CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

NUTRICIÓN HUMANA Y GASTRONOMÍA

Editorial Acribia, S.A.

Í N D I C E

CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

I. Fundamentos de la ciencia de los alimentos (Bioquímica, química, etc.) 1
II. Análisis de los alimentos. 8
III. Toxicología alimentaria 14
IV. Microbiología de los alimentos 17
V. Higiene alimentaria 28
VI. Nutrición humana y dietética 32
a) Ciencia vegana 38
VII. Ingeniería y tecnología general alimentaria 39
a) Gastronomía y catering 54
VIII. Industria alimentaria 59
a) Carne e industrias cárnicas 59
b) Pescado e industrias derivadas de la pesca 67
c) Leche e industrias lácteas 69
d) Cereales e industrias derivadas 73
e) Frutas y hortalizas e industrias derivadas 75
f) Bebidas alcohólicas y no alcohólicas 79
g) Cacao y derivados 86

OTROS CATÁLOGOS DEL FONDO DE EDITORIAL ACRIBIA, S. A.

CIENCIA Y TÉCNICA VETERINARIA
AGRONOMÍA Y TÉCNICA AGRARIA
COLECCIÓN DE MANUALES
DE TÉCNICA AGROPECUARIA

–oOo–

BIOLOGÍA E INDUSTRIA

I. Ciencias biomédicas y biofarmacéuticas - II. Ciencias químicas y bioquímicas - a) Química - b) Bioquímica - III. Biotecnología, biología molecular e ingeniería genética - IV. Oceanografía, biología marina e industrias del mar - V. Agua, propiedades y aplicaciones - VI. Ecología y ciencias medioambientales - VII. Ciencias físico-matemáticas y tecnología industrial - VIII. Colección deportiva - IX. Miscelánea - X. Títulos publicados en portugués

Editorial ACRIBIA, S.A. – Royo, 21 Local – 50006 ZARAGOZA (España)
Apartado 466 – 50080 ZARAGOZA (España)
Teléfono (34) 976 23 20 89 – Fax (34) 976 21 92 12
e-mail: acribia@editorialacribia.com — www.editorialacribia.com

CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

I. FUNDAMENTOS DE LA CIENCIA DE LOS ALIMENTOS (BIOQUÍMICA, QUÍMICA, ETC.)

La ciencia de los alimentos de la A a la Z

ADRIAN, J. y FRANGNE, R. Cátedra de Bioquímica industrial y agroalimentaria. Conservatorio Nacional de Artes y Oficios.

Esta obra presenta un panorama global de la Ciencia Alimentaria, campo del conocimiento por esencia multidisciplinario.
Estudia cuanto se refiere a los recursos agrícolas, las operaciones de estabilización y transformación y a los propios productos alimentarios. Gracias a la clasificación alfabética página a página, permite obtener inmediatamente el tema buscado y todo lo que al mismo concierne.
Dietistas, agrónomos, tecnólogos de los alimentos, economistas del sector agroalimentario, bioquímicos, higienistas, veterinarios especializados en higiene alimentaria, especialistas en salud pública, al igual que los lectores no iniciados. Todos lo consultarán útilmente en la búsqueda de una definición o del complemento de una información.

1990 17 × 24 326 pp. **AGOTADO**
I.S.B.N.: 978-84-200-0673-4

HACCP. Manual del auditor certificado

ASQ Food, Drug, and Cosmetic Division

Editores: SURAK, J. G. y WILSON, S.

Contenido: Parte I. Introducción al HACCP - 1. Historia y resumen del HACCP: Métodos antiguos y modernos de conservación de los alimentos - 2. Tareas previas al desarrollo del plan HACCP - Parte II. Principios del HACCP - 3. Principio #1: Realizar el análisis de peligros - 4. Principio #2: Establecer los puntos de control crítico - 5. Principio #3: Establecer los límites críticos - 6. Principio #4: Establecer los procedimientos de vigilancia - 7. Principio #5: Establecer los procedimientos de las acciones correctoras - 8. Principio #6: Establecer los procedimientos de verificación - 9. Principio #7: Establecer los procedimientos de registro de datos y documentación - Parte III. Implementación del HACCP - 10. Implementación y mantenimiento del plan HACCP - Parte IV. Auditoría de los sistemas HACCP - 11. La auditoría HACCP - 12. El auditor HACCP - 13. Herramientas analíticas de aseguramiento de la calidad - Parte V. Aplicación del HACCP a la industria elaboradora de alimentos - 14. La industria alimentaria en general - 15. Requisitos previos para la industria alimentaria - 16. Carne y carne de ave - 17. Productos de la pesca - 18. Leche y productos lácteos - 19. Frutas y vegetales - 20. Venta al detalle y servicio de comidas - Parte VI. Aplicación del HACCP a la industria de equipo médicos - 21. Principios HACCP en el diseño y producción de equipos médicos - PARTE VII. Apéndices - Glosario - Bibliografía - Índice alfabético.

Segunda edición

2016 17 × 24 360 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1174-5

Química de los alimentos

BALTES, W. Químico de los alimentos y diplomado en química, profesor emérito y profesor de Química de los Alimentos en la Universidad Técnica de Berlín.

Contenido: Prólogo - La composición de nuestra alimentación - Agua - Minerales - Vitaminas - Enzimas - Lípidos - Hidratos de carbono o carbohidratos - Proteínas - Conservación de los alimentos - Los aditivos en la industria alimentaria - Residuos en los alimentos - Sustancias nocivas en los

alimentos naturales - Formación del aroma en los alimentos - Grasas alimenticias - Alimentos ricos en proteínas - Alimentos ricos en carbohidratos - Productos de consumo alcohólicos - Café, té, cacao y tabaco - Las hortalizas y sus componentes - Fruta y productos elaborados a base de fruta - Especias - Agua potable - Refrescos - La estructura del derecho alimentario alemán - Referencias.

2007 17 × 24 492 pp. **AGOTADO**
I.S.B.N.: 978-84-200-1081-6

Química de los alimentos

BELITZ, H. D. Profesor de Química de los Alimentos de la Universidad Técnica de Munich y Director del Instituto de Química de los Alimentos de Munich.
GROSCH, W. Profesor de Química de los Alimentos de la Universidad Técnica de Munich, Director del Departamento de Investigación Química de los Alimentos de Munich.

Contenido: 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 miel - 20. Bebidas alcohólicas - 21. El café, té y cacao - 22. Especias, sales y vinagre - 23. Agua potable, agua mineral y agua de mesa.

Tercera edición

2012 21 × 26,5 938 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1162-2

Diccionario de *los Bender* de nutrición y tecnología de los alimentos

BENDER, D. A. BSc., PhD, RNutr.

Ver Sección VI, f), pág 32.

Ciencia y tecnología de los alimentos

CAMPBELL-PLATT, G.

Contenido: Colaboradores - 1. Introducción - 2. Química de alimentos - 3. Análisis de alimentos - 4. Bioquímica de alimentos - 5. Biotecnología alimentaria - 6. Microbiología de alimentos - 7. Procedimientos numéricos - 8. Física de los alimentos - 9. Procesado de alimentos - 10. Ingeniería de alimentos - 11. Envasado de alimentos - 12. Nutrición - 13. Evaluación sensorial - 14. Análisis estadístico - 15. Seguridad de la calidad y la legislación - 16. Toxicología reguladora - 17. Gestión del comercio de alimentos: Principios y práctica - 18. Marketing de los alimentos - 19. Desarrollo del producto - 20. Tecnología de la información - 21. Comunicación y habilidades de transferencia - Índice alfabético - Incluye Láminas de color.

2017 21 × 26,5 568 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1176-9

Manual de química y bioquímica de los alimentos

COULTATE, T. P. South Bank Univ., London, UK.

Contenido: Introducción - Azúcares - Polisacáridos - Lípidos - Proteínas - Pigmentos - Flavores - Vitaminas - Conservantes - Sustancias nocivas o indeseables - Minerales - Agua - Apéndice I. Necesidades nutritivas y fuentes dietéticas - Apéndice II. Textos generales.

Tercera edición

(Primera edición publicada con el título de Alimentos. Química de sus componentes)

2007 17 × 24 458 pp. **Reimp. 2019**
I.S.B.N.: 978-84-200-1089-2

Proteínas alimentarias

Bioquímica. Propiedades funcionales. Valor nutritivo. Modificaciones químicas

CHEFTEL, J. C. Professeur á l' Université des Sciences et Techniques du Languedoc. Directeur du Laboratoire de Biochimie et Technologie Alimentaires, Montpellier.
CUQ, J. L. Mâitre-Assistant Agrégé á l'Université des Sciences et Techniques du Languedoc, Montpellier.
LORIENT, D. Professeur á L'Ecole Nationale Supérieure de Biologie Appliquée á la Nutrition et á l'Alimentation. Laboratoire de Biochimie Alimentaire, Dijon.

Contenido: 1. Introducción - 2. Propiedades físico-químicas de los aminoácidos y proteínas - 3. Desnaturalización de las proteínas - 4. Propiedades funcionales de las proteínas - 5. Propiedades nutricionales de las proteínas - 6. Los principales sistemas proteicos alimenticios - 7. Nuevas fuentes proteicas - 8. Modificaciones de las proteínas.

1989 17 × 24 364 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0649-9

FENNEMA Química de los alimentos

DAMODARAN, S. y **PARKIN, K. L.**

Contenido: *Prólogo - Resolución conmemorativa de la Facultad de la Universidad de Wisconsin–Madison - Editores - Colaboradores* - 1. Introducción a la química de los alimentos - *Parte I. Principales componentes de los alimentos* - 2. Relaciones del agua y hielo en alimentos - 3. Carbohidratos - 4. Lípidos - 5. Aminoácidos, péptidos y proteínas - 6. Enzimas - 7. Sistemas dispersos: Consideraciones básicas - *Parte II. Componentes menores de los alimentos* - 8. Vitaminas - 9. Minerales - 10. Colorantes - 11. Flavores - 12. Aditivos alimentarios - 13. Componentes bioactivos de los alimentos: Nutracéuticos y tóxicos - *Parte III. Sistemas alimentarios* - 14. Características de la leche - 15. Fisiología y química de los tejidos musculares comestibles - 16. Fisiología poscosecha de los productos vegetales comestibles - Índice alfabético.

2019 21,5 × 26,5 1126 pp. **Cuarta edición**
I.S.B.N.: 978-84-200-1192-9

La reacción de Maillard

FAYLE, S. E. Crop and Food Research, Christchurch, New Zealand y **GERRARD, J. A.** University of Canterbury, Christchurch, New Zealand.

Contenido: ¿Qué es la reacción de Maillard? - Consecuencias de la reacción de Maillard en los alimentos - Extracción de los productos de la reacción de Maillard de los alimentos - Cromatografía de gases - Cromatografía líquida - Espectrometría de masas - Electroforesis - Electroforesis capilar - Nuevas tecnologías, nuevos enfoques.

2005 17 × 24 160 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1045-8

Flavores de los alimentos

Biología y química

FISHER, C. y **SCOTT, T. R.** Departments of Animal and Food Sciences and Psychology University of Delaware.

Contenido: 1. Introducción - Problemas de la investigación del flavor; Definición de flavor; Clasificación de los flavores de los alimentos; Compuestos químicos responsables del flavor; Dificultades de la investigación de la química de los flavores; Objetivos de la investigación de la química de los flavores; Bibliografía - 2. Compuestos del flavor; Clases de compuestos químicos y sus respuestas al flavor; Conclusiones; Bibliografía - 3. Los sentidos químicos; Introducción; Anatomía de los sentidos químicos; Desarrollo neural de los sentidos químicos; Mecanismos receptores; Código neural; Control de la ingesta de alimentos; Bibliografía - 4. Análisis del flavor; Subjetivo frente a objetivo; Psicofísica y evaluación sensorial; Análisis instrumental; Manejo de las muestras y artefactos; Tratamiento de los resultados; Bibliografía - 5. Enseñanza de los conceptos de flavor; Aprendizaje basado en problemas; La lengua y la nariz; Cebollas; Bebidas; Reacción de Maillard; Hedor - Glosario.

2000 17 × 24 224 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0904-9

Fundamentos físicos para la ciencia de alimentos

HERNÁNDEZ SALUEÑA, B.

Ver Sección VII, pág 45.

Ciencia de los alimentos

Bioquímica, Microbiología, Procesos, Productos

JEANTET, R. y **otros**

Tomo 1
Estabilización biológica y fisicoquímica
Contenido: Introducción - Primera parte: El agua y los constituyentes de los alimentos - 1. El agua - 2.

Otros constituyentes de los alimentos - Segunda parte: Agentes y mecanismos de modificación de los alimentos - 3. Alteraciones microbianas - 4. Oxidación de los lípidos - 5. Pardeamiento no enzimático - 6. Pardeamiento enzimático - 7. Dinámica molecular en las matrices alimentarias - Tercera parte: Tratamientos de estabilización de los alimentos - 8. Bases de la estabilización biológica y fisicoquímica de los alimentos - 9. Las transferencias, bases de las operaciones unitarias - 10. Operaciones de estabilización biológica - 11. Operaciones de estabilización fisicoquímica - Cuarta parte. Control y evaluación de la calidad - 12. Control de la calidad de los alimentos - 13. Evaluación de las características fisicoquímicas y de calidad de los alimentos.

2010 17 × 24 416 pp. **Reimp. 2013**
I.S.B.N.: 978-84-200-1148-6

Tomo 2
Tecnología de los productos alimentarios
Contenido: Introducción - Primera parte: Bioquímica y tecnología de los productos de origen animal - 1. De la leche a los productos lácteos - 2. Del músculo a la carne y a los derivados cárnicos - 3. Del huevo a los ovoproductos - Segunda parte: Bioquímica y tecnología de los productos de origen vegetal - 4. Del trigo al pan y a las pastas alimenticias - 5. De la cebada a la cerveza - 6. De las frutas a los zumos de frutas y productos fermentados - 7. De las verduras a los productos de «4.ª gama» - Tercera parte: Propiedades y tecnologías de los ingredientes - 8. Propiedades funcionales de los ingredientes - 9. Bases fisicoquímicas del fraccionamiento y tecnologías asociadas -10. Bioconversión y transformaciones fisicoquímicas - 11. Aplicación de técnicas separativas - Cuarta parte: Envase y envasado - 12. Envase - 13. Envasado.

2010 17 × 24 496 pp. **Reimp. 2013**
I.S.B.N.: 978-84-200-1149-3

Aceites y grasas alimentarios
Tecnología, utilización y nutrición

LAWSON, H.

Contenido: 1. Definiciones y visión de conjunto - 2. La química básica de los aceites y grasas - 3. Reacciones químicas comunes - 4. Propiedades físicas - 5. Fuentes de aceites y grasas - 6. Tecnología de elaboración - 7. Fritura en profundidad - 8. Cocinado a la plancha y fritura en plano - 9. Uso de aceite para ensalada y cocinado - 10. Tecnología del cocinado al horno (incluyendo recubrimientos para productos horneados) - 11. Tecnología de la fabricación de *donuts* - 12. Otros usos comerciales importantes - 13. Aspectos nutricionales de aceites y grasas - 14. Métodos analíticos para aceites y grasas - 15. Desarrollo de productos alimentarios - 16. Flavor.

1999 17 × 24 346 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0880-6

Propiedades físicas de los alimentos y de los sistemas de procesado

LEWIS, M. J. Departamento de Ciencia de los Alimentos, Universidad de Reading, Reino Unido.

Contenido: 1. Unidades y dimensiones - 2. Densidad y peso específico - 3. Propiedades de los fluidos, hidrostática y dinámica - 4. Viscosidad - 5. Reología y textura de los sólidos - 6. Propiedades de superficie - 7. Introducción a la termodinámica y propiedades térmicas de los alimentos - 8. Cambios de calor sensible y latente - 9. Mecanismos de transferencia de calor -10. Transferencia de calor en estado no estacionario - 11. Propiedades de gases y vapores - 12. Propiedades eléctricas - 13. Difusión y transferencia de masa.

1993 17 × 24 512 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0744-1

Bioquímica agroindustrial: Revalorización alimentaria de la producción agrícola

LINDEN, G. Profesor de la Universidad de Nancy.
LORIENT, D. Profesor en la ENS. BANA. Universidad de Bourgoñe-Dijon.

Contenido: *Primera parte:* Fabricación y propiedades de los productos alimentarios intermediarios (PAI) - 1. Estrategia de los PAI - 2. Propiedades tecnofuncionales - 3. Procedimientos de extracción y de texturización - 4. PAI de origen vegetal - 5. Sector lácteo - 6. Ovoproductos - 7. Productos cárnicos - 8. Productos del mar - 9. Valorización de los coproductos - *Segunda parte:* Extracción y modificación de las biomoléculas - 10. Sucroquímica - 11. Productos amiláceos - 12. Hidrocoloides y fibras alimentarias - 13. Lipoquímica - Sustitutos de materia grasa - 14. Aminoácidos - Péptidos - 15. Pigmentos y aromas.

1997 17 × 24 454 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0805-9

Alimentos funcionales
Aspectos bioquímicos y de procesado

MAZZA, G. Ph.D., Agriculture and Agri-Food Canada.

Ver Sección VI, f), pág. 35.

Creación culinaria:
Introducción a los servicios de alimentación y a las cocinas del Mundo

MORGAN, J. L.

Ver Sección VII, a) Gastronomía, pág. 55.

Introducción a la reología de los alimentos

MULLER, H. G. Departamento de Ciencia de los Alimentos de la Universidad de Leeds.

Contenido: Sólidos: Características y medidas - Líquidos newtonianos: Ejemplos - Líquidos no newtonianos: Características, medidas y ejemplos - Plasticidad y su determinación - Alimentos plásticos: Ejemplos - Viscoelasticidad y su determinación o medida - Materiales viscoelásticos: Ejemplos - Contacto entre sólidos - Apéndices.

1978 13,5 × 21,5 174 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0401-3

Manual de laboratorio de ciencia de los alimentos

OTT, D. B. Ph.D., Universidad del estado de Michigan.

Contenido: Introducción a los alimentos experimentales y a la experimentación alimentaria - Principios de actuación y responsabilidades en el laboratorio - Experimento: Exactitud y precisión de las medidas: Sistema métrico vs. sistema inglés - Experimento: Evaluación sensorial de la calidad de los alimentos - Experimento: Evaluación objetiva de la calidad de los alimentos - Experimento: Cristalización de carbohidratos - Experimento: Geles de pectina - Experimento: amilosa/amilopectina-gelatinización y gelificación - Experimento: Absorción lipídica - Experimento: Capacidad de los lípidos para aumentar la friabilidad de las masas - Experimento: Emulsiones - Experimento: Glutenina/gliadina-formación de masas - 13. Experimento: Espumas proteicas - 14. Experimento: Proteínas de soja utilizadas como sustancias de relleno - Experimento: Pigmentos vegetales - Apéndices.

AGOTADO

1992 17 × 24 232 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0731-2

Ciencia de los alimentos

POTTER, N. N. Profesor emérito del Dpto. de ciencia de los alimentos de la Universidad Cornell en Ithaca (N.Y.).
HOTCHKISS, J. H. Profesor del Dpto. de ciencia de los alimentos de la Universidad Cornell en Ithaca (New York).

Contenido: 1. Introducción: La ciencia de los alimentos como disciplina - 2. Características de la industria de los alimentos - 3. Constituyentes

de los alimentos: propiedades y significado - 4. Aspectos nutritivos de los componentes de los alimentos - 5. Operaciones unitarias en el procesado de alimentos - 6. Factores de calidad de los alimentos - 7. Deterioro de los alimentos y su control - 8. Conservación y procesado térmico - 9. Conservación y procesado por el frío - 10. Deshidratación y concentración de los alimentos - 11. Irradiación, microondas y procesado óhmico de los alimentos - 12. Fermentación y otros usos de los microorganismos - 13. Leche y productos lácteos - 14. Carne, aves y huevos - 15. Pescados, moluscos y crustáceos - 16. Grasas, aceites y productos afines - 17. Cereales, granos, leguminosas y semillas oleaginosas - 18. Hortalizas y frutas - 19. Bebidas - 20. Dulces y chocolates - 21. Principios del empaquetado de alimentos - 22. El procesado de alimentos y el entorno - 23. Seguridad alimentaria: riesgos y peligros - 24. Normas gubernamentales sobre alimentos y etiquetado nutricional - 25. Hambre, tecnología y necesidades alimentarias mundiales.

1999 17 × 24 684 pp. **Reimp. 2018**
I.S.B.N.: 978-84-200-0891-2

Textura de los alimentos
Medida y percepción

ROSENTHAL, A. J. Btech, MSc., PhD., MIFST. Profesor de Ciencia de los Alimentos Escuela de Biología y Ciencia Molecular. Universidad Brookes, Oxford.

Contenido: Relación entre medidas instrumentales y sensoriales de la textura de alimentos - Procesado oral de alimentos y la evaluación sensorial de la textura - Técnicas sensoriales para el estudio de la textura de alimentos - Clasificación reológica de alimentos y técnicas instrumentales para su estudio - Medida de las propiedades mecánicas de materiales alimentarios en relación con la textura: enfoque de materiales - Alimentos basados en almidón - Alimentos elaborados basados en grasa - Alimentos de carne y sus análogos - Hortalizas y frutas - Hidrocoloides.

2001 21 × 26,5 314 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0950-6

Conservación de alimentos y biodeterioro

TUCKER, G. S.

Contenido: Prólogo - 1. Control del biodeterioro en los alimentos - 2. Principios de HACCP: la importancia de los sistemas de HACCP en la fabricación de alimentos - 3. Procesado térmico - 4. Refrigeración - 5. Congelación - 6. Deshidratación - 7. Envasado en atmósfera modificada - 8. Conservantes - 9. Tecnología de barreras - 10. Nuevos métodos comerciales de preservación - Índice alfabético.

2019 17 × 24 300 pp. aprox.
I.S.B.N.: 978-84-200-

Fundamentos de ciencia de los alimentos

VACLAVIK, V. A. Ph.D., R. D. University of Texas Southwestern Medical Center, Dallas.

Contenido: Parte I: Introducción a los componentes de los alimentos - 1. Evaluación de la calidad de los alimentos - 2. Agua - Parte II: Carbohidratos en la pirámide de los alimentos - 3. Carbohidratos de los alimentos; introducción - 4. Almidones en los alimentos - 5. Pectinas y otros carbohidratos - 6. Pan, cereales, arroz y pasta - 7. Hortalizas y frutas - Parte III: Proteínas en la pirámide de los alimentos - 8. Proteínas de los alimentos; introducción - 9. Carne, aves, pescados y judías secas (leguminosas) - 10. Huevos y ovoproductos - 11. Leche y productos lácteos - Parte IV: Las grasas en la pirámide de los alimentos - 12. Grasas y aceites - Parte V: Azúcares en la pirámide de los alimentos - 13. Azúcares, edulcorantes y productos de confitería - Parte VI: Productos horneados en la pirámide de los alimentos - 14. Productos horneados, papillas y masas - Parte VII: Aspectos en la producción de los alimentos - 15. Seguridad alimentaria - 16. Conservación y procesado de los alimentos - 17. Aditivos - 18. Envasado de los alimentos - Parte VIII: Legislación sobre el suministro de alimen-

tos - 19. Disposiciones gubernamentales para el suministro y etiquetado de alimentos.

AGOTADO

2002 17 × 24 508 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0976-6

Elementos de bromatología descriptiva

VOLLMER, G. Prof. Dr. Cátedra de Química. Universidad de Düsseldorf.
JOSST, G. Profesor de Química e Investigación Alimentaria.
SCHENKER, D. Profesor de Química del Departamento de Alimentos.
STURM, W. Prof. de Química e Investigación Alimentaria.
VREDEN, N. Prof. de Química e Investigación Alimentaria.

Contenido: 1. Introducción a la química de los alimentos (nutrición, aditivos, riesgos, etiquetado) - 2. Frutas, verduras y hortalizas, legumbres - 3. Cereales, productos de panadería y pastelería, aperitivos y snacks - 4. Azúcar, dulces, miel - 5 Alimentos nuevos - 6. Carnes y embutidos - 7. Pescados y mariscos (crustáceos y moluscos) - 8. Huevos, leche y quesos - 9. Grasas y comestibles finos - 10. Especias, sustancias aromatizantes y vinagres - 11. Agua potable y agua mineral - 12. Café, té, cacao - 13. Zumos y refrescos - 14. Bebidas alcohólicas - 15. Alimentos especiales y alimentos dietéticos - Apéndice 1. Contenido en fibra dietética de los alimentos - Apéndice 2. Códigos numéricos de la UE y aditivos - Apéndice 3. Autores de los distintos apartados y capítulos de este libro.

1999 17 × 24 672 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0877-6

Grasas y aceites alimentarios

ZILLER, S. y otros colaboradores.

Contenido: I. Importancia de las grasas - II. ¿Qué es una grasa? - III. Composición química de las grasas - IV. Ácidos grasos - V. Aspectos nutricionales de los aceites y las grasas - VI. Factores que afectan a las características físicas de los aceites y grasas - VII. Procesado - VIII. Reacciones de aceites y grasas - IX. Productos elaborados con grasas y aceites - X. Tendencias de la disponibilidad grasa en Estados Unidos - XI. Conclusión.

1996 13,5 × 21,5 84 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0799-1

II. ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS

Análisis nutricional de los alimentos

ADRIAN, J., POTUS, J., POIFFAIT, A. Chaire de biochimie industrielle et agroalimentaire. Conservatoire national des Arts et Métiers.
DAUVILLIER, P. Conseiller scientifique, UFAC.

Contenido: Lista de abreviaturas - 1. Antecedentes del tema - 2. Preparación de la muestra y del análisis - 3. Métodos fisicoquímicos generales - 4. Análisis fisicoquímicos especiales - 5. Métodos inmunoquímicos - 6. Técnicas microbiológicas: determinación de las vitaminas del grupo B - 7. Métodos biológicos con animales - 8. Consideraciones sobre la medida de la inocuidad - Lista de figuras - Lista de tablas - Masa atómica de los principales elementos químicos.

2000 17 × 24 314 pp. **AGOTADO**
I.S.B.N.: 978-84-200-0919-3

La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica

ANZALDÚA MORALES, A. Profesor e investigador. Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Autónoma de Chihuahua. (México).

Contenido: Los cinco sentidos - Las propiedades sensoriales - Los jueces y las condiciones de prueba - Las pruebas sensoriales - Prácticas de evaluación sensorial - Apéndices.

1994 17 × 24 214 pp. **Reimp. 2017**
I.S.B.N.: 978-84-200-0767-0

Seguridad alimentaria integrada y salud pública veterinaria

BUNCIC, S. School of Veterinary Science University of Bristol.

Contenido: PARTE I. Las explotaciones animales en el contexto de la cadena alimentaria - Peligros para la salud en la cadena alimentaria - Factores a considerar en la granja y riesgos para la salud - PARTE II. La higiene en la producción de la carne: Procesado e inspección - La industria cárnica - Fases pre-sacrificio - Sacrificio y faenado - Inspección post-mortem de la carne - Conservación y procesado de la carne - Gestión de la seguridad de la carne en el matadero - PARTE III. La higiene en la producción: procesado de otros alimentos e higiene y seguridad en la fase de venta al por menor y en la de consumo - Higiene de la producción y el procesado de otros alimentos - Higiene y seguridad alimentaria en la etapa de la venta para el consumo - PARTE IV. El concepto desde el establo a la mesa - Principios de la garantía longitudinal e integrada de la inocuidad de los alimentos (LISA).

2009 17 × 24 430 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1116-5

Análisis sensorial en el desarrollo y control de la calidad de alimentos

CARPENTER, R. P. Sensory Computing Specialist, Unilever Research. Colworth, UK. **LYON, D. H.** Head of Consumer and Sensory Sciences, Campden & Chorleywood Food Research Association, UK y **HASDELL, T. A.** Scientific Services Manager, UK.

Contenido: ¿Para qué se utiliza el análisis sensorial? - Relación entre análisis sensorial y fisiología y psicología - Cómo utilizar el análisis sensorial para alcanzar el objetivo - Productos para el análisis sensorial - ¿Quiénes son las personas adecuadas para el análisis sensorial? - Diseño experimental y análisis de datos - Elaboración de informes y almacenamiento de datos - El análisis sensorial en la práctica - Historial: especificación y control de calidad - Historial: estudios de vida útil - Historial: investigación de contaminantes - Historial: prevención de la contaminación - Historial: elaboración de un mapa del café - Historial: control de calidad en la formación de lotes de productos - Historial: métodos gráficos para el

control del rendimiento de un panel del perfil - Apéndices: A. Tablas útiles para pruebas sensoriales - B. Glosario de términos empleados en el análisis sensorial - C. Contactos útiles.

2002 17 × 24 210 pp. **Reimp. 2019**
I.S.B.N.: 978-84-200-0988-5

Métodos de análisis de la industria charcutera

CENTRO TÉCNICO CONSERVERO FRANCÉS. Recopilación.

Contenido: Controles ponderados - Controles químicos - Controles de bacteriología - Controles histológicos - Controles serológicos - Métodos particulares.

1974 16,5 × 24,5 152 pp
I.S.B.N.: 978-84-200-0339-9

Microscopía de los alimentos

FLINT, O. Procter Department of Food Science, University of Leeds, Leeds LS2 9JT, UK.

Contenido: Elección del equipo para el análisis microscópico de los alimentos. Preparación de los alimentos para el estereomicroscopio. Técnicas sencillas de preparación de muestras para el microscopio. Utilización del criotomo en la microscopía de los alimentos. Técnicas de contraste para el análisis de los componentes de los alimentos. La grasa en los alimentos. Almidones alimentarios. Carne, pescado y sus productos. Proteínas vegetales. El recuento Howard de mohos en productos derivados del tomate. Gomas. Emulsiones. Apéndice: Equipos. Materiales.

1997 17 × 24 146 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0816-5

Guía de selección y entrenamiento de un panel de catadores

FORTIN, J. B.Sc. A. y **DESPLANCKE, C.** Ingeniera agroalimentaria.

Contenido: Operaciones preliminares: Interés de la creación de un panel de catadores - Recursos humanos y materiales - Práctica de la cata - Reclutamiento y selección: Reclutamiento - Selección - Entrenamiento: Modalidades de entrenamiento - Organización de las pruebas - Apariencia - Bibliografía - Glosario - Anexos.

2001 17 × 24 124 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0930-8

Calidad del agua potable
Problemas y soluciones

GRAY, N. F. Trinity College, University of Dublin, Ireland.

Ver Sección VI, f), pág. 83.

Análisis de lípidos

HEMMING, F. W. y **HAWTHORNE, J. N.** Department of Biochemistry, Medical School, Queen's Medical Centre, Nottingham NG7 2UH, UK

Contenido: Introducción - Técnicas básicas - Hidrocarburos - Alcoholes, fenoles, aldehídos, cetonas y quinonas - Ácidos grasos y prostaglandinas - Ésteres - Fosfolípidos, sulfolípidos y compuestos relacionados - Glicolípidos - Lipoproteínas - Apéndices.

2001 17 × 24 200 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0960-5

Análisis microbiológico de alimentos y aguas
Directrices para el aseguramiento de la calidad

LIGHTFOOT, N. F. Public Health Laboratory Service Newcastle upon Tyne U.K. y **MAIER, E. A.** European Commission DG XII Measurement and Testing Programme Brussels Belgium.

Contenido: Prólogo a la edición española 2002 - Introducción - Lista de colaboradores - Objeto y campo de aplicación - Implantación de un pro-

grama de aseguramiento de la calidad - Personal, gestión y organización - Toma de muestras - Equipos - Materiales - Métodos cuantitativos y evaluación de procedimientos - Control de la calidad analítica en microbiología - Tratamiento e informe de resultados - Acreditación - Anexo. Estadística para el aseguramiento de la calidad en microbiología de alimentos y agua - Apéndices: A. Ejemplo para el control de filtros de membrana con evaluación estadística - B. Preparación de muestras para el control de la calidad de primer nivel en recuentos en placa y por filtración.

AGOTADO

2002 17 × 24 256 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0991-9

Métodos modernos de análisis de alimentos

MAIER, H. G. Profesor Doctor en Fil. Nat.

Volumen I: Métodos ópticos

Contenido: Introducción - Absorción - Fluorimetría - Fotometría de llama - Polarimetría - Refractometría - Espectrofotometría de absorción atómica.

Segunda edición

1981 13,5 × 21,5 116 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0395-6*

Volumen III: Métodos electroquímicos y enzimáticos

Contenido: 1. Métodos electroquímicos - Introducción - Dielectrometría (medida DK, dielectrimetría) - Conductometría - Potenciometría - Voltametría - Polarografía. Voltametría - Amperometría - Coulometría - Electroforesis - 2. Métodos enzimáticos - Introducción - Conceptos básicos de las reacciones catalizadas por enzimas - Aparatos y reactivos - Utilización en el análisis de alimentos - Ensayos - Preparación de muestras de alimentos.

1982 13,5 × 21,5 166 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0487-7

Análisis de los alimentos: Fundamentos, métodos, aplicaciones

MATISSEK, R. Dr. rer. nat. Habil. Dipl.- Ing. Profesor del Instituto de Química de los Alimentos de la Universidad Técnica de Berlín.
SCHNEPEL, F. M. Dr. rer. nat. y **STEINER, G.** Dr. rer. nat.

Contenido: Valoraciones generales en el análisis de alimentos - Grasas y sustancias grasas - Proteínas, péptidos y aminoácidos - Carbohidratos - Otros componentes especiales - Aditivos - Contaminantes - Residuos - Información básica sobre métodos instrumentales: El análisis - Abreviaturas, acrónimos, símbolos y constantes.

AGOTADO

1998 17 × 24 430 pp. aprox.
I.S.B.N.: 978-84-200-0850-9

Análisis microbiológico de carne roja, aves y huevos

MEAD, G. C.

Contenido: *Detalles de contacto de los colaboradores - Introducción* - 1. Los análisis microbiológicos en la seguridad alimentaria y gestión de la calidad - 2. Legislación aplicable a las carnes rojas, de ave y huevos: ¿qué camino seguir? - 3. *Escherichia coli* O157 y otros VTEC en la industria cárnica - 4. Microorganismos indicadores fecales para la carne y carne de ave - 5. Microorganismos alterantes en la carne roja y de ave - 6. Muestreo de la carne roja - 7. Métodos de muestreo para productos elaborados con carne de ave - 8. Vigilancia microbiológica de la limpieza y desinfección en la industria alimentaria - 9. Análisis microbiológicos de huevos y ovoproductos -10. Detección y recuento de patógenos en la carne, carne de ave y ovoproductos - 11. Técnicas para la identificación de los microorganismos de origen alimentario - 12. Validación de los métodos analíticos utilizados en microbiología de los alimentos - 13. Aseguramiento de la Calidad en el laboratorio de microbiología de los alimentos - Apéndice I: Protocolo armonizado internacional de ISO/IUPAC/AOAC para evaluar la competencia de los labo-

ratorios de análisis (químicos) - Apéndice II: Directrices sobre la incertidumbre en la medición.

