


CIENCIA DE LA CARNE DE AVE

	Autor: Richardson
	ISBN: 9788420009445
	Páginas: 498
	Año: 2001
	Edición: 1
	Idioma: Castellano
	Disponible: De 4 a 5 Días
Precio: 49.04 46.59	Iva no incluido

- I. BASES BIOQUIMICAS DE LA CALIDAD DE LA CARNE: 1. Estructura, desarrollo y crecimiento muscular 2. Anormalidades musculares: aspectos morfológicos 3. Anormalidades musculares: mecanismos fisiopatológicos 4. Bases bioquímicas de la textura de la carne 5. El sabor de la carne de las aves de granja 6. Color de la carne de aves de granja.
- II. FACTORES DE PRODUCCION Y MANEJO QUE AFECTAN A LA CALIDAD DE LA CARNE DE AVE: 7. Factores de producción que influyen en el rendimiento y la calidad de la carne de aves de granja 8. Efectos nutricionales en el sabor y la estabilidad de la carne 10. Efectos de los métodos de aturdimiento y sacrificio en la calidad de la canal y la carne.
- III. CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LA CARNE Y LOS PRODUCTOS CARNICOS DE AVES DE GRANJA: 11. Infección por Salmonella spp. en las aves de granja: el ambiente 12. Higiene durante el transporte, el sacrificio y el proceso de faenado 13. La descontaminación de la carne de la canal 14. Estrategias para aumentar el tiempo de conservación en venta de la carne y los productos avícolas.
- IV. PRODUCTOS DE CARNE DE AVE: 15. Evaluación automatizada de la calidad de la carne de ave 16. Problemas y soluciones en el deshuesado de la carne de ave 17. Evaluación sensorial de la calidad de la carne de aves 18. Propiedades funcionales de las proteínas musculares 19. El papel de los productos procesado en la industria de carne de aves.
- V. RESUMENES: Necesidades de venta al por menor de carne Desde la inspección de la carne a la protección del consumidor: un largo camino.

LIBRERIA MEDICA BERRI 2025 ®Dirección: Ald. Urquijo, 35 48010 Bilbao | Tlf.: 94 444 22 85 | Fax: 94 410 07 20 | libros@berri.es | www.berri.es