

Continue



Quimica de alimentos badui

Química de los Alimentos - Salvador Badui - 4ta Edicion El presente libro, diseñado para emplearse en las distintas licenciaturas relacionadas con la tecnología de los alimentos, contribuirá al mejor entendimiento de aspectos que integran la química de los alimentos. Aunque se mantiene la estructura del libro, se han revisado, concienzudamente y de manera individual, cada de los componentes de los alimentos: agua, hidratos de carbono, proteínas, lípidos, enzimas, vitaminas, nutrimentos inorgánicos, color y sabor. Se mantienen los capítulos de leche y de soja, como ejemplos de aplicación de los conceptos explicados en otros capítulos. Adicionalmente, se han incluido capítulos nuevos: uno sobre los tóxicos que se encuentran en los alimentos y los que se generan durante su procesamiento, y otro sobre los alimentos transgénicos tema que en los últimos años ha tenido gran relevancia y que seguramente impactará fuertemente en todo lo relacionado con la tecnología de los alimentos. Desde 1993, año de la edición anterior del presente libro, han tenido lugar numerosos avances, tanto técnicos como científicos, en los distintos aspectos que cubren en la tecnología de los alimentos y, particularmente, de la química. Los diversos métodos de análisis instrumental cualitativo y cuantitativo se han perfeccionado y ahora se cuenta con una mayor sensibilidad y certeza en resultados; esto ha provocado que varios postulados de hace varios años hayan sido modificados al encontrarse nueva evidencia soportada por estudios aables. En general, en la actualidad se cuenta con conocimientos más amplios y profundos sobre este tema que los que se tenían hace tan sólo un poco más de una década e igual sucede con áreas afines, como la bioquímica y la microbiología. TÍTULO: Química de los Alimentos AUTOR/ES: Salvador Badui EDICIÓN: 4ta Edición TIPO: Libro IDIOMA: Español CONTENIDO: Capítulo 1. Agua 1.1. Introducción 1.2. Fuentes de agua para el ser humano 1.3. Propiedades del agua 1.3.1. Propiedades sicoquímicas 1.4. Estados físicos del agua 1.5. Efecto de los solutos en el agua 1.6. Distribución del agua en los alimentos 1.7. Actividad del agua 1.8. Determinación de las curvas de adsorción y desorción 1.9. Actividad del agua y estabilidad de los alimentos 1.10. Alimentos de humedad intermedia 1.11. Congelamiento de los alimentos 1.12. El agua en la industria alimentaria CONTRASEÑA: www.rinconingenieri.com Descargar / Download / Bajar zippyshare | solidfiles | mirror Descargar Libros de Ingeniería Gratis El presente libro, diseñado para emplearse en las distintas licenciaturas relacionadas con la tecnología de los alimentos, contribuirá al mejor entendimiento de los aspectos que integran la química de los alimentos. Aunque se mantiene la estructura del libro, se han revisado, concienzudamente y de manera individual, cada uno de los componentes de los alimentos: agua, hidratos de carbono, proteínas, lípidos, enzimas, vitaminas, nutrimentos inorgánicos, color y sabor. Se mantienen los capítulos de leche y de soja, como ejemplos de aplicación de los conceptos explicados en otros capítulos. Adicionalmente, se han incluido dos capítulos nuevos: uno sobre los tóxicos que se encuentran en los alimentos y los que se generan durante su procesamiento, y otro sobre los alimentos transgénicos, tema que en los últimos años ha tenido gran relevancia y que seguramente impactará fuertemente en todo lo relacionado con la tecnología de los alimentos. 50%(4)50% found this document useful (4 votes)2K viewsSaveSave Química de los Alimentos 6a Edición - Salvador Bad... For Later50%50% found this document useful, undefined En esta nueva edición de Química de los alimentos, totalmente actualizada, participan prestigiosos investigadores-profesores de reconocidas instituciones educativas. Aunque se mantiene la estructura del libro, se han revisado, concienzudamente y de manera individual, cada uno de los componentes de los alimentos: agua, hidratos de carbono, proteínas, lípidos, enzimas, vitaminas, nutrimentos inorgánicos, color y sabor, así como el estado de dispersión en el que se integran dichos componentes. Asimismo, se mantienen los temas referentes a la leche y a la soja, como ejemplos de aplicación de los conceptos explicados en otras partes del libro. Adicionalmente, se han incluido dos capítulos nuevos: uno sobre los tóxicos que se encuentran en los alimentos y los que se generan durante su procesamiento, y otro sobre los alimentos transgénicos, tema que en los últimos años ha tenido gran relevancia y que seguramente impactará fuertemente en todo lo relacionado con la tecnología de los alimentos. El presente libro, diseñado para emplearse en las distintas licenciaturas relacionadas con la tecnología de los alimentos, contribuirá al mejor entendimiento de los aspectos que integran la química de los alimentos. Aunque se mantiene la estructura del libro, se han revisado, concienzudamente y de manera individual, cada uno de los componentes de los alimentos: agua, hidratos de carbono, proteínas, lípidos, enzimas, vitaminas, nutrimentos inorgánicos, color y sabor. Se mantienen los capítulos de leche y de soja, como ejemplos de aplicación de los conceptos explicados en otros capítulos. Adicionalmente, se han incluido dos capítulos uno sobre los tóxicos que se encuentran en los alimentos y los que se generan durante su procesamiento, y otro sobre los alimentos transgénicos, tema que en los últimos años ha tenido gran relevancia y que seguramente impactará fuertemente en todo lo relacionado con la tecnología de los alimentos. Desde 1993, año de la edición anterior del presente libro, han tenido lugar numerosos avances, tanto técnicos como científicos, en los distintos aspectos que se cubren en la tecnología de los alimentos y, particularmente, de la química. Los diversos métodos de análisis instrumental cualitativo y cuantitativo se han perfeccionado y ahora se cuenta con una mayor sensibilidad y certeza en los resultados; esto ha provocado que varios postulados de hace varios años hayan sido modificados al encontrarse nueva evidencia soportada por estudios más fiables. En general, en la actualidad se cuenta con conocimientos más amplios y profundos sobre este tema que los que se tenían hace tan sólo un poco más de una década; e igual sucede con áreas afines, como la bioquímica y la microbiología, disciplinas estrechamente relacionadas con los temas de este texto. Envío gratis a partir de 19.0 € Recogida en librería gratis Devoluciones gratis hasta 14 días Recibe nuestras novedades en libros en tu email © 2025 Casa del Libro. Todos los derechos reservados. v.4.12.27 100%(8)100% encontró este documento útil (8 votos)5K vistasInformación del documentoGuardarGuardar Badui. Química de Los Alimentos, 5ta Edición para más tarde100%100% encontró este documento útil, undefined