2009 17 × 24 362 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1128-8

HACCP

MORTIMORE, S. Director of Quality Pillsbury Europe, UK y **WALLACE, C**. General Manager, Consultancy and Training Division Reading Scientific Services Ltd, UK

Contenido: Prefacio - Prólogo del editor de la serie - Sección 1. Introducción al HACCP: Preguntas más frecuentes: ¿Qué es el HACCP? - ¿De dónde proviene? - ¿Cómo funciona? - ¿Cuáles son los siete principios? - ¿Es difícil de usar? - ¿Por qué usarlo? - ¿Qué tipo de empresa puede usar el HACCP? - ¿Existen malentendidos sobre el HACCP? - ¿Cómo sabe una empresa si el HACCP hace su trabajo? - ¿Qué es lo que realmente se implanta en el puesto de trabajo? - ¿Cómo se escribe un plan HACCP? - ¿Quién realiza el estudio HACCP? - ¿Cuál es el punto de vista legal sobre el HACCP? - ¿Cuáles son los otros impulsores del empleo del HACCP? - ¿Cuánto cuesta? - ¿Hay algo más que se deba saber? - Sección 2. El sistema HACCP explicado: Repaso al sistema HACCP: ¿Cómo encajan todos los elementos? - El HACCP en el contexto del resto de actividades de gestión: ¿Qué es HACCP y qué no? - ¿Qué hace falta para empezar? La etapa de preparación y planificación - Sección 3. El HACCP en la práctica: Preparación para el desarrollo del plan HACCP - Aplicación de los principios - Implantación del plan HACCP - Mantenimiento del sistema HACCP - Conclusión - Epílogo - Apéndices: A. Caso práctico. Pastel de queso congelado - B. Acrónimos y glosario - Referencias - Recursos HACCP.

Segunda edición en preparación

2004 17 × 24 160 pp. **Reimp. 2015**
I.S.B.N.: 978-84-200-1035-9

Análisis de los alimentos
Manual de laboratorio

NIELSEN, S. S. Purdue Univ. West Lafayette, Indiana.

Contenido: Prefacio y agradecimientos - Observaciones sobre los cálculos de las concentraciones - El etiquetado nutricional utilizando un programa de ordenador - La evaluación de la exactitud y la precisión - La determinación del contenido de humedad - La determinación del contenido en grasas - La determinación del nitrógeno proteínico - El método del fenol-ácido sulfúrico para los hidratos de carbono totales - La determinación de la vitamina C mediante el método del indofenol - La determinación complexométrica del calcio - La determinación del sodio utilizando los electrodos selectivos de iones, la volumetría de Mohr y las varillas indicadoras - Las determinaciones del sodio y el potasio mediante la espectroscopía de absorción atómica y la espectroscopía de plasma de acoplamiento inductivo-emisión atómica - Las disoluciones patrones y la acidez valorable - La caracterización de las grasas - Las proteínas del músculo de los pescados: la extracción, cuantificación y la electroforesis - El análisis enzimático para determinar el contenido de glucosa - La detección de la gliadina en los alimentos por medio del inmunoensayo - La inspección de los alimentos en busca de materias extrañas - La cromatografía líquida de alta resolución - La cromatografía de gases - La medida de la viscosidad utilizando un viscosímetro Brookfield.

2007 21 × 26,5 170 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1059-5

Análisis de los alimentos

NIELSEN, S. S. Purdue Univ. West Lafayette, Indiana.

Contenido: *Autores - Prefacio - Abreviaturas* - **Parte I. Información general** - 1. Introducción al análisis de los alimentos - 2. Los reglamentos del gobierno de los Estados Unidos y las normativas internacionales relacionados con el análisis de los alimentos - 3. El etiquetado nutricional - 4. La evaluación de los datos analíticos - 5. El muestreo y la preparación de la muestra - **Parte II. El análisis de la composición de los alimentos** - 6. El análisis de las humedades y el contenido total de sólidos - 7. El análisis de las cenizas - 8. El

análisis de la grasa bruta - 9. El análisis de las proteínas - 10. El análisis de los hidratos de carbono - 11. El análisis de las vitaminas - 12. El análisis inorgánico - **Parte III. Las propiedades químicas y las características de los alimentos** - 13. El *p*H y la acidez valorable - 14. La caracterización de las grasas - 15. Los procedimientos para la separación y la caracterización de las proteínas - 16. La utilización de los enzimas en el análisis de los alimentos - 17. Los inmunoensayos - 18. Los métodos de análisis para la biotecnología agrícola (los GMOs) - 19. El análisis de los restos de pesticidas, micotoxinas y medicamentos en los alimentos - 20. El análisis de la presencia de materias extrañas - 21. La determinación de la demanda de oxígeno - **Parte IV. La espectroscopia** - 22. Los principios básicos de la espectroscopia - 23. La espectroscopia ultravioleta, la visible y la de fluorescencia - 24. La espectroscopia infrarroja - 25. La espectroscopia de absorción y de emisión atómica - 26. La espectrometría de masas - **Parte V. La cromatografía** - 27. Los principios básicos de la cromatografía - 28. La cromatografía líquida de alta resolución - 29. La cromatografía de gases - **Parte VI. Las propiedades físicas de los alimentos** - 30. Fundamentos reológicos para el análisis de los alimentos - 31. El análisis térmico - 32. El análisis del color.

2008 21 × 26,5 672 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1114-1

Análisis de los nutrientes de los alimentos

OSBORNE, D. R. Investigador de Unilever. Bedford, Inglaterra.
VOOGT, P. Investigador de Unilever. Vlaardingen/Duiven, Zevenaar, Holanda.

Contenido: *Parte I:* Química, función biológica y análisis de los nutrientes de los alimentos - Química y función biológica de los nutrientes - Química y función biológica de los micronutrientes - Análisis de los nutrientes de los alimentos - Ingestión recomendada de nutrientes e interpretación - Tablas de composición de los alimentos - Bibliografía - *Parte II*: Métodos de análisis de los nutrientes de los alimentos - Preparación general de la muestra - Humedad y sólidos totales - Proteínas y compuestos nitrogenados - Carbohidratos - Lípidos - Cenizas, elementos y componentes inorgánicos - Vitaminas y liposolubles - Vitaminas hidrosolubles - Cálculo del valor calorífico.

1985 17 × 24 258 pp. **AGOTADO**
I.S.B.N.: 978-84-200-0571-3

Propiedades físicas de los alimentos

SAHIN, S. y **SUMNU, S. G.** Department of Food Engineerings, Middle East Technical University, Turkey.

Contenido: 1. Tamaño, forma, volumen, y atributos físicos relacionados - 2. Propiedades reológicas de los alimentos - 3. Propiedades térmicas de los alimentos - 4. Propiedades electromagnéticas - 5. Actividad de agua y propiedades de sorción de los alimentos - 6. Propiedades superficiales de los alimentos.

2009 17 × 24 316 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1126-4

Almacenamiento en atmósferas controladas de frutas y hortalizas

THOMPSON, A. K. Profesor Departamento de Tecnología post-recolección, Universidad Cranfield Silsoe, Bedfor, Gran Bretaña.

Contenido: Introducción - Uso actual del almacenamiento en atmósferas controladas para frutas y hortalizas - El efecto del almacenamiento en atmósferas controladas sobre el sabor, la calidad y la fisiología - Efecto del almacenamiento en atmósferas controladas sobre las plagas y enfermedades - Influencia de factores medio-ambientales sobre el almacenamiento en atmósferas controladas - Envasado en atmósferas modificadas - Condiciones recomendadas en el almacena-

miento en atmósferas controladas de productos seleccionados - Referencias.

2003 17 × 24 288 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1019-9

Microscopía analítica

WALLIS, T. E. D.Sc. (London), F.R.I.C., F.P.S. F. I. Biol., Miembro de la Sociedad de Química Analítica Hon, F.R.M.S.

Contenido: Métodos simples para el tratamiento preliminar de los materiales a analizar - Cortes histológicos y preparación de estructuras superficiales - Sedimentación y centrifugación - Malaxado. Almidón y salvado - Levigación y uso de disolventes - Disolventes y aclarantes - Otros tratamientos previos - Química microscópica - Micromorfología - Sublimación y precipitación - Colorantes y tinciones - Mediciones y dibujos - Análisis microscópico cuantitativo - Apéndices.

1968 13,5 × 21,5 318 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0072-5

Complementos nutricionales y alimentos funcionales

WEBB, G. P. School of Health and Biosciences University of East London, UK.

Ver Sección V, pág. 37.

III. TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA

Plantas tóxicas. Vegetales peligrosos para el hombre y los animales

BRUNETON, J.

Contenido: Introducción - Abreviaturas - Primera parte. Generalidades: El hombre y las plantas: incidentes y accidentes vinculados a los vegetales - Importancia cuantitativa - Circunstancias de los incidentes y accidentes - Riesgos asociados a la fitoterapia y a las medicinas tradicionales - Tratamiento de las intoxicaciones vegetales - Identificación de la planta causante - Métodos de descontaminación digestiva - Medios documentales - Intoxicaciones de animales por plantas - Segunda parte. Monografías - Pteridófitos y Gimnospermas - Pteridophyta - Gimnospermae: Cicadópsidos. Gnetópsidos. Pinópsidos. Taxopsida - Angiospermas: Aceraceae. Amaryllidaceae. Anacardiaceae. Apiaceae. Apocynaceae. Araceae. Araliaceae. Asteraceae. Berberidaceae. Boraginaceae. Brassicaceae. Buxaceae. Cactaceae. Cannabaceae. Caprifoliaceae. Celastraceae. Coriariaceae. Crassulaceae. Cucurbitaceae. Ericaceae. Euphorbiaceae. Fabales. Fagaceae. Hippocastanaceae. Juglandaceae. Lamiaceae. Lauraceae. Liliaceae. Myrtaceae. Oleaceae. Papaveraceae. Phytolaccaceae. Piperaeae. Poaceae. Polygonaceae. Primulaceae. Ranunculaceae. Rhamnaceae. Rosaceae. Rubiaceae. Rutaceae. Sapindaceae. Scrophulariaceae. Solanaceae. Sterculiaceae. Verbenaceae. Viscaceae. Zygophyllaceae - Anexos: Glosario de términos botánicos - Elementos de fitoquímica - Tabla de ilustraciones.

2001 17 × 24 540 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0935-3

Intoxicaciones alimentarias de etiología microbiana

ELEY, A. R. Departamento de Microbiología Clínica Experimental. Universidad de Sheffield, UK.

Contenido: Consideraciones generales. Intoxicación alimentaria de origen bacteriano y de carácter infeccioso. Intoxicación alimentaria de origen microbiano y de carácter tóxico. Otras bacterias patógenas. Hongos micotoxigénicos. Virus y protozoos. Diagnóstico laboratorial. Epidemiología. Control microbiológico de la producción de alimentos. Seguridad alimentaria y legislación. Apéndices: Clasificación de alimentos en seguros y peligrosos. Conceptos básicos de manipulación de alimentos y medidas preventivas.

1994 17 × 24 224 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0762-5

Iniciación a la toxicología vegetal

FORSYTH, A. A. M.R.C.V.S., D.V.S.M. Consultor Veterinario de la Organización de la Agricultura y Alimentación (FAO) de las Naciones Unidas. Ex Director y Profesor de Cirugía Veterinaria de la Facultad Veterinaria de Glasgow.

Contenido: Consideraciones acerca de las plantas tóxicas. Tóxicos de las plantas. Intoxicación de las plantas. Acerca de los animales envenenados. Plantas tóxicas. Mohos y cornezuelo del centeno. Setas venenosas. Plantas posiblemente venenosas. Plantas que alteran la leche. Glosario.

1968 12,5 × 19,5 208 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0082-4

Higiene y toxicología de los alimentos

HOBBS, B. C. O. St.J. D.Sc,, Ph.D., F.R.C. Path., Dip. Bact., F.R.S.H. Ex Directora del Laboratorio de Higiene de los Alimentos, Laboratorio Central de Sanidad Pública. Londres.
ROBERTS, D. PhD., FlBiol, Deputy Director, Food Hygiene Laboratory, Central Public Health Laboratory, London.

Contenido: Parte I. Intoxicaciones e infecciones de origen alimenticio. Introducción. Bacteriología elemental. Bacterias y otros microorganismos que provocan intoxicaciones alimenticias e infecciones transmitidas por alimentos. Reservorios y vehículos de infección y mecanismos de difusión. Epidemiología. Brotes de intoxicación alimenticia y de otras enfermedades transmitidas por alimentos. Ecología de los microorganismos en los alimentos. Altera-

ción y conservación. Parte II. Higiene de los alimentos en la prevención de intoxicaciones alimenticias. Factores que contribuyen a los brotes de intoxicación alimenticia. Higiene personal del manipulador de alimentos. Preparación, cocinado, enfriamiento y conservación. Higiene en la industria alimentaria. Higiene de los alimentos en el comercio al detall. Limpieza y desinfección. Instalaciones y equipo para industrias alimentarias. Control de plagas. Legislación. Especificaciones microbiológicas. Educación. Higiene de los alimentos en los trópicos.

AGOTADO

1997 17 × 24 492 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0838-7

Alergia e intolerancia a los alimentos

LESSOF, M. H. Emeritus Prof. of Medicine. United Medical and Dental Schools Guy's and Thoma's Hospitals.

Contenido: La nutrición en el mundo moderno. Intolerancia a los alimentos y actitud frente a ellos. Los alimentos y la medicina alternativa. Fisiología de la digestión. Mecanismos de intolerancia de los alimentos. Manifestaciones clínicas. Aditivos alimentarios. La leche de vaca y algunas alternativas. Sensibilidad al gluten y enfermedad celíaca. El dilema del paciente. Glosario.

1996 17 × 24 230 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0807-3

Toxicología de los alimentos

LINDNER, E. Profesor de Farmacología de la Universidad de Giessen.

Contenido: Sustancias tóxicas en los alimentos naturales y en los condimentos - Intoxicaciones a causa de la preparación inadecuada o alteración de los alimentos - Aditivos alimenticios - Alergias alimenticias.

AGOTADO

Segunda edición

1995 17 × 24 274 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0776-2

Fundamentos de toxicología

LOOMIS, T. A. Ph.D. M.D. Profesor de Farmacología Escuela de Medicina de la Universidad de Washington. Scattle, Washington (EE UU).

Contenido: Aspectos cuantitativos de la toxicología. Factores biológicos que influyen sobre la toxicidad. Factores químicos que influyen sobre la toxicidad. Influencia de la vía de administración sobre la toxicidad. Factores genéticos que influyen sobre la toxicidad. Clasificación de los efectos nocivos de las sustancias químicas. Efectos tóxicos normales de las sustancias químicas. Respuestas anormales a las sustancias químicas. Los fundamentos de la toxicidad selectiva. Los fundamentos de la terapéutica antidótica. Principios de los ensayos biológicos de toxicidad. Métodos de ensayo toxicológicos.

1982 17 × 24 274 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0503-4

Caducidad de los alimentos

MAN, D. Principal Lecturer in Food Sciences at the School of Applied Science, South Bank University, London.

Contenido: Prefacio a la segunda edición - Prefacio a la primera edición - **Sección 1** Introducción a la vida útil de los alimentos: Preguntas más frecuentes - 1.1 ¿Qué es la vida útil? - 1.2 ¿Cuál es la relación entre seguridad alimentaria y vida útil? - 1.3 ¿A quién tiene que importarle la vida útil de los alimentos? - 1.4 ¿Quién es el responsable de establecer la vida útil? - 1.5 ¿Es ilegal otorgar una vida útil inadecuada a un alimento? - 1.6 ¿Cómo de larga va a ser la vida útil de un producto? - 1.7 ¿En qué consiste la determinación rápida de la vida útil? - 1.8 ¿Qué recursos hacen falta para establecer la vida útil? - 1.9 ¿Cómo se suele establecer el final de la vida útil del producto? - 1.10 ¿Cómo se garantiza que la vida útil de los productos es correcta y reproducible? - 1.11 ¿Pueden ser de utilidad los modelos informáticos para establecer la vida útil? - 1.12 ¿En qué consiste el análisis de prueba? - 1.13 ¿Se puede alargar la vida útil de un producto? - 1.14 ¿En qué consisten las pruebas de almacenamiento para establecer la vida útil? - 1.15 Desperdi-

cio de alimentos y vida útil: ¿Dónde está el problema? - 1.16 Resumen - **Sección 2** Cómo se deterioran y estropean los alimentos - 2.1 Procesos por los que se deterioran y estropean los alimentos - 2.2 Factores que influencian a la vida útil de los alimentos - 2.3 Resumen - **Sección 3** Determinación de la vida útil en la práctica - 3.1 Caso práctico 1. Alimento refrigerado - 3.2 Caso práctico 2. Patatas fritas para aperitivo - 3.3 Caso práctico 3. Refresco carbonatado - 3.4 Caso práctico 4. Salsa vegetal - 3.5 Caso práctico 5. Bizcocho horneado y congelado - 3.6 Resumen - Epílogo - Apéndice A: El modelo de Arrhenius - Apéndice B: La fórmula del CIMSCEE para la seguridad y estabilidad microbiológicas - Referencias - Índice alfabético.

2018 17 × 24 148 pp. **Segunda edición**
I.S.B.N.: 978-84-200-1181-3

Compendio de riesgos alimentarios

MOLL, M. Docteur de l'université Henri Poincaré-Nancy I Consultant international y **MOLL, N.** Docteur ès sciences physiques Expert chimiste.

Contenido: Prólogo - Agradecimientos - Lista abreviaturas - Índice de figuras - Índice de tablas - Parte I. Presentación de los peligros potenciales en la alimentación del hombre - Sección 1. Contaminantes microbiológicos y parasitarios - Capítulo 1. Contaminantes microbiológicos y parasitarios - Sección 2. Contaminantes químicos y su prevención - Capítulo 1. Riesgos ligados a la agricultura - Capítulo 2. Riesgos ligados al medio ambiente - Capítulo 3. Riesgos ligados a los hábitos alimentarios - Capítulo 4. Riesgos ligados a los tratamientos de conservación - Capítulo 5. Alergias e intolerancias alimentarias - Bibliografía - Parte II. Glosario.

2006 17 × 24 400 pp.
I.S.B.N. : 978-84-200-1068-7

Introducción a la toxicología de los alimentos

SHIBAMOTO, T. Departamento de Toxicología Ambiental. Universidad de California, Davis. Davis. California.

BJELDANES, L. F. Departamento de Ciencias de la Nutrición. Universidad de California, Berkeley

Contenido: 1. Fundamentos de toxicología - 2. Determinación de los tóxicos de los alimentos - 3. Biotransformación - 4. Toxinas naturales de los alimentos de origen animal - 5. Toxinas naturales de los alimentos vegetales - 6. Toxinas fúngicas de los alimentos - 7. Contaminantes tóxicos de los alimentos procedentes de desechos industriales - 8. Residuos de plaguicidas de los alimentos - 9. Aditivos alimentarios - 10. Tóxicos formados durante el procesado de los alimentos.

1996 17 × 24 216 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0822-6

Botulismo
El microorganismo, sus toxinas, la enfermedad

SMITH, L. Ds. Ph.D.

Contenido: Introducción histórica. El microorganismo. Las esporas. Bacteriófagos, bacteriocinas, bacteriolisinas. Detección y aislamiento. Presencia de Clostridium botulinum. Las toxinas de Clostridium botulinum. Acción de las toxinas. Toxoides botulínicos. Botulismo humano: presentación. Botulismo en el hombre: la enfermedad. Botulismo en los mamíferos. Botulismo en las aves.

1980 17 × 24 230 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0451-8

Clostridios patógenos

STERNE, M. Director del Departamento de Bacteriología Aerobia e Inmunología de Wellcome Laboratorios. **BATTY, I.** Inmunólogo del mismo laboratorio.

Contenido: Consideraciones generales. Papel de los clostridios en la infección. Selección y conservación de muestras. Examen de muestras: Equipos y reactivos. Examen de muestras: Procedimientos. Criterio para el diagnóstico de infecciones producidas por clostridios. Infección experimental en animales de laboratorio. Aspecto microscópico de las colonias en los medios de cultivo.

1978 13,5 × 21,5 170 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0393-1

IV. MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Microbiología de los alimentos

ADAMS, M. R. y **MOSS, M. O.** University of Surrey, Guildford, UK

Contenido: 1. Alcance de la microbiología de los alimentos - 2. Microorganismos y materias primas alimenticias - 3. Factores que influyen en el crecimiento y supervivencia de los microorganismos en los alimentos - 4. Microbiología de la conservación de alimentos - 5. Microbiología de los alimentos principales - 6. Microbiología de los alimentos y salud pública - 7. Agentes bacterianos de enfermedad transmitida por alimentos - 8. Agentes no bacterianos de enfermedad transmitida por alimentos - 9. Alimentos fermentados y alimentos microbianos - 10. Métodos del examen microbiológico de los alimentos - 11. Control de la calidad microbiológica de los alimentos.

AGOTADO

1997 17 × 24 478 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0830-1

Guía práctica para el análisis microbiológico de la leche y los productos lácteos

BEERENS, H. y **LUQUET, F. M.** Directeur du CIRDC.

Contenido: Parte I: La leche cruda. Parte II: La leche pasterizada. La leche esterilizada. La leche esterilizada UHT. Las leches conservadas. Parte III: Los productos de transformación de la leche. La mantequilla y sus derivados. Los quesos. Nata de consumo. Las leches fermentadas. Lactosueros. Caseinatos. Alimentos lácteos dietéticos. Postres lácteos. Helados y cremas heladas. Parte IV: Interpretación oficial de los criterios microbiológicos. Detección de antibióticos y sulfamidas en los productos lácteos.

1990 17 × 24 162 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0668-0

Escherichia coli

Una aproximación práctica al microorganismo y su control en los alimentos

BELL, Ch. Consultant Food Microbiologist UK.
KYRIAKIDES, A. Company Microbiologist Sainsbury's Supermarkets Ltd, London, UK.

Contenido: 1. Antecedentes - 2. Brotes: causas y lecciones a aprender - 3. Factores que influyen en el crecimiento y en la supervivencia de *E. coli* - 4. Objetivo de la industria: control de *E. coli* - 5. Acción y reacción de la industria - 6. Métodos de examen - 7. El futuro - Glosario de términos.

2000 17 × 24 242 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0910-5

Listeria

Una aproximación práctica al microorganismo y su control en los alimentos

BELL, Ch. Consultant Food Microbiologist UK.
KYRIAKIDES, A. Company Microbiologist Sainsbury's Supermarkets Ltd, London, UK.

Contenido: 1. Consideraciones generales - 2. Brotes: causas y lecciones que deben aprenderse - 3. Factores que afectan al crecimiento y la supervivencia de *Listeria monocytogenes* - 4. Enfoque industrial: control de *Listeria monocytogenes* - 5. Acción y reacción de la industria - 6. Métodos de ensayo - 7. El futuro - Glosario de términos - Apéndice: centros nacionales para el tipado de cultivos de Listeria.

2000 17 × 24 184 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0911-7

Clostridium botulinum

Una aproximación práctica al microorganismo y su control en los alimentos

BELL, Ch. Consultant Food Microbiologist UK.
KYRIAKIDES, A. Company Microbiologist Sainsbury's Supermarkets Ltd, London, UK.

Contenido: Antecedentes - Los brotes epidemiológicos: causas y lecciones a aprender - Factores que afectan al crecimiento y a la supervivencia de Clostridium botulinum - El enfoque de la industria: el control de *Clostridium botulinum* - Acción y reacción de la industria - Métodos de estudio - El futuro - Glosario de términos - Referencias.

2005 17 × 24 286 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1055-7

Microbiología alimentaria

BOURGEOIS, C. M. Profesor de la Universidad de Bretaña Occidental.
MESCLE, J. F. Profesor ENITIAA, Nantes.
ZUCCA, J. Maître de Conférences. Université de Nantes. Faculté des Sciences. Nantes.

Volumen 1: Aspectos microbiológicos de la seguridad y calidad alimentaria

Contenido: *Parte I.* Introducción - *Parte II.* El comportamiento de los microorganismos en los alimentos - *Parte III.* Las intoxicaciones y toxi-infecciones alimentarias - *Parte IV.* Flora alterante de los alimentos - *Parte V.* Estudio de la microflora de los alimentos y sus efectos - *Parte VI.* Destrucción de los microorganismos - *Parte VII.* Estabilización de los alimentos por inhibición del crecimiento de los microorganismos.

1994 17 × 24 460 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0771-7

Volumen 2: Fermentaciones alimentarias

BOURGEOIS, C. M. Profesor de la Universidad de Bretaña Occidental.
LARPENT, J. P. Profesor de la Universidad de Clermont II.

Contenido: *Parte I.* Los microorganismos de las fermentaciones - *Parte II.* La fermentación de productos vegetales - *Parte III.* La fermentación de los productos animales - *Parte IV.* Perspectivas.

1995 17 × 24 386 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0784-7

Microbiología de los alimentos

Fundamentos y fronteras

DOYLE, M. P., BEUCHAT, L. R. y **MONTVILLE, T. J.**

Contenido: I. Factores de especial relevancia en la microbiología de los alimentos - La evolución de la microbiología de los alimentos - Principios que influyen en el crecimiento, la supervivencia y la muerte microbiana en los alimentos - Las esporas y su trascendencia - Microorganismos indicadores y criterios microbiológicos - II. Alteración microbiana de los alimentos - Carne de mamíferos, aves y pescado - Leche y productos lácteos - Frutas, hortalizas y granos - III. Bacterias patógenas transmitidas por alimentos - Especies de *Salmonella* - *Campylobacter jejuni* - *Escherichia coli* O157:H7 - *Yersinia enterocolitica* - Especies de *Shigella* - Especies de Vibrio - Especies de Aeromonas y Plesiomonas - *Clostridium botulinum* - *Clostridium perfringens* - *Bacillus cereus* - *Listeria monocytogenes* -*Staphylococcus aureus* - Epidemiología de las enfermedades transmitidas por alimentos - IV. Mohos micotoxigénicos - Especies toxigénicas de *Aspergillus* - Especies toxigénicas de Penicillium - Fusarium y otros mohos toxigénicos distintos de *Aspergillus* y *Penicillium* - V. Virus - Virus transmitidos por alimentos - VI. Parásitos transmitidos por los alimentos y el agua - Helmintos de la carne - Helmintos transmitidos con el pescado, los mariscos y otros alimentos - Protozoos parásitos transmitidos por los alimentos y por el agua - VII. Métodos de conservación y conservantes - Métodos físicos de conservación de alimentos - Conservantes químicos y compuestos antimicrobianos naturales - Sistemas biológicos de conservación y bacterias probióticas - VIII. Fermentaciones alimentarias - Productos lácteos fermentados - Vegetales fermentados - Productos fermentados de carne, ave y pescado - Alimentos fermentados tradicionales - Cacao y café - Cerveza - Vino - IX. Técnicas avanzadas en microbiología de los alimentos - Detección de microorganismos patógenos transmitidos por los alimentos y de sus toxinas. Los métodos convencionales frente a los métodos rápidos y automatizados - Técnicas genéticas e inmunológicas para detectar micro-

organismos patógenos y toxinas de transmisión alimentaria - Modelización predictiva - El sistema de análisis de riesgos e identificación y control de puntos críticos. Su utilización en el control de los peligros de origen microbiano.

2001 21 × 26,5 816 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0933-9

Los parásitos de las carnes
Epidemiología, fisiopatología, incidencias zoonósicas

EUZÉBY, J. Dr. en veterinaria, Dr. *honoris causa* de las Universidades de Turín y de Timisoara. Prof. honorario de las Escuelas veterinarias de Lyon.

Contenido: Introducción y nociones preliminares - Importancia de las infecciones e infestaciones parasitarias de las carnes y matanzas. Nociones de zoonosis - Primera parte: Parásitos del tejido muscular estriado (carne) - 1. Protozoosis de los músculos estriados - 1. Generalidades - 2. Los coccidios - 3. Sarcosporidiosis - 4. Toxoplasmosis - 2. Infecciones verminosas (Helmintosis) del tejido muscular estriado - A. Helmintosis producidas por el parasitismo de cestodos (cestodosis): «cisticercosis musculares» - 1. Caracteres generales de los cestodos - 2. Las cisticercosis musculares - B. Helmintosis producidas por el parasitismo de trematodos - 1. Caracteres generales de los trematodos (duelas) - 2. Mesocercariosis de los suidos - C. Helmintosis producidas por el parasitismo de nematodos - 1. Caracteres generales de los nematodos - 2. Trichinellosis (Trichinosis) - 3. Nematodosis menores del tejido muscular estriado - 3. Entomosis de los músculos estriados - Segunda Parte: Parásitos de las vísceras (Despojos) - 4. Parásitos del hígado y de la cavidad peritoneal - 5. Infecciones verminosas del estómago, de los preestómagos y del intestino de los rumiantes - 6. Helmintosis gástricas del cerdo - 7. Parásitos del intestino - 8. Parásitos de la cavidad abdominal - 9. Parásitos de los pulmones y de la cavidad torácica - 10. Parasitosis del cerebro y de los centros nerviosos cerebroespinales - 11. Parasitosis del tejido conjuntivo (y de los ligamentos) - Índice alfabético.

2000 17 × 24 448 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0925-4

Métodos para el estudio de las bacterias esporuladas termófilas de interés en las industrias alimentarias y sanitarias

FIELDS, M. Departamento de Ciencia de los Alimentos y Nutrición. Universidad de Missouri.

Contenido: *Parte primera*: Información general. Introducción a la biología de las bacterias termófilas esporuladas. Cultivos. Métodos generales para el estudio en el laboratorio - *Parte segunda:* Fisiología. Nutrición. Estudios de laboratorio sobre esporulación. Estudios de laboratorio sobre germinación, crecimiento y dormancia - *Parte tercera:* Taxonomía. Ecología de suelos. Estudios de laboratorio sobre taxonomía. Estudio de campo sobre ecología de bacterias termófilas esporuladas. Estudio de laboratorio sobre la ecología de termófilos del suelo - *Parte cuarta*: Esterilización. Esterilización en las industrias de alimentos y sanitarias.

1978 17 × 24 250 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0389-4

Alimentos seguros: Microbiología

FORSYTHE, S. J. Department of Life Sciences Nottingham Trent University.

Contenido: Introducción a los alimentos seguros - Aspectos básicos - Enfermedades transmitidas por los alimentos - Flora microbiana de los alimentos - Microorganismos productores de toxiinfecciones alimentarias - Métodos de detección - Instrumentos de gestión de la seguridad alimentaria - Criterios microbiológicos - Valoración del riesgo microbiológico - Reglamentos y autoridades - Glosario de términos - Apéndice: Recursos de seguridad alimentaria en la red (World Wide Web) - Referencias.

2003 17 × 24 410 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1017-5

Microbiología de los alimentos

FRAZIER, W. C. Profesor Emérito de Bacteriología de la Universidad de Wisconsin.

WESTHOFF, D. C. Profesor Asociado de Microbiología de los Alimentos de la Universidad de Maryland.

Contenido: *Parte I.* Alimentos y microorganismos: 1. Los alimentos como sustratos de los microorganismos - 2. Microorganismos importantes en la microbiología de los alimentos - 3. Contaminación de los alimentos - 4. Principios generales en los que se basa la alteración de los alimentos modificaciones químicas provocadas por microorganismos - *Parte II.* Principios generales de la conservación de alimentos: 5. Principios generales de la conservación de alimentos: asepsia, eliminación de microorganismos y anaerobiosis - 6. Conservación mediante el empleo de temperaturas elevadas - 7. Conservación mediante el empleo de temperaturas bajas - 8. Conservación por desecación - 9. Conservación de alimentos mediante aditivos - 10. Conservación por irradiación - *Parte III.* Contaminación, conservación y alteración de diferentes tipos de alimentos: 11. Contaminación, conservación y alteración de cereales y productos derivados - 12. Contaminación, conservación y alteración de los azúcares y de los productos azucarados - 13. Contaminación, conservación y alteración de las frutas y hortalizas - 14. Contaminación, conservación y alteración de carnes y productos cárnicos - 15. Contaminación, conservación y alteración del pescado y otros productos marinos - 16. Contaminación, conservación y alteración de los huevos - 17. Contaminación, conservación y alteración de las aves - 18. Contaminación, conservación y alteración de la leche y productos lácteos - 19. Alteración de los alimentos enlatados sometidos a tratamiento térmico - 20. Alimentos diversos - *Parte IV.* Alimentos y enzimas producidos por microorganismos: 21. Producción de cultivos para la fermentación de alimentos - 22. Fermentaciones de alimentos - 23. Alimentos y enzimas de origen microbiano - *Parte V.* Los alimentos en relación con las enfermedades: 24. Enfermedades alimentarias de etiología bacteriana - 25. Envenenamientos, infecciones e intoxicaciones de origen alimentario de etiología no bacteriana - 26. Investigación de los brotes de las enfermedades alimentarias - *Parte VI.* Sanidad, control e inspección de alimentos: 27. Microbiología del saneamiento de alimentos - 28. Control de los alimentos - Apéndice.

Cuarta edición **Reimp. 2018**

1993 17 × 24 698 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0734-2

Guía para la elaboración de un plan de limpieza y desinfección

De aplicación en empresas del sector alimentario

HYGINOV

Contenido: *Primera parte:* ¿Qué hacer y cómo hacerlo? - I. Introducción - I.1. Introducción - I.2. Definiciones principales - II. La suciedad - II.1. Estado de la suciedad - II.2. Clasificación de la suciedad - II.3. Naturaleza y propiedades de la suciedad - II.4. Relación suciedad/superficie - III. Nivel de riesgo - III.1. Estimación del nivel de riesgo - III.2. Consecuencias sobre los protocolos de limpieza y desinfección - IV. Las etapas de la limpieza y desinfección - V. El agua y los productos - V.1. El agua - V.2. Los productos de limpieza - V.3. Los agentes desinfectantes - VI. Métodos y utensilios de aplicación - VI.1. Limpiezas contaminantes - VI.2. Locales y mobiliario - VI.3. Materiales - *Segunda parte:* Mi plan de limpieza y desinfección - VII. La redacción de los documentos - VII.1. Inventario - VII.2. Protocolos - VII.3. Registros de control - Tercera parte: El control - VIII. El plan de control - VIII.1. Controles químicos, visuales y microbiológicos - VIII.2. Técnicas de análisis - VIII.3. Registro de los controles - VIII.4. Controles ambientales - Anexos: Referencias - Algunas direcciones útiles.

Reimpresión 2006

2001 24,5 × 31 58 pp. **AGOTADO**
I.S.B.N.: 978-84-200-0940-7

Microorganismos de los alimentos 1

Su significado y métodos de enumeración

ICMSF

Contenido: *Parte I. Significado de los microorganismos y de sus toxinas en los alimentos:*

Microorganismos indicadores - Bacterias productoras de enfermedades transmitidas por los alimentos - Parásitos y virus transmitidos por los alimentos - Toxinas microbianas transmitidas por los alimentos - Consideraciones de importancia para el analista de alimentos - *Parte II. Métodos recomendados para el análisis microbiológico de los alimentos:* Introducción - Preparación y dilución de los homogeneizados de alimentos - Enumeración de microorganismos aerobios mesófilos: Métodos de recuento en placa - Bacterias coliformes - Enterobacteriaceae - Enterococos - Estreptococos hemolíticos - Recuentos de mohos y levaduras - Salmonelas - Sighelas - *Escherichia coli* enteropatógeno (ECE) - *Vibrio parahaemolyticus* - *Vibrio cholerae* - *Staphylococcus aureus* - Enterotoxinas estafilocócicas - *Clostridium botulinum* - *Clostridium perfringens* - *Bacillus cereus* - *Parte III. Condiciones que deben reunir los ingredientes, los medios de cultivo y los reactivos* - Apéndices.

