bibliographie
21. Annexes
22. Index