

Centro de Información Técnica del LATU
Ingreso de materiales, junio de 2008

Este listado corresponde al material adquirido en el mes mencionado y puede consultarse a través de la base de datos del Centro de Información Técnica que se encuentra en Servicios/Biblioteca/Base de datos del LATU.

En caso de necesitar más información dirigirse a ditec@latu.org.uy, o ingresar un Formulario de Consulta.

Revistas

Bulletin of the IDF. No. 428 y 429, may. 2008.

Collezioni Sport & Street. No. 49, jun. 2008.

Comercio Exterior. Vol.8 no.67, jun. 2008.

En Obra. Vol. 13 no.112, abr.-may. 2008.

Food Technology. Vol.62, no.4., abr. 2008.

Funtional Ingredients. Jun. 2008.

Girasol. Vol. 11 no.36, ene.-mar. 2008

Harvard Business Review en Español. Vol. 86 no.6, jun. 2008.

Hazardous Cargo Bulletin. Vol. 29 no.6, jun. 2008.

ILE. No. 351, may. 2008.

Journal of Food Protection. Vol. 71 no. 6, jun. 2008.

Journal of Sensory Studies. Vol.23, nos. 1-2, feb.-abr. 2008

La Recherche. No.420, jun. 2008.

Portfolio. Vol.6, no.29, jun.-jul. 2008.

Quality Progress. Vol.41 no.6, jun. 2008.

Textile View Magazine. No. 82, jun. 2008.

Viewpoint. No. 22, may. 2008

Wallpaper. No. 110, may. 2008.

Wallpaper. No. 112, jun. 2008.

WeAr. No. 15, jun. 2008.

World Mycotoxin Journal. Vol. 1 no.2., 2008

Libros

Codex

FAO ; OMS ; COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS / Manual de procedimiento [libro] . -- 17a ed.. -- Roma, IT : FAO, 2007. -- 224 p. ; (es)
ISBN : 978-92-5-305880-8

Resumen: La finalidad del Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius es ayudar a los Estados Miembros a que participen efectivamente en la labor del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias. El Manual es especialmente valioso para las delegaciones de los países que asisten a las reuniones del Codex y para las organizaciones internacionales que asisten en calidad de observadores. También será útil para los Estados Miembros que deseen participar en la labor del Codex por correspondencia.

LEGISLACION ALIMENTARIA / MANUALES / REGLAMENTOS

614.3 FAO

42400

FAO ; OMS ; COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS / Codex alimentarius : milk and milk products [libro] . -- Roma, IT : FAO, 2007. -- 242 p. ; (en)
ISBN : 978-92-5-105837-4

Resumen: The Codex Standards for Milk and Milk Products and other related texts such as the Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products are collected and published in this compact format to allow their wide use and understanding by governments, regulatory authorities, food industries and retailers, and consumers. This first edition includes all texts adopted by the Codex Alimentarius Commission up to 2007.

LECHE / LEGISLACION ALIMENTARIA / PRODUCTOS LACTEOS

614.3 FAO

42420

FAO ; OMS ; COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS / Codex alimentarius : organically produced foods [libro] . -- 3a ed.. -- Roma, IT : FAO, 2007. -- 51 p. ; (en)
ISBN : 978-92-5-105835-0

Resumen: These guidelines have been prepared for the purpose of providing an

agreed approach to the requirements which underpin production of, and the labelling and claims for, organically produced foods.

ALIMENTOS / ALIMENTOS ECOLOGICOS / LEGISLACION ALIMENTARIA

614.3 FAO
42440

FAO ; OMS ; COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS / Codex alimentarius : etiquetado de los alimentos [libro] . -- 5a ed.. -- Roma, IT : FAO, 2007. -- 43 p. ; (es)
ISBN : 978-92-5-305840-2

Resumen: El etiquetado de los alimentos constituye el principal medio de comunicación entre los productores y vendedores de alimentos por una parte, y por otra, sus compradores y consumidores. Las normas y directrices del Codex Alimentarius sobre etiquetado de los alimentos son publicadas en formato compacto para permitir su uso y amplio conocimiento por parte de los gobiernos, las autoridades de reglamentación, las industrias de alimentos y minoristas, y los consumidores. Esta quinta edición incluye los textos adoptados por la Comisión del Codex Alimentarius hasta el 2007.

