

Tecnologie dei salumi PDF

Luigi Grazia



Questo è solo un estratto dal libro di Tecnologie dei salumi. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



DOWNLOAD PDF

Autore: Luigi Grazia
ISBN-10: 9788850653768
Lingua: Italiano
Dimensione del file: 2176 KB

DESCRIZIONE

Il libro affronta in maniera organica i procedimenti di produzione della filiera "salumi", intesa in senso completo. Vengono così descritti ambienti, attrezzature e caratteristiche di base della materia prima anche sotto un profilo chimico e microbiologico per quanto concerne le prescrizioni di legge e rapportati a congrui procedimenti produttivi e procedure di sicurezza. Le fasi produttive, oggi meccanizzate, vengono trattate e dove possibile illustrate con riferimento alle procedure manuali, per chiarire ed evidenziare i processi svolti all'interno dei macchinari industriali presi in esame. Caratteristiche, modalità di produzione, conservazione dei principali salumi italiani e metodologie analitiche per i controlli chiudono il volume.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

influenza della tecnologia di produzione sulle caratteristiche microbiologiche e chimiche della ventricina
premesse ... quello dei salumi

1. Insegnare allo studente il metodo scientifico con cui si affronta la moderna tecnologia della carne e prodotti (Hurdle technology) 2. fornire alcune basi per l ...

Acquista il libro Tecnologie dei salumi di Carlo Zambonelli, Luigi Grazia, Fabio Coloretti in offerta; lo trovi online a prezzi scontati su La Feltrinelli.

TECNOLOGIE DEI SALUMI

[Leggi di più ...](#)