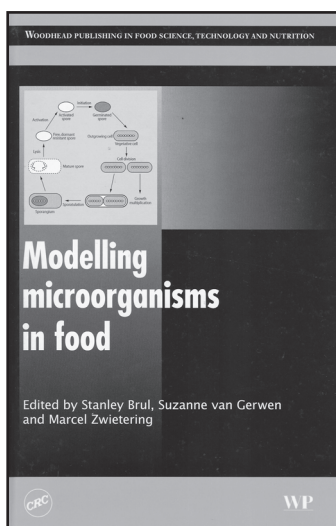


área, o que torna esse livro um dos mais importantes em Modelagem de microrganismos em alimentos. O livro aborda tópicos como incerteza e variabilidade em modelos preditivos de microrganismos em alimentos, modelagem da fase lag em microbiologia preditiva, com referência especial à fase lag de esporos bacterianos, modelos preditivos em avaliação de risco microbiológico e uma última parte, com seis capítulos, que trata de assuntos relacionados a novas abordagens para a modelagem microbiana em áreas específicas da microbiologia preditiva. Portanto, essa foi uma importante aquisição para área de Microbiologia de Alimentos, que muito contribuirá para o melhor conhecimento dessa área por parte de pesquisadores e outros interessados no assunto.

Profa. Mariza Landgraf
FCF/USP

MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

BRUL, S.; GERWEN, S. V.; ZWIETERING, M.(Eds.).
Modelling microorganisms in food. Boca Raton: CRC Press LLC, 2007. 294p.



Modelling microorganisms in food é um livro atual, que aborda o tema sobre modelagem matemática, que permite prever a multiplicação e a sobrevivência de microrganismos em alimentos. A importância do livro é maior ainda quando se verifica a sua relevância em temas extremamente atuais como a avaliação de risco microbiológico, tema este que faz parte do mesmo em capítulo escrito por Zwietering e Nauta, pesquisadores

experts na área. Os editores Stanley Brul, Suzanne van Gerwen e Marcel Zwietering, assim como os autores dos 13 capítulos, são pessoas com vasto conhecimento na