Segunda edición

2000 17 × 24 464 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0908-7

Microorganismos de los alimentos 2

Métodos de muestreo para análisis microbiológicos: Principios y aplicaciones específicas

ICMSF

Contenido: *Parte I. Principios* - 1. Criterios microbiológicos significativos para alimentos - 2. Conceptos de probabilidad y muestreo - 3. Principios para la obtención de muestras - 4. Programas de muestreo apropiados - 5. Elección del programa de muestreo según el objetivo - 6. Programas de muestreo para situaciones con riesgo directo de presencia de patógenos - 7. Control en el punto de origen - aproximación al sistema de análisis de riesgos e identificación y control de puntos críticos - 8. Aplicación de programas variables - 9. Recogida y manipulación de muestras y unidades analíticas - *Parte II. Propuestas específicas para el muestreo y programas de muestreo* - 10. Introducción: Aplicación y usos de criterios - 11. Programas de muestreo para carnes crudas - 12. Programas de muestreo para carnes procesadas - 13. Programas de muestreo para carnes de aves y productos derivados - 14. Programas de muestreo para piensos de origen animal y alimentos para animales de compañía - 15. Programas de muestreo para leche y productos lácteos - 16. Programas de muestreo para huevos y ovoproductos - 17. Programas de muestreo para pescados y mariscos - 18. Programas de muestreo para hortalizas, frutas y frutos secos - 19. Programas de muestreo para bebidas refrescantes, zumos, concentrados y conservas de frutas - 20. Programas de muestreo para cereales y sus productos - 21. Programas de muestreo para especias, condimentos y gomas - 22. Programas de muestreo para grasas y aceites - 23. Programas de muestreo para azúcar, cacao, chocolate y productos de pastelería - 24. Programas de muestreo para alimentos formulados - 25. Programa de muestreo para aguas minerales naturales, otras aguas embotelladas, aguas de proceso y hielo - 26. Alimentos enlatados estables - Apéndices - Glosario.

Segunda edición

1999 17 × 24 282 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0890-5

El sistema de análisis de riesgos y puntos críticos:

Su aplicación a las industrias de alimentos

ICMSF

Contenido: *Primera parte: Principios* - Control microbiológico de los alimentos situaciones para aplicar el sistema A.R.I.C.P.C. - Enfoque del análisis de riesgos e identificación y control de puntos críticos para controlar la inocuidad y la calidad de los alimentos. Aplicación del sistema A.R.I.C.P.C. - Diseño higiénico de las áreas donde se preparan alimentos - Consideraciones higiénicas para el diseño y empleo del equipo - Limpieza y desinfección - Salud e higiene del personal - Conocimientos que precisa el personal y el público - *Segunda*

parte: Aplicaciones - Producción y recolección de alimentos vegetales - Producción de productos animales - Tratamiento de los alimentos - Comercialización y venta al detall - Servicio de comidas - Hogares - Apéndices: I. Aspectos estadísticos de la comprobación o monitorización - II. Objetivos y actividades de la ICMSF - III. Miembros de la ICMSF y de sus subcomisiones, consultores - IV. Contribuyentes a los fondos de mantenimiento de la ICMSF o al programa de comprobación de métodos para 1982-1987 - V. Publicaciones de la ICMSF - VI. Laboratorios que colaboran en los ensayos o comprobaciones de técnicas de análisis microbiológicos de la ICMSF.

AGOTADO

1991 17 × 24 352 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0716-8

Microorganismos de los alimentos 5

Características de los patógenos microbianos

ICMSF

Contenido: 1. *Aeromonas* - 2. *Bacillus cereus* - 3. *Brucella* - 4. *Campylobacter* - 5. *Clostridium botulinum* - 6. *Clostridium perfringens* - 7. *Escherichia coli* patógeno intestinal - 8. *Listeria monocytogenes* - 9. Parásitos: Anisakidae - 10. Parásitos: *Taenia* spp. (*T. saginata* y *T. solium*) - 11. Parásitos: *Trichinella spiralis* - 12. *Plesiomonas* - 13. *Pseudomonas cocovenenans* - 14. Salmonelas - 15. Toxinas de origen microbiano de los alimentos marinos - 16. *Shigella* - 17. *Staphylococcus aureus* - 18. *Streptococcus* - 19. Hongos toxigénicos: *Aspergillus* - 20. Hongos toxigénicos: *Fusarium* - 21. Hongos toxigénicos: *Penicillium* - 22. *Vibrio cholerae* - 23. *Vibrio parahaemolyticus* - 24. *Vibrio vulnificus* - 25. Virus - 26. *Yersinia enterocolitica* - Lecturas complementarias - Modelación de las respuestas microbianas en los alimentos - Apéndice I: Objetivos y logros de la ICMSF - Apéndice II: Componentes de la ICMSF - Apéndice III: Contribuyentes al fondo de mantenimiento de la ICMSF - Apéndice IV: Publicaciones de la ICMSF.

1998 19 × 25 612 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0854-7

Microorganismos de los alimentos 6

Ecología microbiana de los productos alimentarios

ICMSF

Contenido: Carne y productos cárnicos - Carne de aves y productos derivados - Pescados y productos derivados - Piensos y alimentos para animales de compañía - Hortalizas y productos de hortalizas - Frutas y productos de fruta - Especias, sopas deshidratadas y condimentos orientales - Cereales y derivados - Frutos en nuez, semillas oleaginosas y legumbres secas - Cacao, chocolate y confituras - Alimentos a base de aceites y grasas - Azúcar, jarabes y miel - Bebidas no alcohólicas, zumos de frutas, concentrados y mermeladas - Agua - Huevos y ovoproductos - Leche y productos lácteos - Prevención del uso incorrecto de los alimentos después de la elaboración - Apéndice I. Objetivos y logros de la ICMSF - Apéndice II. Partícipes de la ICMSF - Apéndice III. Contribuyentes al fondo de mantenimiento de la ICMSF - Apéndice IV. Publicaciones de la ICMSF.

2001 21 × 26,5 608 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0934-6

Microorganismos de los alimentos 7

Análisis microbiológico en la gestión de la seguridad alimentaria

ICMSF

Contenido: Introducción - Comité Editorial - Miembros del ICMSF durante la preparación del Libro 7 - Asesores - Colaboradores - Peligros microbiológicos y su control - Evaluación de riesgos y establecimiento de objetivos de seguridad alimentaria - Consecución del objetivo de seguridad alimentaria con medidas de control - Selección y uso de criterios de aceptación - Establecimiento de criterios microbiológicos para la aceptación de un lote - Conceptos de probabilidad y principios del muestreo - Planes de muestreo - Selección de casos y planes de atributos - Muestreos investigativo, intensivo y reducido - Experiencias en la utilización de planes de atributos de dos clases para la aceptación de lotes - Muestreos para evaluar el control del entorno - Muestreo, manipula-

ción y análisis de la muestra - Control del proceso - Aflatoxinas en cacahuetes - Salmonella en leche en polvo - Listeria monocytogenes en salchichas cocidas (frankfurters) - Escherichia coli O157:H7 en hamburguesas congeladas de carne de vacuno picada - Apéndices: A. Glosario - B. Objetivos y logros de la comisión internacional de especificaciones microbiológicas de los alimentos - C. Participantes en la ICMSF - D. Publicaciones de la ICMSF - E. Lista de las fuentes.

2004 21 × 26,5 382 pp. **Reimp. 2013**
I.S.B.N.: 978-84-200-1037-3

Microorganismos de los alimentos 8

Uso de datos para evaluar el control del proceso y la aceptación del producto

ICMSF

Contenido: Tabla de términos inglés/español de España/español de Latinoamérica - Prefacio - Colaboradores y revisores - Abreviaturas - Parte 1. Fundamentos del manejo de datos en el control microbiológico - Utilidad de las pruebas microbianas para la seguridad y calidad - Validación de las medidas de control - Verificación del control del procesado - Verificación del control del entorno - Acciones correctoras para restablecer el control - Pruebas microbiológicas en las relaciones entre proveedor y cliente - Parte II. Aplicaciones de los principios a las categorías de productos - Aplicaciones y utilización de criterios y otras pruebas - Carne y productos cárnicos - Carne de aves y productos derivados - Pescado y productos pesqueros - Piensos y alimentos para animales de compañía - Hortalizas y derivados - Frutas y derivados - Especias, sopas deshidratadas y condimentos asiáticos - Cereales y derivados - Frutos en nuez, semillas oleaginosas, legumbres secas y café - Cacao, chocolate y confituras - Alimentos a base de aceites y grasas - Azúcar, jarabes y miel - Bebidas no alcohólicas - Agua - Huevos y ovoproductos - Leche y productos lácteos - Alimentos estabilizados mediante tratamiento térmico - Alimentos deshidratados para bebés y niños - Alimentos combinados - Apéndice: Consideraciones del muestreo y aspectos estadísticos de los planes de muestreo - Cálculos para el Capítulo 2 - Métodos ISO citados en las Tablas - Objetivos y logros de la ICMSF - Participantes de la ICMSF - Publicaciones de la ICMSF - Patrocinadores de las actividades de la ICMSF - Índice alfabético.

2016 17 × 24 500 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1170-7

Microbiología moderna de los alimentos

JAY, J. M. University of Nevada Las Vegas. Las Vegas. Nevada; **LOESSNER, M. J.** y **GOLDEN, D. A.**

Contenido: *I: Antecedentes históricos* - Historia de los microorganismos de los alimentos - *II: Hábitat, taxonomía* y *parámetros de crecimiento* - Taxonomía, papel y significado de los microorganismos de los alimentos - Parámetros intrínsecos y extrínsecos de los alimentos que afectan al crecimiento microbiano - *III: Microorganismos de los alimentos* - Carnes frescas - Carne y pescados procesados - Frutas y hortalizas - Leche, fermentación y productos lácteos fermentados o no - Alimentos y productos fermentados no lácteos - Alimentos misceláneos - *IV: Análisis de microorganismos y/o sus productos en los alimentos* - Cultivo, microscopía y métodos de muestreo - Métodos químicos, biológicos y físicos - Bioensayos y métodos afines - *V: Protección de los alimentos y algunas propiedades de las bacterias psicrotrofas, termófilas y radiorresistentes* - Protección de los alimentos con sustancias químicas y mediante biocontrol - Protección de los alimentos mediante atmósferas modificadas - Protección de los alimentos mediante radiaciones y naturaleza de la radiorresistencia microbiana - Protección de los alimentos mediante bajas temperaturas y características de los microorganismos psicrotróficos - Protección de los alimentos mediante altas temperaturas y características de los microorganismos termófilos - Protección de los alimentos mediante deshidratación - Otros métodos de protección de los alimentos - *VI. Indicadores de calidad y seguridad alimentaria, principios del control de calidad y criterios microbiológicos* - Indicadores de la calidad y seguridad microbianas de los alimentos - Los sistemas APPCC y FSO para la seguridad alimentaria - *VII: Enfermedades alimentarias* - Introducción a los patógenos alimen-

tarios - Gastroenteritis estafilocócica - Intoxicaciones alimentarias causadas por bacterias Gram-positivas - Listeriosis de origen alimentario - Gastroenteritis de origen alimentario causada por *Salmonella* y *Shigella* - Gastroenteritis de origen alimentario causadas por *Escherichia coli* - Gastroenteritis de origen alimentario causadas por especies de *Vibrio, Yersinia* y *Campylobacter* - Parásitos animales de origen alimentario - Micotoxinas - Virus y algunos otros peligros biológicos comprobados o sospechosos de origen alimentario.

Quinta edición

2009 21 × 26,5 782 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1125-7

Virus de transmisión alimentaria

Avances y retos

KOOPMANS, M., CLIVER, D. O. y **BOSCH, A.**

Contenido: *Autores - Prólogo del Editor de la serie - Prólogo* - 1. Revisión histórica de la virología de los alimentos - 2. Virus de transmisión alimentaria; situación actual - 3. Hepatitis de transmisión intestinal - 4. El desafío de estimar la magnitud de una enfermedad infradeclarada - 5. Enfermedades víricas alimentarias emergentes - 6. La evolución vírica y su importancia en la epidemiología de los virus de transmisión alimentaria - 7. Replanteamiento de la detección de virus en los alimentos - 8. Fijación e inactivación de los virus sobre y dentro de los alimentos, con atención sobre la función de su matriz - 9. Utilización del Codex de análisis de riesgos para reducir los riesgos asociados con los virus en los alimentos - 10. Evaluación del riesgo de los virus presentes en los alimentos: Oportunidades y desafíos.

2010 17 × 24 266 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1154-3

Cultivo de microorganismos para la producción de alimentos

Obtención, aplicaciones e investigación

KUNZ, B.

Contenido: 1. Finalidad e importancia de los cultivos de microorganismos con vistas a su utilización industrial - 2. Cultivos de microorganismos - 3. Preparación de cultivos de microorganismos - 4. Empleo de los cultivos de microorganismos - 5. Valoración y control de los cultivos de microorganismos.

1986 17 × 24 126 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0575-1

Microbiología industrial

Los microorganismos de interés industrial

LEVEAU, J.Y. Prof. de Biotechnologie à l'Ecole Nationale Supérieure des Industries Agricoles et Alimentaires. Responsable du Laboratoire de Microbiologie industrielle. Prof. à l'ENSIA - Massy.
BOUIX, M. Prof. à l'ENSIA - Massy.

Contenido: 1. Levaduras - Introducción - 1. Taxonomía - 2. Fisiología del crecimiento - 3. Metabolismo - 4. Genética - 5. Técnicas de conservación - 6. Aplicaciones industriales - 7. Bibliografía - **2.** Mohos - Introducción - 1. Ecología - 2. Taxonomía - 3. Biología del desarrollo - 4. Metabolismos y regulaciones - 5. Genética e ingeniería genética - 6. Técnicas de estudio y de conservación - 7. Importancia económica - 8. Conclusiones - Bibliografía - **3.** Las bacterias lácticas - 1. Taxonomía y ecología - 2. Fisiología del crecimiento: metabolismo y regulación - 3. Genética e ingeniería genética de las bacterias lácticas - 4. Aplicaciones industriales - 5. Técnicas de estudio y conservación - Referencias bibliográficas - **4.** Bifidobacterias - Introducción - 1. Taxonomía - 2. Fisiología - 3. Conclusiones - Bibliografía - **5.** Corinebacterias - 1. Interés de las corinebacterias e historia de su utilización - 2. Taxonomía y ecología de las corinebacterias de interés industrial - 3. Fisiología y metabolismo - 4. Mutagénesis y selección de mutantes - 5. Ingeniería genética - 6. Conservación de cepas y medios específicos - 7. Los bacteriófagos - 8. Rendimiento de las aplicaciones industriales - Bibliografía - **6.** Actinomicetos - 1. Ecología y taxonomía - 2. Biología del desarrollo - 3. Metabolismo - 4. Genética - 5. Técnicas de estudio y conservación - 6. Aplicaciones industriales - Bibliografía - **7.** Bacterias solvantógenas del género *clostridium* - Introducción - 1. Taxonomía y ecología - 2. Biología del desarrollo - 3. Metabolismo y regulaciones - 4. Genética - 5. Técnicas de estudio - 6. Interés industrial - Bibliografía

- **8.** Zimomonas - Introducción - 1. Historia de su aislamiento y ecología - 2. Taxonomía - 3. Metabolismo - 4. Genética - 5. Técnicas de detección, aislamiento, identificación y cultivo - 6. Aplicaciones industriales.

AGOTADO

2000 17 × 24 608 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0920-9

Análisis microbiológico de alimentos y aguas

Directrices para el aseguramiento de la calidad

LIGHTFOOT, N.F. Public Health Laboratory Service Newcastle upon Tyne U.K. y **MAIER, E.A.** European Commission DG XII Measurement and Testing Programme Brussels Belgium.

Ver Sección II, pág. 9. **AGOTADO**

Microbiología de las frutas y las verduras frescas

MATTHEWS, K.R. Department of Food Science, Cook College, Rutgers, The State University of New Jersey, New Brunswick, New Jersey.

Contenido: Colaboradores - Prefacio del editor de la serie - Prefacio - Los microorganismos asociados a las frutas y a las verduras - El papel de las buenas prácticas agrícolas en la inocuidad de las frutas y de las verduras - La biología de los patógenos transmitidos por los alimentos en los productos agrícolas (frutas y verduras) - La manipulación y el procesado tras la recolección: las fuentes de los microorganismos y el impacto de los procedimientos de limpieza y desinfección - La seguridad microbiológica de los productos agrícolas (frutas y verduras) frescos cortados: ¿en qué situación nos encontramos ahora? - Los brotes de semillas: el estado de su seguridad microbiológica - La manipulación de los productos agrícolas (frutas y verduras) frescos por parte del consumidor.

2008 17 × 24 238 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1100-4

Análisis microbiológico de carne roja, aves y huevos

MEAD, G. C.

Ver Sección II, pág. 10.

Microbiología de los alimentos

Introducción

MONTVILLE, T. J. y **MATTHEWS, K. R.** Department of Food Science, School of Environmental and Biological Sciences; Rutgers, the State University of New Jersey; New Brunswick, New Jersey.

Contenido: - *Prólogo* - SECCIÓN I. Base de la microbiología de los alimentos - 1. La trayectoria de la microbiología de los alimentos - 2. Factores relevantes en la microbiología de los alimentos - 3. Las esporas y su importancia - 4. Detección y recuento de microorganismos en los alimentos - 5. Métodos microbiológicos rápidos y automatizados - 6. Microorganismos indicadores y criterios microbiológicos - SECCIÓN II. Bacterias gram-negativas patogénicas de transmisión alimentaria - 7. Especies de *Salmonella* - 8. Especies de *Campylobacter* - 9. *Escherichia coli* enterohemorrágica - 10. *Yersinia enterocolitica* - 11. Especies de *Shigella* - 12. Especies de *Vibrio* - SECCIÓN III. Bacterias gram-positivas patogénicas transmitidas por alimentos - 13. *Listeria monocytogenes* -14. *Staphylococcus aureus* - 15. *Clostridium botulinum* - 16. *Clostridium perfringens* - 17. *Bacillus cereus* - SECCIÓN IV. Otros microorganismos importantes en los alimentos - 18. Las bacterias del ácido láctico y las fermentaciones de alimentos - 19. Fermentaciones basadas en levaduras y otras fermentaciones - 20. Organismos deteriorantes - 21. Mohos - 22. Virus y priones - SECCIÓN V. Control de los microorganismos en los alimentos - 23. Conservantes antimicrobianos - 24. Conservación basada en la biología y bacterias probióticas - 25. Métodos físicos de conservación de alimentos - 26. Estrategias industriales para garantizar la inocuidad de los alimentos - Preguntas para un pensamiento crítico - Glosario - Solución a los pasatiempos.

2009 21 × 26,5 478 pp.
ISBN: 978-84-200-1131-8

HACCP. Enfoque práctico

MORTIMORE, S. Director of Quality Pillsbury Europe, UK y **WALLACE, C.** General Manager, Consultancy and Training Division Reading Scientific Services Ltd, UK

Contenido: Prefacio - Prólogo - 1. Introducción al HACCP y su papel en el Control de la Seguridad Alimentaria - 2. Planificación y preparación para lograr una gestión de la seguridad alimentaria eficaz - 3. Los peligros, su importancia y control - 4. Requisitos previos para la seguridad alimentaria: PRP y PRP operativos - 5. Diseñando la seguridad alimentaria - 6. Cómo realizar un estudio HACCP - 7. Implementación, verificación y mantenimiento para una gestión permanente de riesgos - 8. Aplicación del HACCP en diferentes sectores alimentarios - Epílogo - Apéndice A. Casos prácticos - Apéndice B. Perfiles de patógenos - Apéndice C. Glosario - Apéndice D. Abreviaturas y definiciones - Referencias - Índice alfabético.

Tercera edición

2018 17 × 24 494 pp.
ISBN: 978-84-200-1180-6

Microbiología de los alimentos

Fundamentos ecológicos para garantizar y comprobar la integridad (inocuidad y calidad) microbiológica de los alimentos

MOSSEL, D. A. A. B.M., Ph.D., M.D, D.V.M. (Hon), F.A.P.H.A., F.I.F.S.T. **MORENO GARCÍA, B.** Catedrático emérito de Higiene y Microbiología de los Alimentos Universidad de León (España). **STRUIJK, C. B.** B.Sc., M.A. (Leiden), Dip. Med. Biol. Arch.

Contenido: A modo de presentación - Prólogo - Agradecimientos - Glosario y abreviaturas utilizadas más frecuentemente en este libro - Parte I: Principios generales en los que se basa la garantía de la inocuidad, la calidad microbiológica y la aceptabilidad de los alimentos - Principales características taxonómicas y determinativas de los organismos de importancia en los alimentos - Factores que influencian el destino y las actividades metabólicas de los microorganismos en los alimentos - Enfermedades de origen microbiano transmitidas por los alimentos - Mecanismo y fundamentos de la prevención de las alteraciones microbianas de los alimentos - Parte II: Prevención o control de la seguridad y de la calidad microbiológica de los alimentos - Vigilancia o comprobación microbiológica de los alimentos - Evaluación de la eficacia de las medidas para garantizar la salubridad y la calidad microbiológica de los alimentos por determinación de su conformidad con los valores de referencia o normas microbiológicas - PARTE III: Procedimientos normalizados y validados de trabajo para la comprobación o vigilancia en las industrias de alimentos y en la restauración colectiva - I. Principios generales de las Buenas Prácticas de Laboratorio en microbiología analítica de alimentos - II. Recuento de los microorganismos marcadores utilizados para evaluar el cumplimiento de los criterios o normas microbiológicas - III. Detección de los microorganismos infectivos y toxigénicos en los alimentos crudos y manufacturados que han recibido un tratamiento de seguridad, en los ambientes de los alimentos y en los piensos - IV. Recuento de microorganismos cuya presencia en número excesivo indica el peligro de una alteración incipiente - V. Análisis de alimentos posiblemente implicados en brotes de toxi-infecciones e intoxinaciones alimentarias o en incidentes de alteración - VI. Vigilancia microbiológica del entorno donde se fabrican los alimentos - Procedencia de tablas y figuras.

Reimpresión 2006

2003 21 × 26,5 734 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0998-8

Microbiología de los alimentos vegetales

MÜLLER, G. Profesor de Microbiología de la Universidad de Humbolt, Berlín.
LIETZ, P. Director del Instituto de Investigación de Industrias de Fermentación, Enzimología y Microbiología Técnicas. Berlín.
MUNCH, H. D. Director del Instituto de Investigación para Higiene y Microbiología de Bad Elster.

Contenido: Frutas y derivados. Hortalizas y verduras. Patatas. Setas comestibles. Azúcar, productos azucarados y miel. Cereales, harina, al-

midón. Grasas, aceites y alimentos ricos en grasas. Especias y condimentos. Agua potable. Bebidas refrescantes sin alcohol. Bebidas alcohólicas. Café, té, cacao tabaco. Empleo de microorganismos para la obtención de ácidos orgánicos, grasas, aminoácidos, proteínas, enzimas y vitaminas. Aprovechamiento y valoración de algas y sus productos como alimentos y forrajes o piensos.

1981 17 × 24 310 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0472-3

Microbiología de las carnes conservadas por el frío

NOSKOWA, G. L.

Contenido: Características de la microflora de las carnes - Características de los microorganimos psicrófilos que se desarrollan en las carnes - Características de los organismos mesófilos que no se desarrollan en las carnes conservadas por el frío - Microflora de las carnes refrigeradas en condiciones aeróbicas - Recomendaciones para la conservación de carnes refrigeradas - Microflora de las carnes congeladas - Descongelación de carnes - Control microbiológico de las carnes.

1979 13,5 × 21 112 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0419-8

Microbiología práctica de los alimentos

Métodos para el examen de microorganismos de los alimentos de interés para la salud pública

ROBERTS, D. BSc PhD CBiol FLBiol, Deputy Director, Food Hygiene Laboratory, Public Health Laboratory Service, Central Public Health Laboratory, London, UK.
HOOPER, W. BSc MB BCh FRCPath DipBact, Director, Poole Public Health Laboratory, Poole, Dorset, UK.
GREENWOOD, M. BSc MPhil CBiol MlBiol MIFST, Clinical Scientist, Poole Public Health Laboratory, Poole, Dorset, UK.

Contenido: Guía de referencia rápida para la realización de las pruebas - Sección 1. Indicaciones para el muestreo e interpretación de resultados - Sección 2. Legislación, códigos de prácticas y criterios microbiológicos - Sección 3. Programas para el análisis de los alimentos - Sección 4. Preparación de las muestras - Sección 5. Recuento de microorganismos - Sección 6. Aislamiento y enriquecimiento de microorganismos - Sección 7. Leche y productos lácteos - Sección 8. Huevos y ovoproductos - Sección 9. Pruebas bioquímicas confirmativas - Apéndices: A. Bibliografía - B. Examen de los alimentos sospechosos de incidentes de toxiinfecciones alimentarias - C. Puntos de referencia y técnicas EQA del PHLS - D. Impreso de solicitud de análisis de alimentos - E. Relación de distribuidores de equipo y utillaje.

2000 17 × 24 292 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0905-6

Microbiología de los alimentos

Manual de laboratorio

YOUSEF, A. E. y **CARLSTROM, C.,** The Ohio State University.

Contenido: Prefacio - Parte I. Premisas básicas de un laboratorio de microbiología de alimentos - Técnicas microbiológicas básicas - Parte II. Microbiota de los alimentos - Recuento total en placa - Mohos y levaduras - Recuento de coliformes en alimentos - Esporas mesófilas aerobias y anaerobias - Microbiota del ambiente del procesado de alimentos - Parte III. Patógenos transmitidos por los alimentos - *Staphylococcus aureus* - *Listeria monocytogenes* - *Salmonella* - *Escherichia coli* O157:H7 - Parte IV. Fermentación de alimentos - Fermentación ácido láctica y producción de bacteriocinas - Apéndices: Informe de las prácticas de laboratorio - Cinética del crecimiento microbiano - Medios microbiológicos.

2006 17 × 24 312 pp. **AGOTADO**
I.S.B.N.: 978-84-200-1066-3

V. HIGIENE ALIMENTARIA

Inspección veterinaria de la carne

BARTELS, H. Profesor Director del Instituto de Nutrición Animal de la Universidad Justus Liebig. Giessen.

Contenido: I. Fundamentos anatómicos para el reconocimiento de los animales en vivo y de sus canales - II. Determinación de la edad y del sexo de los animales de abasto - III. Reconocimiento en vivo de los animales de abasto - IV. Práctica de la inspección de los animales sacrificados - V. Enfermedades infecciosas de importancia en el reconocimiento de animales en vivo y en la inspección de canales (etiología, presentación, receptividad, fuentes de contagio, patogenia, formas clínicas, alteraciones advertidas en vivo, lesiones advertidas en la canal y órganos, medidas especiales a adoptar durante la inspección y después de la misma, criterio sanitario, la enfermedad en el hombre) - VI. Enfermedades parasitarias importantes en el reconocimiento de los animales vivos y en la inspección de carnes - VII. Defectos más importantes y otras anomalías de interés en el reconocimiento de animales en vivo y en canal - VIII. Medios auxiliares de diagnóstico en la inspección de carnes - IX. Particular importancia de los sacrificios de urgencia y sacrificio de enfermos - X. Investigación bacteriológica de la carne - XI. Examen triquinoscópico - XII. Procesos que sufre la carne post-mortem - XIII. Sellado oficial de las canales.

Primera reimpresión

1980 16,5 × 24,5 492 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0268-2

Higiene e inspección de la carne de aves

BREMNER, A. S. Consejero de Higiene de la Carne de Ave. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Nottingham.

Contenido: Producción avícola: aspectos básicos - Anatomía aviar - Mataderos de aves autorizados: construcción y distribución de las instalaciones - Aspectos técnicos del sacrificio y faenado de las aves - Bacteriología de la carne de ave - Inspección ante-mortem - Higiene de la producción I y II - Inspección post-mortem: técnicas y defectos del procesado - Inspección post-mortem: enfermedades - Procesos adicionales - Almacenamiento y transporte de la carne de ave - Apéndice: Regulaciones de 1976 para la higiene de la carne de aves.

AGOTADO

1981 13,5 × 21,5 210 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0460-0

Intoxicaciones alimentarias de etiología microbiana

ELEY, A. R. Departamento de Microbiología Clínica Experimental. Universidad de Sheffield, UK.

Ver Sección III, pág. 14.

Higiene veterinaria de los alimentos

FEHLHABER, K. y **JANETSCHKE, P.** Instituto de Higiene de los Alimentos. Facultad de Veterinaria de la Universidad de Leipzig.

Contenido: Parte general: 1. Requisitos que deben reunir los alimentos - 2. Causas de las alteraciones de salud provocadas por los alimentos - 3. Alteración de los alimentos - 4. Métodos de conservación de alimentos - 5. Régimen higiénico del comercio de alimentos - Parte especial: 6. Carne - 7. Grasas animales - 8. Productos cárnicos - 9. Aves y productos cárnicos derivados - 10. Huevos y productos derivados - 11. Caza - 12. Peces, crustáceos y moluscos - 13. Leche y productos lácteos - 14. Conservas - Reseña histórica.

1995 17 × 24 690 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0779-3

Higiene de los alimentos, Microbiología y HACCP

FORSYTHE, S.J. Department of Life Sciences, The Nottingham Trent University, Nottingham, UK. **HAYES, P.R.** Formerly of Department of Microbiology, The University of Leeds, Leeds, UK.

Contenido: Prólogo a la tercera edición - Prólogo a la segunda edición - Prólogo a la primera edición - Principios fundamentales de microbiología - Toxiinfecciones alimentarias y otros peligros transmitidos por los alimentos - Deterioro alimenticio - Métodos de examen microbiológico - Diseño y construcción de la fábrica - Disposición de la fábrica - Diseño del equipo de procesado de alimentos - HACCP y calidad del producto - Limpieza y desinfección: métodos - Limpieza y desinfección: aplicaciones prácticas - Higiene y aprendizaje del personal - Programas y legislación mundiales de seguridad alimentaria.

Segunda edición **Reimp. 2018**

2002 17 × 24 512 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0986-5

Inspección sanitaria de la carne de ave

GROSSKLAUS, D. Prof. Dr. Med. Vet. Dir. Inst. Med. Vet. de Berlín.

Contenido: Producción y consumo de carne de ave. Composición de la carne de ave. Calidades o clases. Fundamentos legales. Cría y explotación de las aves de abasto. Tecnología e higiene de la matanza de las aves. Reconocimiento de las aves de abasto. Inspección de su carne y determinaciones complementarias. Enfermedades y alteraciones patológicas más importantes para la inspección de la carne. Aditivos no autorizados y residuos nocivos para la salud contenidos en la carne de ave. La carne de ave y sus productos derivados en el comercio. Intoxicaciones alimenticias de origen bacteriano tras el consumo de carne de ave y sus productos derivados.

1982 17 × 24 354 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0488-4

Curso de higiene para manipuladores de alimentos

HAZELWOOD, D. Senior Lecture in catering at Southport College, y Director of Southport Centre of Open Learning. **McLEAN, A. D.** Director of COSMA y Southport Centre of Open Learning.

Contenido: Objetivos - 1. Terminología - 2. ¿Qué es la higiene alimentaria?- 3. Higiene personal - 4. Las bacterias ¿qué son? - 5. ¿Qué es una intoxicación alimentaria? - 6. Prevención de las intoxicaciones alimentarias - 7. La contaminación de los alimentos - 8. El almacenamiento de los alimentos - 9. La descongelación de los alimentos - 10. Diseño del local de manipulación de los alimentos - 11. El equipo - 12. Disposición y almacenamiento de desperdicios y basuras - 13. La limpieza y la desinfección de los locales - 14. El control de las plagas - 15. Las leyes relacionadas con los alimentos y la higiene alimentaria - Soluciones al test final - Respuesta a los test de cada sección - Higiene de alimentos. Las 10 reglas de oro.

1994 17 × 24 144 pp. **Reimp. 2011**
I.S.B.N.: 978-84-200-0753-3

Higiene y toxicología de los alimentos

HOBBS, B. C. O. St.J. D.Sc,, Ph.D., F.R.C. Path., Dip. Bact., F.R.S.H. Ex Directora del Laboratorio de Higiene de los Alimentos, Laboratorio Central de Sanidad Pública. Londres.
ROBERTS, D. PhD., FlBiol, Deputy Director, Food Hygiene Laboratory, Central Public Health Laboratory, London.

Ver Sección III, pág. 14. **AGOTADO**

Higiene de los alimentos

Directrices para profesionales de hostelería, restauración y catering

JOHNS, N. BSc, PhD, Cert. Ed., Dip. FE, **AMHCIMA.** Reader and Director of Research The Hotel School City College Norwich.

Contenido: 1. Higiene general y de los alimentos - 2. Enfermedades producidas por los alimentos, microorganismos y parásitos - 3. Productos alimenticios, procesado y cocinado - 4. Higiene de los alimentos y legislación - 5. Higiene de los alimentos y manejo de instalaciones y edificios - 6. Higiene de los alimentos y manejo de la planta y el equipo - 7. Higiene de los alimentos y manejo del personal - 8. Higiene de los alimentos y manejo del procesado - 9. Estrategia y política de la higiene de los alimentos - Apéndices: Respuestas a los ejemplos - Glosario.

2000 17 × 24 396 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0894-3

Análisis microbiológico de alimentos y aguas.
Directrices para el aseguramiento de la calidad

LIGHTFOOT, N. F. y **MAIER, E. A.**

AGOTADO

Ver Sección II y IV, pág. 9 y 25.

Principios de higiene alimentaria

MARRIOTT, N. G. PhD Prof. de Ciencia de los Alimentos Dep. de Ciencia de los Alimentos y Tec. Instituto Politécnico de Virginia y Universidad del Estado. Blacksburg, Virginia.

Contenido: 1. La sanidad y la industria alimentaria - 2. Relaciones de los microorganismos con la sanidad - 3. Fuentes de contaminación de los alimentos - 4. Higiene personal y manejo de los alimentos - 5. El papel del HACCP en la sanidad - 6. Aseguramiento de la calidad - 7. Compuesta para limpieza - 8. Medidas sanitarias - 9. Equipo sanitario - 10. Disposición de los productos de deshecho - 11. Control de pestes - 12. Diseño sanitario y construcción de las instalaciones sanitarias. Principios de sanidad alimentaria - 13. Fabricación de alimentos pobres en humedad y almacenamiento sanitario - 14. Sanidad de la fábrica de productos lácteos - 15. Sanidad de la fábrica de productos cárnicos y aves - 16. Sanidad de la fábrica de productos marinos - 17. Sanidad de la fábrica de procesado de frutas y hortalizas - 18. Sanidad de la fábrica de elaboración de bebidas - 19. Sanidad de los establecimientos alimentarios - 20. Manejo y sanidad.

AGOTADO

2003 17 × 24 430 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1012-3

HACCP. Enfoque práctico

MORTIMORE, S. Director of Quality Pillsbury Europe, UK y **WALLACE, C.** General Manager, Consultancy and Training Division Reading Scientific Services Ltd, UK
Edición: Segunda edición 2001

Ver Sección IV, pág. 26.

Manual de seguridad y calidad de la carne de vacuno

VanOVERBEKE, D. L.

Contenido: Sobre el Editor - Contribuciones - Prefacio y Agradecimientos - I: SEGURIDAD DE LA CARNE DE VACUNO - 1. Introducción: La seguridad de la carne de vacuno - 2. Seguridad de la carne de vacuno antes de la producción: Gestión de la producción y control de patógenos - 3. Seguridad de la carne de vacuno durante el sacrificio, fabricación y posterior procesado - II: CALIDAD DE LA CARNE DE VACUNO - 4. La Revolución de la calidad - 5. Calidad de la carne de vacuno antes de la producción - 6. Calidad de la canal de vacuno - 7. Atributos sensoriales y calidad - 8. Calidad y demanda de la carne de vacuno y preferencias del consumidor - Glosario.

2010 17 × 24 236 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1146-2

Sanidad alimentaria

ROBERTS, H. R. Vicepresidente de la Asoc. Nacional de Ciencia y Tecnología de las Bebidas Refrescantes.

Contenido: Sanidad alimentaria en perspectiva - Riesgos alimentarios de origen microbiano - Riesgos nutricionales - Contaminantes ambientales - Riesgos alimentarios de origen animal - Aditivos alimentarios - Sanidad alimentaria y toxicología.

