

Librería  
**Bonilla y Asociados**  
desde 1950



**Título:** Aplicacion del Frio a los Alimentos

**Autor:** Lamua Manuel

**Precio:** \$847.00

**Editorial:**

**Año:** 2000

**Tema:**

**Edición:** 1<sup>a</sup>

**Sinopsis**

**ISBN:** 9788471148322

**Contenido:**

Principios generales de la aplicación del frío a los alimentos. Productos vegetales: procesos fisiológicos post-recolección. Productos vegetales: regulación de los procesos fisiológicos post recolección. Conservación de los productos vegetales en atmósfera modificada. Productos vegetales procesados en fresco. La atmósfera controlada, una técnica complementaria de la refrigeración. Congelación de los alimentos vegetales. Aplicaciones del frío a los productos lácteos. Aplicaciones del frío a la carne y productos cárnicos. Conservación del pescado por tratamientos frigoríficos. Productos pesqueros reestructurado s.