



36



## La Microbiologia Applicata alle Industrie Alimentari

Il volume *La Microbiologia Applicata alle Industrie Alimentari* costituisce un contributo completo ed esaustivo riguardo l'uso dei microrganismi nel settore delle industrie alimentari. Si sono voluti considerare sia gli aspetti relativi alle fermentazioni degli alimenti (prodotti carnei, prodotti lattiero-caseari, vegetali, vino, birra ed aceto) sia alimenti in cui la proliferazione microbica rappresenta un indice di alterazione e quindi di scadimento quali-quantitativo. Inoltre, per completezza, si sono inclusi nell'opera dei concetti generali relativi all'influenza dei parametri ambientali sulla crescita microbica, alla valutazione del rischio nell'industria alimentare, oltre al riciclo dei reflui prodotti durante la trasformazione e produzione di alimenti.

Alla stesura del volume hanno partecipato 27 professori e ricercatori universitari appartenenti a 9 università italiane, sedi di corsi di laurea triennale e specialistica nell'ambito della scienza e tecnologia degli alimenti.

Contributi di: Stefano Buiatti, Cinzia Caggia, Carlo Alessandro Cantoni, Angela Capece, Patrizia Cattaneo, Clemencia Chaves Lopez, Luca Simone Cocolin, Giuseppe Comi, Raffaele Coppola, Marco de Bertoldi, Maria Grazia Fortina, Cristina Giusto, Maria Elisabetta Guerzoni, Lucilla Iacumin, Marisa Manzano, Marta Marzotto, Milena Osualdini, Antonello Paparella, Cinzia Lucia Randazzo, Kalliopi Rantsiou, Anna Reale, Patrizia Romano, Giovanna Scifò, Giovanna Suzzi, Rosanna Tofalo, Sandra Torriani, Lucia Vannini.



STUDIO BG

euro 40,00

ISBN 978-88-548-1109-6



9 788854 811096

La Microbiologia Applicata alle Industrie Alimentari  
a cura di L.S. Cocolin e G. Comi

ARACNE

# LA MICROBIOLOGIA APPLICATA ALLE INDUSTRIE ALIMENTARI

a cura di  
Luca Simone Cocolin  
Giuseppe Comi