ALIMENTOS / ETIQUETADO DE ALIMENTOS / LEGISLACION ALIMENTARIA

614.3 FAO
42460

FAO ; OMS ; COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS / Codex alimentarius : frutas y hortalizas frescas [libro] . -- Roma, IT : FAO, 2007. -- 192 p. ; (es)
ISBN : 978-92-5-305839-6

Resumen: Las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas juntas con textos afines como el Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas son publicadas en formato compacto para permitir su uso y amplio conocimiento por parte de los gobiernos, las autoridades de reglamentación, las industrias de alimentos y minoristas, y los consumidores. Esta primera edición incluye los textos adoptados por la Comisión del Codex Alimentarius hasta el 2007.

ALIMENTOS / FRUTAS / HIGIENE DE LOS ALIMENTOS / HORTALIZAS / LEGISLACION ALIMENTARIA

614.3 FAO
42461

FAO ; OMS ; COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS / Report of the thirtieth session of the Codex Alimentarius Commission, Roma, 2-7 julio 2007 [libro] . -- Roma, IT : FAO, 2007. -- 153 p. ; (en). -- (Alinorm ; 07/30/REP)

Notas : En el enlace de internet se puede encontrar el material en idioma español y

francés.

LEGISLACION ALIMENTARIA

641.06 FAO
42500

Fármacos

UNITED STATES PHARMACOPEIAL CONVENTION / Farmacopea de los Estados Unidos de América. 31 ed. Formulario Nacional. 26 ed. [libro] . -- 31a ed.. -- Rockville, US : U.S. Pharmacopeial Convention, Inc., 2007. -- 3 v. ; . -- 3862 p. ; (es)

Notas : Oficial desde el 1ro de mayo de 2008. La biblioteca posee volúmenes 1, 2 y 3
ISBN : 1-8897788-55-4

Resumen: La Farmacopea de Estados Unidos (The United States Pharmacopeia, USP) establece estándares para la calidad de los medicamentos recetados y de venta libre, suplementos dietéticos y otros productos para la salud, y trabaja con proveedores de atención médica para ayudarlos a cumplir con los estándares. Dichos estándares han ayudado a garantizar una buena atención farmacéutica para las personas de todo el mundo durante más de 185 años. USP es reconocida como la autoridad que en Estados Unidos establece estándares públicos oficiales, los cuales, a su vez, son reconocidos y utilizados en más de 130 países.

FARMACOPEA / QUIMICA

615.1 UNI 2008

UNITED STATES PHARMACOPEIAL CONVENTION / Farmacopea de los Estados Unidos de América. 31 ed. Formulario Nacional. 26 ed. Suplemento 1, 1ro. de febrero, 2008 [libro] . -- 31a ed.. -- Rockville, US : U.S. Pharmacopeial Convention, Inc., 2008. -- 3988 p. ; (es)

Notas : Oficial a partir del 1ro. de agosto de 2008, excepto cuando se indique algo diferente.

Resumen: Este suplemento contiene las revisiones y los nuevos textos de la USP 31 y del NF 26, los cuales por lo general se listan en el texto en el orden en el que aparecen en el compendio correspondiente.

FARMACOPEA / QUIMICA

615.1 UNI SUP. 1
41840

Ingeniería de Alimentos

GUTIERREZ LOPEZ, GUSTAVO F. ; BARBOSA CANOVAS, GUSTAVO V. ; WELTI CHANES, JORGE ; PARADA ARIAS, EFREN / Food engineering : integrated approaches [libro] . -- Nueva York, US : Springer, 2008. -- 475 p. ; (en). -
- (Food Engineering Series)
ISBN : 978-0-387-75429-1

Resumen: Food engineering has developed to a level at which integrated approaches to the various situations involved in the discipline have become the essential ingredients of successful process and product development. For this reason, it is relevant to identify recent and ongoing efforts toward the use and inclusion of tools and disciplines within the food engineering field. This publication presents a significant and up-to-date review of various integrated approaches to food engineering. Distinguished food engineers and food scientists from key institutions worldwide have contributed chapters that provide a deep analysis of their particular subjects; at the same time, each topic is framed within the context of this integrated approach. The premise of this publication is that a comprehensive approach to food engineering requires a deep knowledge of the subject and an effective integration of other disciplines in order to appropriately convey the state-of-the-art fundamentals and applications of the involved disciplines.

