

DOCUMENTACIÓN

Libros

(En esta sección publicaremos una reseña de aquellas obras de las que recibamos un ejemplar para nuestra biblioteca)

Microbiología de los alimentos: Manual de laboratorio.- Por Ahmed E. Yousef, y Carolyn Carstrom; traducido por Juan Antonio Ordoñez Pareda y Gonzalo D. García de Fernando Minguillón.- Editorial Acribia S.A., Zaragoza, 2006.- VIII+303 páginas.- ISBN 84-200-1066-9.

El libro, en idioma español, es un manual de laboratorio de microbiología de alimentos concebido como un curso para estudiantes con el objetivo de que estos conozcan la metodología de los microorganismos, los patógenos más comunes y los aspectos relevantes de los microorganismos útiles.

La parte I revisa las técnicas microbiológicas básicas que han sido tratadas en clases previas básicas de microbiología, estudiándose en la parte II las prácticas para analizar la microbiota de varios alimentos y la enumeración de microorganismos indicadores; en esta última parte se describen las técnicas básicas, como recuento total en placa, recuento de coliformes en alimentos y esporas mesófilas aerobias y anerobias.

En la parte III, la más amplia, se estudian las técnicas de análisis de alimentos para determinadas bacterias patógenas. Dichas bacterias, a las cuales dedica un capítulo para cada una, son: *Staphylococcus aureus*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* y *Escherichia coli* O157:H7. Para cada uno de estos microorganismos se describen el aislamiento e identificación y los métodos selectivos basados en técnicas específicas de cultivo, como los inmunológicos (ELISA), los bioquímicos y los genéticos basados en los ácidos nucleicos, tales como la reacción en cadena de la polimerasa (PCR).

La parte IV trata de los microorganismos beneficiosos y su papel en las fermentaciones alimentarias. De ellos dedica especial atención a la fermentación ácido láctico producida por diversas especies de bacterias lácticas; asimismo estudia las bacterio-

cinas y los métodos de análisis de esta sustancia, producida por dichas bacterias.

Finalmente, existen tres apéndices dedicados a prácticas de laboratorio, cinética del crecimiento microbiano y medios de cultivo, seguidos de un índice alfabético.

M.C. Durán Quintana

Fundamentos de las técnicas de biología molecular. Por D. Tagu y C. Moussard.- Editorial Acribia, Zaragoza, 2006.- IX+178 páginas.- ISBN 84-200-1067-7.

Este libro es la traducción en lengua española del original "Principes des techniques de biologie moléculaire, 2^e. éd. Revue et augmentée" que el INRA publicó en el 2003. El mismo consta de un total de 57 fichas en las que, normalmente en un par de páginas, se van presentando de una manera muy sencilla, clara y práctica las distintas técnicas de biología molecular. Todas las fichas tienen diversos esquemas que ayudan a entender los principios básicos de cada técnica.

Las 57 fichas han sido agrupadas en ocho apartados: Definiciones; Vectores y clonación; Marcaje de ácidos nucleicos e hibridaciones; Genoteca de DNA y cribado; Caracterización de un gen; Transformaciones genéticas de eucariotas; Análisis de la función de un gen; y Polimorfismo de un genoma.

En resumen, se trata de un buen libro que de una manera muy esquemática da una idea muy buena de la utilidad de las distintas técnicas moleculares. No cabe duda que será de interés para todos aquellos que quieran conocer mejor éste área del conocimiento.

R. Zamora