1986 17 × 24 262 pp. **AGOTADO**
I.S.B.N.: 978-84-200-0569-0

Introducción a la higiene de los alimentos

SINELL, H. J. Inst. Higiene de los Alim., Univ. Berlín.

Contenido: Fundamentos de la higiene de los alimentos - Microorganismos de los alimentos - Intoxicaciones microbianas - Alteración de los alimentos - Conservación y tratamiento de los alimentos - Procesos térmicos: Frío, calor - Desecación - Procesos químicos - Salazón - Curado - Ahumado - Conservación con sustancias químicas - Empaquetado - Fundamentos de las medidas legales para la protección del consumidor.

1981 17 × 24 168 pp. **AGOTADO**
I.S.B.N.: 978-84-200-0485-3

Revisiones sobre ciencia y tecnología de los alimentos

WATSON, D. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Londres.

Volumen 1
Higiene y seguridad alimentaria

Contenido: Seguridad microbiológica de los alimentos: - Sistemas de análisis de riesgos y control de puntos críticos (HACCP): su aplicación a la industria alimentaria para alcanzar la seguridad microbiana - *Escherichia coli* y *shigella* - Enteritis por *Campylobacter* de origen alimentario - Listeriosis - Seguridad química de los alimentos - Agentes antimicrobianos en bebidas de frutas fermentadas y no fermentadas - La contaminación química de los alimentos.

1994 17 × 24 100 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0763-2

Revisiones sobre ciencia y tecnología de los alimentos

WATSON, D. Minist. de Agric., Pesca y Aliment. Londres.
MEAH, M. N. Minist. de Agric., Pesca y Aliment. Londres.

Volumen 2
Migración de sustancias químicas desde el envase hasta el alimento

Contenido: Ensayos de migración para envases de los alimentos. Legislación Europea sobre materiales y artículos en contacto con los alimentos. Ensayos de migración para plásticos en contacto alimentario en aplicaciones de alta temperatura. Migración desde laminados para cocinar en la bolsa. ¿Con qué frecuencia se usa el empaquetamiento para guardar alimentos y bebidas en el hogar? Modelización de la migración de sustancias químicas desde el envase al alimento.

1995 17 × 24 156 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0787-8

Limpieza y desinfección en la industria alimentaria

WILDBRETT, G. Catedrático de Lactología y Tecnología Agrícola, Ex Director del Departamento de la «Tecnología de la Limpieza» en el Instituto Ciencia de la Nutrición de la Universidad Tecnológica de Munich.

Contenido: 1. Introducción - 2. Productos químicos auxiliares para la limpieza y desinfección - 3. Principios básicos de la limpieza - 4. Fundamentos de la desinfección - 5. Factores determinantes de la eficacia en las operaciones de limpieza - 6. Procedimientos de limpieza - 7. Métodos de desinfección - 8. Contaminación de los alimentos con residuos de productos limpiadores y desinfectantes - 9. Las aguas residuales - 10. Problemas especiales planteados por las superficies de plástico - 11. Corrosión - 12. Métodos de control de sustancias químicas - 13. Control de la eficacia de la limpieza y desinfección - 14. Control de residuos de productos limpiadores y desinfectantes en los alimentos - 15. Disposiciones y normas legales.

2000 17 × 24 364 pp. **Reimp. 2018**
I.S.B.N.: 978-84-200-0913-1

VI. NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA

Alimentos, fermentación y microorganismos

BAMFORTH, Ch. W. University of California Davis, USA.

Contenido: Prefacio - Agradecimientos - Introducción - La ciencia que sostiene las fermentaciones de alimentos - La cerveza - El vino - Vinos fortificados - La sidra - Bebidas alcohólicas destiladas - Espirituosos aromatizados - El sake - El vinagre - El queso - Yogur y otros productos lácteos fermentados - El pan - La carne - Alimentos fermentados indígenas - Fermentaciones de vegetales - El cacao - Micoproteína - Miscelánea de productos de la fermentación.

2007 17 × 24 268 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1088-5

Nutrición y alimentos dietéticos

BENDER, A. E. B.Sc., Ph.D., F.R.I.C.

Contenido: Alimentos sanos - Formulación de dietas - Anomalías congénitas del metabolismo - Alimentos pobres en sodio - Diabetes - Alimentos infantiles - Regímenes adelgazantes - Preparados ricos en proteína - Alimentos ricos para ancianos - Arteriosclerosis - Necesidades energéticas - Proteínas - Grasas - Elementos minerales - Vitaminas - Vitaminas de interés médico - Enriquecimiento de dietas - Pérdidas de nutrientes - Glosario - Apéndice.

AGOTADO

1977 17 × 24 358 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0296-5

Introducción a la nutrición y el metabolismo

BENDER, D. A. University College London.

Contenido: ¿Por qué comemos? Dieta y salud: las enfermedades de la opulencia. Las bases químicas de la vida. Compuestos biológicamente importantes: Carbohidratos, lípidos, proteínas y ácidos nucleicos. Enzimas y rutas metabólicas. Nutrición energética. Sobrepeso y obesidad. Desnutrición. Nutrición y metabolismo de las proteínas. Control hormonal del metabolismo -11. Micronutrientes: vitaminas y minerales. Errores congénitos del metabolismo. Apéndice I. Unidades de medida. Apéndice II. Aportación de nutrientes de algunos alimentos usuales. Glosario.

1995 17 × 24 358 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0790-8

Diccionario de *los Bender* de nutrición y tecnología de los alimentos

BENDER, D. A. BSc., PhD, RNutr.

Contenido: Prólogo de la octava edición inglesa - Prólogo del autor a la segunda edición en español - Nota sobre composición de los alimentos - Lista de figuras - Diccionario - Apéndices: Tabla 1. Unidades de cantidades físicas y sus múltiplos y submúltiplos - Tabla 2. Valores de referencia para el etiquetado de los alimentos - Tabla 3. Ingestas dietéticas recomendadas y aportes aceptables de EE UU y Canadá, 1997-2001 - Tabla 4. Aportes de nutrientes de referencia para la población de la UE, 1993 - Tabla 5. Aportes de nutrientes de referencia para el RU, 1991 - Tabla 6. Aportes de vitaminas recomendados por la FAO, 2001 - Tabla 7. Aditivos alimentarios permitidos en la UE - Tabla 8. Nomenclatura de los ácidos grasos.

Segunda edición

2010 17 × 24 570 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1137-0

Manual de nutrición

BUSS, D., TYLER, H., BARBER, S. y **CRAWLEY, H.** Ministry of Agriculture, Fisheries and Food.

Contenido: Parte 1: Los nutrientes y su aprovechamiento: Introducción a la nutrición; algu-

nas definiciones. Carbohidratos. Grasas. Proteínas. Necesidades energéticas y consumo de alimentos. Digestión de los alimentos y absorción de los principales nutrientes. Minerales. Vitaminas. Consumo de nutrientes recomendado. Parte 2: Valor nutritivo de algunos alimentos y dietas: Introducción y efectos generales de los procedimientos de preparación y procesado. Estudio por alimentos. Valor nutritivo de los alimentos y comidas. Necesidades de determinados grupos de población. Apéndices: Unidades de medida comunes y factores de conversión. Composición de los alimentos: contenido en nutrientes por cada 100 g de porción comestible. Utilización de las tablas de composición de alimentos para el cálculo del valor nutritivo de los mismos. Raciones aproximadas de algunos alimentos de consumo frecuente. Aditivos alimentarios. Legislación sobre composición y etiquetado de los alimentos. Libros recomendados.

1987 16,5 × 24 168 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0599-7

Alimentos

Lo que conviene saber para una alimentación correcta

COULTATE, T. P. y **DAVIES, J.** South Bank University, London.

Contenido: 1. Introducción - 2. ¿Qué comemos? - 3. Una dieta equilibrada - 4. Eligiendo los alimentos - 5. Grasas (y aceites) - 6. Carbohidratos - 7. Proteínas - 8. Minerales y vitaminas - 9. Los componentes no nutritivos - 10. No sólo nutrientes - 11. Valorando su dieta.

1997 17 × 24 194 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0834-9

Nutrición y dietética. Libro de bolsillo

FINK, E.

Contenido: Prólogo - Abreviaturas - Necesidades energéticas - Nutrientes y alcohol - Sustancias no nutritivas - Sustancias minerales - Vitaminas - Compuestos vegetales secundarios - Sustancias nocivas presentes en los alimentos - Nuevos alimentos - Formas de alimentación especiales - La alimentación en casos especiales - Dietética - ¿Alimentos - Medicamentos? - Índice alfabético.

2006 11,5 × 16,5 262 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1075-5

Nutrición, dieta y salud

GIBNEY, M. J. Professor de Nutrición. Trinity College, Dublin.

Contenido: Nutrición, un tópico controvertido: Desde Hipócrates hasta los rumores actuales. Los nutrientes y su metabolismo. Fibra. La belleza corporal. Cómo muere media humanidad. Ceniza a ceniza. Vitaminas. Alergias alimentarias. Enfermedades cardiovasculares: La suprema controversia. Poniendo y quitando: La dieta moderna. Modas y falacias. Otros temas de interés. Salud y bienestar. Apéndices.

1990 17 × 24 198 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0685-7

Introducción a la nutrición humana

GIBNEY, M. J ., VORSTER, H. H., KOK, F. J.

Contenido: Introducción a la nutrición humana: una perspectiva global sobre los alimentos y la nutrición • Composición corporal • Metabolismo energético • Nutrición y metabolismo de proteínas y aminoácidos • Digestión y metabolismo de los carbohidratos • Nutrición y metabolismo de los lípidos • Estándares de referencia dietética • Vitaminas • Minerales y elementos traza • Medida de la ingesta de alimentos • Composición de los alimentos • Política alimentaria y cuestiones reglamentarias • Metodología de investigación en nutrición • Seguridad alimentaria: un problema de salud pública de importancia creciente • Alimentación y nutrición: el reto global.

2005 21 × 26,5 398 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1047-2

Nutrición y metabolismo

GIBNEY, M. J ., MACDONALD, I. A. y **ROCHE, H. M.**

Contenido: Conceptos nutritivos fundamentales • Aspectos moleculares de la nutrición • Integración del metabolismo 1: Energía • Integración del metabolismo 2: Proteínas y aminoácidos • Integración del metabolismo 3: Macronutrientes • Gestación y lactancia • Crecimiento y envejecimiento • Nutrición y el cerebro • Los sistemas sensoriales: gusto, olfato, quimioestesis y vista • Aparato gastrointestinal • El sistema cardiovascular • El sistema esquelético • Los sistemas inmune e inflamatorio • Fitoquímicos • Control de la ingesta de alimentos • Sobrealimentación • Desnutrición • Rendimiento deportivo.

2005 21 × 26,5 464 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1063-2

Fundamentos de nutrición

LLOYD, L. R., McDONALD, B. E. y **CRAMPTON, E. W.**

Contenido: I. Introducción - II. Los procesos metabólicos del organismo y los papeles de los nutrientes productores de energía - III. Las vitaminas: su naturaleza y su función en el metabolismo - IV. Elementos minerales de importancia nutritiva - V. Algunos aspectos cuantitativos de la nutrición - VI. Necesidades de nutrientes de los animales.

1982 17 × 24 476 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0508-9

Manual de dietas simplificado

MAHER, A. K., R.D., L.D.

IOWA DIETETIC ASSOCIATION

Contenido: Acerca del libro - Prefacio - 1. Directrices para la planificación de dietas - 2. Dietas habituales - 3. Dietas con consistencia alterada - 4. Dietas líquidas y sus modificaciones - 5. Dietas para el control del peso - 6. Dietas en la diabetes - 7. Dietas con restricción en grasas - 8. Dietas con restricción en sodio - 9. Dietas en la enfermedad renal y hepática - 10. Dieta con modificaciones en fibra - 11. Otras dietas modificadas - 12. Asistencia en el comedor/Necesidades especiales - Apéndices - Referencias.

2008 17 × 24 218 pp. **AGOTADO**
I.S.B.N.: 978-84-200-1106-6

Principios de higiene alimentaria

MARRIOTT, N. G. PhD Prof. de Ciencia de los Alimentos Dep. de Ciencia de los Alimentos y Tec. Instituto Politécnico de Virginia y Univ. del Estado. Blacksburg, Virginia.

Ver Sección V, pág. 30. **AGOTADO**

Asesoramiento nutricional y dietético en la Oficina de Farmacia

MASON, P. Bsc., PhD

Contenido: 1. Comunicación de los consejos nutricionales - 2. La dieta en la salud - 3. La dieta en la enfermedad - 4. La dieta a lo largo del ciclo vital - 5. La dieta en determinadas situaciones - 6. Fármacos y nutrición - 7. Soporte nutricional - Apéndices

1995 17 × 24 366 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0781-6

Alimentos funcionales

Aspectos bioquímicos y de procesado

MAZZA, G. Ph.D., Agriculture and Agri-Food Canada.

Contenido: 1. Productos funcionales de avena - 2. Salvado de trigo con función fisiológica - 3. Productos funcionales de arroz - 4. Productos de linaza para la prevención de enfermedades - 5. Productos funcionales derivados de las uvas y de los cítricos - 6. Productos funcionales de las verduras - 7. Procesamiento y propiedades de los productos y componentes de la mostaza - 8. Aceites vegetales modificados - 9. Productos funcionales de plantas autóctonas de Latinoamérica: amaranto, quinoa, judías y plantas medicinales - 10. Componentes fisiológicos y efectos sobre la salud del ginseng, equinacea y espino amarillo - 11. Productos lácteos funcionales - 12. Lípidos y pro-

teínas funcionales del pescado - 13. Aspectos normativos de los productos funcionales.

2000 17 × 24 480 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0917-9

Nutrición y ciencia de los alimentos

MULLER, H. G. M.Sc., Ph.D., F.I.F.S.T. Senior Lecturer in Food Science University of Leeds.
TOBIN, G. B.Sc., Ph.D. Lecturer in Physiology, University of Leeds.

Contenido: Química de la nutrición - Necesidades nutritivas - Evaluación de los nutrientes - Algas, hongos y proteína microbiana - Cereales y leguminosas - Frutas y verduras - Bebidas - Azúcar y otros edulcorantes - Alimentos de origen animal - Aditivos - Operaciones de refinado - Refrigeración, tratamiento térmico y deshidratación - Alimentos y enfermedad.

1986 17 × 24 322 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0585-0

Nutrición y salud pública

MÜLLER, M. J. es profesor de nutrición humana y medicina interna (especialidad: gastroenterología) en el Institut für Humanernährung und Lebensmittelkunde de la Universidad Christian-Albrecht de Kiel.
TRAUTWEIN, E. A. dirige el grupo especializado en grasas y colesterol del Unilever Health Institute en Vlaardingen, Países Bajos.

Contenido: Autores - Introducción - Salud pública y nutrición en salud pública - Fundamentos de la epidemiología nutricional - Prevención y fomento de salud - La paradoja de la prevención - Influencia de factores de tipo social en la salud, el estilo de vida y la nutrición - Prevención de las enfermedades asociadas a la nutrición - Actividad física y salud - Estrategias de la promoción de la salud y la prevención - Prevención y promoción de la salud en la escuela: «escuela saludable» - Prevención y promoción de la salud en la ciudad: «ciudad saludable» - Prevención y promoción de la salud en la comunidad: estrategias de difusión comunitaria - Medidas de prevención con el ejemplo del tabaquismo - Posibilidades y limitaciones de la prevención clínica - Prevención de riesgos en la protección de la salud del consumidor - Aspectos económicos de la prevención y de la promoción de la salud - Metas y política de la salud: ¿en el buen camino hacia una sociedad saludable?

2008 17 × 24 304 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1095-3

Valor nutritivo de la carne (8)

NIINIVAARA, F. Profesor de Tecnología de la carne y **ANTILA, P.**

Contenido: I. Parte: Ciencia general de la nutrición: División y papel de los principios nutritivos - Contenido energético de los principios nutritivos y necesidades de energía del organismo humano - Carbohidratos - Grasas - Proteínas - Vitaminas - Sustancias minerales - II. Parte: Sobre la riqueza nutritiva de la carne y productos cárnicos: Composición y contenido energético de la carne - Hidratos de carbono de la carne - Grasas de la carne - Proteínas de la carne - Vitaminas de la carne - Sustancias minerales de la carne.

1973 13,5 × 21,5 184 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0321-4

Antioxidantes de los alimentos
Aplicaciones prácticas

POKORNY, J. Profesor en el Prague Institute of Chemical Technology. **YANISHLIEVA, N.** Profesora en el Institute of Organic Chemistry en la Bulgarian Academy of Sciences. **GORDON, M.** Senior Lecturer de Food Science en The University of Reading.

Contenido: Lista de colaboradores - Introducción - Parte 1. Antioxidantes y estabilidad de los alimentos - El desarrollo del enranciamiento oxidativo en los alimentos - Inhibición de la oxidación - Medida de la actividad antioxidante - Parte 2. Antioxidantes y salud - Enfermedades cardiovasculares y sustancias fenólicas nutricionales - Propiedades antitumorales de los antioxidantes - Predicción de la biodisponibilidad de los antioxidantes de los ali-

mentos: el caso de los carotenoides - Parte 3. Antioxidantes naturales - Introducción a los antioxidantes naturales - Origen de los antioxidantes naturales: aceites de semillas, frutos secos, cereales, legumbres, productos de origen animal y de origen microbiano - Origen de los antioxidantes naturales: verduras, frutas, hierbas, especias y tés - Parte 4. Aplicaciones prácticas - La legislación de los antioxidantes alimentarios - Uso de antioxidantes naturales en alimentos de origen animal - Preparación de los antioxidantes naturales - Funcionalidad de los antioxidantes naturales durante el procesado de los alimentos - El uso de antioxidantes naturales en alimentos de origen vegetal.

2005 17 × 24 380 pp. **Reimp. 2017**
I.S.B.N.: 978-84-200-1043-4

Nutrición pediátrica práctica

POSKITT, E. M. E. MA, MB, BChir, FRCP. Senior Lecturer in Child Health, University of Liverpool, Honorary Consultant Paediatrician, Royal Liverpool Children's Hospitals.

Contenido: Valoración clínica nutricional - Nutrición durante el embarazo y sus efectos sobre el feto - Lactancia materna - Alimentación con leches de fórmula - Niños de bajo peso de nacimiento - Destete - Fallo de medro - Malnutrición proteico-energética - Deficiencias de minerales - Deficiencias de vitaminas - Problemas de las dietas vegetarianas y de otras poco frecuentes - Nutrición y dentición - Errores innatos del metabolismo - Reacciones por intolerancia a los alimentos - Enfermedades gastrointestinales - Nutrición parenteral - Alimentación intravenosa (AIV) - Problemas renales - Diabetes - Obesidad y anorexia nervosa - Adolescencia - Nutrición del niño y salud en edades posteriores de la vida.

1992 17 × 24 352 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0722-9

Calidad y valor nutritivo de los alimentos vegetales

SCHUPHAN, W. Profesor de Botánica Aplicada de la Universidad de Mainz.

Contenido: La cantidad como signo de valor - Evaluación de la calidad - Valor útil - Valor biológico como expresión de calidad - Influencia de la herencia y medio ambiente sobre el valor biológico - Técnica de cultivo - Recolección: Tiempo más propicio - Transporte, conservación y almacenado - Tamaño, pesos y aspecto - Moderna estimación de la calidad: Productos corrientes y especiales - Standards de calidad.

1968 17 × 24 276 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0048-0

Tablas de composición de alimentos

El pequeño «Souci-Fachmann-Kraut»

Contenido: Parte A. Generalidades sobre la presente tabla de alimentos y nutrición. Parte B. Tablas del valor nutritivo y de la composición de los alimentos. Leche y derivados. Queso. Huevo de gallina. Grasas, aceites y margarinas. Carne y productos cárnicos. Caza y aves. Pescados y derivados. Crustáceos y moluscos. Cereales (trigo sarraceno) y derivados. Hortalizas y derivados. Fruta. Frutos secos. Miel, azúcar y dulces. Bebidas. Tablas comparativas. Varios.

1999 13 × 21 446 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0865-3

Vitaminas y minerales en la salud y la nutrición

TOLONEN, M. Prof. Universidad de Helsinki, Finlandia.

Contenido: 1. Reexaminemos nuestra vida - 2. Oligoterapia - 3. Dieta - 4. Minerales - 5. Minerales y oligoelementos - 6. Ácidos grasos esenciales - Glosario - Apéndice: Vitaminas y minerales de diversos alimentos y aporte diario recomendado.

1995 17 × 24 288 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0780-9

Nutrición

Una alternativa para promover la salud

WEBB, G. P. Senior Lecturer in Nutrition and Physiology, University of East London, London, UK.

Contenido: *Parte I. Conceptos y principios* - 1. Introducción - 2. Selección de los alimentos - 3. Métodos de vigilancia e investigación nutricional - 4. Directrices y recomendaciones dietéticas - 5. Energética celular - *Parte II. Los nutrientes* - 6. Energía - 7. Glícidos - 8. Proteínas y aminoácidos - 9. Grasas - 10. Vitaminas - 11. Minerales - *Parte III. La nutrición de grupos determinados y en situaciones particulares* - 12. Nutrición y ciclo vital humano - 13. Aspectos nutricionales de las enfermedades y las lesiones - 14. Otros grupos y situaciones - *Parte IV. Seguridad y calidad de los alimentos* - 15. Seguridad y calidad de los alimentos - Apéndice - Glosario.

1999 17 × 24 428 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0867-7

Complementos nutricionales y alimentos funcionales

WEBB, G. P. School of Health and Biosciences University of East London, UK.

Contenido: Prólogo - Visión de conjunto de los complementos nutricionales y los alimentos funcionales - Visión de conjunto de la suficiencia de micronutrientes - Vitaminas - Los minerales - Radicales libres y antioxidantes - Aceites y grasas naturales - Nutrientes no esenciales que son utilizados como complementos alimenticios - Productos naturales y extractos - Alimentos funcionales.

2007 17 × 24 312 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1090-8

Índice glucémico
Clasificación fisiológica de los hidratos de carbono de la dieta

WOLEVER, T. M. S. Department of Nutritional Sciences, University of Toronto, Ontario, Canada.

Contenido: Prefacio - 1. Introducción histórica - 2. Determinación del IG de los alimentos. Consideraciones metodológicas - 3. La respuesta de insulina a los alimentos con hidratos de carbono: evaluación crítica del índice insulinémico - 4. Mecanismos por los cuales los hidratos de carbono diferentes dan lugar a diferentes respuestas glucémicas - 5. Índice glucémico: su aplicación a mezclas de comidas - 6. Medición del IG de la dieta - 7. Índice glucémico y salud - 8. Índice glucémico y enfermedad - 9. Índice glucémico vs. carga glucémica - Bibliografía.

2008 17 × 24 304 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1104-2

Nutrición y deporte

WOOTTON, S. Profesor de Nutrición Humana. Universidad de Southampton.

Contenido: 1. Nutrición: conceptos básicos - 2. De alimento a energía - 3. De energía a trabajo muscular - 4. Nutrición y entrenamiento - 5. El atleta y los líquidos - 6. Nutrición y competición - 7. Perder y ganar peso - 8. Vitaminas y minerales - 9. Píldoras, polvos y pociones - 10. Consejos nutricionales para grupos específicos de atletas - 11. De la teoría a la práctica - Incluye una sección de preguntas y respuestas - Lista de libros recomendados - Bibliografía sobre nutrición y deporte - Apéndices I, II y III - Glosario.

1990 17 × 24 250 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0676-5

Grasas y aceites alimentarios

ZILLER, S. y otros colaboradores.

Ver Sección I, pág. 7.

a) Ciencia vegana

Queso, yogur, tofu, leche.
Veganos y caseros

YVONNE HÖLZL-SINGH

Contenido: ASPECTOS BÁSICOS: Breve resumen - Inductores de la fermentación - Ingredientes utilizados - Utensilios recomendados - ¡Comenzamos! - Rejuvelac – Kombucha - QUESO Y TOFU: Receta básica: Queso de anacardos - Receta básica: Queso de almendras - Queso fresco con jugo de chucrut - Queso de anacardos con fermento de yogur - Queso fresco de rulo con finas hierbas - Gervais de rábano picante - Queso fresco de soja - Queso de anacardos y pipas de calabaza - Queso de anacardos cremoso - Queso de anacardos con olivas - Queso de nueces y almendras - Queso de tomate y romero - Queso de almendras y pimentón - Queso de almendras al horno - Bombones de queso trufado - Queso de sorgo - Crema untable de pesto con pasta de almendras - Queso para pizza - Queso rallado - Tofu con nigari - Tofu con zumo de limón - Tofu sedoso - Tofu Shan con garbanzos - NATA, YOGUR & CO. - Crema fresca de anacardos - Crema fresca fermentada de almendras - Nata agria de anacardos - Nata agria de yogur de soja - Mascarpone de anacardos - Requesón de yogur de soja - Ricota de anacardos - Nata de anacardos - Nata de coco montada - Yogur de soja con agar-agar - Yogur de soja, ligeramente endulzado - Yogur de coco y almendras - Yogur crudivegano de anacardos - Yogur de anacardos o almendras con rejuvelac, crudivegano - Mantequilla de aceite de oliva - Mantequilla de soja - Mantequilla de sorgo. - BEBIDAS VEGANAS - Bebida de almendras - Bebida rápida de nueces - Bebida de anacardos - Bebida de cáñamo - Bebida de trigo sarraceno - Bebida de soja (en preparadora de soja) - Bebida de soja (en cazuela) - Bebida de avena - Bebida de coco - Suero de leche fermentada de anacardos.

2019 17 × 24 132 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1188-2

Alimentación vegana
Embarazo, lactancia y *Beikost*

KELLER, M.

Contenido: Prefacio - 1. ¿Qué significa vegano? - 2. Alimentación completa vegana - 3. Aspectos de salud en la nutrición vegana - 4. Alimentación durante el embarazo y la lactancia - 5. Embarazo y lactancia: nutrientes esenciales en la práctica - 6. La leche materna en la alimentación vegana del lactante -7. Beikost vegano - 8. Organización en la cocina - 9. La cesta de la compra vegana - 10. Recetas para embarazo y lactancia - 11. Recetas para Beikost - 12. Planes semanales - Plan para mujeres embarazadas trabajadoras - Plan para el periodo de lactancia - Consejos de organización - Biografía - Los autores - Leer más - Índice alfabético.

2019 17 × 24 200 pp. aprox.
I.S.B.N.: 978-84-200-

VII. INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA GENERAL ALIMENTARIA

Métodos para medir propiedades físicas en industrias de alimentos

ALVARADO, J. de D. y otros
RIPFADI–CYTED

Contenido: Capítulo I. Propiedades mecánicas - 1.1 Densidad y gravedad específica - 1.2 Tamaño y forma de partículas - 1.3 Tensión superficial y exceso de energía libre de superficie - 1.4 Viscosidad - 1.5 Propiedades reológicas de alimentos fluidos - 1.6 Textura de sólidos y semisólidos - 1.7 Propiedades físicas de los alimentos en polvo - 1.8 Propiedades mecánicas empíricas - Capítulo II. Propiedades térmicas - 2.1 Calor específico - 2.2 Conductividad y difusividad térmica - Capítulo III. Propiedades de difusión y análogas - 3.1 Actividad acuosa - 3.2 Propiedades de transferencia de masa - 3.3 Propiedades físicas de materiales plásticos - Capítulo IV. Propiedades electromagnéticas y electrostáticas - 4.1 Propiedades eléctricas - 4.2 Color - 4.3 Índice de refracción - Capítulo V. Métodos estadísticos - 5.1 Aplicaciones de la estadística en la industria alimentaria.

2001 17 × 24 426 pp. **Reimp. 2018**
I.S.B.N.: 978-84-200-0939-1

Conservación no térmica de alimentos

BARBOSA-CÁNOVAS, G. V., POTHAKAMURY, U. R. y PALOU, E. Biological Systems Engineering Department. Washington State University Pullman, Washington.
SWANSON, B. G. Food Science and Human Nutrition Department. Washington State University Pullman. Washington.

Contenido: 1. Tecnologías emergentes en la conservación de alimentos - 2. Procesado de alimentos con alta presión hidrostática - 3. Campos eléctricos pulsados de alta intensidad: equipo de procesado y diseño - 4. Efectos biológicos y aplicaciones de los campos eléctricos pulsados para la conservación de alimentos - 5. Los campos magnéticos oscilatorios en el procesado de alimentos - 6. Aplicación de pulsos lumínicos en la esterilización de alimentos y en el envasado de materiales - 7. Irradiación de alimentos - 8. Agentes químicos y bioquímicos utilizados en la conservación de alimentos - 9. Métodos combinados.

1999 17 × 24 294 pp.
I.S.B.N: 978-84-200-0888-2

Deshidratación de alimentos

BARBOSA-CÁNOVAS, G. V. Ph.D. Professor of Food Engineering, Biologycal Systems Engineering Department, Washington State University.
VEGA-MERCADO, H. M.S. Ch.E. Process Scientist, Merck Sharp & Dohme, Puerto Rico.

Contenido: 1. Introducción a la deshidratación de alimentos - 2. Fundamentos de las mezclas aire-agua y secaderos ideales - 3. Características físicas, químicas y microbiológicas de alimentos deshidratados - 4. Mecanismos de deshidratación - 5. Secaderos de armario y lecho - 6. Atomización - 7. Liofilización - 8. Deshidratación osmótica - 9. Otros métodos de deshidratación de alimentos y aspectos del envasado - Apéndices: Propiedades del vapor recalentado - Propiedades del vapor saturado - Propiedades físicas del agua a la presión de saturación - Propiedades físicas de aire seco a presión atmosférica - Propiedades del hielo - Diagrama psicrométrico para mezclas aire-agua.

AGOTADO

2000 17 × 24 314 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0918-6

Manual de laboratorio de ingeniería de alimentos

BARBOSA-CÁNOVAS, G. V. Ph.D., **MA L.** Ph.D. y **BARLETTA, B.** M.S. Washington State University, Department of Biological Systems Engineering, Pullman, Washington.

Contenido: 1. Planificación de experimentos - 2. Determinación de las pérdidas por fricción en una tubería - 3. Determinación del coeficiente de transmisión de calor por convección - 4. Procesado térmico de alimentos: Parte I. - Penetración de calor - 5. Proceso térmico de alimentos: Parte II. Determinación de la letalidad - 6. Congelación de alimentos - 7. Secado de alimentos: Parte I. Secado en bandeja - 8. Secado de alimentos: Parte II. Atomización - 9. Secado de alimentos: Parte III. Liofilización - 10. Extrusión de alimentos - 11. Evaporación - 12. Separaciones físicas.

2000 17 × 24 168 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0912-4

Fábricas de alimentos
Procesos, equipamiento, costos

BARTHOLOMAI, A. Ingeniero.

Contenido: Frutas y hortalizas - 1. Planta procesadora de manzanas - 2. Planta comunitaria productora de conservas para la educación en nutrición y conservación de alimentos - 3. Planta elaboradora de puré de frutas - 4. Línea multipropósito para el procesamiento de fruta - 5. Planta elaboradora de zumo de naranja concentrado - 6. Línea productora de alimentos para bebés - 7. Planta productora de pasta de tomate - 8. Planta productora de hortalizas congeladas - 9. Granja productora de setas - Productos lácteos y derivados del huevo - 10. Planta productora de queso mozzarella - 11. Planta productora de queso azul - 12. Planta procesadora de leche - 13. Planta procesadora de leche modular - 14. Planta productora de leche en polvo - 15. Planta productora de huevos enteros desecados - 16. Planta productora de yogur - 17. Planta elaboradora de helados - Cereales y granos - 18. Planta productora de arroz parbolizado - 19. Planta productora de almidón de maíz - Pastas y Tofu - 20. Planta productora de pasta - 21. Planta productora de lasagnas precocinadas - 22. Planta productora de Tofu - Fermentaciones - 23. Planta productora de levadura para ganaderías - 24. Planta productora de vinagre - Productos extruidos - 25. Planta productora de quenelles - Tentempiés (snacks) - 26. Planta productora de tortitas para bocadillos - 27. Planta productora de tentempiés de maíz - Alimentos marinos y carnes - 28. Planta procesadora de pescado - 29. Planta procesadora de camarones (quisquillas) - 30. Planta productora de surimi - 3l. Matadero de ganado vacuno - 32. Planta productora de embutidos coextrusionados - 33. Planta recuperadora de proteínas - Grasas y aceites - 34. Planta para extracción de aceite de soja - 35. Refinería de aceite vegetal - Productos horneados - 36. Hornos para productos de pan - 37. Horno para pan árabe - 38. Horno productor de baguettes semi-horneadas congeladas - Bebidas - 39. Planta desalinizadora de agua de mar - 40. Planta productora de zumos de frutas - 41. Planta productora de leche de soja - Apéndices.

Reimpresión 2001 **AGOTADO**

1991 17 × 24 310 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0711-3

Sistemas de gestión de la calidad en la industria alimentaria
Guía para ISO 9001/2

BOLTON, A. Quality Management Consultant, Tunbridge Wells, UK.

Contenido: 1. Introducción - 2. Principios de gestión de la calidad ¿Por qué la norma BS EN ISO 9001? - 3. Preparación para el programa - compromiso de la Dirección - 4. Responsabilidad de la Dirección - 5. Sistema de la calidad y control de la documentación - 6. Compra y venta – compras y revisión del contrato - 7. Diseño y desarrollo - 8. Control del proceso - 9. Inspección, medición y ensayo-calibración

- 10. Auditorías internas de la calidad - 11. Formación - 12. Proceso de auditoría - 13. Consecución de la certificación con la norma: ¿Qué es lo siguiente? - 14. Otros sistemas de acreditación/certificación - Apéndice A: Manual de la calidad modelo: SAC Servicios de Alimentos de Calidad - Apéndice B: Organismos acreditados de certificación por terceras partes - Apéndice C: Notas de asesoramiento para la aplicación de la norma BS EN ISO 9001: 1994 en la industria alimentaria y de bebidas - Apéndice D: Notas de asesoramiento para la aplicación de la norma BS EN 9002/EN 29002/BS 5750: Parte 2 en las industrias hoteleras y de catering - Apéndice E: Código de Base-Q de Nueva Zelanda: Sistemas de gestión de la calidad para pequeñas y medianas empresas - requerimientos generales TB 004: 1995 - Apéndice F: Glosario.

Reimpresión 2010

2000 17 × 24 240 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0931-5

Las operaciones de la ingeniería de los alimentos

BRENNAN, J. G./BUTTERS, J. R. /COWELL, N. D. / LILLEY, A. E. V. Colegio Nacional de Tecnología de los Alimentos Universidad de Reading.

Contenido: *Parte I: Operaciones preliminares* - 1. Las materias primas y los procesos - 2. Limpieza de las materias primas - 3. Selección y clasificación de los alimentos - *Parte II: Operaciones de conversión* - 4. Reducción de tamaño y tamizado de los sólidos - 5. Mezcla y emulsión - 6. Filtración y separación por membranas - 7. Centrifugación - 8. Extracción sólido-líquido y estrujamiento - 9. Cristalización - 10. Tratamiento térmico I - *Parte III: Operaciones de conservación* - 11. Tratamiento térmico II - 12. Evaporación - 13. Deshidratación - 14. Congelación - 15. Irradiación - 16. Almacenamiento de los productos alimenticios - *Parte IV: Técnicas auxiliares* - 17. Higiene de las instalaciones: diseño higiénico, limpieza y esterilización - 18. Suministro de agua y eliminación de residuos - 19. Transporte, manipulación y gestión de materiales - 20. El bombeo en la industria alimentaria - 21. Envasado y empaquetado - ***Apéndices:*** *I.* Fórmulas del flujo de fluidos - *II.* Fórmulas de la transmisión del calor - *III.* Psicrometría - *IV.* Sistema internacional de unidades (SI).