INGENIERIA DE ALIMENTOS / TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

664.8 GUT
42740

Queso

SCOTT, REG / Fabricación de queso [libro] . -- 2a ed.. -- Zaragoza, ES : Acribia, 2002. -- 488 p. ; (es) ISBN : 84-200-0982-2

Resumen: Actualmente la quesería sigue siendo una mezcla de "arte y ciencia" en la que, aunque mucho queso se produce en industrias controladas por ordenador, basándose en la estricta normalización para manipular los grandes volúmenes de leche utilizada, la producción de queso de máxima calidad, aún yace en la innata destreza del maestro quesero. Se consideró apropiado, por tanto, que esta edición revisada de "Fabricación de queso" debería incluir, en un extremo del espectro, detalles de la última tecnología más avanzada de manipulación de cuajadas y, en el otro, simples y sencillas recetas para la producción de quesos artesanales en las granjas. Es obvio que un estudiante de lactología necesitará consultar otros textos, al objeto de completar su conocimiento del proceso de fabricación de queso, pero si esta edición revisada estimula a los lectores a ahondar más profundamente, entonces la tarea de actualización del manuscrito original habrá sido valiosa y el trabajo realizado habrá merecido la pena.

ELABORACION DE ALIMENTOS / MADURACION / QUESO

637.3 SCO
42260

CENZANO, I. / Los quesos [libro] . -- Madrid, ES : AMV Ediciones, 1992. -- 227 p. ; (es) ISBN : 84-87440-33-9

Resumen: En este libro se pretenden dar unos conocimientos básicos, de interés tanto para el profesional como para el profano en el tema de los quesos. Por ello la obra contiene los siguientes temas: definición e historia de quesos; clasificación; quesos de España; quesos de Francia; quesos del mundo; elección, conservación, servicio, degustación y vocabulario.

ALIMENTOS / PRODUCTOS LACTEOS / QUESO

637.3 CEN
42240

Normas

ASTM

D613-05 Standard Test Method for Cetane Number of Diesel Fuel Oil

D2699-03a Standard Test Method for Research Octane Number of Spark-Ignition Engine Fuel

D2700-08 Standard Test Method for Motor Octane Number of Spark-Ignition Engine Fuel

D4052-96(2002)e1 Standard Test Method for Density and Relative Density of Liquids by Digital Density Meter

D7042 - 04 Standard Test Method for Dynamic Viscosity and Density of Liquids by Stabinger Viscometer (and the Calculation of Kinematic Viscosity)

ISO

1833-1:2006 Textiles. Quantitative chemical analysis. Part 1: General principles of testing

1833-2:2006 Textiles. Quantitative chemical analysis. Part 2: Ternary fibre mixtures

1833-3:2006 Textiles. Quantitative chemical analysis. Part 3: Mixture of acetate and certain other fibres (method using acetone)

1833-4:2006 Textiles. Quantitative chemical analysis. Part 4: Mixture of certain protein and certain other fibers (method using hypochlorite)

1833-5:2006 Textiles. Quantitative chemical analysis. Part 5: Mixture of viscose,

cupro or modal and cotton fibres (method using sodium zincate)

1833-6:2006 Textiles. Quantitative chemical analysis. Part 6: Mixtures of viscose or certain types of cupro or modal or lyocell and cotton fibres (method using formic acid and zinc chloride)

1833-7:2006 Textiles. Quantitative chemical analysis. Part 7: Mixtures of polyamide and certain other fibres (method using formic acid)

1833-8:2006 Textiles. Quantitative chemical analysis. Part 8: Mixtures of acetate and triacetate fibres (method using acetone)

1833-9:2006 Textiles. Quantitative chemical analysis. Part 9: Mixtures of acetate and triacetate fibres (method using benzyl alcohol)

1833-10:2006 Textiles. Quantitative chemical analysis. Part 10: Mixtures of triacetate or polylactide and certain other fibres (method using dichloromethane)

1833-11:2006 Textiles. Quantitative chemical analysis. Part 11: Mixtures of cellulose and polyester fibres (method using sulfuric acid)

1833-12:2006 Textiles. Quantitative chemical analysis. Part 12: Mixtures of acrylic, certain modacrylics, certain chlorofibres, certain elastanes and certain other fibres (method using dimethylformamide)

1833-13:2006 Textiles. Quantitative chemical analysis. Part 13: Mixtures of certain chlorofibres and certain other fibres (method using carbon disulfide/acetone)

