baratz | ODA

Procesos de conservación de alimentos [

Casp Vanaclocha, Ana

Mundi-Prensa,
2003

Electronic books

Monografía

https://rebiunoda.pro.baratznet.cloud:28443/OpacDiscovery/public/catalog/detail/b2FpOmNlbGVicmF0aW9uOmVzLmJhcmF0ei5yZW4vMjMyMjc2NDM

Título: Procesos de conservación de alimentos recurso electronico] Ana Casp Vanaclocha, José Abril Requena

Edición: 2a. ed. corregida

Editorial: Madrid Mundi-Prensa 2003

Descripción física: 1 online resource (477 p.)

Mención de serie: Tecnología de alimentos

Nota general: Description based upon print version of record

Contenido: PROCESOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS; PÁGINA LEGAL; ÍNDICE; PANORAMA HISTÓRICO DE LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS; 1. ORÍGENES DE LOS PROCESOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS; 2. NICOLÁS APPERT Y LOS ORÍGENES DE UNA INDUSTRIA; 3. DETERIORO MICROBIANO DE LOS ALIMENTOS; 4. ORÍGENES Y DESARROLLO DEL FRÍO INDUSTRIAL; BIBLIOGRAFÍA; PARTE I BASES DE LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS; CAPÍTULO PRIMERO; 1. INTRODUCCIÓN; 2. FACTORES QUE INTERVIENEN EN LA ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS; 2.1. TEMPERATURA; 2.2. HUMEDAD Y SEQUEDAD; 2.3. AIRE Y OXÍGENO; 2.4. LUZ; 2.5. ACCIÓN COMBINADA DE DIFERENTES FACTORES 3. PRINCIPALES CAUSAS DE LA ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS3.1. CAUSAS QUÍMICAS; 3.1.1. Pardeamiento no enzimático (Reacción de Maillard); 3.1.2. Enranciamiento de los lípidos; 3.2. CAUSAS BIOLÓGICAS; 3.2.1. Enzimas naturales de los alimentos; 3.2.2. Microorganismos; 3.2.2.1. Efectos del metabolismo de los microorganismos en los alimentos; 3.2.2.2. Origen de los microorganismos en los alimentos; 3.2.2.3. Principales grupos de microorganismos causantes de alteraciones; 3.2.2.3.1. Bacterias; 3.2.2.3.2. Mohos; 3.2.2.3.3. Levaduras 4. CINÉTICA DEL DETERIORO DE LOS ALIMENTOS Y PREDICCIÓN DE LA VIDA ÚTIL4.1. REACCIÓN DE ORDEN CERO; 4.2. REACCIÓN DE PRIMER ORDEN; 4.3. EFECTO DE LA TEMPERATURA; 4.4. DETERMINACIÓN DE LOS PARÁMETROS CINÉTICOS; 5. APLICACIÓN DE LA CINÉTICA DEL DETERIORO DE LOS ALIMENTOS EN LA PREDICCIÓN Y CONTROL DE LA VIDA ÚTIL; CAPÍTULO SEGUNDO; 1. FUNDAMENTOS DE LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS; 2. FACTORES QUE INFLUYEN EN EL DESARROLLO MICROBIANO; 2.1. INCIDENCIA DEL PH; 2.2. NECESIDADES DE AGUA; 2.3. POTENCIAL DE ÓXIDO-

REDUCCIÓN; 2.4. SUSTANCIAS INHIBIDORAS; 2.5. TEMPERATURA 3. PROCEDIMIENTOS UTILIZADOS EN LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS3.1. PROCEDIMIENTOS BASADOS EN LA DISMINUCIÓN DEL pH; 3.2. PROCEDIMIENTOS BASADOS EN LA REDUCCIÓN DEL AGUA DISPONIBLE; 3.3. PROCEDIMIENTOS BASADOS EN LA VARIACIÓN DEL POTENCIAL DE ÓXIDO-REDUCCIÓN; 3.4. PROCEDIMIENTOS BASADOS EN LA UTILIZACIÓN DE SUSTANCIAS INHIBIDORAS; 3.5. PROCEDIMIENTOS BASADOS EN LA UTILIZACIÓN DE CALOR O FRÍO; 3.6. PROCEDIMIENTOS BASADOS EN LA APLICACIÓN DE VARIOS PRINCIPIOS; 4. MÉTODOS INDUSTRIALES DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS; BIBLIOGRAFÍA; PARTE II MÉTODOS BIOLÓGICOS DE CONSERVACIÓN; CAPÍTULO TERCERO 1. INTRODUCCIÓN2. MICROORGANISMOS DE IMPORTANCIA INDUSTRIAL PARA LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS; 2.1. LEVADURAS; 2.2. BACTERIAS; 2.2.1. Bacterias lácticas; 2.2.2. Bacterias acéticas; 2.3. MOHOS; 3. EL PROCESO DE FERMENTACIÓN; 4. TIPOS DE FERMENTACIONES; 4.1. GLICOLÍSIS; 4.2. FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA; 4.3. FERMENTACIÓN LÁCTICA; 4.3.1. Fermentación homoláctica; 4.3.2. Fermentación heteroláctica; 4.4. OTRAS FERMENTACIONES; 4.4.1. Fermentación acética; 4.4.2. Fermentación maloláctica; 4.4.3. Fermentación maloalcohólica; 4.4.4. Fermentación propiónica; 4.4.5. Fermentación butírica 4.4.6. Fermentación 2,3-butilenglicol

Lengua: Spanish

ISBN: 1-4492-1201-8

Materia: Alimentos Conservación Food- Preservation

Autores: Abril Requena, José, aut

Entidades: e-libro, Corp

Enlace a formato físico adicional: 84-8476-169-X

Baratz Innovación Documental

- Gran Vía, 59 28013 Madrid
- (+34) 91 456 03 60
- informa@baratz.es