Tercera edición **AGOTADO**

1998 17 × 24 730 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0852-3

Manual del procesado de los alimentos

BRENNAN, J. G. BSc(Hons), MSc.

Contenido: Prólogo - Colaboradores - Manipulación post-cosecha y preparación de materias primas para su transformación - Procesado térmico - Evaporación y deshidratación - Conservación por frío - Irradiación - Procesado con alta presión - Procesado con pulsos eléctricos, ultrasonidos de potencia y otras tecnologías emergentes - Panificación, extrusión y fritura - Envasado - Seguridad en el procesado de los alimentos - Control de procesos en la tecnología de los alimentos - Aspectos ambientales del procesado de los alimentos - Tratamiento del agua y de los efluentes - Separaciones en el procesado de alimentos - Mezcla, emulsión y reducción de tamaño.

2008 17 × 24 606 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1099-1

Envasado de alimentos en atmósferas controladas, modificadas y a vacío

BRODY, A. L. Schotland Business Research, Inc., Princeton.

Contenido: 1. Introducción - 2. Envasado de carne en atmósferas modificadas y a vacío - 3. Envasado de aves y productos relacionados en atmósferas modificadas y a vacío - 4. Envasado de pescado y marisco en atmósferas modificadas

- 5. Envasado de productos hortofrutícolas en atmósferas modificadas - 6. Envasado de frutas y hortalizas de forma individualizada en películas plásticas - 7. Envasado en atmósferas modificadas de los productos de panadería - 8. Envasado de alimentos precocinados en atmósferas modificadas - 9. Absorbentes de oxígeno - 10. Seguridad microbiológica de los alimentos envasados a vacío en atmósferas controladas y modificadas.

1996 17 × 24 230 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0819-6

Introducción a la biotecnología

BROWN, C. M. DSc, FRSE Catedrático de Microbiología.
CAMPBELL, J. PhD Profesor.
PRIEST, F. G. PhD Profesor.

Contenido: 1. Introducción - 2. Sistemas microbianos - 3. Los principios de clonación de genes - 4. Cultivos de células animales - 5. Sistemas de células vegetales - 6. Sistemas de crecimiento y fermentación - 7. Tratamiento secundario - 8. Tecnología enzimática - 9. Alimentos y bebidas - 10. Combustibles y productos químicos - 11. Cuidado de la salud - 12. Agricultura - 13. Sistemas de tratamiento de residuos y biodegradación - 14. Reglamentación y seguridad.

1989 17 × 24 178 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0666-6

Embalaje de los alimentos de gran consumo

BUREAU, G. Doctor en Ciencias. Maestro de conferencias. Universidad de Reims. Director adjunto de ADRIAC.
MULTON, J. L. Ingeniero ENSIA. Doctor en Ciencias. Director de investigación INRA. ENSIA.

Contenido: *I. Funciones del embalaje* - 1. Función de conservación de los productos atribuida a los embalajes y acondicionamientos alimentarios - 2. La función de información y protección económica del consumidor desempeñada por el embalaje - 3. Función de marketing del embalaje - 4. Embalaje-acondicionamiento y microbiología - *II. Riesgos asociados con la posible contaminación de los alimentos por el embalaje* - 5. Intercambios entre el producto alimentario y su embalaje: migración - 6. Riesgos organolépticos para el alimento unido a las migraciones - 7. Riesgos toxicológicos - *III. Aspectos normativos reglamentarios y de consumo* - 8. Reglamentación de los embalajes - 9. Responsabilidad jurídica en la industria agroalimentaria en Francia - l0. Normalización de los embalajes - 11. Punto de vista del consumidor - *IV. El recipiente y su cierre: características físico-químicas de los materiales de embalaje y su reciente evolución* - 12. Interacciones físico-químicas entre los materiales de embalaje metálico y los componentes de los alimentos. Corrosión y protección -13. El vidrio en la industria del embalaje - 14. El bote metálico para conservas - 15. Bandejas metálicas y de plástico esterilizables -16. Embalajes metálicos ligeros para productos alimentarios no esterilizados - 17. Los botes embutidos -reembutidos-estirados - 18. Películas plásticas - 19. Los recipientes de plástico moldeados en el embalaje de los productos alimentarios - 20. Tintas y barnices - 21. Pegamentos y adhesivos - 22. Películas y envolturas comestibles - *V. Embalaje de los productos alimentarios acabados* - 23. Máquinas automáticas de embalaje y acondicionamiento - 24. El embalaje aséptico - 25. Acondicionamiento aséptico en continuo de los líquidos alimentarios en los complejos de papel de polietileno y aluminio - 26. Tratamiento ionizante y acondicionamiento del embalaje. Conservación de los alimentos acondicionados en embalajes flexibles - 27. Embalajes con atmósfera modificada - 28. Tecnología del embotellado de bebidas - 29. Tecnología del embalaje con películas - 30. Limpieza y desinfección de los embalajes reutilizables - 31. Embalajes de transporte - 32. Paletización, manipulación y almacenamiento de los embalajes llenos - *VI. Algunos ejemplos significativos de los sectores alimentarios en los que el embalaje evoluciona rápidamente* - 33. Propiedades generales de los embalajes para productos refrigerados y congelados - 34. Carnes y productos cárnicos - 35. Envasado de los productos lácteos - 36. Galletas y repostería industrial - 37. Embalaje para cocción a vacío - *VII. Metodología y economía* - 38. Control de los embalajes antes de su empleo y métodos de ensayo -

39. Ensayos sobre los embalajes de transporte - 40. Coordinación dimensional - 41. Elementos de pliego de condiciones de un embalaje. Garantía de calidad. Análisis funcional - 42. Relación calidad/precio del embalaje e incidencia sobre la calidad del producto acabado - 43. Práctica cotidiana de los problemas de embalaje en una empresa agroalimentaria. Gestión de las existencias.

1995 17 × 24 792 pp. **AGOTADO**
I.S.B.N.: 978-84-200-0782-3

Ciencia y tecnología de los alimentos

CAMPBELL-PLATT, G.

Contenido: Colaboradores - 1. Introducción - 2. Química de alimentos - 3. Análisis de alimentos - 4. Bioquímica de alimentos - 5. Biotecnología alimentaria - 6. Microbiología de alimentos - 7. Procedimientos numéricos - 8. Física de los alimentos - 9. Procesado de alimentos - 10. Ingeniería de alimentos - 11. Envasado de alimentos - 12. Nutrición - 13. Evaluación sensorial - 14. Análisis estadístico - 15. Seguridad de la calidad y la legislación - 16. Toxicología reguladora - 17. Gestión del comercio de alimentos: Principios y práctica - 18. Marketing de los alimentos - 19. Desarrollo del producto - 20. Tecnología de la información - 21. Comunicación y habilidades de transferencia - Índice alfabético - Incluye Láminas de color.

2017 21 × 26,5 568 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1176-9

Ultracongelación de alimentos

COX, P. M. B.Sc.

Contenido: *Primera parte:* 1. Introducción - 2. Principios físicos de la congelación de los alimentos y valor nutritivo de los mismos - 3. Importancia de los enzimas y los microorganismos en la congelación - 4. El congelador - 5. Materiales de envase - 6. Elección del correcto material de envase - 7. Aspectos comerciales - *Segunda parte:* 8. Congelación de alimentos básicos - 9. La fruta - 10. Verduras y hortalizas - 11. Carne - 12. Aves y caza - 13. Pescado - 14. Productos lácteos - *Tercera parte*: Notas sobre pesos, medidas y temperaturas - Cocinado para el congelador: Entremeses. Caldos y sopas. Salsas. Verduras y hortalizas. Pescado. Carne. Aves y caza. Pudines fríos y calientes. Postres congelados. Tartas, bizcochos y similares. Pastas, tortas de té y galletas. Productos de repostería. Masa de levaduras. Platos misceláneos.

1987 17 × 24 460 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0606-2

Biotecnología:

Manual de microbiología industrial

CRUEGER, W. Biotechnikum Mikrobiologie. BAYER, AG. Wuppertal. Alemania.
CRUEGER, A. Verfahrensentwicklung Biochemie. **BAYER AG**. Wuppertal. Alemania.

Contenido: Selección de nuevos metabolitos (Screening) - Desarrollo de cepas - Substratos para la fermentación industrial - Métodos de fermentación - Recuperación de productos - Productos orgánicos producidos por fermentación - Ácidos orgánicos - Aminoácidos - Nucleósidos, nucleótidos y compuestos relacionados - Enzimas - Vitaminas - Antibióticos - Alcaloides del Ergot - Transformaciones microbianas - Proteína de origen unicelular (SCP) - Nuevos enfoques al tratamiento de residuos - Lixiviación - Polisacáridos extracelulares - Otros procesos de fermentación y perspectivas futuras.

AGOTADO

1993 17 × 24 414 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0743-4

Principios de ingeniería de los bioprocesos

DORAN, **P. M.** University of New South Wales, Sydney, Australia.

Contenido: *Parte 1.* Introducción - 1. El desarrollo de bioprocesos: un reto interdisciplinar - 2. Introducción a los cálculos de ingeniería - 3. Presentación y análisis de datos - *Parte 2.* Balances de materia y energía - 4. Balances de materia - 5. Balances de energía - 6. Balances de materia y energía en estado no estacionario - *Parte 3.* Procesos físicos - 7. Flujo y mezcla de fluidos - 8.

Transmisión de calor - 9. Transferencia de materia - 10. Operaciones básicas - *Parte 4.* Reacciones y reactores - 11. Reacciones homogéneas - 12. Reacciones heterogéneas - 13. Ingeniería de los reactores - *Apéndice A:* Factores de conversión - *Apéndice B:* Datos de propiedades físicas y químicas - *Apéndice C:* Tablas de vapor - *Apéndice D:* Reglas matemáticas - *Apéndice E:* Lista de símbolos.

1998 17 × 24 482 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0853-0

Ciencia y tecnología de los alimentos congelados

EVANS, J. *Food Refrigeration and Process Engineering Research Centre (FRPERC), University of Bristol, UK.*

Contenido: Prólogo - 1. Propiedades térmicas y desarrollo de cristales de hielo en los alimentos congelados - 2. Efecto de la congelación sobre las propiedades nutricionales y microbiológicas de los alimentos - 3. Modelización de los procesos de congelación - 4. Especificación y selección de plantas de refrigeración y congeladores - 5. Procesos de congelación emergentes y novedosos - 6. Congelación de carne - 7. Congelación de pescado - 8. Congelación de frutas y hortalizas - 9. Congelación de productos de panadería y postres - 10. Desarrollo de productos congelados para el mercado y la congelación de comidas preparadas-listas para comer - 11. Almacenamiento bajo congelación - 12. Liofilización -13. Transporte de alimentos congelados -14. Exposición de congelados al pormenor - 15. Manejo de alimentos congelados por el consumidor.

2018 17 × 24 448 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1163-9

Tecnología del procesado de los alimentos: Principios y práctica

FELLOWS, P. Director, Midway Technology and Visiting Fellow in Food Tecnology at Oxford Brookes University.

Contenido: Biografía - Agradecimientos - Introducción - Parte I. Principios básicos - 1. Propiedades de los alimentos y principios de procesado - Parte II. Procesado a temperatura ambiente - 2. Preparación de la materia prima – 3. Extracción y separación de los componentes de los alimentos - 4. Reducción de tamaño - 5. Mezclado, conformado y recubrimiento - 6. Biotecnología de los alimentos - 7. Métodos de mínimo procesado - Parte III. Procesado mediante aplicación de calor - 8. Visión general del procesado con calor - Parte III. A Procesado térmico usando vapor o agua caliente - 9. Escaldado - 10. Cocinado industrial - 11. Pasteurización - 12. Esterilización por calor - 13. Evaporación y destilación - Parte III. B Procesado mediante aplicación de calor - 14. Deshidratación - 15. Ahumado - 16. Horneado y asado - 17. Cocinado con extrusión - Parte III. C Procesado mediante aceites esenciales - 18. Fritura - Parte III. D Procesado mediante energía directa e irradiada - 19. Calentamiento dieléctrico, óhmico e infrarrojo - Parte IV. Procesado mediante eliminación de calor – 20. Eliminación de calor mediante refrigeración - 21. Refrigeración - 22. Congelación - 23. Liofilización y concentración mediante congelación - Parte V. Operaciones de posprocesado - 24. Envasado - 25. Llenado y sellado de envases - 26. Manipulación, almacenamiento y distribución de materiales - Índice alfabético.

2019 21 × 26,5 874 pp. **Tercera edición**
I.S.B.N.: 978-84-200-1185-1

Tecnología de las enzimas

GACESA, P. Lecturer in Biochemistry, Univ. College Cardiff.
HUBBLE, J. Lecturer in Biochemistry, Univ. of Baath.

Contenido: Símbolos y unidades - 1. Introducción - 2. Procedencia comercial de las enzimas - 3. La extracción y purificación de enzimas - 4. Propiedades cinéticas y diseño de reactores - 5. Aplicaciones médicas y farmacéuticas de las enzimas - 6. Efectos de la inmovilización sobre la estabilidad de enzimas y su utilidad - 7. Utilización de enzimas en la agricultura y la industria alimentaria - 8. Sensores basados en enzimas - 9. Aproximaciones a la modificación de enzimas - 10. Perspectivas futuras - Apéndice 1: Nomenclatura de la comisión de enzimas - Apéndice 2: Análisis de la distribución de tiempos de residencia - Apéndice 3: Diseño de ensayos enzimáticos.

1990 17 × 24 226 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0672-7

Tecnología de la congelación de los alimentos

GRUDA, Z. Ph.D. Ingeniero de Refrigeración.
POSTOLSKI, J. Ing., Tec. de Congelación de Alimentos.

Contenido: 1. Introducción - 2. Fundamentos de la tecnología y práctica de la congelación - 3. Tecnología de la congelación de alimentos - 4. Depósito, transporte y distribución de productos congelados - 5. Control de la producción y almacenamiento de alimentos congelados - 6. Consumo de los alimentos congelados - Apéndice.

AGOTADO

1986 17 × 24 632 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0583-6

Extrusión de los alimentos

Tecnología y aplicaciones

GUY, R.

Contenido: Introducción - Parte I Influencias generales sobre la calidad - Materias primas para la cocción por extrusión - Selección del extrusor correcto - Rendimiento térmico optimizado en la extrusión - Control efectivo del proceso - Extrusión y calidad nutritiva - Parte II Productos extrudidos específicos - Cereales para desayuno - Aperitivos - Alimentos infantiles.

2002 17 × 24 218 pp. **Reimp. 2017**
I.S.B.N.: 978-84-200-0981-0

Manual de datos para ingeniería de los alimentos

HAYES, G. D. Profesor de Ingeniería de los Alimentos. Departamento de fabricación y distribución de alimentos. Politécnico de Manchester.

Contenido: Introducción - Datos de ingeniería - Propiedades físicas y químicas de los alimentos - Datos térmicos relacionados con los alimentos y la industria alimentaria - Datos sobre procesado, almacenamiento y envasado de los alimentos.

1992 17 × 24 192 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0727-4

Fundamentos físicos para la ciencia de alimentos

HERNÁNDEZ SALUEÑA, B.

Contenido: Prólogo - Parte I: Mecánica - Capítulo 1: Cinemática - Capítulo 2: Dinámica - Capítulo 3: Trabajo y energía - Parte II: Elasticidad - Capítulo 4: Elasticidad - parte III: Mecánica de fluidos - Capítulo 5: Mecánica de fluidos - Parte IV: Termodinámica - Capítulo 6: Termodinámica - Parte V: Electromagnetismo - Capítulo 7: Campo y potencial eléctricos - Capítulo 8: Corriente eléctrica - Capítulo 9: Introducción al magnetismo - Bibliografía - Índice alfabético.

2018 21 × 26,5 226 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1184-4

Ciencia y tecnología de las especias

HIRASA, K. y **TAKEMASA, M.** Lion Corporation, Tokyo, Japan.

Contenido: 1. Especias y hierbas: conceptos básicos - 2. Calidad de las especias y especificaciones - 3. Cocinado con especias - 4. Teoría modelo del uso de especias - 5. Efectos fisiológicos de los componentes de las especias - 6. Propiedades antimicrobianas y antioxidantes de las especias - 7. Efectos fisiológicos del flavor/aroma.

2002 17 × 24 250 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0984-1

Métodos experimentales en la ingeniería alimentaria

IBARZ RIBAS, A. Catedrático de Universidad de Tecnología de Alimentos, Universidad de Lleida, España
BARBOSA-CÁNOVAS, G. V. Profesor de Ingeniería de Alimentos, Universidad Estatal de Washington, EE.UU.
GARZA GARZA, S. y **GIMENO AÑÓ, V**. Profesores Titulares de Universidad de Tecnología de Alimentos, Universidad de Lleida, España

Contenido: 1. Experimentación en laboratorio - 2. Balance macroscópico de materia. Dilución de un zumo de fruta concentrado - 3. Balance macroscópico de energía. Calentamiento en un

tanque agitado - 4. Transmisión de calor en régimen no estacionario: determinación de las propiedades térmicas de un fluido viscoso - 5. Procesado térmico de alimentos. I: Penetración de calor - 6. Procesado térmico de alimentos. II: Determinación de la letalidad - 7. Determinación de coeficientes de transmisión de calor por convección - 8. Determinación de coeficientes de transmisión de calor en un tanque agitado - 9. Congelación - 10. Evaporación - 11. Secado de alimentos. I: Secado en bandeja - 12. Secado de alimentos. II: Secado por atomización - 13. Secado de alimentos. III: Liofilización - 14. Extrusión - 15. Cristalización - 16. Caracterización reológica de fluidos alimentarios - 17. Pérdida de energía mecánica en el transporte de alimentos líquidos por tuberías - 18. Flujo de materia a través de un reactor: función distribución de edades externas - 19. Agitación de alimentos en tanques - 20. Separaciones físicas: centrifugado y tamizado - 21. Separaciones físicas: sedimentación - 22. Separaciones físicas: filtración - 23. Reducción de tamaño y tamizado - 24. Extracción sólido-líquido. Determinación de coeficientes volumétricos de transferencia de materia - 25. Destilación simple - 26. Equilibrio de adsorción - 27. Textura de alimentos - 28. Reacciones enzimáticas: cinética y actividad enzimática.

2000 17 × 24 292 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0903-2

Biotecnología. Introducción con experimentos modelo

JAGNOW, G. Institut für Bondenbiologie der Forschungsanstalt für Landwirtschaft.
DAVID, W. Kardinal - Frings - Gymnasium.

Contenido: 1. Procesos clásicos de las industrias de alimentos y de las especias - 2. Los microorganismos como alimentos y piensos - 3. Productos del metabolismo microbiano para la síntesis química y como portadores de energía - 4. Procesos biotecnológicos en la industria farmacéutica y para sus aplicaciones en agricultura - 5. Microorganismos para la purificación de las aguas, el aire y los desperdicios - 6. Sistemas modelo.

1991 13,5 × 21,5 262 pp. **AGOTADO**
I.S.B.N.: 978-84-200-0698-7

Ingeniería de los procesos aplicada a la industria láctea

JEANTET, R., ROIGNANT, M. y BRULÉ, G. Départment agroalimentaire, École nationale supérieure agronomique de Rennes.

Contenido: Símbolos - Abreviaturas - Algunas nociones importantes acerca de las transferencias, balances y equilibrios - Tratamientos térmicos - Decantación y filtración - Concentración por evaporación - Secado - Bibliografía - Anexos.

2005 17 × 24 202 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1050-2

Procesado de cítricos

KIMBALL, D. A. Consultoría Kimball. Lindsay, California.

Ver Sección VI, e), pág. 77.

Fundamentos de biotecnología de los alimentos

LEE, B. H. Senior Research Scientist and Former Head of Biotechnology Section Agriculture Canada and Agri-Food Canada.

Contenido: ¿Qué es la biotecnología? - ¿Qué es la biotecnología de los alimentos? - Parte I. Fundamentos de bioquímica, microbiología e ingeniería - 1. Fundamentos de bioquímica - 2. Fundamentos de microbiología - 3. Fundamentos de ingeniería bioquímica - Parte II. Aplicaciones de la biotecnología a los productos alimentarios - 4. Procesos y productos que usan levaduras - 5. Procesos y productos de origen bacteriano - 6. Otros procesos y productos basados en microorganismos - Parte III. Otras posibles aplicaciones de la nueva tecnología - 7. Biología vegetal - 8. Biotecnología animal - 9. Biosensores para el control biológico de los alimentos - 10. Gestión de residuos y procesado de alimentos - 11. Seguridad alimentaria y nuevas tecnologías.

Segunda edición en preparación

2000 17 × 24 480 pp. **AGOTADO**
I.S.B.N.: 978-84-200-0922-3

ISO 9000 en primera línea

LEVINSON, W.A., es ingeniero estadístico industrial en Intersil Corporation. ASQ, CQE, CRE, CQM y CQA. SME, CMfgE y CEI. CM otorgado por ICPM. Es miembro de la National Society of Professional Engineers, American Institute of Chemical Engineers

Contenido: ¿Por qué la ISO 9000 para trabajadores de primera línea? - La ISO 9000 en Gemba, primera línea - 1. Introducción - 2. Provisiones y requerimientos - 3. QS-9000, elementos adicionales - Apéndices: Guías para instructores y formadores - Inicio de la actividad y sistema de seguimiento.

2002 17 × 24 124 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0990-2

Biotecnología vegetal agrícola

LINDSEY, K. Plant Molecular Biology Research Group Leader in the Leicester Biocentre, University of Leicester.
JONES, M. G. K. Projet Leader of the Cell Biology Group in the Department of Biochemistry at the A.F.C.R. Institute of Arable Crops Research, Rothamsted Experimental Station at Harpenden.

Contenido: Técnicas convencionales de selección vegetal: logros y limitaciones - La biología de las células vegetales cultivadas - La biología molecular de los vegetales - Aplicaciones actuales del cultivo de células y de tejidos vegetales - Consecuencias del cultivo de tejidos: variabilidad e inestabilidad - Biología celular de la ingeniería genética - Manipulación de la cantidad y calidad de los productos vegetales - Manipulación de la biología de la reproducción y del desarrollo - Manipulación de la resistencia - Perspectivas de futuro de la biotecnología vegetal - Glosario.

1992 17 × 24 286 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0725-0

Introducción al cálculo de los procesos tecnológicos de los alimentos

LOMAS ESTEBAN, Mª C. Dr. Ingeniero, Industrial, Depart. de Agricultura y Alimentación Univ. de La Rioja

Contenido: Prólogo - Agradecimientos - I. Los balances de masa y energía - II. La transmisión de calor - III . La evaporación - IV. Tratamiento del aire y secado - V. Economía y optimización en procesos tecnológicos - VI. Problemas de procesado completo - VII. Problemas para resolver - Apéndices: Método de resolución por medio de la matriz de incidencia - Tablas y diagramas psicrométricos - Bibliografía referente a los procesos alimentarios.

Reimp. 2010

2002 21 × 26,5 240 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0980-3

Conservación química de los alimentos

Características, usos, efectos

LÜCK, E. Dr. phil. nat.
JAGER, M. Dr. rer. nat.

Contenido: Consideraciones generales - 1. Objetivos y evolución de la conservación de alimentos - 2. Análisis de conservantes - 3. Aspectos sanitarios - 4. Situación legal relativa a los alimentos - 5. Acción antimicrobiana de los conservantes - Conservantes individuales - 6. Sal común - 7. Dióxido de carbono - 8. Nitrógeno - 9. Nitratos - 10. Nitritos - 11. Ozono - 12. Dióxido de azufre - 13. Cloro - 14. Etanol - 15. Sacarosa - 16. Ácido fórmico - 17. Ácido acético - 18. Ácido propiónico - 19. Ácido sórbico - 20. Ésteres del ácido dicarbónico - 21. Ácido benzoico - 22. Ésteres del ácido *p*-hidro-xibenzoico - 23. *o*-Fenilfenol - 24. Difenilo - 25. Humo - 26. Tiabendazol - 27. Nisina - 28. Natamicina - 29. Lisozima - 30. Otros conservantes - 31. Empaquetado y revestimiento.

Segunda edición

2000 17 × 24 352 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0898-1

Ingeniería industrial alimentaria

MAFART, P. Prof. de la Universidad de Bretaña Occidental.

Volumen I: Procesos físicos de conservación

Contenido: Transferencia de calor por convección y por conducción - Los intercambiadores de calor - Calentamiento por radiación - Tratamientos térmicos - Tratamiento ionizante de los alimentos - Escaldado - Congelación - Eliminación de agua - Ejercicios - Anexos.

1994 17 × 24 308 pp. **AGOTADO**
I.S.B.N.: 978-84-200-0750-2

Ingeniería industrial alimentaria

Volumen II: Técnicas de separación

Contenido: Transportes de masa y transportes de cantidad de movimiento - Extracción - Decantación y centrifugación - Filtración - Ultrafiltración y ósmosis inversa - Electrodiálisis - Intercambio iónico - Destilación - Pervaporación - Anexo.

1994 17 × 24 292 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0768-7

Aditivos y auxiliares de fabricación en las industrias agroalimentarias

MULTON, J. L. Ingeniero, Doctor en Ciencias, Director del Laboratorio de almacenamiento y conservación de productos alimentarios. Con la colaboración de 38 autores.

Contenido: Parte I. Problemática general de los aditivos y de los auxiliares tecnológicos: 1. Definiciones y clasificaciones - 2. El papel y el interés de los aditivos alimentarios y los auxiliares de fabricación en la tecnología alimentaria - 3. Las sustancias añadidas a los alimentos y el interés de los consumidores - 4. Utilización de los aditivos y auxiliares de fabricación: riesgos toxicológicos y nutricionales eventuales - 5. Las legislaciones francesa y europea, su evolución actual en la óptica de 1993. Los trabajos internacionales FAO/OMS - 6. Procedimientos legales de autorización de empleo de aditivos, coadyuvantes nuevos y materiales puestos en contacto con los alimentos - Parte II. Aditivos con finalidad nutritiva - 7. Vitaminas, oligoelementos, suplementos diversos; interés y riesgos - Parte III. Aditivos de conservación - 8. Aditivos conservantes (antibacterianos, antifúngicos) - 9. Aditivos antioxidantes - 10. Aditivos y agentes depresores de la actividad del agua - 11. Aditivos antiendurecedores - Parte IV. Aditivos que mejoran las propiedades sensoriales - 12. Papel de los aditivos en el mantenimiento y mejora de las propiedades organolépticas de los alimentos - 13. Aromatizantes y aditivos exaltadores del gusto - 14. Polioles - 15. La polidextrosa mejorada - 16. Edulcorantes de alto poder edulcorante - 17. Colorantes alimentarios - 18. Los agentes espesantes y gelificantes de naturaleza glucídica - 19. Agentes emulgentes - 20. Los aditivos antiapelmazantes y antiaglomerantes - Parte V. Auxiliares tecnológicos de fabricación - 21. La utilización de las enzimas en tecnología alimentaria - 22. Agentes de clarificación y estabilización de las bebidas - 23. Espumas y antiespumas: Principios generales - 24. Los desmoldeadores - 25. Otros auxiliares tecnológicos - Parte VI. Utilización de aditivos y coadyuvantes por las principales industrias agroalimentarias - 26. Charcutería, salazones, platos cocinados y productos derivados de la carne - 27. Conservas alimentarias - 28. Productos de cocción industrial: panificación fina, panes tostados, galletería, pastelería - 29. Productos dietéticos y de regímenes. Productos alimenticios y bebidas destinadas a alimentación particular - 30. Los aditivos utilizados en los productos lácteos - 31. Industrias de grasas (margarinería) - 32. Confitería, confituras, mermeladas, frutas en almíbar - 33. Bebidas (vino, cerveza, zumo de frutas, soda...) - 34. Aditivos y suplementos en alimentación animal - 35. Conservas y semiconservas de pescados y productos del mar.

Segunda edición

1999 17 × 24 836 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0897-4

La ingeniería genética y sus aplicaciones

PELLÓN, J. R. M. Sc., Ph. D., M. B. A. Subdirector General de INVESGEN. Coordinador de la obra.

Contenido: Ingeniería genética: Alteración genética e intercambio genético. Técnicas de ingeniería genética. Elementos genéticos trasponibles. Aplicaciones de la ingeniería genética: Aplicaciones en medicina. Producción de vacunas virales. Producción de vacunas bacterianas. Producción de antibióticos. Aplicaciones en el sector químico. Aplicaciones en el sector alimentario. Tecnologías relacionadas: anticuerpos monoclonales. Aspectos complementarios: Fermentaciones e ingeniería bioquímica. Legislación. Casos prácticos. Glosario.

1986 17 × 24 238 pp.
I.S.B.N..: 978-84-200-0584-3

Manual de conservación de los alimentos

RAHMAN, M. SHAFIUR Instituto de Investigación Hortícola y Alimentaria de Nueva Zelanda.

Contenido: Parte I: Conservación de los productos alimentarios frescos - 1. Finalidad de la conservación y procesado de alimentos - 2. Manejo postcosecha de los alimentos de origen vegetal - 3. Manipulación tras su obtención de los alimentos de origen animal - Parte II: Métodos convencionales de conservación de los alimentos - 4. Transición vítrea y otros cambios estructurales en alimentos - 5. Conservación de alimentos por calor - 6. Secado y conservación de alimentos - 7. Concentración y conservación de zumos de frutas - 8. Conservación de los alimentos por congelación - 9. Antimicrobianos naturales para la conservación de los alimentos - 10. Antioxidantes en la conservación de alimentos - 11. Actividad del agua y conservación de los alimentos - 12. El pH en la conservación de los alimentos - 13. Conservación de los alimentos por irradiación - 14. Los nitritos en la conservación de los alimentos - 15. Envasado de productos hortofrutícolas en atmósferas modificadas - 16. Métodos combinados para la conservación de alimentos - Parte III: Métodos potenciales de la conservación de alimentos - 17. Conservación no térmica de alimentos líquidos utilizando campos eléctricos pulsados - 18. Alimentos conservados con electricidad: calentamiento óhmico - 19. El tratamiento de alta presión en la conservación de alimentos - 20. Tratamientos de superficie y revestimientos comestibles en la conservación de los alimentos - 21. Encapsulación y liberación controlada en la conservación de alimentos - 22. La luz y el sonido en la conservación de alimentos - Parte IV: Potenciación de la conservación de alimentos por métodos indirectos - 23. Envasado y conservación de alimentos - 24. Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) - 25. Consideraciones comerciales: gestión del beneficio y de la calidad.

AGOTADO

2003 21 × 26,5 874 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0989-6

Manual de industrias de los alimentos

RANKEN, M. D. B.Sc. Tech., M. Chem. A., M. F.E.C.C. Chem., F.I.F.S.T., F.R.S.C., M. Inst. M. Consultor sobre Tecnología Alimentaria.

Contenido: Carne y productos cárnicos - Pescados y productos del pescado - Productos lácteos - Harina y productos horneados - Grasas y alimentos grasos - Bebidas calientes: café, té, cacao y otros - Zumos de frutas y bebidas refrescantes - Salsas y encurtidos - Conservas - Productos de confitería - Aperitivos - Nutrición - Congelación y refrigeración - Deshidratación y productos desecados - Enlatado - Manejo y almacenamiento - Operaciones de garantía y control de calidad.

Segunda edición

1993 21 × 29 682 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0737-3

Biotecnología básica

RATLEDGE, C. University of Hull, U.K.
KRISTIANSEN, B. EU Biotech Consulting, Norway.

Contenido: Colaboradores - Prefacio a la segunda edición - Prefacio a la tercera edición - *Parte primera. Fundamentos y principios básicos* - Percepción pública de la biotecnología - Bioquímica y fisiología del crecimiento y del metabolismo - Estequiometría y cinética del crecimiento microbiano desde la perspectiva termodinámica - Manejo y análisis de genomas: Procariotas - Ingeniería genética: Levaduras y hongos filamentosos - Cinética de los procesos microbianos - Diseño de biorreactores - Transferencia de masas - Procesamiento de los productos - Medida, seguimiento, modelado y control - Economía de los procesos - *Parte segunda. Aplicaciones prácticas* - Búsquedas de alto procesamiento y optimización de los procesos - El negocio de la biotecnología - Aminoácidos - Ácidos orgánicos - Polisacáridos microbianos y aceites unicelulares - Aplicaciones medioambientales - Producción de antibióticos por fermentación - Estrategias de cultivo - Biotecnología de enzimas - Proteínas recombinantes de alto valor - Culti-

vos de células de insectos y mamíferos - Biotecnología de células de plantas - Biotransformaciones - Aplicaciones inmunoquímicas.

Segunda edición **Reimp. 2015**

2009 21 × 26,5 636 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1133-2

Procesado térmico y envasado de los alimentos

REES, J. A. G. y **BETTISON, J.** CMB. Packagind Technology, Wantage UK.

Contenido: Principios de conservación por el calor - Equipo para la conservación mediante el calor - Equipo para tratamiento térmico - Procesado y envasado aséptico de alimentos conservados por el calor - Envasado de alimentos conservados mediante el calor en recipientes metálicos - Envasado de alimentos conservados mediante calor en recipientes de vidrio - Envasado de alimentos conservados por el calor en recipientes de plástico - Alteración por fugas de alimentos conservados por el calor en recipientes herméticamente cerrados - Influencia de la conservación por el calor sobre la calidad del producto - Recomendaciones para una buena práctica de elaboración de los alimentos conservados mediante el calor.

1994 17 × 24 304 pp. **AGOTADO**
I.S.B.N.: 978-84-200-0764-9

Tratamiento térmico de los productos cárnicos (13)

Fundamentos de los cálculos y aplicaciones

REICHERT, J. E. Profesor für Fleischtechnologie and der Fachhochschule Lippe Lemgo.

Contenido: 1. Introducción - 2. Principios fundamentales: Cálculo de las condiciones del tratamiento térmico - Cálculo y control de la presión en el funcionamiento del autoclave. Aparatos calentadores. Control del cierre de los recipientes de conservas - 3. Tratamiento térmico de productos cárnicos: Embutidos escaldados. Embutidos cocidos.

1988 17 × 24 184 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0623-9

Extrusores en las aplicaciones de alimentos

RIAZ, M. N. Head, Extrusion Tech. Program, Food Protein Research and Development Center, Texas A&M University.

Contenido: Prefacio - Colaboradores - Introducción a los extrusores y sus principios - Extrusores de tornillo único - Extrusores secos - Expandidores-extrusores de rosca interrumpida - Extrusores de doble tornillo - Preacondicionamiento - Cambios químicos y nutritivos en el alimento durante la extrusión - Consideraciones prácticas en el procesado por extrusión - Extrusores en la industria de alimentos - Apéndice.

2004 17 × 24 240 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1027-4

Tecnologías térmicas para el procesado de los alimentos

RICHARDSON, P. Director del Department of Process and Product Development. Profesor visitante de Chemical Engineering en la Queen's University de Belfast.

Contenido: Notación - Introducción - Primera parte: Tecnologías convencionales - Tecnologías de autoclave - Procesado térmico continuo - Segunda parte: Medición y control - Medición de la presión y temperatura en el control de procesos alimentarios - Validación de los procesos térmicos - Modelización y simulación de los procesos térmicos - Modelización de tecnologías térmicas particulares - Procesado térmico y calidad del alimento: análisis y control - Tercera parte: Nuevas tecnologías térmicas - Calentamiento con radio frecuencia - Procesado con microondas - Calentamiento infrarrojo - Infusión instantánea y de calor elevado - Calentamiento óhmico - Tratamiento combinado térmico-alta presión de alimentos.