1833-14:2006 Textiles. Quantitative chemical analysis. Part 14: Mixtures of acetate and certain chlorofibres (method using acetic acid)

1833-15:2006 Textiles. Quantitative chemical analysis. Part 15: Mixtures of jute and certain animal fibres (method by determining nitrogen content)

1833-16:2006 Textiles. Quantitative chemical analysis. Part 16: Mixtures of polypropylene fibres and certain other fibres (method using xylene)

1833-17:2006 Textiles. Quantitative chemical analysis. Part 17: Mixtures of chlorofibres (homopolymers of vinyl chloride) and certain other fibres (method using sulfuric acid)

1833-18:2006 Textiles. Quantitative chemical analysis. Part 18: Mixtures of silk and wool or hair (method using sulfuric acid)

1833-19:2006 Textiles. Quantitative chemical analysis. Part 19: Mixtures of cellulose fibres and asbestos (method by heating)

1833-21:2006 Textiles. Quantitative chemical analysis. Part 21: Mixtures of

chlorofibres, certain modacrylics, certain elastanes, acetates, triacetates and certain other fibres (method using cyclohexanone)

3801:1983 Textiles. Woven fabrics. Determination of mass per unit length and mass per unit area.

1833:1977 Textiles. Binary fibre mixtures. Quantitative chemical analysis

1833:1977 Textiles. Binary fibre mixtures. Quantitative chemical analysis. Amendment 1.

UNE.EN

60068-2-30:2006 Ensayos ambientales. Parte 2-30 Ensayos. Ensayo Db: Ensayo cíclico de calor húmedo (ciclo de 12h+12h)

Artículos

Bacterias

PARK, SANG RYEOL ; KIM, MIN KEUN ; KIM, JONG OK ; BAE, DONG WON ; CHO, SOO JEONG ; CHO, YONG UN ; YUN, HAN DAE / Characterization of erwinia chrysanthemi PY35 cel and pel gene existing in tandem and rapid identification of their gene products [separata]

En: Biochemical and Biophysical Research Communications. -- (268) : 420–425 (2000)

BACTERIAS / ELECTROFORESIS
41980

Biocombustibles

YAZDANI, SYED SHAMS ; GONZALEZ, RAMON / Anaerobic fermentation of glycerol : a path to economic viability for the biofuels industry [separata]

En: Current Opinion in Biotechnology. -- (18) : 213–219 (2007)

COMBUSTIBLES / FERMENTACION / GLICEROL
41960

Cromatografía

LYKKESFELDT, JENS / Determination of ascorbic acid and dehydroascorbic acid in biological samples by high-performance liquid chromatography using subtraction methods : reliable reduction with tris[2-carboxyethyl]phosphine hydrochloride [separata]

En: Analytical Biochemistry. -- (282) : 89–93 (2000)

ACIDO ASCORBICO / CROMATOLOGRAFIA LIQUIDA
42021

Deshidratación

MATUSEK, A. ; CZUKOR, B. ; MERESZ, P. / Comparison of sucrose and fructo-oligosaccharides as osmotic agents in apple [separata]

En: Innovative Food Science and Emerging Technologies. -- (9) : 365–373 (2008)

DESHIDRATACION / MANZANAS / SUCROSA
42000

Films

SOTHORNVIT, R. ; OLSEN, C. W. ; MCHUGH, T. H. ; KROCHTA, J. M. / Tensile properties of compression-molded whey protein sheets : determination of molding condition and glycerol-content effects and comparison with solution-cast films [separata]

En: Journal of Food Engineering. -- (78) : 855–860 (2007)

FILM / GLICEROL / PROTEINAS ALIMENTARIAS
42640

Fungicidas

MEDINA, ANGEL ; MATEO, RUFINO ; VALLE-ALGARRA, FRANCISCO M. ; MATEO, EVA M. ; JIMENEZ, MISERICORDIA / Effect of carbendazim and physicochemical factors on the growth and ochratoxin A production of *Aspergillus carbonarius* isolated from grapes [separata]

En: International Journal of Food Microbiology. -- (119) : 230-235 (2007)

FUNGICIDAS / MICOTOXINAS
42080

Hongos

FISCHER, REINHARD ; TIMBERLAKE, WILLIAM E. / *Aspergillus nidulans* apsA (Anucleate Primary Sterigmata) encodes a coiled-coil protein required for nuclear positioning and completion of asexual development [separata]

