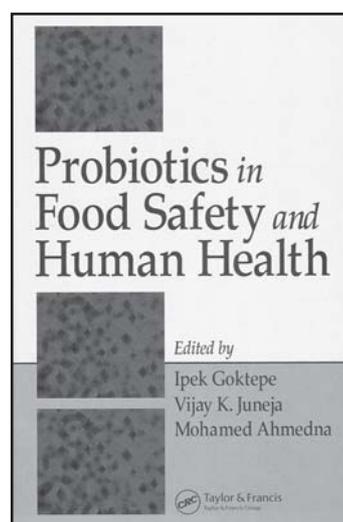


PUBLICAÇÕES NOVAS/ NEW PUBLICATIONS

ALIMENTOS

GOKTEPE, I.; JUNEJA, V.K.; AHMEDNA, M.
Probiotics in food safety and human health. Boca Raton:
Taylor & Francis, 2006. 494p.



A compreensão sobre as funções da microbiota intestinal e sobre o uso de probióticos para a melhoria da saúde humana tem progredido significativamente nos últimos anos. Adicionalmente, enquanto o conhecimento sobre as doenças gastrintestinais aumenta, a utilização de probióticos oferece uma abordagem inovadora para o desenvolvimento de alimentos funcionais para a prevenção

de doenças específicas. Conseqüentemente, a variedade de abordagens médicas para lidar com doenças gastrintestinais é grande e o desafio de assegurar a segurança microbiológica dos produtos alimentícios faz-se necessário. Editado pela Profs. Ipek Goktepe e Mohamed Ahmedna, da *North Carolina Agricultural and Technical State University* de Greensboro, e pelo Dr. Vijay K. Juneja, do *Agriculture Research Service* do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos, o livro reúne especialistas internacionais em probióticos. Em um total de 19 capítulos, a obra aborda assuntos que incluem introdução geral sobre o assunto, taxonomia, biologia, fontes primárias e desenvolvimento de probióticos como ingredientes alimentares, segurança e propriedades sobre a saúde humana, incluindo mecanismos envolvidos, engenharia e modificação genética de probióticos. Além disso, são abordados métodos

genéticos, moleculares e imunoquímicos utilizados para a detecção e identificação de probióticos e o uso destes como bioconservantes em alimentos. A compreensão do livro pressupõe conhecimentos gerais de microbiologia médica e de alimentos, necessários ao entendimento dos mecanismos de ação probiótica e aspectos funcionais de alimentos. Sendo assim, é indicado principalmente para pesquisadores na área de alimentos e nutrição e profissionais da área de saúde, podendo, também, ser útil para profissionais da indústria de alimentos, de agências regulatórias e de outras instituições governamentais, além de consultores e lobistas na área de alimentos.

Profa. Susana Marta Isay Saad
FCF/USP