2005 17 × 24 328 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1042-7

La irradiación de los alimentos

SATIN, M. Biólogo Molecular, Investigador en la Industria Alimentaria.

Contenido: 1. La irradiación de los alimentos - 2. La pasteurización - 3. Enfermedades vehicu-

ladas por los alimentos - 4. El uso de la radiación para evitar la diseminación de las enfermedades alimentarias - 5. Prevención de las pérdidas en los alimentos después de la recolección - 6. Defensa a las objeciones contra la irradiación de los alimentos - 7. Los alimentos irradiados y el consumidor - 8. La irradiación y la industria alimentaria - 9. Algunas consideraciones finales.

2000 17 × 24 198 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0909-4

Tecnología del agua embotellada

SENIOR, D. A. G. Technical Services Manager, Highland Spring Ltd, Blackford, Perthshire y **ASHURST, P. R.** Dr. P.R. Ashurst & Associates, Consulting Chemists, Kingstone, Hereford.

Contenido: Introducción - Desarrollo del mercado de las aguas embotelladas - Categorías de las aguas envasadas - Hidrogeología de las aguas minerales naturales - Tratamientos de las aguas - Métodos y materiales para el envasado del agua - Equipamientos de llenado - Gestión de la calidad - Dispensadores de agua refrigerada - Auditorías por terceras partes de las instalaciones de embotellado del agua - Microbiología de las aguas minerales naturales - Microbiología de las aguas tratadas embotelladas.

2001 17 × 24 318 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0943-8

Tecnología de la fabricación de conservas

SIELAFF, H. Humboldt-Universität und Technische Universität Berlin.

Contenido: 1. Principales fundamentos tecnológicos - 2. Cinética de la destrucción de microorganismos, inactivación de enzimas y alteraciones por efecto del calor - 3. Aseguración de la calidad - 4. Envasado de alimentos - 5. Equipamiento - 6. Técnicas de medición - 7. Fabricación de conservas.

Reimpresión 2009

2000 17 × 24 302 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0902-5

Introducción a la ingeniería de los alimentos

SINGH, R. P. Dept. de Ingeniería Agrícola y Dept. de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Univ. de California, Davis. California. **HELDMAN, D. R.** Dpto. de Ciencia de Alimentos. Rutgers. Universidad Estatal de New Jersey.

Contenido: Acerca de los autores - Prefacio - Prólogo - 1. Introducción - 2. Flujo de fluidos en el procesado de alimentos - 3. Energía en el procesado de alimentos - 4. Transmisión de calor en el procesado de alimentos - 5. Procesos de conservación - 6. Refrigeración - 7. Congelación de alimentos - 8. Evaporación - 9. Psicrometría - 10. Transferencia de masa - 11. Separación por membranas - 12. Deshidratación - Apéndices: A.1 Sistema internacional de unidades (S.I.) y factores de conversión - A.2 Propiedades físicas de los alimentos - A.3 Propiedades físicas de materiales no comestibles - A.4 Propiedades físicas de agua y aire - A.5 Diagramas psicrométricos - A.6 Datos presión-entalpía - A.7 Símbolos utilizados en el diseño de equipos de proceso - A.8 Miscelánea - Bibliografía.

Segunda edición

2009 21 × 26,5 572 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1124-0

Fundamentos de la teoría y práctica del catering

TAYLOR, E. BSc(Hons), MIFST, MCFA, CertEd y **TAYLOR, J.** BA, MEd, FCHIMA, FCFA, LCG.

Ver Sección VII, a), pág. 55.

Almacenamiento en atmósferas controladas de frutas y hortalizas

THOMPSON, A. K. Profesor Departamento de Tecnología post-recolección, Universidad Cranfield Silsoe, Bedfor, Gran Bretaña.

Ver Sección II y VI, e), págs. 12 y 78.

Biotecnología:

Principios biológicos

TREVAN, M. D. /BOFFEY, S./ GOULDING, K. H. y **STANBURY, P.** Profesores de Biotecnología del Politécnico de Hatfield (Gran Bretaña).

Contenido: *Sección I:* Introducción - 1. ¿Qué es la Biotecnología? - *Sección II:* Crecimiento microbiano - 2. Introducción al metabolismo - 3. Crecimiento microbiano aeróbico sobre sustratos de un átomo de carbono - 4. Crecimiento microbiano aeróbico sobres sustratos de dos átomos de carbono - 5. Crecimiento microbiano aeróbico sobre algunos sustratos de más de un átomo de carbono - *Sección III:* Cultivo industrial de microorganismos - 6. Productos procedentes de los microorganismos - 7. Cultivo de microorganismos - 8. Control de las condiciones ambientales de microorganismos del proceso - 9. Perfeccionamiento de microorganismos industriales - *Sección IV:* Ingeniería genética - 10. Los objetivos de la ingeniería genética - 11. Técnicas de ingeniería genética - 12. Avances y perspectivas de la ingeniería genética - *Sección V:* Tecnología enzimática - 13. Producción de enzimas - 14. Aplicaciones de los enzimas - 15. Problemas y perspectivas - Glosario.

1990 17 × 24 298 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0671-0

Fundamentos de tecnología de alimentos

TSCHEUSCHNER, H. D. Prof. Dr.-Ing. habil., Dr. h.c., Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik.

Contenido: 1. La tecnología de los alimentos como disciplina - 2. Materias primas - 3. Fundamentos físico-químicos de los sistemas dispersos alimentarios - 4. Reología de los alimentos - 5. Control de calidad - 6. Fundamentos de los procesos tecnológicos - 7. Tratamiento de los alimentos por el frío - 8. Procesos de fabricación - 9. Procesos de funcionamiento y organización de las fábricas de alimentos.

2001 17 × 24 764 pp. **AGOTADO**
I.S.B.N.: 978-84-200-0952-0

Introducción a la biotecnología de los hongos

WAINWRIGHT, M. Departamento de Biología Molecular y Biotecnología, Universidad de Sheffield, U.K.

Contenido: 1. Introducción - 2. Técnicas de producción en biotecnología de hongos - 3. Obtención de productos bioquímicos a partir de hongos - 4. Los hongos en la biotecnología médica - 5. Nuevos usos insdustriales de los hongos - 6. Los hongos en la biotecnología del medio ambiente - 7. Los hongos como agentes de biodeterioro y biodegradación - 8. Los hongos en la industria alimentaria - 9. Los hongos en la biotecnología agrícola - 10. Biotecnología y control de hongos patógenos - Comentario final: Algunas de las aplicaciones más recientes de la biotecnología fúngica.

1995 17 × 24 240 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0778-6

Biología molecular y biotecnología

WALKER, J. M. Univ. of Hertfordshire, Hatfield, UK.
GINGOLD, E. B. South Bank University, London, UK.

Contenido: 1. Tecnología de las fermentaciones - 2. Una introducción a la tecnología del DNA recombinante - 3. Reacción en cadena de la polimerasa - 4. La expresión de DNA exógeno en bacterias - 5. Levadura: clonación y biotecnología - 6. Clonado de genes en líneas celulares de mamíferos - 7. Biotecnología en plantas - 8. Biología molecular en la industria farmacéutica - 9. Impacto actual de la tecnología del DNA recombinante en la industria alimentaria - 10. Perfilado de DNA en la ciencia forense - 11. Diagnosis molecular de enfermedades congénitas - 12. Vacunación y manipulación genética - 13. Transgénesis - 14. Ingeniería enzimática - 15. Estabilidad en enzimas y células - 16. Biocatalizadores inmovilizados - 17. Etapas posteriores de procesamiento: extracción y purificación de proteínas - 18. Anticuerpos monoclonales - 19. Biosensores.

Segunda edición

1997 17 × 24 494 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0829-5

Manual práctico del ahumado de los alimentos

WALKER, K. Especialista en la tecnología del ahumado de productos alimenticios.

Contenido: Breve historia del ahumado de alimentos. ¿Qué es el ahumado de los alimentos? La selección de las materias primas. La salmuera. Las cámaras de ahumado y otras piezas del equipo. Las técnicas de ahumado. Montar un negocio. Las finanzas. La identificación del mercado. La higiene y el medio ambiente. El envasado y el etiquetado. Lo que se debe y no se debe hacer en el ahumado de alimentos. Apéndices: Números E. Direcciones y puntos de contacto útiles.

1997 17 × 24 136 pp. **Reimp. 2019**
I.S.B.N.: 978-84-200-0840-0

Tratamiento de los residuos de la industria del procesado de alimentos

WANG, L. K. y otros

Contenido: Colaboradores - 1. Tratamiento de aguas residuales del procesado de productos lácteos - 2. Tratamiento de aguas residuales del procesado de pescados y mariscos - 3. Tratamiento de residuos cárnicos - 4. Tratamiento de aguas residuales de aceite de palma - 5. Tratamiento de residuos de aceite de oliva - 6. Tratamiento de aguas residuales de patata - 7. Tratamiento de residuos de refrescos - 8. Tratamiento de residuos de panadería - 9. Tratamiento de residuos de alimentos.

2008 17 × 24 408 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1103-5

Ingeniería bioquímica

WEBB, F. C. Guinness Lecturer in Biochemical Engineering, University College, London.

Contenido: Características de los procesos vitales. Control de microorganismos. Proteínas y enzimas. Coloides y electroforesis. Emulsiones. Cinética de reacción. Energética de los sistemas biológicos. Sistemas redox. Aspectos del transporte de masa. Transmisión de calor. Compresión de aire y limpieza. Desinfección por métodos químicos. Conservación a temperatura reducida. Deshidratación. Desecación bajo presión reducida. Radiaciones electromagnéticas. Aislamiento de productos. Construcción del equipo. Enzimas comerciales. Levaduras. Antibióticos. Otros productos de fermentación. Producción de vacunas. El problema de los efluentes. Tabla de equivalencias de unidades inglesas.

1966 17 × 24 788 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0066-4

Procesado y producción de alimentos ecológicos

WRIGHT, S. Fundador de The Organic Consultancy, asesor de la Soil Association y miembro de la UK Register of Organic Food Standards (UKROFS). Diane McCrea es consultora sobre alimentos y problemas de los consumidores, miembro de UKROFS

Contenido: Prólogo - Introducción - Legislación internacional e importación - La certificación ecológica y la importación de alimentos producidos de forma ecológica - Crecimiento y perspectivas del mercado internacional - Frutas y hortalizas - Carne y pescado ecológicos: Producción, transformación y comercialización - Producción de carne de ave ecológica - Productos lácteos ecológicos en los Estados Unidos - Productos de panadería y cereales - Otros alimentos ecológicos elaborados - Bebidas alcohólicas ecológicas - Investigación - Australia y Nueva Zelanda - Direcciones de interés.

2002 17 × 24 314 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0974-2

a) Gastronomía y catering

La cocina y la ciencia

BARHAM, P., es Prof. de Física en la Bristol Univ. Durante mucho tiempo ha popularizado la ciencia en Gran Bretaña colaborando en programas de radio y televisión sobre ciencia de los alimentos. Es también columnista del Guardian.

Contenido: Introducción - Moléculas sensuales-gastronomía molecular - Aroma y sabor - Calentando y cocinando-física gastronómica - Utensilios, artilugios y métodos de cocina - La carne y el pollo - El pescado - El pan - Las salsas - Los bizcochos - Las masas de pastelería - Los suflés - Cocinando con chocolate - Pesos y medidas - Glosario de términos - Bibliografía.

2003 17 × 24 270 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0996-4

Química culinaria
Estudio de lo que les sucede a los alimentos antes, durante y después de cocinados

COENDERS, A.

Contenido: Cereales - Azúcares - Hortalizas - Frutas, frutos secos, gomas y legumbres - Productos lácteos - Huevos y salsas - Carnes - Pescados y mariscos - Aceites y grasas - Bebidas - Aditivos, digestión y microorganismos.

Reimpresión 2011

1997 17 × 24 304 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0823-3

Restaurantes: Servicio básico

DAHMER, S. J. y **KAHL, K. W.**

Contenido: El camarero - Tipos de servicio de mesa y colocación - Antes de la llegada de los comensales - Iniciación del servicio - Servir la comida - Seguridad, sanidad y procedimientos de emergencia - Realización del servicio con un sistema computarizado - Servicio de vinos y de bar - Casos problema: Iniciando el servicio - Una situación delicada - Solución de un acoso sexual - Una mala sugerencia - Examen del camarero - Glosario - Referencias seleccionadas - Origen de las figuras.

2003 17 × 24 196 pp. **Reimp. 2017**
I.S.B.N.: 978-84-200-1007-6

Higiene de los alimentos
Directrices para profesionales de hostelería, restauración y catering

JOHNS, N. BSc, PhD, Cert. Ed., Dip. FE, **AMHCIMA**. Reader and Director of Research The Hotel School City College Norwich.

Ver Sección V, pág. 29.

Teoría del catering

KINTON, R. Garnett College, College of Education for Teachers in Further and Higher Edc. **CESERANI**, **V.** The School of Hotelkeeping and Catering, Ealing College of Higher Education. **FOSKETT**, D. School of Hosp. Studies,

Contenido: I. La industria del catering. Introducción a la industria del catering. Alimentos y sociedad. Influencias de las culturas étnicas. II. Alimentos y catering. Productos alimenticios. Nutrición elemental, ciencia de los alimentos y su conservación. Desarrollo del producto. Química de la cocina. Planificación de un menú. Compra, almacenamiento y control de los alimentos. Promoción, venta y atención al cliente. III. Tecnología del catering. Planificación, organización y supervisión de la cocina. Equipo del catering. Servicio del catering. Sistemas de catering. La informática y el catering. IV. Legislación y catering. Sanidad y seguridad en el trabajo. Higiene. Relaciones industriales. Guía para estudio y empleo.

2000 21 × 26,5 552 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0906-3

Creación culinaria
Introducción a los servicios de alimentación y a las cocinas del Mundo

MORGAN, J. L.

Contenido: Prólogo - Prefacio - 1. Visión general de los alimentos del mundo y de los servicios de alimentación - 2. Manteniendo a salvo a sus clientes y empleados - 3. Sus herramientas - 4. Introducción a las técnicas culinarias y sus fundamentos - 5. Planificación y registro de sus creaciones culinarias - 6. El mundo de los caldos, las salsas y las sopas - 7. Platos para comer con los dedos: aperitivos y bocadillos - 8. Creando ensaladas - 9. Preparaciones con carnes - 10. Preparaciones con carne de aves - 11. Preparaciones con productos del mar - 12. Preparaciones con productos de origen vegetal - 13. Preparaciones con productos lácteos y huevos - 14. Principios básicos de los horneados - Bibliografía - Glosario.

2010 21 × 26,5 346 pp. (contiene CD)
I.S.B.N.: 978-84-200-1151-6

Experimentos en la cocina
La cocción, el asado, el horneado

SCHWEDT, G.

Contenido: Prólogo - Del arte de la cocina a la química de los alimentos - Siete variables para los experimentos en la cocina - Tipos y procesos de cocción. Visión de conjunto - Cocer en agua - Cocinar con grasa - Cocción en calor seco - Cocer sin calor - Bibliografía.

2006 17 × 24 198 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1079-3

Experimentos con productos de supermercado
Merceología química

SCHWEDT, G.

Contenido: Prólogo - Introducción - Azúcar, miel, almidón/harinas, levadura en polvo, preparados para hornear y panes especiales - Productos derivados de patata y cereales/pastas alimenticias, arroz y legumbres secas - Frutas y hortalizas: conservas, zumos y otras bebidas - Vinagre y especias - Aceites y grasas. Conservas de pescado y de salchichas - Sopas y salsas preparadas. Postres y pudines en polvo - Leche, huevos y sus derivados - Golosinas - Café, cacao y té - Quitamanchas y otros productos de limpieza - Detergentes para lavado de ropa - Jabones y otros productos para el cuidado del cuerpo - Medicamentos de venta libre - Productos especiales para bricolaje, construcción y hobby - Bibliografía.

2009 17 × 24 204 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1123-3

Fundamentos de la teoría y práctica del catering

TAYLOR, E. BSc(Hons), MIFST, MCFA, CertEd y **TAYLOR, J.** BA, MEd, FCHIMA, FCFA, LCG.

Contenido: La industria del catering - Operaciones del catering - Estilos de catering - Organización de la cocina - Compra, almacenamiento y distribución de mercancías - Coste de los alimentos - El menú - Métodos de cocinado - Procesos de cocinado - Equipo de la cocina - Nueva tecnología - Alimentos - Nutrición - Higiene - Sanidad y seguridad en el trabajo - Apéndice: Glosario de términos técnicos - Preguntas - Respuestas.

Reimp. 2007

2001 17 × 24 460 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0932-2

De la ciencia a los fogones

THIS, H. Dr. en Físico-química de los Materiales. Redactor jefe de la revista *Pour la Science*. Especialista en físico-química de la cocina.

Contenido: Gastronomía y ciencias - ¿Qué museos para la cocina? - Delicias de la campaña - Tabla de los principales temas de este libro - Libro I - Libro II - Libro III - Instrucciones para los banquetes - Glosario.

2013 17 × 24 176 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1168-4

Los secretos de los pucheros

THIS, H. Dr. en Físico-química de los Materiales. Redactor jefe de la revista *Pour la Science.* Especialista en físico-química de la cocina.

Contenido: La cocina y la ciencia - La nueva fisiología del gusto - La sopa - La leche - Geles, jaleas y gelatinas - La mayonesa - Las vicisitudes del huevo - Un suflé exitoso - La cocción - El caldo y lo que resta - El estofado - Dorar y fuego lento - Problemas de presión - El asado - La fritura - Dorar y fuego vivo y asado a la parrilla - Todavía más tierno - La salazón - Las microondas - Las legumbres, color y frescor - Las salsas: untuosas, satinadas, perfumadas - Un problema candente - La ensalada, oasis de frescor - Yogur y queso - Los dones de Ceres - Helados y sorbetes - Pasteles esponjosos - Las masas: hojaldres, polvorones y milhojas - El azúcar - El pan - El vino - Los alcoholes - Las confituras - El té - Lo frío y lo fresco - El vinagre - Los utensilios de la cocina - Los misterios de la cocina - Glosario.

Reimpresión 2014

1997 17 × 24 292 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0812-7

La cocina y sus misterios

Explicación científica de las 55 mejores recetas de la cocina francesa

THIS, H. Dr. en Físico-química de los Materiales. Redactor jefe de la revista *Pour la Science.* Especialista en físico-química de la cocina.

Contenido: Las buenas herramientas del buen cocinero - **El aperitivo:** 1. Bocaditos de queso - 2. Vino de naranja - 3. «Tapenade» - 4. Hojaldritos de ostras - 5. Buñuelos de bacalao - **Los entrantes:** 6. Los panecillos - 7. Huevo duro a la desesperada - 8. Ensaladas para sibaritas - 9. Gazpacho con huevos - 10. Huevos revueltos con gambas - 11. Rollo de pichón a las nueces - 12. Suflé de roquefort - 13. Rollitos de salmón - 14. Paté alsaciano - 15. Foie-gras con uvas y manzanas - 16. Áspic de salmón a la pimienta verde - 17. Huevos al plato - 18. Mousse de jamón al oporto - 19. Galantina de ave - 20. Raviolis a la salvia - 21. Pastel de trufa - **Los pescados y crustáceos:** 22. Lucio con salsa bearnesa - 23. Truchas escalfadas a la mantequilla blanca - 24. Langosta a la infusión de verduras - 25. Salmón al cocinado desigual - 26. Muselina de trucha - 27. Quenelles de trucha - **Las carnes:** 28: Solomillo de buey al «pinot noir» de Alsacia - 29. Marinada de pollo aromatizada al rábano blanco - 30. Timbal de pollo al riesling - 31. Asado de buey con patatas fritas - 32. Codornices asadas con puré de patatas - 33. Pato Brillat-Savarin - 34. El verdadero fricandó a la acedera - 35. Guiso de faisán con pasta fresca - 36. Braseado de conejo con tortitas de patata - 37. Civet de conejo - 38. Conejo a la miel con berenjenas fritas - 39. Asado de cerdo al estilo salvaje - 40. Asado de cerdo a la piña estilo Pravaz - **Los postres:** 41. Mousse de limón - 42. Las tres hojas de chocolate - 43. Mousse helada de guindas - 44. Tarta de ruibarbo - 45. Hojaldres de albaricoques - 46. Tarta merengada de limón - 47. Melocotones al sabayón de gewurtztraminer - 48. Sorbete de melocotón - 49. Isla flotante - 50. «Bolsitas» de manzana a la canela - 51. Fondant a la naranja - 52. Tarta Selva Negra - 53. Carlota de frambuesas - 54. Magdalenas con miel y limón - 55. Confitura de moras - Epílogo - Glosario.

Reimpresión 2007

1999 17 × 24 366 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200- 0871-4

Los niños en la cocina

THIS, H. Dr. en Físico-química de los Materiales. Redactor jefe de la revista *Pour la Science.* Especialista en físico-química de la cocina.

Contenido: Juan y Cristina se preparan para las aventuras culinarias - Primer miércoles por la noche: Huevos al plato y manzanas al horno - Segundo miércoles por la noche: Filetes, pasta y yogures de fruta - Tercer miércoles por la noche: Pescado cocido, puré y fresas con nata - Cuarto miércoles por la noche: Huevos duros con mayonesa y tarta de albaricoques - Quinto miércoles por la noche: Quiche y mousse de cho-

colate - Sexto miércoles por la noche: Patatas gratinadas, salsa besamel y mousse de limón - Séptimo miércoles por la noche: Suflé de queso y un bizcocho - EPÍLOGO: ¡Como los grandes cocineros! - Fichas experimentales - Seis consejos para ser un genio - Glosario.

2000 15 × 22 128 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0899-8

Cacerolas y tubos de ensayo

THIS, H. Dr. en Fisicoquímica de los Materiales. Redactor jefe de la revista *Pour la Science*. Especialista en físico-química de la cocina.

Contenido: Entrantes - Primera parte: Explorar los trucos - El caldo - Partículas de caldo «acogotadas» - El huevo duro perfecto - Quiches, petisús y panes de anís - Los ñoquis - Suflés esponjados - Las quenelles - La fondue - El asado de ternera - Tiempo de sa(la)zón - Vino y marinada - Colores vivos - Lentejas blanditas - Las patatas suflé - Calderos y confituras - Arreglar una crema inglesa - Granos de sal - El cava y la cucharilla - Café, té y leche - Segunda parte: La fisiología del gusto, base de la cocina - Alimentación curativa - Gusto y digestión - El sabor en el cerebro - En las papilas - Cómo la sal modifica el gusto - La detección de los sabores - Los sabores amargos - Muy picante - El sabor del frío - La masticación - Terneza de la carne - Aromas comedidos - De pantalón corto - Alergias a los alimentos - Alerta sobre la listeriosis - Tercera parte: Exploraciones y modelizaciones - El secreto del pan - Levaduras y pan - Yema curiosa - Paradojas gustativas - El sabor del alimento - Hilos y grumos - Las mousses - El salchichón - El jamón ibérico - El foie gras - Los agentes antioxidantes - Las truchas - La cocción - El sabor del asado - El ablandamiento de la carne - Al dente - Verduras olvidadas - La conservación del champiñón - Especies de trufa - Más sabor - Preguntas sobre las patatas fritas - El puré y la salsa blanca - Las fibras de las algas - Los quesos - De la hierba al queso - Los sabores del queso - Los yogures - La leche sólida - La espuma de los sabayones - Las frutas en almíbar - Fibras y confituras - El blanqueo del chocolate - El caramelo - Pan de miga y biscotes - Tierras de Alsacia - La persistencia en boca - Los taninos del vino - El vino amarillo - Vinos sin posos - El azufre y el vino - La copa de vino - El frío y el calor - El Champagne y su espuma - El Champagne en la flauta - Entre el demi y el magnum - Comarcas productoras de whisky - La cartagena - El té - Cuarta parte: Una cocina para el mañana - El vacío en la cocina - ¿Aromas o reacciones? - La mantequilla, un falso sólido - Mousses de foie - Elogio de la grasa - Las mayonesas - Derivados del alioli - Órdenes de magnitud - Los huevos de 100 años - El ahumado del salmón - La receta y el principio - Puro buey - Quesos superdotados - El «chocolate Chantilly» - Todo al chocolate - Juegos de textura - Recetas de Navidad - El escondido sabor del vino - La teleolfacción - Preguntas - Glosario.

2005 17 × 24 254 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1061-8

Tratado elemental de cocina

THIS, H. Dr. en Fisicoquímica de los Materiales. Redactor jefe de la revista *Pour la Science*. Especialista en físico-química de la cocina.

Contenido: Prólogo - Primera parte: Las bases de una revolución - «Nouvelle cuisine» y cocina moderna - Ni expansión ni concentración - El bonito color marrón - El buen obrero - Técnica, tecnología y ciencia - Preguntas sin respuesta - Un huevo duro perfecto - El grial del sabor - Las dimensiones del flavor - Dar sabor a un plato - La persistencia en boca - El sabor y la textura - Segunda parte: La cocina renovada - La cuestión está en el caldo - Terrinas, carnes y terneza - El cocinero sistemático - Geles, áspics, gelatinas y royales - El volumen en la cocina - La dispersión de chocolate - Todavía más ligereza - Gelatinas calientes - Espumas ligeras - Un menú «Ciencia y Cocina» con Pierre Gagnaire - Anexo.

2005 17 × 24 234 pp. **Reimp. 2016**
I.S.B.N.: 978-84-200-1062-5

La cocina... es amor, arte, técnica

THIS, H. Dr. en Fisicoquímica de los Materiales. Redactor jefe de la revista *Pour la Science*. Especialista en fisicoquímica de la cocina.

Contenido: Parte I: En la cocina, lo bonito es bueno - 1. El arte culinario existe - 2. Cocina artesana, cocina artística - 3. El tema de la tradición. La solución del amor - 4. La cuestión de la naturaleza - 5. El reconocimiento de un arte culinario - **Parte II:** Lo bello antiguo - 6. En el origen de lo bello - 7. La belleza a través de los números... ¿en la cocina? - 8. La idea, en la cocina - 9. Aristóteles y sutileza - **Parte III:** Lo bonito clásico - 10. La elaboración de la buena mística - 11. Platos como catedrales - 12. El cerebro, Tomás de Aquino y el colorante verde césped - 13. La estética durante la Edad Media - 14. La alegoría una estética de correspondencia **Parte IV:** Hacia la invención liberada - 15. Las ramificaciones medievales - 16. ¡Otra vez la influencia oculta de Aristóteles! - 17. El despertar del Renacimiento - 18. A partir del Renacimiento - 19. Las luces de Occidente y de Oriente - 20. La naturaleza superada - **Parte V:** La cocina de hoy en día - 21. La cocina de hoy en día - 22. Ayer - 23. ¿Y mañana? - 24. Mil cocinas de autores - 25. En busca del caldo perfecto - 26. Notas.

DESCATALOGADO

2009 17 × 24 282 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1115-8

VIII. INDUSTRIA ALIMENTARIA

a) Carne e industrias cárnicas

Inspección veterinaria de la carne

BARTELS, H. Profesor Director del Instituto de Nutrición Animal de la Universidad Justus Liebig. Giessen.

Ver Sección III, pág. 28.

Métodos de análisis de la industria charcutera

CENTRO TÉCNICO CONSERVERO FRANCÉS. Recopilación.

Ver Sección II, pág. 9.

Industrialización de la grasa de animales de abasto (10)

DAHL, O. Investigador de Mataderos Escandinavos. Malmö (Suecia); del Inst. Politécnico Nacional. México, D.F.

Contenido: ¿Qué es una grasa? - Presentación de las grasas en la canal - Composición de las grasas animales en ácidos grasos - Influencia del medio ambiente y alimentación en la calidad de las grasas - Componentes secundarios de las grasas - Influencia de las manipulaciones de las gasas brutas sobre la calidad final - Obtención de las grasas animales: Fusión continua y fusión intermitente. Organización de un establecimiento para la fusión de grasas. Transporte y envasado de grasas animales - Método de fusión a baja temperatura - Rendimientos obtenidos con cada sistema - Obtención de grasas óseas - Características de calidad de las grasas comestibles - La grasa como alimento - Asado y freidura: Cambios y alteraciones - Hidrólisis, autooxidación y enranciamiento de las grasas - Empleo de embutidos crudos - Antioxidantes - Grasas animales especiales: Preparación y características de calidad. Empleo.

1976 13,5 × 21,5 122 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0003-9

Tecnología de los productos de charcutería y salazones

DURAND, P. Ingeniero químico, Director general del Centro Técnico de Salazón, de Charcutería y de Conservas de Carne (CTSCCV).

Contenidos: Datos económicos - Definiciones, reglamentación y clasificación de los productos de charcutería y salazón - Materias primas - Ingredientes y aditivos - Color y coloración - Desestructuración-reestructuración - La cocción - El ahumado - Secado-maduración - Tripas naturales, artificiales y sintéticas - Envasado en latas de metal y recipientes de vidrio - Envasado en envases flexibles, en bandejas, a vacío y en atmósferas modificadas - Valor nutricional - Sustancias «indeseables» - Controles sobre la cadena de fabricación - Control de los productos durante la fase de comercialización.

2002 17 × 24 592 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0993-3

Tripas artificiales (4)

EFFENBERGER, G.

Contenido: La tripa natural modelo de la artificial - Tripa artificial: Su evolución - Definición de tripa artificial - Fabricación de la tripa artificial - Propiedades de las tripas artificiales - Estampado de tripas artificiales - Confección de la tripa artificial - Tripas artificiales: Empleo de la práctica - Tripas artificiales para

embutidos cocidos - Tripas artificiales para embutidos escaldados - Tripas artificiales para embutidos crudos -Tripas artificiales para jamones - Tripas artificiales para conservas - Tripas artificiales para otros alimentos - Almacenamiento y transporte de los productos cárnicos envasados en tripa artificial - Apéndices.

1980 13,5 × 21,5 158 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0452-5

Fabricación de embutidos

Principios y práctica

ESSIEN, E. Miembro de la Royal Society for the Promotion of Health de la British Society of Animal Science y del Institute of Biology.

Contenido: Prólogo por Celia Bennet, Directora de la British Meat Manufactures's Association - Acerca del autor - Acerca del libro - Figuras - Tablas - Introducción - Definición de embutidos - Tendencias de mercado de los embutidos - Formulación del producto - Fases de la producción - Gestión de la calidad y seguridad de los embutidos - Nuevos productos - Apéndices: Relación de aditivos alimentarios permitidos con sus números de serie (números EC) - Formulario de información y evaluación del proveedor - Informe de inspección de entrega de la carne - Informe de inspección de entrega de productos secos - Informe de inspección de entrega del material envasado - Diagrama de flujo del proceso APPCC: embutidos cocidos - Plan de APPCC para embutidos cocidos - Bibliografía.

2005 17 × 24 124 pp. **Reimp. 2016**
I.S.B.N.: 978-84-200-1054-0

Higiene veterinaria de los alimentos

FEHLHABER, K. y **JANETSCHKE, P.** Instituto de Higiene de los Alimentos. Facultad de Veterinaria de la Universidad de Leipzig.

Ver Sección III, pág. 28.

Manual de productos cárnicos

Ciencia y tecnología práctica

FEINER, G.

Contenido: 1. Contenido en proteína y grasa de la carne - 2. La bioquímica de la carne - 3. La terneza de la carne fresca - 4. Definición de términos empleados en la ciencia y tecnología de la carne - 5. Aditivos: Fosfatos, sales (cloruro sódico y potásico, citrato, lactato) e hidrocoloides - 6. Aditivos: Proteínas, carbohidratos, agentes de relleno y otros aditivos - 7. El color en la carne fresca y en los productos cárnicos curados - Parte II. Tecnologías utilizadas en determinados productos cárnicos - 8. Productos inyectados cocidos - 9. Los productos inyectados cocidos en el Mundo - 10. Productos reformados: Métodos para la adición de salmuera distintos a la inyección - 11. Productos reformados típicos del Mundo utilizando métodos para la adición de salmuera distintos a la inyección - 12. Salchichas cocidas - 13. Salchichas cocidas tradicionales del Mundo - 14. Embutidos frescos - 15. Embutidos frescos típicos de distintas zonas del Mundo - 16. Salami (crudo fermentado) - 17. Salamis (crudos fermentados) típicos de todo el Mundo - 18. Salami fermentado semicocinado y cocinado - 19. Salami no fermentado - 20. Salamis no fermentados típicos en distintas zonas del Mundo - 21. Embutidos crudos fermentados para untar - 22. Embutidos fermentados tradicionales del Mundo - 23. Productos curados y madurados - 24. Productos curados y madurados típicos del Mundo - 25. Salchichas y patés de hígado untables - 26. Salchichas y patés de hígado tradicionales del Mundo - 27. Hamburguesas, picadas y rebozados - 28. Hamburguesas y nuggets típicos del Mundo - 29. Embutidos de sangre enteros y de corte - 30. Salchichas de sangre típicas del Mundo - 31. Cabeza de cerdo y galantinas - 32. Cabeza de cerdo y gelatinas de carne típicas del Mundo - 33. «Corned beef» enlatado y esterilizado - 34. Carne con humedad aumentada (envasada para venta) y adobada - 35. Tripas y material de envasado - Parte III. Calidad y cuestiones de seguridad - 36. Evaluación sensorial de productos cárnicos - 37. El Análisis de Peligros y Puntos de Control Críti-

cos en industrias cárnicas - 38. Introducción a la microbiología de la carne y de los productos cárnicos - 39. Microbiología de bacterias de la carne - 40. Microbiología predictiva para productos cárnicos - Índice alfabético.

2018 17 × 24 720 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1167-7

Enlatado de pescado y carne

FOOTITT, R. J. y **LEWIS, A. S.** John West Foods Ltd., Liverpool.

Contenido: 1. Fuentes de materias primas - 2. El pescado como materia prima - 3. La carne como materia prima - 4. Características de la planta de enlatado - 5. Latas y tapas - 6. Operaciones de llenado - 7. El sellado de las latas - 8. El tratamiento térmico - 9. Almacenamiento y distribución - 10. Servicios de laboratorio - 11. Limpieza - Apéndices.

1999 17 × 24 352 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0872-1

Congelación y calidad de la carne

GENOT, Cl. Doctor Ingeniero en Ciencias y Técnicas de la Industria Alimentaria.

Contenido: Introducción - Aspectos generales de la congelación - Pérdidas de agua en la carne durante la congelación - Congelación y textura de la carne - Congelación y flavor de la carne - La congelación y el color de la carne - Congelación y propiedades nutricionales de la carne - Conservación de la calidad de la carne durante la congelación - Conclusión - Bibliografía - Léxico.

2003 17 × 24 112 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1016-8

Mataderos industriales:
Tecnología y funcionamiento

GRACEY, J. F. Ph.D. B Agr FRCVS DVSM FRSH.

Contenido: 1. El ganado y la industria cárnica - 2. La ley - 3. Construcción, equipo y funcionamiento del matadero - 4. Los animales - 5. Bienestar animal y manejo del ganado - 6. Aturdimiento y sacrificio - 7. Preparación de la canal - 8. Cuidado y esterilización de las herramientas manuales - 9. Salud y seguridad - 10. Limpieza y desinfección - Apéndices.

2001 21 × 26,5 254 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0946-9

La investigación en la ciencia de la carne (1)

GRAU, R. Profesor Doctor, Director de los Institutos de Química y Física del Departamento Federal de Investigaciones Cárnicas (Alemania).

Contenido: Predominio empírico en los tiempos pasados - La ciencia comienza a ocuparse de la carne - Importancia del factor tiempo - Nuevos descubrimientos irrumpen en la práctica - Discurrir lento y unilateral de la ciencia - Destacadas personalidades reconocen a la unidad de las investigaciones cárnicas - Ampliación del campo científico - Los tres caminos de la investigación estadística - Investigación fundamental - La investigación estadística - La ciencia hace fecunda la práctica - Aspectos futuros.

