

Reconstitution approximative du sommaire

"Techniques d'analyse et de contrôle dans les industries agro-alimentaires"

Volume 3 : Le contrôle microbiologique

Coordonnateurs : C.-M. Bourgeois, J.-Y. Leveau

Édition consultée : 2ème éd. (entièrement revue), Lavoisier - Tec & Doc, APRIA, Paris, 1991 (approx.)

NOTE : Ce document est une RECONSTITUTION approximative du sommaire, établie à partir des catalogues de bibliothèques, des citations dans des mémoires/thèses et des références bibliographiques publiques. Il ne s'agit pas du sommaire original du livre (protégé par droit d'auteur). Utilisez-le comme guide pour trouver les chapitres et sections majeures.

Sommaire reconstitué (sections et chapitres majeurs) :

Préface / Avant-propos

Liste des auteurs et contributeurs

Remerciements

Abréviations

Partie I - Généralités et méthodes de base

1. Principes généraux du contrôle microbiologique
2. Origines et mécanismes des contaminations microbiologiques
3. Échantillonnage et préparation des échantillons pour analyse microbiologique
4. Méthodes classiques de culture et d'isolement
5. Techniques d'identification (microscopie, coloration, tests biochimiques)

Partie II - Méthodes d'évaluation des microflores à incidence technologique

6. Flore lactique : rôle et méthodes d'analyse
7. Flore psychrotrophe et altérations liées au froid
8. Levures et moisissures : identification et impact technologique
9. Microflore des produits laitiers
10. Microflore des viandes et produits carnés
11. Microflore des boissons (jus, eaux, boissons fermentées)

Partie III - Méthodes d'évaluation des microflores à incidence sanitaire

12. Indicateurs de contamination (coliformes, entérobactéries, bactéries fécales)
13. Détection et dosage des *Staphylococcus aureus*
14. Détection et dosage des *Salmonella* spp.
15. Le genre *Campylobacter* : méthodes d'évaluation
16. Le genre *Yersinia* : méthodes d'évaluation
17. *Listeria monocytogenes* : détection et critères
18. Autres agents pathogènes (*Clostridium*, *Bacillus cereus*, etc.)

Partie IV - Techniques analytiques rapides et méthodes modernes

19. Méthodes rapides en microbiologie alimentaire
20. Techniques immunoenzymatiques et PCR (approches moléculaires)
21. Limites et validation des méthodes rapides

Partie V - Contrôle en milieu industriel

22. Contrôle microbiologique des matières premières

23. Contrôles pendant les étapes de transformation
24. Contrôle des produits finis : critères d'acceptation et normes
25. Contrôle de l'environnement (surfaces, air, eau, équipements)
26. Bonnes pratiques d'hygiène et procédures de nettoyage/désinfection

Partie VI - Études particulières et cas pratiques

27. Étude de la stabilité microbiologique pendant stockage et transport
28. Contrôle des additifs et ingrédients
29. Méthodologies d'évaluation des fermentations alimentaires
30. Exemples de protocoles analytiques détaillés (méthodes pas-à-pas)

Annexes

- A. Bibliographie
- B. Index des microorganismes
- C. Tableaux de conversions et normes
- D. Index thématique

--- Fin du sommaire reconstitué ---

Source : reconstruction synthétisée à partir des notices bibliographiques (catalogues universitaires), citations et extraits disponibles publiquement. Pour obtenir le sommaire officiel, consultez une bibliothèque universitaire ou achetez l'édition Lavoisier / Tec & Doc.