

## Konserveringsteknik 2 PDF

Leif Bøgh-Sørensen



*Dette er kun et uddrag fra bogen. Den fulde bog kan downloades fra nedenstående link.*



Forfatter: Leif Bøgh-Sørensen

ISBN-10: 9788774325789

Sprog: Dansk

Filstørrelse: 3285 KB

## BESKRIVELSE

Konserveringsteknik 2 omhandler de forskellige konserveringsmetoder, der bruges i industriel levnedsmiddelproduktion. For hver konserveringsmetode gennemgås principperne, den anvendte teknologi, samt eksempler på levnedsmidler, hvortil metoden anvendes. Bogen anvendes som både lærebog og opslagsværk. Konserveringsteknik 1 indeholder kapitel 1-5: Kvalitet og holdbarhed (bl.a. en omtale af forskellige råvarer og deres forbehandling) Emballage Kuldeteknologi Køling Frysning Konserveringsteknik 2 indeholder kapitlerne 6-13: Tørring Røgning Saltning Kemisk konservering Fermentering Varmekonservering Strålingskonservering Tab i næringsværdi Desuden er der et meget omfattende stikordsregister.

**HVAD SIGER GOOGLE OM DENNE BOG?**

Vi bruger cookies til at forbedre din oplevelse her på siden. Ingen personlige data bliver gemt. Få mere at vide om cookies.

Emballage Varmekonservering Fra: Fra: Fra: Konserveringsteknik, bind 1bind bind 1 2 Leif Leif Leif Bøgh-Sørensen og Peter og Peter og Zeuthen Peter Zeuthen Zeuthen ...

Baseret på erfaring tror vi, at vi kan sælge din bog på under 2 timer, hvis du er villig til at sælge den en smule billigere.

## KONSERVERINGSTEKNIK 2

[Læs mere ...](#)