

ÍNDICE TEMÁTICO

A

Ácido 5-fosfochiquímico 49
Ácido ascórbico 8-9, 11, 13
Ácido cítrico 8
Ácido corísmico 49
Ácido fosfoenolpirúvico 49
Actividad antimicrobiana 15-17, 20, 22-23
Acumulación 28, 31
Adn 36-40
Agricultura intensiva 56
Agroquímicos 27-28
Agua 8-9, 11, 34-35, 37, 39-42, 49-52, 54-61
Agua potable 34-35, 41-42, 54-56, 58, 61
Aguas residuales 41, 55, 59
Aguas superficiales 40, 48-49, 51-52, 55, 58
Aireación 18, 57
Algas nocivas 54
Algas verde-azules 55
Alzheimer 56, 61
Ambiente 8-9, 27-28, 34-35, 49, 51, 57-60
Aminoácidos 22, 49, 55
Anfibios 35
Antioxidantes 8, 14, 56
Aves 35, 49

B

Basidiomicetes 27-32
Bacterias 15-17, 22, 49, 57-59
Bacterias ácido lácticas 15
Bacteriocinas 15-16, 22-25
Bacterioplancton 64
B. Adusta 30-32
Bioacumulación 28
Biodegradación 31, 57-58
Biomaniplulación 57
Biorremediación 27-28, 32
Bjerkandera adusta 27-32

C

Cáncer 49, 56
Carbono activado 56
Cianobacterias 54-61
Cianotoxinas 55-57, 60
Cloración 57
Clorados 27-28, 32
Coagulantes 57
Color 7-8, 10-11, 13
Compuestos recalcitrantes 28, 32
Contaminantes 27-28, 32

Cryptosporidium sp. 34-43, 47
Cryptosporidium sp. 34, 42
Cuantificación 18-19, 21, 37, 39-40, 43
Cuartirolo 15-18, 21-24-65
Cultivos 15-16, 18, 27, 29, 48-49, 51-52

D

Daphnia magna 48, 50, 52
Ddt 27
Decoloración 29-32
Dermatotoxinas 55
Descontaminación biológica 28
Desecación 57
Difusión enzimática 31

E

Ecosistemas 49, 51, 54-56, 60
Endosulfán 27-32
Enzimas 10, 16, 20, 22, 28-32, 58
Epsps 48
Esclerosis lateral 56
Eutrofización 54-56, 59

F

Ffenilalanina 49
Fermentación 18, 20, 23, 57
Firmeza 8, 10, 12-13
Fitoplancton 60
Floculantes 57
Floraciones 54-57, 59-61
Fósforo 54, 56-57, 59
Frutas 7-8

G

Glifosato de amonio 48-49
Glucosa 10, 28-32

H

Herbicidas 28, 48-49, 51
Hongos 23, 27-30, 32-33, 49
Hortalizas 7-8
Humedales flotantes 57
Hydra attenuata 48, 50, 53

I

Impacto ambiental 49
Inhibición 13, 17-23, 48, 50, 52
Intoxicación 55-56
Irradiación 54, 57-58, 60

L	
Lactococcus lactis	15-17, 19-26
Lactuca sativa.	48-50
Leche	15-26
Lignina	28, 32
Listeria innocua	15, 17-21, 23-24
Listeria monocytogenes	15-20, 23-26
M	
Malta	28-31
Mamíferos	35, 49
Manipulaciones hidrológicas	57
Manzanas granny smith	7-8, 10-13
Materia fecal	36, 39, 42
Métodos microscópicos	65
Métodos moleculares.	34-35
Mezcla mecánica.	57
Microcistina	55
Microcystis	55-56
Microorganismos aerobios	12-13
Microtox	50
Mínimo procesamiento.	7-8, 10-13
N	
Nanofiltración	58
Neurotoxinas	55
O	
Ooquistes	35-41, 43
Ósmosis inversa	57
Oxidación química.	57
Oxígeno	16, 54, 57, 59
Ozonización.	57
P	
P. Atropurpurascens.	28, 30-31
Parásitos	34-35, 57
Parasitosis	34-35, 38, 40-43
Pardeamiento enzimático	8, 10, 12-13
Pcr	35-41, 43, 47
Peces	35, 54-55, 57, 59-60
Pesticidas	27-29, 49, 52
Ph	8-10, 12-13, 16, 18-23, 28-29, 36, 59
Plancton	57
Plantas	49, 56-59
Polifenoles.	7-9, 11-13
Potabilización.	56-57, 60
Productos frescos	7
Protozoarios.	34-35
Pseudokirchneriella subcapitata	48, 50
Punctularia atropurpurascens	28, 30-31
Q	
Queso.	16-19, 21, 23-24
Queso tipo cuartirolo	17-18, 21, 23
R	
Reptiles.	35
Riesgo sanitario	35
S	
Sal	24, 48-51
Sedimentos	54
Sensoriales	7-8, 12-16, 19-21, 24
Soja	27, 49
Sólidos solubles	7-8, 10, 13
Streptococcus thermophilus	16-17, 25
Suelos.	33, 41-42, 49, 52
T	
Textura	8, 19, 24
Tipificación	35
Tirosina.	49
Toxicidad.	49-52, 55-56, 60
Toxinas	54-59
Triptofano	49
Tryglif.	48-51
U	
Ultrafiltración.	58
Ultrasonido	8-9, 54-55, 57-60
V	
Vibrio fischeri	48, 50
Vida útil	7-8, 16
Vitamina c	7, 9, 11, 13
X	
Xenobióticos	27-28, 31-32
Y	
Yerba mate	7-8, 11, 13-14
Ynb	28-32
Yogur	15
Z	
Zoobentos.	49
Zooplancton	57