En: The Journal of Cell Biology. -- (128) : 485-498 (1995)

DESARROLLO / HONGOS
41920

LARENA, INMACULADA ; SALAZAR, OSCAR ; GONZALEZ, VICENTE ; JULIAN, MARIA C. ; RUBIO, VICTOR / Design of a primer for ribosomal DNA internal transcribed spacer with enhanced specificity for ascomycetes [separata]

En: Journal of Biotechnology. -- (75) : 187–194 (1999)

ADN / HONGOS
42020

Juguetes

LI, Y. ; DORE, A. ; ORWELL, J. / Evaluating the performance of systems for tracking football players and ball [separata]

En: IEEE Conference on Advanced Video and Signal Based Surveillance 2005. AVSS (2005 set. 15-16 : pp. 632 - 637)

CALIDAD / JUGUETES
42140

Leche

XINMIN, WANG ; RUILI, ZHANG ; ZHIHUA, LV ; YUANHONG, WANG ; TINGFU, JIANG / Determination of glucosamine and lactose in milk-based formulae by high-performance liquid chromatography [separata]

En: Journal of Food Composition and Analysis. -- (21) : 255–258 (2008)
CROMATOGRAFIA LIQUIDA / LACTOSA / LECHE
42040

ROACH, ADRIENNE ; HARTE, FEDERICO / Disruption and sedimentation of casein micelles and casein micelle isolates under high-pressure homogenization [separata]

En: Innovative Food Science and Emerging Technologies. -- (9) : 1-8 (2008)

HOMOGENEIZACION / LECHE
42060

CLARK, STEPHANIE ; SHERBON, J. W. / Alpha s1-casein, milk composition and coagulation properties of goat milk [separata]

En: Small Ruminant Research. -- (38) : 123-134 (2000)

COAGULANTES / LECHE DE CABRA / QUESO DE CABRA
42360

BLAKE, A. J. ; POWERS, J. R. ; LUEDECKE, LLOYD O. ; CLARK, STEPHANIE /
Enhanced lactose cheese milk does not guarantee calcium lactate crystals in
finished cheddar cheese [separata]

En: Journal of Dairy Science. -- (88) : 2302-2311 (2005)

ACIDOS / CALCIO / LACTOSA / QUESO
42520

CLARK, STEPHANIE ; SHERBON, J. W. / Genetic variants of alpha s1-CN in goat
milk: breed distribution and associations with milk composition and coagulation
properties [separata]

En: Small Ruminant Research. -- (38) : 135-143 (2000)

GENETICA / LECHE DE CABRA / QUESO / VARIACIONES
42560

XIAOMING, LIU ; POWERS, J. R. ; SWANSON, BARRY G. ; HILL, HEBERT H. ;
CLARK, STEPHANIE / Modification of whey protein concentrate hydrophobicity by
high hydrostatic pressure [separata]

En: Innovative Food Science and Emerging Technologies. -- (6) : 310-317 (2005)

FLUORESCENCIA / PRESION / PROTEINAS ALIMENTARIAS
42580

SAN MARTIN-GONZALEZ, M. F. ; RODRIGUEZ, J. J. ; GURRAM, SUBBARAO ;
CLARK, STEPHANIE ; SWANSON, BARRY G. ; BARBOSA CANOVAS,
GUSTAVO V. / Yield, composition and rheological characteristics of cheddar
cheese made with high pressure processed milk [separata]

En: LWT. -- (40) : 697-705 (2007)

LECHE / QUESO / REOLOGIA
42600

Micotoxinas

BEYER, MARCO ; KLIX, MELANIE ; VERREET, JOSEPH ALEXANDER /
Estimating mycotoxin contents of Fusarium-damaged winter wheat kernels
[Separata]

En: International Journal of Food Microbiology.-- (119) : 153-158 (2007)

MICOTOXINAS / TRIGO
42120

Miel

MARTEL, ANNE-CLAIRE ; ZEGGANE, SARAH / Determination of acaricides in honey by high-performance liquid chromatography with photodiode array detection [separata]

En: Journal of Chromatography A. -- (954) : 173-180 (2002)

