



## APPLIED POLYMER SCIENCE, 21<sup>ST</sup> CENTURY

*C.D. Craver, C.E. Carraher, Jr., Editores*  
*Elsevier, Oxford, 2000, 1072 p.*

Como es ya tradicional, la *División de Materiales Poliméricos: Ciencia e Ingeniería* de la American Chemical Society, con ocasión de su 75° aniversario, edita este libro para recopilar los avances de los últimos años en esta área y presentar una visión de los desafíos y expectativas para el siglo XXI.

Este volumen está dividido en seis secciones, cada una de las cuales tiene un editor acorde con el tema: Introducción, Ciencia y Tecnología de Polímeros, Recubrimientos, Nuevos Materiales, Caracterización Física y Espectroscópica, y Polimerización y Mecanismos de Polimerización. Las dos primeras secciones presentan aspectos generales que sirven de base para los siguientes temas que en su mayoría son de aplicación y tecnología. Las secciones de aplicación cubren temas muy variados y en cada uno de ellos se incluyen los últimos desarrollos y los problemas tecnológicos que se presentan. Además, hay secciones sobre caracterización y mecanismos de polimerización que si bien tratan sobre aspectos ya conocidos, no dejan de introducir los nuevos

retos y metodologías. Cada una de las secciones cuenta con una amplia lista de referencias sobre los temas tratados.

*Javier Nakamatsu*

## **MICROBIOLOGIA INDUSTRIAL. LOS MICROORGANISMOS DE INTERES INDUSTRIAL**

*J.Y. Leveau, M. Bouix, Editores*  
*Editorial Acribia S.A., Zaragoza, 2000, 595 p.*

Muchas industrias alimentarias y biológicas utilizan microorganismos como agentes de producción de metabolitos y como agentes de transformación para la obtención de productos alimenticios fermentados. El impulso de las biotecnologías, sobretudo el de la microbiología industrial, ha contribuido a tomar plena consciencia del papel de los microorganismos en nuestra economía por su contribución importante en sectores de la agronomía, de las industrias agro-alimentarias y biológicas, de la salud, de la química fina, de la energía y de la protección del medio ambiente.

Este libro presenta un compendio de microbiología industrial de numerosos autores. En él se revisan de forma clara y bastante sencilla las diferentes levaduras, mohos y bacterias relacionadas con procesos industriales de importancia como fermentaciones alcohólicas, obtención de productos lácticos diversos y obtención de productos farmacológicos como antibióticos o vitaminas.

Se tocan temas relacionados, mas que nada, con los microorganismos en si y no tanto con los procesos industriales en los que se emplean. Se revisan detalladamente la taxonomía, fisiología del crecimiento, metabolismo, mutagenesis, aislamiento, cultivo y conservación de los microorganismos divididos en: levaduras, mohos, bacterias lácticas, bifidobacterium, corinebacterias, actinomicetos, Zymomonas y bacterias disolventogenas del genero Clostridium.