



APPLIED POLYMER SCIENCE, 21ST 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.