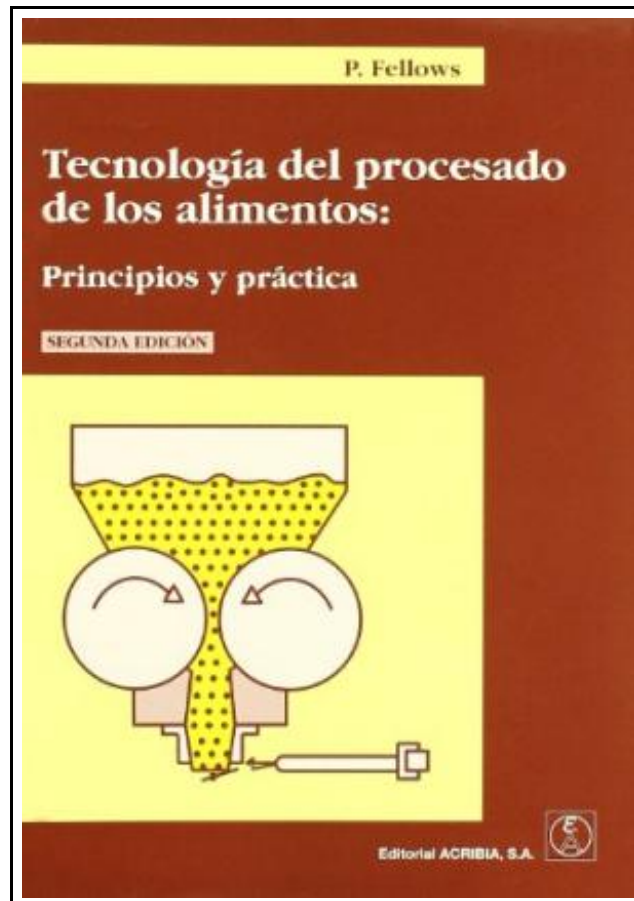


Tecnología del procesado de los alimentos/ Food Processing Technology: Principios y practicas/ Principles and Practice



Filesize: 8.36 MB

Reviews

Here is the finest ebook i have got read until now. It really is simplistic but excitement within the 50 percent in the book. Once you begin to read the book, it is extremely difficult to leave it before concluding.

(Lupe Connelly)

TECNOLOGIA DEL PROCESADO DE LOS ALIMENTOS/ FOOD PROCESSING TECHNOLOGY: PRINCIPIOS Y PRACTICAS/ PRINCIPLES AND PRACTICE



Celesa, Spain, 2008. Paperback. Book Condition: New. Translation. 241 x 178 mm. Language: Spanish Brand New Book. Contenido: Agradecimientos - Glosario - Símbolos - Acrónimos - Introducción - PRIMERA PARTE: PRINCIPIOS BÁSICOS - Propiedades de los alimentos y teoría del procesado - SEGUNDA PARTE: PROCESADO A TEMPERATURA AMBIENTE - Preparación de la materia prima - Reducción de tamaño - Mezclado y moldeo - Separación y concentración de componentes de los alimentos - Tecnología de fermentación y enzimas - 8. Irradiación - 9. Procesado mediante campos eléctricos, presión hidrostática elevada, luz o ultrasonidos - TERCERA PARTE: PROCESADO MEDIANTE APLICACIÓN DE CALOR - A. Tratamiento térmico por agua o vapor - 10. Escaldado - 11. Pasteurización - 12. Esterilización por calor - 13. Evaporación y destilación - 14. Extrusión - B. Tratamiento térmico mediante aire caliente - 15. Deshidratación - 16. Horneo y asado - C. Tratamiento térmico mediante aceites calientes - 17. Fritura - D. Tratamiento térmico mediante energía directa y radiante - 18. Calentamiento dieléctrico, óhmico e infrarrojo - CUARTA PARTE: PROCESOS QUE IMPLICAN ELIMINACIÓN DE CALOR - Refrigeración - Almacenamiento y envasado en atmósferas controladas o modificadas - Congelación - Liofilización y concentración por congelación - QUINTA PARTE: OPERACIONES DE POST-PROCESADO - Aplicación de recubrimientos - Envasado - Llenado y sellado de envases - Manipulación de materiales, almacenamiento y distribución - Apéndices - Índice alfabético.



Read Tecnología del procesado de los alimentos/ Food Processing Technology: Principios y practicas/ Principles and Practice Online



Download PDF Tecnología del procesado de los alimentos/ Food Processing Technology: Principios y practicas/ Principles and Practice

You May Also Like



A Smarter Way to Learn JavaScript: The New Approach That Uses Technology to Cut Your Effort in Half

Createspace, United States, 2014. Paperback. Book Condition: New. 251 x 178 mm. Language: English . Brand New Book ***** Print on Demand *****.The ultimate learn-by-doing approachWritten for beginners, useful for experienced developers who want to...

[Read ePub »](#)



Children s Educational Book: Junior Leonardo Da Vinci: An Introduction to the Art, Science and Inventions of This Great Genius. Age 7 8 9 10 Year-Olds. [Us English]

Createspace, United States, 2013. Paperback. Book Condition: New. 254 x 178 mm. Language: English . Brand New Book ***** Print on Demand *****.ABOUT SMART READS for Kids . Love Art, Love Learning Welcome. Designed to...

[Read ePub »](#)



Read Write Inc. Phonics: Yellow Set 5 Non-Fiction 1 in the Park

Oxford University Press, United Kingdom, 2016. Paperback. Book Condition: New. 215 x 178 mm. Language: N/A. Brand New Book. These decodable non-fiction books provide structured practice for children learning to read. Each set of books...

[Read ePub »](#)



Programming in D: Tutorial and Reference

Ali Cehreli, 2015. Paperback. Book Condition: New. 254 x 178 mm. Language: English . Brand New Book ***** Print on Demand *****.The main aim of this book is to teach D to readers who are...

[Read ePub »](#)



ESV Study Bible, Large Print (Hardback)

CROSSWAY BOOKS, United States, 2014. Hardback. Book Condition: New. Large Print. 249 x 178 mm. Language: English . Brand New Book. The ESV Study Bible, Large Print edition transforms the content of the award-winning ESV...

[Read ePub »](#)