



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

By P. Fellows

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 procesamiento - 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. Horneado 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...

Reviews

This ebook is definitely not effortless to start on studying but extremely enjoyable to read through. It can be loaded with knowledge and wisdom You will not feel monotony at whenever you want of your time (that's what catalogs are for concerning should you request me).

-- **Vincenzo Collins**

Extensive guideline for book fanatics. Sure, it is engage in, nonetheless an amazing and interesting literature. I am effortlessly can get a delight of studying a composed pdf.

-- **Rhea Dare**