ANALISIS DE ALIMENTOS / CONTAMINANTES DE ALIMENTOS / MIEL
42160

Proteinas de suero

PIHLANTO-LEPPALA, ANNE / Bioactive peptides derived from bovine whey proteins opioid and ace-inhibitory peptides [separata]

En: Trends in Food Science & Technology. -- 11 (9-10) : 347-356 (2000)

PROTEINAS ALIMENTARIAS
41961

Queso

ONG, L. ; HENRIKSSON, A. ; SHAH, N. P. / Development of probiotic cheddar cheese containing Lactobacillus acidophilus, Lb. casei, Lb. paracasei and Bifidobacterium spp. and the influence of these bacteria on proteolytic patterns and production of organic acid [separata]

En: International Dairy Journal. -- (16) : 446-456 (2006)

PROBIOTICOS / QUESO
42180

AGARWAL, S. ; POWERS, J. R. ; SWANSON, BARRY G. ; CHEN, S. ; CLARK, STEPHANIE / Cheese pH, protein concentration, and formation of calcium lactate crystals [separata]

En: Journal of Dairy Science. -- (89) : 4144 - 4155 (2006)

ACIDOS / CALCIO / QUESO
42380

AGARWAL, S. ; COSTELLO, M. ; CLARK, STEPHANIE / Gas-flushed packaging contributes to calcium lactate crystals in cheddar cheese [separata]

En: Journal of Dairy Science. -- (88) :3773-3783 (2005)

CALCIO / EMBALAJE / QUESO
42540

Vitaminas

PAPP, ZS. GY. ; SAROGLIA, M. ; TEROVA, G. / An improved method for assay of vitamin C in fish feed and tissues [separata]

En: Chromatographia. -- 48 (1/2) : 43-47 (1998)

CROMATOGRAFIA LIQUIDA / VITAMINAS
41940

Yogurt

HARTE, FEDERICO ; CLARK, STEPHANIE ; BARBOSA CANOVAS, GUSTAVO V. / Yield stress for initial firmness determination on yogurt [separata]

En: Journal of Food Engineering. -- (80) : 990-995 (2007)

EVALUACION / YOGUR
42620

Métodos analíticos

AOAC INTERNATIONAL / Official methods of analysis of AOAC International [libro] . -- 18a ed.. -- Gaithersburg, US : AOAC International, 2007. -- [s.p.] ; (en)

Notas : Edición 18va. con 2da. revisión 2007.
ISBN : 0-935584-78-1

Resumen: For 121 years, AOAC has been meeting the needs of analytical scientists for confidence in analytical results through the development and validation of AOAC® Official Methods. Analytical methods and procedures in this compendium have undergone systematic interlaboratory studies to determine the performance characteristics for the intended analytical application. AOAC International members and other volunteers have reviewed the analytical results and determined that a particular method is appropriate for the analyte and matrix stated, provided the analysis is conducted by a competent analyst as written. No warranty, implied or expressed, is made by AOAC International on the methods described, their safety, or products mentioned. AOAC International, its members, and nonmember volunteers who have aided in the development and validation of methods included in this volume assume no responsibility for any economic, personal injury, or other damage that may occur to individuals or organizations because of the use of these methods.

METODOS ANALITICOS

543 AOA 2007
42280

Páginas web

Elaboración de quesos artesana [página web] . – ES : Capraispana, [s.d.] . – [s.p.] ; (es)
Enlace: <http://www.capraispana.com/queso/indicecomp.htm>

Notas: Acceso obtenido mediante la compra del libro "Los quesos". Contraseña de ingreso disponible en el Centro de Información.

Resumen: Este pequeño curso con su material está dirigido a aquellas personas que deseen adquirir conocimientos de la elaboración de quesos artesanales de forma sencilla. Se tratan la mayor parte de los tipos de quesos posibles ya que basándose en ellos se pueden elaborar infinidad de variantes. No son una simple receta ya que en cada capítulo se explica el fundamento de la elaboración para comprender porqué suceden los procesos químicos que dan origen al producto final.

Lea primero la teoría y luego asimile el proceso de elaboración para comprender el resultado. Es importante realizarlo siguiendo el orden establecido ya que los procesos se van explicando de forma escalonada desde el más sencillo hasta el más complicado y por lo tanto se facilita mucho la comprensión de cada etapa. Todas las páginas son lentas debido a las fotografías.

ELABORACIÓN DE ALIMENTOS / QUESOS ARTESANALES /

42340