1971 13,5 × 21,5 84 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0256-9

Inspección sanitaria de la carne de ave

GROSSKLAUS, D. Prof. Dr. Med. Vet. Dir. Inst. Med. Vet. de Berlín.

Ver Sección III, pág. 29.

Proteína de soja y fórmulas para productos cárnicos

HOOGENKAMP, H. W.

Contenido: Sobre el Autor - Prefacio - Prólogo - Agradecimientos - El viaje de la soja - Lo básico de la proteína de soja - Paradigmas y evolución de la proteína de soja - Un largo y sinuoso camino: Historia del procesado de la carne - Paradigmas de los alimentos acordes con el estilo de vida - Redu-

cir el gran tamaño de las raciones de los alimentos - Organismos modificados genéticamente (GMOs) - Propiedades funcionales de las proteínas no cárnicas - Emulsiones cárnicas - Hamburguesas - Ingredientes para la elaboración de productos a partir de piezas cárnicas enteras - Empanados de ave - Embutidos crudos curados - Embutidos y patés de hígado - Derivados cárnicos frescos enriquecidos en proteínas - Glosario - Apéndices.

2008 17 × 24 368 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1101-1

Conservación de la carne por el frío

JASPER, W. Diplomado Ing.y **PLACZEK, R.** Ingeniero.

Contenido: Desarrollo e importancia de la conservación de la carne por el frío - Fundamentos del tratamiento por el frío - Refrigeración y depósito refrigerado de canales - Congelación, depósito congelado y descongelación de canales - Determinación de los parámetros tecnológicos para el tratamiento frigorífico - Transporte de carnes refrigeradas y congeladas - Estado del desarrollo y perspectivas del tratamiento de la carne por el frío.

1980 17 × 24 132 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0450-1

Ciencia de la carne

LAWRIE, R. A. Profesor de Ciencia de los Alimentos. Universidad de Nottingham.

Contenido: 1. Introducción - 2. Factores que influyen en el crecimiento y desarrollo de los animales productores de carne - 3. Estructura y crecimiento del músculo - 4. Constitución química y bioquímica del músculo - 5. Conversión del músculo en carne - 6. Alteración microbiana de la carne - 7. Almacenamiento y conservación de la carne: Control de la temperatura - 8. Almacenamiento y conservación de la carne: Control de la humedad - 9. Almacenamiento y conservación de la carne: Inhibición microbiana directa - 10. Calidad comestible de la carne - 11. Carne y nutrición humana - 12. Carne mimética.

1998 19 × 24 390 pp. **Tercera edición**
I.S.B.N.: 978-84-200-0856-1

Avances de la ciencia de la carne

LAWRIE, R. A. / CRIGHTON, D. B. /BENDALL, J. R./ CUTHBERTSON, A./GADIAN, D. G./ PENNY, I. F./ YPUNG, R. H./LOCKER, R. H./WALTERS, C. L./FORD, A. L. y PARK, R. J.

Contenido: Endocrinología de la producción cárnica - El estímulo eléctrico de las canales de los animales de abasto - Procesado en caliente de la carne - Estudio físico-químico de los cambios post-mortem de la carne - Enzimología de la maduración - Aprovechamiento de las proteínas de los desperdicios de matadero - Carne de cordero curada - Nitrosaminas en productos cárnicos - Olores y bouquet de la carne.

1984 13,5 × 21,5 310 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0548-5

Manual de charcutería artesanal

MALMERTOFT, T.

Contenido: Prólogo - Agradecimientos - Origen de los embutidos - Clasificación de los embutidos - Embutidos frescos - Pastas finas y jamones cocidos - Crudo curados y salazones - Ahumado de la carne - Aditivos - Etiquetado y envasado (presentación) - Modelo guía de planta industrial pequeña - Maquinaria y accesorios - Transporte de productos elaborados - Costos y ventas - Índice alfabético.

2016 17 × 24 148 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1171-4

El ahumado (11)

MÖHLER, K. Profesor de la Universidad Técnica de Munich.

Contenido: Historia del ahumado - Finalidad del ahumado en la tecnología moderna de la car-

ne - Composición y propiedades de los productos ahumados - De la leña al humo - Reacciones de los componentes del humo con el producto ahumado - Tecnología del ahumado - Productos de la condensación del humo y sustratos ahumados - Alimentos ahumados - Examen de los alimentos ahumados - Defectos de fabricación - Aspectos higiénicos del ahumado.

AGOTADO

1980 13,5 × 215 74 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0446-4

El curado (7)

MÖHLER, K. Prof.de la Universidad Técnica de Munich.

Contenido: Historia del curado - Finalidad del curado - El músculo como sustrato del curado - Sustancias curantes - Sustancias auxiliares curantes - Reacción de las sustancias curantes con los componentes musculares - Tecnología del curado - Resultado del curado - Aspectos higiénicos del curado - Futuro del curado.

1982 13,5 × 21,5 116 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0491-4

Tecnología de productos avícolas

MOUNTNEY, G. J. PhD. **y PARKHURST, C. R.** PhD.

Contenido: 1. La industria avícola - 2. Identificación de la calidad - 3. Mantenimiento de la calidad - 4. Características químicas y nutritivas - 5. Medida de los rendimientos y características - 6. Microbiología de la carne de ave - 7. Suministro de agua, distribución de la planta y sanidad - 8. Procesado de aves frescas - 9. Envasado - 10. Almacenamiento refrigerado -11. Productos a base de ave enlatadas y procesado de sopas - 12. Deshidratación - 13. Curado y ahumado - 14. Conservación por irradiación - 15. Otros productos procesados - 16. Cocinado y asado de pollos - 17. Subproductos no comestibles - 18. Identificación de la calidad de los huevos - 19. Medida de la calidad de los huevos - 20. Mantenimiento de la calidad del huevo - 21. Huevos: Características físicas, químicas, nutritivas y funcionales - 22. Microbiología de los huevos - 23. Procesado de huevos - 24. Métodos de análisis de huevos y productos derivados.

2001 17 × 24 464 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0945-2

Valor nutritivo de la carne (8)

NIINIVAARA, F. Profesor de Tecnología de la carne y **ANTILA, P.**

Ver Sección IV, pág. 36.

Microbiología de las carnes conservadas por el frío

NOSKOWA, G. L.

Ver Sección III, pág. 27.

Industrialización de subproductos de origen animal

OCKERMAN, H. W. Departamento de Ciencia Animal. Universidad del estado de Ohio. Columbus. Ohio (USA). **HANSEN, C. L.** Departamento de Nutrición y Ciencia de los Alimentos. Universidad del estado de Utah. Logan. Utah (USA).

Contenido: 1. Introducción al procesado de subproductos - 2. Subproductos comestibles - 3. Sebos y derivados - 4. Cueros y pieles - 5. Cola y gelatina - 6. Carne comestible obtenida de los huesos - 7. Drogas y medicamentos obtenidos a partir de los subproductos - 8. Tripas naturales para embutidos - 9. Aprovechamiento de la sangre - 10. Piensos para animales exóticos y de compañía - 11. Subproductos pesqueros - 12. Subproductos avícolas - 13. Residuos y efluentes de las industrias de origen animal, reducción y aprovechamiento.

1994 17 × 24 396 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0751-9

Tecnología e higiene de la carne

PRÄNDL, O. Prof. Dr. med. vet.
FISCHER, A. Prof. Dr. med. vet.
SCHMIDHOFER, T. Prof. Dr. med. vet.
JURGEN-SINELL, H. Dr. med. vet.

Contenido: A. Obtención de la carne - Definición - Sacrificio de los animales, con excepción de la aves - Sacrificio de aves - Microbiología de la carne - B. Tratamiento de la carne - Valoración, despiece de las canales - Fundamentos de la conservación de la carne - Máquinas e instalaciones - Tecnología de la producción y elaboración de productos cárnicos - Almacenamiento y transporte de productos cárnicos - Microbiología de los productos cárnicos - C. Higiene de la obtención y tratamiento de la carne - D. Intoxicaciones alimentarias y otros peligros del consumo de carnes - E. Métodos analíticos - F. Legislación alimentaria básica - Antigua República Federal de Alemania - Austria - Suiza.

1995 17 × 24 878 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0765-6

Fundamentos de la inspección de carnes

PREUß, B. Doctor en Medicina Veterinaria. Higienista.

Contenido: 1. Importancia del reconocimiento de los animales de abastos y de las carnes - 2. Reconocimiento en vivo y en canal de bóvidos, óvidos, cabras y cerdos - 3. Reconocimiento y criterio sanitario de la caza - 4. Carne-pienso, eliminación innocua de la carne decomisada, medida de limpieza y desinfección - 5. Registro de los reconocimientos efectuados sobre animales vivos y canales - 6. Materias primas procedentes de mataderos - 7. Formación y reciclaje de los técnicos en medicina veterinaria (no veterinarios) - 8. Disposiciones legales - Términos médicos.

1990 17 × 24 232 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0692-5

Ciencia de la carne y de los productos cárnicos

PRICE, J. F. Ph.D. Univ. del estado de Michigan. Dpto. de Ciencia de los Alimentos y Nutrición Humana.
SCHWEIGERT, B. S. Ph.D. Universidad de California. Dpto. de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Contenido: *Sección I.* La ciencia básica de la carne - 1. Introducción - 2. Estructura del músculo - 3. Química de los tejidos animales - 4. La función muscular y los cambios postmortem - 5. Los pigmentos de la carne - 6. Microbiología y parasitología de la carne - 7. Contenido en nutrientes y valor nutritivo de la carne y los productos cárnicos - 8. Características organolépticas de la carne. *Sección II*. La ciencia del procesado de la carne - 9. Características de calidad del músculo como alimento - 10. La conservación de la carne - 11. Comportamiento funcional de los componentes de la carne durante el procesado - 12. Las carnes curadas y su procesado - 13. Productos embutidos - 14. El envasado de la carne y los productos cárnicos - 15. Subproductos cárnicos y su utilización - 16. Higiene y sanidad - 17. Conceptos y sistemas de control de calidad.

Segunda edición **AGOTADO**

1994 17 × 24 592 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0759-5

Tratamiento térmico de los productos cárnicos (13)

Fundamentos de los cálculos y aplicaciones

REICHERT, J. E. Profesor für Fleischtechnologie and der Fachhochschule Lippe Lemgo.

Ver Sección V, pág. 50.

Nuevos métodos de transformación industrial de la carne (2)

(Programas de normalización)

REUTER, H. y **HEINZ, G.** Del Centro Federal de la Investigación de la Carne, Kulmbach.

Contenido: I. Necesidad de standards en las industrias cárnicas. Clasificación de las materias

primas. Estandarización de los productos cárnicos. Ejemplos (cervela, embutido de hígado de ternero, etc.). Especificaciones de las sustancias secundarias (harina de patata, extracto de carne, nuez moscada, etc.). Cumplimiento de los standards: Control de calidad. Normas higiénicas. Manera de determinar un standard higiénico. II. Toma de muestra para el control bacteriológico de los establecimientos. Preparación monofásica y bifásica de embutidos crudos consistentes. Nuevos métodos de trabajo mejoradores de embutidos crudos. Métodos especiales de curado rápido. Determinación de la capacidad fijadora de agua. Emulsión de grasas en embutidos cocidos. Nuevas técnicas de ahumado en caliente. Métodos de envasado. Medición del pH de la carne. Detección rápida de nitritos en productos cárnicos, etc.

1971 13,5 × 21,5 104 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0257-6

Ciencia de la carne de ave

RICHARDSON, R. I. Division of Food Animal Science, University of Bristol, UK.
MEAD, G. C. Dept. of Farm Animal and Equine Medicine and Surgery, The Royal Veterinary College, UK.

Contenido: Parte I. Bases bioquímicas 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 - Parte II. Factores de producción 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 - 9. Influencia del manejo antemortem en la calidad de la carne de aves de granja - 10. Efectos de los métodos de aturdimiento y sacrificio en la calidad de la canal y la carne - Parte III. Calidad microbiológica de la carne y los productos cárnicos de aves de granja - 11. Infección por *Salmonella* spp. en las aves de granja: el ambiente de producción - 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 - Parte 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 de los productos de ave procesados - 19. El papel de los productos procesados en la industria de carne de aves - Parte V. Resúmenes - Parte VI. Resúmenes de pósteres.

2001 17 × 24 512 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0944-5

Cultivos bacterianos para las industrias cárnicas

SCHIFFNER, E., HAGEDORM, W. y **OPPEL, K.**

Contenido: Cultivos bacterianos como ayuda en la producción de alimentos. Maduración de embutidos y cultivos de iniciación. Obtención de los cultivos de iniciación. Prácticas de la utilización de cultivos. Consideraciones económicas. Fundamentos legales. Métodos para la investigación de defectos.

1978 13,5 × 21,5 148 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0410-5

Elaboración casera de carne y embutidos

SCHIFFNER, E. VR. Dr. Med. Vet.; **OPPEL, K.** y **LÖRTZING, D.** V.R.

Contenido: El sacrificio de los animales. Valoración de la carne. Fundamentos de microbiología. Maduración y putrefacción de la carne. Despiece de la canal. Las tripas. Embutidos crudos. Embutidos cocidos. Embutidos escaldados. Productos curados de larga duración. Productos

cárnicos curados y cocidos. Ensaladas, productos gelatinosos, fiambres en gelatinas y otras especialidades. Conservación de la carne y de los productos cárnicos. Condimentos. Intoxicaciones alimentarias. Mataderos y salas de despiece no industriales. Selección de disposiciones legales.

1997 17 × 24 302 pp. **Reimp. 2015**
I.S.B.N.: 978-84-200-0804-2

Evaluación de la carne en la cadena de producción

SWATLAND, H. J. Ph. D. Colegio de Agricultura de Ontario Universidad de Guelph.

Contenido: Clasificación de canales y rendimiento en carne de la canal - pH y calidad de la carne - Sondas ópticas - Propiedades electromecánicas de la carne - Propiedades ópticas de la carne - Propiedades eléctricas de la carne - Color de la carne - Predicción de la capacidad de retención de agua - Fluorescencia del tejido conectivo - Evaluación en línea de la grasa - Análisis de imagen por vídeo - Cocción y procesado - Mejora y clasificación de los productos cárnicos.

2003 17 × 24 348 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0994-0

Carne y productos cárnicos

Tecnología, química y microbiología

VARNAM, A. H. Microbiólogo consultor.
SUTHERLAND, J. P. Jefe de la sección de Microbiología de Alimentos y Bebidas. Instituto de Investigación de Alimentos.

Contenido: 1. Introducción - 2. Conversión del músculo en carne - 3. Productos cárnicos picados y reformados crudos - 4. Carnes curadas - 5. Carne cocida y productos cárnicos cocidos - 6. Carnes curadas cocidas - 7. Embutidos fermentados - 8. Carne y productos cárnicos congelados - 9. Carnes desecadas, carnes de humedad intermedia y extractos de carne.

1998 17 × 24 438 pp. **AGOTADO**
I.S.B.N.: 978-84-200-0847-9

Ciencia de la carne

WARRISS, P.D. School of Veterinary Science University of Bristol Bristol UK

Contenido: Prefacio - Producir y comer carne - Crecimiento y composición corporal de los animales - Composición química y estructura de la carne - Sacrificio de los animales - Cambios postmortales en el músculo y su transformación en carne - Calidad de la carne - Efecto del manejo del animal vivo sobre la canal y la calidad de la carne - Manejo post mortem de las canales y calidad de carne - Higiene, alteración y conservación de la carne - Bienestar animal - Medida de la composición y de las características de la carne - Medida de la calidad de la carne para el consumo - Referencias.

2003 17 × 24 320 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1005-2

Inspección práctica de la carne

WILSON, A. Dpto. de Salud Pública, Birmingham, Examinador de Inspec. de Carnes de la Soc. Real de Sanidad.

Contenido: Sacrificio de los animales - Anatomía - Fisiología - Caracteres sexuales y determinación de edad - Estados anormales y patológicos - Criterio sanitario ante enfermedades específicas - Parásitos y enfermedades parasitarias - Afecciones de órganos - Tumores - Enfermedades de aves y conejos - Intoxicaciones alimentarias por consumo de carne - Conservación de la carne y productos cárnicos - Despiece carnicero - Apéndices.

1970 13,5 × 21,5 212 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0241-5

Tecnología de los embutidos escaldados

WIRTH, F. y otros. Investigador. Bundesanstalt für Fleisch-forschung.

Contenido: Obtención y aptitud de la materia prima - Tratamiento y almacenamiento de la materia prima - Elección de la materia prima y composición de los embutidos escaldados - Fijación de agua, fijación de grasa, formación de la estructura - Sustancias aditivas y aditivos -

Técnica del picado - Curado - Formación y conservación del color - Embutir y ahumar - Tratamiento por calor - Conservabilidad - Productos frescos y preenvasados - Productos de conservación prolongada.

1992 17 × 24 246 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0723-6

Valores normativos de la tecnología cárnica

WIRTH, F. Investigador. Bundesanstalt für Fleischforschung y otros.

Contenido: Valores y aparatos de medida - Temperatura - Humedad relativa del aire - Circulación del aire - Intensidad luminosa - Concentración en iones de hidrógeno - Actividad del agua - Valores orientativos para la carne y para los productos cárnicos - Carne fresca - Carne congelada - Embutidos escaldados - Productos cárnicos curados en salmuera - Embutidos de hígado - Morcillas o embutidos de sangre - Embutidos crudos - Productos cárnicos crudos curados - Conservas cárnicas.

1981 13,5 × 21,5 128 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0475-4

b) Pescado e industrias derivadas de la pesca

Control de la calidad del pescado

CONNELL, J. J. B.Sc., Ph. D. Torry Res. Station Aberdeen.

Contenido: ¿Qué es la calidad? - Calidad intrínseca - Alteración de la calidad y defectos de la calidad intrínseca del pescado crudo - Alteración de la calidad y defectos de los productos del pescado - Otros aspectos de la calidad - Métodos para evaluar y seleccionar según la calidad - Organización del control de calidad y de la inspección oficial - Standards - Código de prácticas.

1979 13,5 × 21,5 190 pp. **AGOTADO**
I.S.B.N.: 978-84-200-0418-1

Avances en tecnología de los productos pesqueros

CONNELL, J. J. Ph.D. **y HARDY, R.** Ph.D.

Contenido: Recursos pesqueros actuales no utilizados o infrautilizados - Desarrollo de métodos convencionales - Productos y métodos de utilización más recientes - Comercialización y otros factores que afectan al consumo.

1987 13,5 × 21,5 136 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0604-8

Enlatado de pescado y carne

FOOTITT, R. J. y **LEWIS, A. S.** John West Foods Ltd., Liverpool.

Ver Sección VI, a), pág. 61.

Tecnología del procesado del pescado

HALL, G. M. Profesor. Grupo de Ingeniería de los Alimentos y Biotecnología. Univ. Tecnológica. Loughborough.

Contenido: Bioquímica dinámica y calidad del pescado fresco y congelado - Conservación del pescado mediante curado (secado, salazón y ahumado) - Productos del surimi y pescado picado - Refrigeración y congelación del pescado - Conservas de pescado y productos de la pesca - Métodos de identificación de especies de pescado fresco o procesado - Envasado del pescado y productos de la pesca en atmósferas modificadas - HACCP y aseguramiento de la calidad en los productos de la pesca - Modelización de la temperatura y su relación con el transporte del pescado.

2001 17 × 24 320 pp. **Reimp. 2009**
I.S.B.N.: 978-84-200-0938-4

El pescado y los productos derivados de la pesca

Composición, propiedades nutritivas y estabilidad

RUITER, A. Department of the Science of Food of Animal Origin Faculty of Veterinary Medicine Utrecht University The Netherlands.

Contenido: 1. Producción pesquera - 2. Especies comestibles - 3. Valor nutritivo y composición de las proteínas - 4. Composición y valor nutritivo de los lípidos del pescado y del marisco - 5. Vitaminas del pescado y del marisco - 6. Macro y microelementos (traza) del pescado y del marisco - 7. Calidad y alteración del pescado crudo - 8. Higiene y seguridad del pescado y del marisco - 9. Contaminantes del pescado - 10. Congelación y refrigeración del pescado - 11. Productos pesqueros - 12. Harina y aceite de pescado: no sólo productos subproductos.

1999 17 × 24 428 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0859-2

Tecnología de los productos del mar:

Recursos, composición nutritiva y conservación

SIKORSKI, Z. E. Ph. D., Sc. Director de Conservación de Alimentos y Microbiología Técnica. Universidad Politécnica, Gdanska. Polonia.

Contenido: Recursos: Disponibilidades - Composición nutritiva de los principales grupos de animales marinos utilizados como alimentos - Cambios bioquímicos y microbianos subsiguientes a la captura - Preparación de las capturas para su conservación y comercialización - Refrigeración del pescado fresco - Congelación de alimentos marinos - Desecación y productos pesqueros desecados - Salazón y escabechado del pescado - Ahumado - Enlatado de alimentos marinos - Tecnología del pescado desmenuzado - La sanidad en la industria alimentaria marina.

1994 17 × 24 342 pp. **AGOTADO**
I.S.B.N.: 978-84-200-0754-0

Acuicultura. Texto introductorio

STICKNEY, R. R.

Contenido: Prólogo - 1. Una vista general de la acuicultura - 2. Comenzando - 3. Sistemas de cultivo - 4. Comprender y mantener la calidad del agua - 5. Enfermedades de las especies acuícolas - 6. Reproducción y cría temprana - 7. Alimentos preparados - 8. Nutrición de animales acuáticos - 9. Miscelánea de temas adicionales - Índice alfabético.

2016 17 × 24 412 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1172-1

Tecnología de las proteínas de pescado y krill

SUZUKI, T. Manager of Protein Chemistry Section Tokai Regional Fisheries Research Lab., Fisheries Agency. Ministry of Agric., Forestry and Fisheries, Tokio, Japan.

Contenido: 1. Características del músculo de pescado y de las proteínas de pescado - 2. Kamaboko (gel de pescado) - 3. Pescado picado (Surimi) congelado - 4. Concentrado proteico texturizado de músculo de pescado (Marinbeef) - 5. Utilización de krill para el consumo humano.

1987 16,5 × 24 244 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0595-9

Introducción a los subproductos de pesquería

WINDSOR, M. Ph. D. en Física y Química. Miembro de la Real Sociedad de Química.
BARLOW, S. B.Sc. Ph. D. en Bioquímica. Dtor. General de la Asoc. Intern. de Fabricantes de harinas de pescado.

Contenido: Fabricación de harina de pescado - Utilización de harina de pescado en la alimentación animal - Fabricación y utilización de los aceites de pescado en la alimentación - Ensilado de pescado - Hidrolizado de pescado - Concentrado de proteína de pescado - Otras utilizaciones de los productos derivados de la pesca - Otras lecturas y referencia - Apéndice 1: Métodos de análisis - Apéndice 2: Firmas comerciales y organismos que disponen de información sobre productos y procesos industriales.

1984 13,5 × 21,5 228 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0523-1

c) Leche e industrias lácteas

CÁLCULO de procesos en leche y productos lácteos

ALVARADO, J. de D.

Contenido: Presentación - Prefacio - Capítulo 1. Fundamentos - Capítulo 2. Procesos y bioprocesos en alimentos - Capítulo 3. Propiedades físicas de la leche y derivados - Capítulo 4. Transferencia de calor en estado variable - Capítulo 5. Cálculo de procesos térmicos - Capítulo 6. Cálculo de procesos en leche - Capítulo 7. Cálculo de procesos en productos lácteos - Índice alfabético.

2018 17 × 24 300 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1183-7

Elaboración de yogur y leches fermentadas

CHANDAN, R. C.

Contenido: Parte I. Antecedentes básicos - 1. Historia y tendencias de consumo - 2. Composición de la leche, características físicas y funcionales - 3. Factores que regulan la producción de leche, transporte y procesado - 4. Regulaciones para los modelos del producto y etiquetado - 5. Principios básicos del procesado de los productos lácteos - 6. Cultivos Iniciadores para el yogur y las leches fermentadas - 7. Análisis de laboratorio de las leches fermentadas - 8. Materiales de envasado para productos lácteos fermentados - Parte II. Fabricación del yogur - 9. Yogur: Preparados de fruta y materias saborizantes - 10. Leche e ingredientes lácteos basados en la leche - 11. Ingredientes para manufacturar el yogur - 12. Principios del procesado del yogur - 13. Manufactura de diversos tipos de yogur - 14. Limpieza y saneamiento de la planta - 15. La planta productora de yogur: asegurar la calidad - 16. Análisis sensorial del yogur - Parte III. Fabricación de leches fermentadas - 17. Mazada acidificada - 18. Nata ácida cultivada - 19. Otras leches fermentadas y conteniendo cultivos - Parte IV. Beneficios sanitarios - 20. Alimentos funcionales y prevención de enfermedades - 21. Beneficios sanitarios del yogur y de las leches fermentadas - 22. Probióticos y leches fermentadas - Índice alfabético.

2018 17 × 24 528 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1177-6

Fundamentos de la elaboración del queso

DILANJAN, S. CH.

Contenido: Componentes y características de la leche - Aptitud de la leche para la fabricación de queso - Coagulación de la leche - Formación y manipulación de la cuajada - Moldeo del queso - Prensado del queso - Salado - Rendimiento quesero de los distintos componentes de la leche - Maduración del queso.

Reimp. 2018

1984 13,5 × 21,5 128 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0001-5

Tecnología de los productos lácteos

EARLY, R. Senior Lecturer in Food Science, Harper Adams Agricultural College, Newport, Shropshire

Contenido: 1. Leche y nata - 2. Microbiología de los productos lácteos fermentados - 3. Queso - 4. Leches fermentadas y quesos frescos - 5. Mantequilla y productos grasos para extender - 6. Productos grasos concentrados - 7. Leches concentradas y leches en polvo - 8. Helados y mousses - 9. Postres lácteos - 10. Aspectos bioquímicos y valor nutritivo de la leche - 11. Controles analíticos en la elaboración de productos lácteos - 12. La higiene en la fabricación de productos lácteos.

2000 17 × 24 476 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0915-5

Queso, yogur, tofu, leche.

Veganos y caseros

HÖLZL-SINGH , Y.

Contenido: Aspectos básicos: Breve resumen - Inductores de la fermentación - Ingredientes utilizados - Utensilios recomendados - ¡Comenzamos! - Rejuvelac – Kombucha - **Queso y tofu**: Receta básica: Queso de anacardos - Receta básica: Queso de almendras - Queso fresco con jugo de chucrut - Queso de anacardos con fermento de yogur - Queso fresco de rulo con finas hierbas - Gervais de rábano picante - Queso fresco de soja - Queso de anacardos y pipas de calabaza - Queso de anacardos cremoso - Queso de anacardos con olivas - Queso de nueces y almendras - Queso de tomate y romero - Queso de almendras y pimentón - Queso de almendras al horno - Bombones de queso trufado - Queso de sorgo - Crema untable de pesto con pasta de almendras - Queso para pizza - Queso rallado - Tofu con nigari - Tofu con zumo de limón - Tofu sedoso - Tofu Shan con garbanzos - **Nata, yogur & co.:** Crema fresca de anacardos - Crema fresca fermentada de almendras - Nata agria de anacardos - Nata agria de yogur de soja - Mascarpone de anacardos - Requesón de yogur de soja - Ricota de anacardos - Nata de anacardos - Nata de coco montada - Yogur de soja con agar-agar - Yogur de soja, ligeramente endulzado - Yogur de coco y almendras - Yogur crudivegano de anacardos - Yogur de anacardos o almendras con rejuvelac, crudivegano - Mantequilla de aceite de oliva - Mantequilla de soja - Mantequilla de sorgo - **Bebidas veganas:** Bebida de almendras - Bebida rápida de nueces - Bebida de anacardos - Bebida de cáñamo - Bebida de trigo sarraceno - Bebida de soja (en preparadora de soja) - Bebida de soja (en cazuela) - Bebida de avena - Bebida de coco - Suero de leche fermentada de anacardos.

2019 17 × 24 132 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1188-2

Alimentación vegana

Embarazo, lactancia y *Beikost*

KELLER, M.

Contenido: Prefacio - 1. ¿Qué significa vegano? - 2. Alimentación completa vegana - 3. Aspectos de salud en la nutrición vegana - 4. Alimentación durante el embarazo y la lactancia - 5. Embarazo y lactancia: nutrientes esenciales en la práctica - 6. La leche materna en la alimentación vegana del lactante - 7. *Beikost* vegano - 8. Organización en la cocina - 9. La cesta de la compra vegana - 10. Recetas para embarazo y lactancia - 11. Recetas para *Beikost* - 12. Planes semanales - Biografía - Los autores - Leer más - Índice alfabético.

17× 24 200 pp. aprox.
I.S.B.N.: 978-84-200-

Leche y productos lácteos

Vaca, oveja y cabra

LUQUET, F. M. y otros Coordinador. Diversos autores.

Volumen 1: La leche. De la mama a la lechería

Contenido: Parte I. La leche de vaca. Composición y propiedades físico-químicas. Síntesis de la leche. Factores que influyen en la composición de la leche. Modificaciones de la leche después de su recogida. Pago de la leche en Francia según su calidad. Recogida de la leche. Notas complementarias sobre la leche de vaca. Parte II. La leche de oveja. Composición y propiedades. Productos de leche de oveja. Detección de fraudes. Parte III. La leche de cabra. Propiedades fisicoquímicas, nutricionales y químicas. Producción de leche de cabra. Apéndice: Leches de otras especies animales.

1991 17 × 24 412 pp. **AGOTADO**
I.S.B.N.: 978-84-200-0695-6

Volumen 2: Los productos lácteos. Transformación y tecnologías

Contenido: Parte I. Leches y productos frescos. Leches de consumo. Evaporación y secado de la leche. Productos frescos. Parte II. Quesos y derivados. Generalidades: Preparaciones de la leche. Nuevas definiciones de conceptos tecnológicos. Quesos. Subproductos derivados de la elaboración de los quesos. Parte III. Otros derivados lácteos. Caseínas y caseinatos. Natas, mantequillas y demás productos obtenidos a partir de la grasa de la leche. Helados, cremas heladas y sorbetes. Leches y productos lácteos recombi-

nados. Productos lácteos especiales. Auxiliares tecnológicos.

1993 17 × 24 542 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0741-0

Introducción a la tecnología quesera

MAHAUT, M., JEANTET, R., BRULÉ, G.

Contenido: La leche - Generalidades sobre tecnología quesera - Preparación de las leches de quesería - Coagulación - Desuerado del coágulo - Afinado - Accidentes de quesería y defectos en los quesos - Tecnología comparada de los grandes tipos de queso - Bibliografía.

2003 17 × 24 204 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1013-7

Productos lácteos industriales

MAHAUT, M., BRULE, G. y JEANTET, R. Dépt. Agroalimentaire. École nationale supérieure agronomique de Rennes.

Contenido: Introducción - Leche de consumo - Productos fermentados y postres lácteos - Productos deshidratados - Mantequilla - Caseínas y caseinatos - Separación y fraccionamiento de las proteínas lácteas - Lactosa - Helados y postres helados - Conclusión - Bibliografía.

2003 17 × 24 192 pp. **Reimp. 2011**
I.S.B.N.: 978-84-200-1014-4

Microbiología lactológica

ROBINSON, R. K. M. A., D. Phil. Departamento de Ciencia de los Alimentos de la Universidad de Reading. U.K.

Volumen I Microbiología de la leche

Contenido: La leche y su procesado - Microorganismos asociados de la leche - Control y destrucción de los microorganismos - Microbiología de la leche cruda - Microbiología de la leche comercial - Microbiología de la leche en polvo - Microbiología de la leche concentrada.

1987 17 × 24 240 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0610-9

Microbiología lactológica

Volumen II Microbiología de los productos lácteos

Contenido: Microbiología de los helados y productos similares - Microbiología de la crema y de los postres de leche - Microbiología de la mantequilla - Microbiología de los cultivos iniciadores - Microbiología del queso - Microbiología de las leches fermentadas - Control de calidad de la industria lactológica.

1987 17 × 24 308 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0611-6

Fabricación de queso

ROBINSON, R. K. y WILBEY, R. A. The University of Reading Reading, UK
SCOTT, R.

Contenido: Prefacio a la tercera edición - Agradecimientos - Bosquejo histórico del queso - Importancia del queso como alimento - Variedades de queso - Introducción a la quesería - Leche, materia prima del queso - Bacteriología quesera - Pruebas de acidez y análisis químico en el control del proceso - Aditivos de la leche para quesería - Cultivos de arranque - Preparación de la leche - Coagulantes y precipitantes - Operaciones queseras - Fabricación de queso - Mecanización tecnológica quesera - Maduración del queso - Defectos y clasificación del queso - Filtración con membrana de leche y suero - Suero de quesería y usos - Selección de recetas de quesos.

2002 17 × 24 506 pp. **Segunda edición**
I.S.B.N.: 978-84-200-0982-7 **Reimp. 2018**

La leche y sus componentes

Propiedades químicas y físicas

SCHLIMME, E. Institut für Chemie und Physik Bundesanstalt für Milchforschung.

Contenido: La leche: aspectos químicos y físicos de su composición - Lípidos de la leche:

ácidos grasos, grasas, lípidos minoritarios y otras sustancias solubles en disolventes orgánicos - Proteínas lácteas: caseínas, proteínas del suero y proteínas minoritarias - Hidratos de carbono de la leche - Sustancias minerales y componentes minoritarios de la leche.

2002 17 × 24 132 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0992-6

Biología de la lactación

SCHMIDT, G. H. Prof. Dr. de la Cornell University (USA).

Contenido: La glándula mamaria y su secreción - Anatomía, histología y citología de la glándula mamaria - Desarrollo de la glándula mamaria - Control hormonal y nervioso de la lactación - Involución de la glándula mamaria - Ritmo de secreción de la leche - Ritmo de ordeños de vacas lecheras - Factores que influyen en el rendimiento y composición de la leche - Bioquímica del tejido de la glándula mamaria - Síntesis de la proteína láctea - Desarrollo de la glándula mamaria - Desarrollo de la grasa láctea - Lactosa, sales minerales y vitaminas - Anomalías de la ubre - Leches contaminadas y con buqués desagradables.

1974 17 × 24 308 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0338-2

Elaboración artesanal de mantequilla, yogur y queso

SCHMIDT, K. F.

Contenido: Las delicias del queso - La leche materia prima para elaboración del queso - La verdadera elaboración del queso - ¿Cómo se transforma la leche en queso fresco (requesón)? - Recetas para preparar quesos frescos - Elaboración de quesos blandos - Recetas para preparar quesos de pasta blanda - Elaboración de quesos duros y semi duros - La maduración del queso: Un proceso sencillo si nos construimos una caja de maduración - Elaboración de quesos con leche de oveja y cabra - Defectos y alteraciones del queso - El suero: Un subproducto útil - Conservación del queso - Elaboración casera de mantequilla - Elaboración del yogur - El kefir un tradicional alimento caucasiano - Recetas que tienen como base el queso - Postres preparados con yogur - Yogures de vinos - Recetas para preparar mantequillas aromatizadas.

1990 13,5 × 21,5 128 pp. **Reimp. 2017**
I.S.B.N.: 978-84-200-0682-6

Elaboración de quesos de oveja y de cabra

SCHOLZ, W. Maestro quesero.

