



Química de los alimentos

/

Belitz, H.-D. (Hans-Dieter)

Editorial Acribia,
2012

Lehrbuch

Monografía

La tercera edición del libro de texto Química de los alimentos es la traducción de la sexta edición alemana de este texto. Todos los capítulos se han revisado cuidadosamente y se han actualizado con respecto a los últimos avances, en caso de que sea necesario. Se han realizado cambios más profundos y generales en los Capítulos 9 (Contaminantes), 18 (Compuestos fenólicos), 20 (Bebidas alcohólicas) y 21 (Té, cacao). Se han añadido los temas reseñados a continuación: detección de BSE y D-aminoácidos, formación y ocurrencia de la crilamida y el furano, compuestos que tienen un efecto de enfriamiento, enzimas lácteas tecnológicamente importantes, lipoproteínas de la yema de huevo, estructura del músculo y maduración de la carne, alergias alimentarias, procesos de horneado, reactividad de especies de oxígeno en los alimentos, fitoesteroles, índice glucémico, se ha ampliado el estudio de la composición de los aromas: olorosos (piña, carne cruda de cordero, té negro, polvo de cacao, el whisky) y compuestos sápidos (té negro, cacao tostado y café). Contiene más de 600 cuadros, casi 500 figuras y cerca de 1.100 fórmulas estructurales de los componentes de los alimentos. Está organizado de acuerdo a componentes de los alimentos, materias primas. Todas estas características proporcionan a los estudiantes e investigadores en ciencias de los alimentos, tecnología alimentaria, química agrícola y de nutrición un profundo conocimiento de la química y tecnología de los alimentos. También el libro será una referencia para los químicos de los alimentos, tecnólogos de alimentos, ingenieros, bioquímicos, nutricionistas, químicos analíticos de los alimentos dedicados a la investigación agrícola, la industria alimentaria, la nutrición, el control de los alimentos y laboratorios de industrias de los alimentos. CONTENIDO: 0. Agua - 1. Aminoácidos, péptidos, proteínas - 2. Enzimas - 3. Lípidos - 4. Carbohidratos - 5. Sustancias aromáticas - 6. Vitaminas - 7. Minerales - 8. Aditivos de los alimentos - 9. Contaminación de los alimentos - 10. Leche y productos lácteos - 11. Huevos - 12. Carne - 13. Peces, cetáceos, crustáceos y moluscos - 14. Grasas y aceites comestibles - 15. Cereales y productos derivados - 16. Legumbres - 17. Hortalizas y productos derivados - 18. Frutas y productos derivados - 19. Azúcar, azúcares-alcohol y productos azucarados - 20. Bebidas alcohólicas - 21. Café, té y cacao - 22. Especias, sal y vinagre - 23. Agua potable, agua mineral y agua de mesa - Índice alfabético

<https://rebiunoda.pro.baratznet.cloud:28443/OpacDiscovery/public/catalog/detail/b2FpOmNlbGVicmF0aW9uOmVzLmJhcmF0ei5yZW4vMjMyNDg5MzM>

Título uniforme: Lehrbuch der Lebensmittelchemie. Español

Título: Química de los alimentos H.-D. Belitz, W. Grosch, P. Schieberle

Edición: 3a ed

Editorial: Zaragoza, España Editorial Acribia 2012

Descripción física: xxvii, 910 p. il. 27 cm

Tipo Audiovisual: (embne)Alimentos--Análisis (fast)Food--Analysis

Nota general: Traducción de: Food chemistry Título original: Lehrbuch der Lebensmittelchemie

Bibliografía: Incluye referencias bibliográficas e índice

Lengua: Traducción de: Food Chemistry, 4ª ed. rev. y aumentada

Copyright/Depósito Legal: 782900023 1090139991

ISBN: 9788420011622 8420011622 8420006319 9788420006314

Materia: Food- Analysis Alimentos- Análisis Alimentos- Análisis Alimentos- Análisis Food- Analysis Food- Analysis Lebensmittelchemie

Autores: Grosch, Werner (Werner) Schieberle, Peter

Baratz Innovación Documental

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