Contenido: I. Fundamentos del tratamiento de la leche - 1. Consideraciones químicas - 2. Consideraciones microbiológicas - 3. Proteína de la leche - 4. Sustancias auxiliares en la transformación de la leche - 5. Clasificación de los quesos - II. Tratamiento de la leche de oveja - 1. Productos de leche acidificada - 2. Quesos frescos - 3. Quesos blandos - 4. Quesos madurados por hongos - 5. Quesos de corte - 6. Maduración de los quesos - 7. Aprovechamiento del suero - 8. Mantequilla - III. Tratamiento de la leche de cabra - IV. Tratamiento de la leche de vaca - 1. Queso Cottage - 2. Queso de leche ácida Apéndices - Diferencias entre las leches de oveja y cabra.

1997 17 × 24 158 pp. **Reimp. 2018**
I.S.B.N.: 978-84-200-0825-7

Fabricación de productos lácteos

SOKOLOW/TEPLY/MEYER. Von Kand. der techn. wissenschaften.

Contenido: Calidad de la leche - Productos de leche íntegra - Queso - Mantequilla - Productos lácteos de larga conservación - Repertorio de artículos de leche condensada - Productos alimenticios infantiles a base de leche - Utilización de la leche descremada y suero lácteo.

1982 17 × 24 354 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0499-0

Lactología industrial

SPREER, E. Dr. Ingeniero.

Contenido: 1. Introducción a la tecnología - 2. Leche cruda - 3. Recepción de la leche y entrega de los productos de retorno - 4. Tratamiento previo de la leche - 5. Producción de leche de consumo y de otros productos lácteos líquidos o semilíquidos - 6. Fabricación de mantequilla - 7. Elaboración de queso (quesería) - 8. Productos lácteos fermentados - 9. Productos lácteos conservados - 10. El lactosuero y su aprovechamiento - 11. Limpieza y desinfección de la central lechera - 12. El abastecimiento de agua en la industria láctea - 13. Producción de frío en las centrales lecheras - 14. Abastecimiento de calor en las centrales lecheras - 15. Abastecimiento de corriente eléctrica de las centrales lecheras - 16. Normas de higiene de protección de la salud de prevención de accidentes laborales y de prevención de incendios.

Segunda edición **AGOTADO**

1991 17 × 24 634 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0715-1

Leche y productos lácteos

Tecnología, química y microbiología

VARNAM, A. H. Consultant Microbiologist. Southern Biological. Reading. UK.
SUTHERLAND, J. P. Head of Food and Beverage Microbiology Section. AFRC Institute of Food Research. Reading. UK.

Contenido: Leche y productos lácteos líquidos - Leches concentradas y leches en polvo - Productos basados en proteínas lácteas - Nata y productos derivados de la nata - Mantequilla, margarina y productos para extender - Queso - Leches fermentadas - Helados y otros productos similares.

1995 17 × 24 488 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0794-6

Ciencia de la leche y tecnología de los productos lácteos

WALSTRA, P. y **otros** Departamento de Ciencia de los Alimentos. Universidad Agrícola de Wageningen, Países Bajos, Holanda.

Contenido: *Parte I:* Leche - 1. Composición, estructura y propiedades - 2. Componentes de la leche - 3. Propiedades coloidales de la leche - 4. Microbiología de la leche - *Parte II:* Procesos - 5. Consideraciones generales - 6. Tratamiento térmico - 7. Centrifugación - 8. Homogeneización - 9. Procesos de concentración - 10. Enfriamiento y congelación - 11. Fermentaciones lácticas - 12. Suciedad, limpieza y desinfección - 13. Envasado - *Parte III:* Productos lácteos - 14. La leche para consumo líquido - 15. Productos derivados de la nata - 16. Leches concentradas - 17. Leche en polvo - 18. Preparaciones a base de proteínas - 19. Mantequilla - 20. Leches fermentadas - *Parte IV:* Queso - 21. Principios de la elaboración del queso - 22. Etapas del procesado - 23. Maduración y propiedades del queso - 24. Defectos microbiológicos - 25. Variedades de quesos.

AGOTADO

2001 17 × 24 748 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0961-2

d) Cereales e industrias derivadas

Fabricación de pan

CAUVAIN, S. P. y **YOUNG, L. S.** Campden and Chorleywood Food Research Association, Chipping Campden, Gloucestershire, UK.

Contenido: Colaboradores - Prefacio - Pan: el producto - Procesos de panificación - Ingredientes funcionales - Amasado y procesado de la masa - Fermentación, horneado y enfriamiento - Fermentación controlada y congelación de la masa - Aplicación de bases de datos de conocimientos- Panificación en el mundo - Productos fermentados especiales - Alteración y envejecimiento del pan - Fundamentos de la formación de la masa - La molienda - Otros cereales en panificación.

Reimpresión 2007

2002 17 × 24 442 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0983-4

Productos de panadería
Ciencia, tecnología y práctica

CAUVAIN, S. P. y **YOUNG, L. S.** Campden and Chorleywood Food Research Association, Chipping Campden, Gloucestershire, UK.

Contenido: 1. Revisión actual de la clasificación de los productos de panadería - 2. Principales características de los grupos de productos de panadería existentes y sus variaciones más típicas - 3. Descripción de los productos de panadería según su formulación y función principal de los ingredientes básicos usados en panadería - 4. Los ingredientes y sus influencias - 5. La naturaleza de la estructura de los productos de panadería - 6. Interacciones entre la formulación y los métodos de procesado - 7. Interacciones en el producto por la transferencia de calor - 8. Entender y manipular las necesidades del producto final - 9. Oportunidades para el desarrollo de nuevos productos.

2008 17 × 24 264 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1105-9

Cereales y productos derivados
Química y tecnología

DENDY, D. A. V. PhD Consultant Grains After Harvest Oxfordshire, United Kingdom y **DOBRASZCZY, K.B.J.**

Contenido: Autores - Colaboradores - Prefacio - Introducción a los cereales - El almacenamiento y transporte de los granos y sus productos - Pérdidas post-cosecha - Almidones y proteínas de los cereales - Técnicas NIR en el análisis de cereales - Trigo y harina - Fabricación de harina de trigo - Pan: un alimento único - Productos de confitería - Pasta - Harinas compuestas y alternativas - Arroz - Maíz - Cebada - Sorgo y mijo - Avena - Centeno y triticale - Fuentes.

2004 17 × 24 552 pp. **AGOTADO**
I.S.B.N.: 978-84-200-1022-9

Tecnología de la elaboración de pasta y sémola

KILL, R. C. y **TURNBULL, K.**

Contenido: Colaboradores - Prefacio - Introducción - Trigo duro - Avances en la molienda del trigo duro - Mezcla y extrusión de la pasta - Diseño de la forma de la pasta - Secado de la pasta - Ingredientes adicionales - Aseguramiento de la calidad en una fábrica de pasta seca.

2004 17 × 24 262 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1031-1

Tecnología de la industria galletera

MANLEY, D. J. R. Consultant Biscuit and Food Industry Warmington. Nr. Peterborough. Gran Bretaña.

Contenido: *Parte I*: *Materias primas e ingredientes* - 1. Harina de trigo - 2. Gluten vital de

trigo - 3. Harinas bastas, sémolas, harinas y almidones (diferentes del trigo) - 4. Azúcar y jarabes - 5. Grasas y aceites - 6. Emulsionantes (surfactantes) - 7. Productos lácteos - 8. Frutos secos y cascajo - 9. Levadura - 10. Enzimas - 11. Saborizantes, especias y potenciadores de sabor - 12. Aditivos no nutrientes - 13. Chocolate y cacao - 14. Materiales de embalaje - 15. Clasificación de los horneados - *Parte II: Tipos de horneados* - 16. Galletas «cracker» de crema - 17. Galletas «cracker» sodadas - 18. Galletas «cracker» saborizadas - 19. «Walker biscuits» y «matzos» - 20. Hojaldres - 21. Galletas dulces, semidulces y sandwiches de frutas «Garibaldi» - 22. Galletas de masa antiaglutinante - 23. Horneados por deposición de masa blanda y bizcochos - 24. Obleas - 25. Productos horneados diversos - *Parte III*: *Procesos y equipos de producción de galletas* - 26. Movimiento y medida de ingredientes a granel - 27. Amasado y premezclas - 28. Laminación, calibración y corte - 29. Laminación - 30. Modelo rotatorio - 31. Extrusión y deposición - 32. Cocción - 33. Enfriamiento y manipulación de las galletas - 34. Procesos secundarios - 35. Empaquetado y almacenamiento - 36. Reciclado, movimiento y eliminación de residuos - *Parte IV: Gestión técnica* - 37. Control de calidad, principios y gestión - 38. Control de procesos - 39. Sistemas de tratamiento de datos - 40. Higiene de la fábrica y régimen interior - 41. Aspectos técnicos.

AGOTADO

1989 17 × 24 484 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0651-2

Cereales

SCADE, J. Former Lecturer in Baking, Polytechnic of the South Bank.

Contenido: Los trigos: Historia y clasificación - La molienda - Composición y propiedades de las harinas - Ingredientes para la fabricación del pan - Procesos de fabricación del pan - Etapas de la fabricación del pan: Recetas - Tipos de panes - Pasteles y confitería - Cocción de pasteles - Cereales básicos - Cereales procesados - Conclusión - Apéndice 1: Conversión de las recetas a cantidades métricas - Apéndice 2: Harina de soja - Apéndice 3: Reglamentaciones del pan y de la harina, 1973 - Apéndice 4: Recetas de panes utilizando otros cereales y raíces de féculas.

1981 13,5 × 21,5 94 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0466-2

Cereales y legumbres ecológicos

YOUNIE, D. y **TAYLOR, B. R.** SAC, Craibstone Estate, Bucksburn, Aberdeen AB21 9YA.

Contenido: Prólogo - El mercado de cereales y legumbres ecológicos - Elección de especies y variedades - Mezclas de especies y variedades - Estrategias de rotaciones y de aprovechamiento de nutrientes - Control de malas hierbas en cereales y legumbres ecológicos - Mantenimiento de la calidad de los granos: molienda, malteado y administración a los animales - Producción de semillas de alta calidad - Estudios en el caso de granja comercial: cereales - Estudio de un caso de granja comercial: legumbres.

2005 17 × 24 176 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1052-6

e) Frutas y hortalizas e industrias derivadas

Procesado de frutas

ARTHEY, D. Director Campden food and Drink Research Association. Inglaterra.
ASHURST, P. R. Dr. P. R. Ashurst and associates. Inglaterra.

Contenido: 1. Introducción al procesado de las frutas - 2. Las frutas y la nutrición humana - 3. Almacenamiento, maduración y manipulación de las frutas - 4. Producción de derivados no fermentados de la fruta - 5. Sidra, «perry», vinos de frutas y otras bebidas alcohólicas - 6. Producción de frutas térmicamente procesadas y congeladas - 7. Elaboración de confituras, jaleas, flavorizantes y frutas secas - 8. Subproductos del procesado de las frutas - 9. Suministro de agua, gestión de efluentes y otras consideraciones mediambientales.

1997 17 × 24 288 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0839-4

Procesado de hortalizas

ARTHEY, D. Director Campden food and Drink Research Association Inglaterra.
DENNIS, C. Director General Campden Food and Drink Research Association, Chipping Campden, Gloucester.

Contenido: Producción, recolección y almacenamiento de hortalizas - Métodos de preparación - Tratamiento térmico - Congelación - Refrigeración - Otros métodos de conservación - Envasado - Calidad - Instalación, equipo y limpieza.

AGOTADO

1992 17 × 24 332 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0732-8

Cítricos

DAVIES, F. S. Professor of Horticulture Department of Horticultural Sciences University of Florida Gainesville, Florida, USA.
ALBRIGO, L. G. Professor of Horticulture Citrus Research and Education Center Lake Alfred, Florida, USA.

Contenido: 1. Historia, distribución y usos de los cítricos - 2. Taxonomía, cultivares y mejora - 3. Limitaciones ambientales al crecimiento, desarrollo y fisiología de los cítricos - 4. Patrones - 5. Cultivo de las plantas - 6. Malas hierbas, plagas y enfermedades - 7. Calidad de la fruta, recolección y tecnología post-recolección.

1999 17 × 24 296 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0889-9

Elaboración artesanal de frutas y hortalizas

DONATH, E. Prof.

Contenido: Elaboración de vinos de frutas - Principios generales en la elaboración de vinos de frutas - Recipientes y utensilios necesarios para elaborar vinos - Levaduras y cultivos puros de levaduras - Consejos generales para elaborar los vinos - Importancia del azufrado - Cálculo de la cantidad de azúcar y de agua a añadir - Elaboración de vinos de frutas - Preparación de ponches, de vinos calientes de frutas, de vermut y de vinos de hierbas - Elaboración de zumos y de conservas - Principios básicos de la elaboración de zumos y conservas de frutas y hortalizas - Factores que influyen en la conservación de las frutas y hortalizas - Principios generales de la preparación de los distintos productos - Recetas - Consejos útiles.

1992 17 × 24 146 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0730-4

Refrigeración de manzanas y peras

FIDLER, J. C. O.B.E., B.Sc., Ph.D., F.Inst.R.
MANN, G. Eng., M.I.Mech, E., A.M.I.Mar. E. East Malling Research Station.

Contenido: Bases fisiológicas - Momento óptimo de la recolección - Conservación de las man-

zanas - Conservación y maduración de las peras - Lesiones fisiológicas - La cámara frigorífica - La planta refrigerante - Cámara de atmósfera controlada - Atmósferas generadas exteriormente - Humedad - Instrumentos - Mantenimiento y comprobación - Funcionamiento - Apéndice.

1980 13,5 × 21,5 86 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0454-9

Selección y empaquetado de manzanas

GOAMAN, J. F. Del Ministerio de Agricultura (Inglaterra).

Contenido: Prólogo - Generalidades - Plantas de envasado - Equipo necesario para una planta de envasado - Organización del trabajo - Envases y materiales - Categorización - Envoltura y envasado - Apéndices: I. Modelos de impresos recomendados - II. Categorías oficiales y no oficiales - III. Características de los envases para manzanas - IV. Tablas numéricas: Envasado diagonal - V. Datos relativos a los pesos en cajas B.S.A.

1965 12,5 × 19,5 176 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0029-9

Producción de frutas de climas templados y subtropicales

JACKSON, D. I. Soil, Plant and Ecological Sciences Division Lincoln University Canterbury New Zealand. **LOONEY, N. E.** Pacific Agri-Food Research Centre Agriculture and Agri-Food Canada Summerland British Columbia Canada

Contenido: Colaboradores - Prólogo - Agradecimientos - Parte I. Aspectos generales de fruticultura - La distribución de los frutales - El clima - Morfología y crecimiento de las plantas leñosas - Las flores y los frutos - Poda y formación - Producción y comercialización de frutos de calidad - Suelos, nutrientes y agua - Protección de los cultivos - La multiplicación de frutales - Maquinaria para cultivos frutales - Parte II. Cultivo de frutales específicos - Frutales de hueso - Frutales de pepita - Vides - Frutales en baya - Cítricos - El kiwi - Frutos subtropicales - Olivos y otros cultivos frutales - Frutos secos comestibles - Glosario.

2003 17 × 24 396 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1001-4

Legumbres alimenticias

KAY, D. E.

Contenido: Frijol adzuki (*Vigna angularis*). Judía asparaga (*Vigna unguiculata* spp. *sesquipedalis*). Cachuete malgache (*Voandzeia subterranea*). Haba común (*Vicia faba*). Garbanzo (*Cicer arietinum*). Guar (*Cyamopsis tetragonoloba*). Frijol de ojo negro (*Vigna unguiculata*). Almorta (*Lathyrus sativus*). Judía, alubia (*Phaseolus vulgaris*). Frijol verde (*Macrotyloma uniflorum*). Judía de Egipto (*Lablad purpureus*). Judía de caballo (*Canavalia ensiformis*). Cacahuete kersting (*Kerstingiella geocarpa*). Lenteja (*Lens culinaris*). Judía lima (*Phaseolus lunatus*). Altramuz (*Lupinus*). *Vigna aconitifolia.* Judía de mungo (*Vigna radiata*). Guisante (*Pisum sativum*). Guisante de paloma (*Cajanus cajan*). Frijol de arroz (*Vigna umbellata*). Judía escarlata (*Phaseolus coccineus*). Haba de burro (*Canavalia gladiata*). Frijol tepari (*Phaseolus acutifolius* var. *latifolius*). Judía de Urd (*Vigna mungo*). Ojo de venado (*Mucuna pruriens* var. *utilis*). Sesquidilla (*Psophocarpus tetragonolobus*). Apéndices: Legumbres alimenticias: Distribución de acuerdo con el clima. Legumbres en grano: Estimación de la producción mundial. Índice de los nombres botánicos. Índice de los nombres comunes.

1985 17 × 24 438 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0559-1

Bases biológicas de la calidad de la fruta

KNEE, M. Department of Horticulture and Crop Science The Ohio State University Columbus, Ohio USA

Contenido: Las frutas en el mercado global - Los nutrientes inorgánicos y la calidad de la

fruta - Textura de la fruta, metabolismo de la pared celular y percepciones del consumidor - Flavor de las frutas, metabolismo de los volátiles y percepción de los consumidores - Control de la temperatura - Control de la atmósfera utilizando el oxígeno y el dióxido de carbono - Daños mecánicos - Etileno: síntesis, modo de acción, efectos y control - Control de las podredumbres poscosecha - Control genético de la maduración de la fruta.

2008 17 × 24 304 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1096-0

Procesado de cítricos

KIMBALL, D. A. Consultoría Kimball. Lindsay, Cali-fornia.

Contenido: Prólogo - Introducción - Descripción de los cítricos - Dirección de empresas de elaboración de cítricos - Métodos, equipos e ingeniería del procesado - Control de calidad - Análisis del grado Brix y del contenido de sólidos solubles, ácidos, aceites y pulpa - Análisis de otras características de los zumos de cítricos - Análisis de la microbiología de los cítricos - Análisis de alteraciones de la calidad debidas a efectos del procesado - Análisis para la detección de adulteraciones - Subproductos de cítricos - Investigación y desarrollo: el futuro del procesado de cítricos - Índice alfabético.

2002 17 × 24 476 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0965-0

Avances en maduración y post-recolección de frutas y hortalizas

ORIA ALMUDÍ, R. y **otros**

Contenido: Fisiología de la maduración y senescencia. Genómica y proteómica - Valor nutritivo, calidad y seguridad de los productos vegetales - Manipulación comercial durante la vida postcosecha de frutas y hortalizas - Alteraciones físicas, fisiológicas y patológicas de frutas y hortalizas - Productos mínimamente procesados. Nuevas tecnologías en la conservación y transformación de frutas y hortalizas.

2008 17 × 23,5 750 pp. **AGOTADO**
I.S.B.N.: 978-84-200-1111-0

Tratado de ciencia y tecnología de las hortalizas

Producción, composición, almacenamiento y procesado

SALUNKHE, D. K. Universidad del Estado de Utah
KADAM, S. S. Universidad Agrícola Mahatma Phule, Rahuri, India

Contenido: Introducción - La patata - La batata - La yuca - La zanahoria - Otras raíces, tubérculos y rizomas - El tomate - El pimiento - La berenjena - El pepino y el melón - Calabazas, calabacines y calabazas de indias - La col - La coliflor - El brécol - Otras crucíferas - La cebolla - El ajo - Otras aliáceas - Los guisante - La judía - Otras legumbres - La lechuga - El espárrago - Apio y otras hortalizas para ensaladas - Hortalizas de hoja - La okra (guino-gombo) - Maíz dulce - Los hongos - Hortalizas menores - Las hortalizas en la nutrición humana - Índice alfabético.

2003 17 × 24 752 pp. **Reimp. 2015**
I.S.B.N.: 978-84-200-1018-2

Conservación de frutas y hortalizas

SOUTHGATE, D. Profesor, y otros del Agricultural and Food Research Council's Institute of Food Research.

Contenido: Seguridad en la cocina: puntos a recordar - Utilización de este libro - Principios sobre conservación - Métodos de conservación - Selección de productos para conservas - Mermeladas - Jaleas - Mermelada de frutas cítricas - Carnes y pastas de frutas - Conserva de fruta picada y otras conservas de fruta - Fruta conservada en tarros de cristal - Jarabes y zumos de fruta - Frutas escarchadas, cristalizadas y glasea-

das - Vinagres - Encurtidos - Chutneys - Ketchups y salsas - Desecación y salado - Congelación - Almacenamiento de frutas y hortalizas - Algunos defectos comunes y sus causas probables - Glosario - Índice de recetas.

Tercera edición

AGOTADO

1992 13,5 × 21,5 224 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0726-7

Conservación casera de frutas y hortalizas

STUDER, A./DAEPP, H. U./SUTER, E.

Contenido: Sustancias que entran en la composición de frutas y hortalizas e importancia de las mismas para la alimentación del hombre - Causas de la descomposición - Almacenado de frutas y hortalizas frescas - Preparación de jugos de frutas, bayas y hortalizas - Esterilización de frutas y hortalizas - Envasado de fruta en caliente - Congelación - Confitura, mermelada, jalea - Desecación - Especialidades - Economía del almacenamiento.

1996 17 × 24 184 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0810-3

Almacenamiento en atmósferas controladas de frutas y hortalizas

THOMPSON, A. K. Profesor Departamento de Tecnología post-recolección, Universidad Cranfield Silsoe, Bedfor, Gran Bretaña.

Ver Secciones II y VII, págs. 12 y 51.

Tecnología de las hortalizas

TIRILLY, Y. Profesor de Microbiología de la Universidad de Bretaña occidental
BOURGEOIS, C. M. Profesor emérito de Microbiología de la Universidad de Bretaña occidental

Contenido: Parte primera: Descripción, producción y mejora genética de las hortalizas - 1. Clasificación y principales características fisiológicas de las hortalizas - 2. Algunas repercusiones de las prácticas culturales - 3. Genética y creación de nuevas variedades de hortalizas - 4. La zanahoria - 5. La patata - 6. Hortalizas de tallo y de hojas - 7. El tomate y su mejora genética - 8. La judía verde (*Phaseolus vulgaris*) - 9. El guisante de conserva (*Pisum sativum*) - 10. La mejora del guisante - 11. Coliflor y bróculi - Parte segunda: Evolución de las hortalizas después de la recolección y conservación - 12. Bases de la fisiología postcosecha de las hortalizas - 13. El pardeamiento enzimático - 14. Incidencia de los problemas patológicos en la calidad de las hortalizas de consumo - 15. La cadena de frío: prerrefrigeración, almacenamiento, transporte y distribución de las hortalizas - 16. Incidencia fisiológica de la conservación en frío (chilling injury) - 17. Conservación y acondicionamiento con gas de las hortalizas - Parte tercera. Transformación y productos - 18. La conserva apertizada - 19. Los congelados - 20. La cuarta gama - 21. Los productos elaborados a base de hortalizas (5ª gama) - 22. La transformación de la patata para la alimentación humana - 23. Las hortalizas fermentadas - 24. Las fibras extraídas de las hortalizas - Parte cuarta: Perspectivas - 25. Riesgos sanitarios ligados a la presencia de bacterias patógenas en las hortalizas - 26. Los pesticidas en los vegetales - 27. Los metales pesados en los vegetales - 28. Valor nutricional de las hortalizas - 29. Hortalizas y gastronomía - 30. Economía hortícola - Conclusión.

2002 17 × 24 620 pp. **AGOTADO**
I.S.B.N.: 978-84-200-0958-2

Frutas y hortalizas mínimamente procesadas y refrigeradas

WILEY, R. C. Professor of Food Science and Technology, University of Maryland, College Park.

Contenido: 1. Introducción a las frutas y hortalizas mínimamente procesadas - 2. Preparación inicial, manipulación y distribución de frutas y hortalizas mínimamente procesadas y refrigeradas - 3. Métodos de conservación de

las frutas y hortalizas mínimamente procesadas y refrigeradas - 4. Envasado de frutas y hortalizas mínimamente procesadas - 5. Principios físicos y biológicos del envasado en atmósferas modificadas - 6. Cambios biológicos y bioquímicos en frutas y hortalizas refrigeradas mínimamente procesadas - 7. Alteración microbiológica y microorganismos patógenos de frutas y hortalizas refrigeradas mínimamente procesadas - 8. Calidad nutritiva de frutas y hortalizas sometidas a procesos mínimos - 9. Reglamentaciones relativas a los alimentos refrigerados mínimamente procesados - Apéndice.

1997 17 × 24 374 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0831-8

Introducción a la fisiología y manipulación poscosecha de frutas, hortalizas y plantas ornamentales

WILLS, R. Profesor del Department of Food Technology de la University of Newcastle, Australia

McGLASSON, B. Ha sido Senior Principal Research Scientist en la CSIRO, División of Horticulture. Prof. de horticultura de la University of Western Sydney, Australia.

GRAHAM, D. Fue director del Food Research Laboratory de la División of Food Science and Technology, Australia.

JOYCE, D. Senior Lecturer en Horticultura Poscosecha en el Gatton College. University of Queensland, Australia.

Contenido: Estructura y composición - Fisiología y bioquímica - Efectos de la temperatura - Pérdida de agua y humedad - Atmósfera de almacenamiento - Tecnología de almacenamiento - Alteraciones fisiológicas (fisiopatías) - Patología - Valoración y gestión de la calidad - Preparación para el mercado - Embalaje (empacado) - Recomendaciones para el almacenamiento de los distintos productos - Apéndices: I. Lista de abreviaturas - II. Glosario de nombres botánicos - III. Determinación de la temperatura y la humedad - IV. Análisis de gases.

Segunda edición

1999 17 × 24 252 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0892-9

f) Bebidas alcohólicas y no alcohólicas

Producción y envasado de zumos y bebidas de frutas sin gas

ASHURST, P. R. Consulting Chemist to the food industry.

Contenido: 1. Identificación del zumo de naranja - 2. Química y tecnología de zumos cítricos y subproductos - 3. Zumo de uva - 4. Zumos de frutas tropicales - 5. Cultivo y comercio de frutas delicadas para zumos y bebidas analcohólicas - 6. Zumo de manzana - 7. Equipos para la extracción y elaboración de zumo de frutas delicadas - 8. Elaboración de zumos de cítricos - 9. Mejoras del zumo mediante técnicas de cambio iónico y adsorción - 10. Sistemas de fabricación de zumos de frutas y derivados - 11. Sistemas de envasado para zumos de fruta y bebidas sin gas - 12. Las bebidas para deportistas - 13. Valor nutritivo y salubridad de los zumos de frutas elaborados - 14. Legislación sobre producción, etiquetado y comercialización de zumos de frutas y bebidas derivadas de frutas - 15. El agua y el tratamiento de los efluentes en la elaboración de zumos.

1999 17 × 24 432 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0869-1

Control de las temperaturas y calidad de los vinos

BLOUIN, J. Agrónomo y enólogo de renombre, ha dirigido durante cerca de treinta años el servicio de Vino de la Cámara agraria de la Gironde. **MARON, J. M.** Especialista en tecnología en las bodegas de la Cámara agraria de la Gironde, ha estudiado más de 200 procedimientos de control de las temperaturas en bodegas cooperativas y particulares.

Contenido: 1. Breve reseña histórica - 2. Efectos de la temperatura y temperaturas óptimas - 3. Temperatura y equipamientos - 4. Cálculo de las necesidades térmicas - 5. Intercambios de calor enológicos - 6. Sistemas de control de las temperaturas - 7. Aspectos económicos y de reglamentación.

2008 17 × 24 208 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1113-4

Teoría y práctica de la elaboración del vino

BOULTON, R. B./SINGLETON, V. L./BISSON, L. F./ KUNKEE, R. E. University of California, Davis.

Contenido: 1. Introducción - 2. Viticultura para elaboradores de vino - 3. Preparación de mostos y zumos - 4. Levaduras y bioquímica de la fermentación de alcohol - 5. Vinos de mesa blancos y tintos - 6. Fermentación maloláctica - 7. Finalización y clarificación de los vinos - 8. Estabilidad física y química del vino - 9. Alteración microbiológica del vino y su control - 10. Maduración y envejecimiento del vino - 11. Embotellado y almacenamiento del vino - 12. Papel del dióxido de azufre en los vinos - 13. Métodos de transferencia de mostos, jugos y vinos - 14. Aplicaciones del calentamiento y enfriamiento - 15. Jugos y acidez del vino - 16. Preparación, análisis y evaluación de vinos experimentales - Apéndices - Glosario.

2002 17 × 24 650 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0978-0

Alumbramiento de aguas

Guía para la construcción y mantenimiento de suministros de agua privados

BRASSINGTON, R.

Contenido: 1. Introducción - 2. El ciclo hidrológico - 3. La elección de la fuente de agua más adecuada - 4. ¿Cuánta agua se necesita? - 5. La construcción de un nuevo suministro - 6. Tratamiento y calidad del agua - 7. El resto del sistema - 8. Mantenimiento - 9. Derechos del agua - 10. Problemas por causas externas - Apéndices - Glosario.

1998 17 × 24 252 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0846-2

Fabricación de vinos espumosos

CAVAZZANI, N.

Contenido: 1. Un nuevo modo de hacer vinos espumosos: el método «lento» en recipientes grandes (Cavazzani) - 2. La formación de espuma - 3. Conservación - 4. Cálculo teórico-práctico de los azúcares necesarios para obtener una determinada presión en vino - 5. Juicio sobre el vino espumoso y manera de servirlo - 6. Degustación técnica del vino espumoso.

1989 13,5 × 21,5 178 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0641-3

Química del flavor del vino

CLARKE, R. J., coeditor de *Coffee: Recent Developments* y el ampliamente aclamado trabajo en seis volúmenes *Coffee*, publicado entre 1985 y 1988, es actualmente consultor de la industria alimentaria, establecido en Chichester, Reino Unido.
BAKKER, J., anteriormente investigador principal del flavor y color de los alimentos en el IFR Reading, posee más de 19 años de experiencia en investigación sobre vino, inclusive el tiempo como consultor para la industria y tutor de cursos sobre vino en la Universidad de Bath, Swindon, Reino Unido.

Contenido: 1. Introducción - 2. Variedades de uvas y regiones de cultivo - 3. Componentes estimulantes y básicos del sabor - 4. Componentes volátiles - 5. Métodos de cata y flavor global del vino - 6. Jerez y oporto - 7. Rutas de formación en la vinificación - Apéndices.

2010 17 × 24 352 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1140-0

Turismo enogástrico

Integrando comida, viaje y terroir

CROCE, E. y **PERRI, G.**

Contenido: Acerca de los autores - Prefacio - 1. El espíritu de un lugar dentro de un plato - 2. El medio ambiente: Herramientas del oficio - 3. Turistas en la ruta gastronómica: ¿Quiénes son? - 4. Transformar un Terroir en un destino turístico - 5. El lado de la oferta: Los actores que participan en la producción de alimentos y vinos - 6. Turismo gastronómico y enológico, las mejores prácticas: Ejemplos de todo el mundo - 7. Operadores del turismo enogastronómico - 8. Diseñar una experiencia de vida: Itinerario, planificación y organización - Conclusión - Bibliografía - Índice alfabético.

17 × 24 300 pp. aprox.
I.S.B.N.: 978-84-200-

El vino.

Del análisis a la elaboración

DELANOË, D. Doctor-ingeniero, enólogo.
MAILLARD, Ch. Profesor de enología.
MAISONDIEU, D. Técnico, asesor de enología.

Contenido: Primera parte: EL ANÁLISIS DEL VINO - Los análisis de vino en el laboratorio - Interpretación de los boletines de análisis - Los análisis del vino en la bodega: recomendaciones generales - Segunda parte: LA COSECHA Y LA VINIFICACIÓN - Los controles de madurez - Seguimiento de la fermentación alcohólica - Seguimiento de la fermentación maloláctica - Controles de fin de fermentación - Tercera parte: CONSERVACIÓN Y ESTABILIZACIÓN DE LOS VINOS - El SO_2 (anhídrido sulfuroso) - La acidez volátil - El hierro - El cobre - El encolado de los vinos - Los ensayos de estabilidad de los vinos - Accidentes en botella - Cuarta parte: ALGUNAS BUENAS PRÁCTICAS DEL VINIFICADOR - Buenas prácticas: normativa, métodos - Limpieza e higiene de la bodega - Algunas prácticas enológicas: su utilidad, su normativa - Los ensamblajes de vino - La adición de enzimas - La siembra con levaduras - El enriquecimiento de los mostos o de las vendimias - Las correcciones de la acidez - ANEXOS: 1. Determinación del contenido de azúcares y del grado probable a partir de la masa volúmica - 2. Apreciación del estado sanitario de la uva - 3. Contenidos máximos de SO_2 total - 4. Métodos de utilización del SO_2 - 5. Los buenos gestos para utilizar la pipeta y la bureta - 6. Los controles de madurez - Referencias bibliográficas.

2003 17 × 24 250 pp. **Reimp. 2017**
I.S.B.N.: 978-84-200-1011-3

Defectos del vino

Reconocimiento · Prevención · Corrección

EDER, R.

Contenido: Introducción - Defectos del vino: Tabla resumen - Sabor a hielo - Gusto a podrido - Defectos asociados al tanino - Defectos de fermentación - Gusto a geranio - Gustos extraños - Gusto a SO_2, gusto añejo, alteración del color - Gusto azufrado - Causas del gusto azufrado: resultado de un estudio empírico - Gusto atípico de envejecimiento (UTA) - Gusto aldehídico, sabor a moho, sabor a aire, amontillado - Gusto acético. Acidez volátil - Gusto a ácido láctico, gusto a ácido butírico, gusto a manitol, sabor amargo - Aminas biógenas - Ahilado - Arratonado - Sudor de caballo - Clarificación defectuosa. Gusto a almendras amargas - Sabor a moho - Sabor a corcho - Precipitación de cristales - Sabor metálico y enturbiamiento por metales - Causas biológicas de enturbiamiento - Quiebras proteicas - Revisión de los defectos de la temporada vinatera de 1997 en lo referente a vinos de calidad en Austria - Relación de métodos y tratamientos enológicos autorizados - Glosario - Bibliografía.

2006 17 × 24 240 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1064-9

De la caña al ron

FAHRASMANE, L. Dr. en Ciencias de los Alimentos por la USTL, y **GANOU-PARFAIT, B.** Dr. por la Universidad de Ciencias y Técnicas del Languedoc (USTL).

Contenido: Introducción - Primera parte. Generalidades - Breve historia de la caña - La caña de azúcar hoy en día - Segunda parte. Principios técnicos de fabricación y tipología del ron - Tecnología del ron - La fermentación alcohólica - La destilación - Maduración y envejecimiento - Tercera parte. El ron hoy en día - El ron, datos económicos y tipología - Química de los rones - Conclusión - Referencias bibliográficas - Glosario.

2005 17 × 24 134 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1058-8

Guía de selección y entrenamiento de un panel de catadores

FORTIN, J. B.Sc. A. y **DESPLANCKE, C.** Ingeniera agroalimentaria.

Ver Sección II, pág. 9.

Elaboración artesanal de licores

GEORGE, H. Maestro destilador.

Contenido: ¿Qué es un licor? Historia del aguardiente - Las dos caras del alcohol - Los componentes y sus transformaciones: Alcohol - El agua - El azúcar y los colorantes azucarados - Frutas - Drogas - Instrumental - Cálculo de contenido alcohólico - Recetas: Licor de abadía - Licor de piña - Licor amargo de angostura - Licor de manzana - Licor de albaricoque - Licor de pera - Boonekamp - Licor de zarzamora - Cordial Médoc - Licor de acerolo - Mitad y mitad - Licor de frambuesas - Licor de fresas - Licor de huevo - Licor de saúco - Licor de miel (trampa de osos) - Licor de grosella negra (Cassis) - Licor de jengibre - Licor de café - Licor de cerezas - Licor de cola - Licor de cominos - Licor de leche - Licor de moca con nata - Licor de nueces - Licor de ciruelas amarillas (o simplemente de ciruelas) - Licor de naranja - Licor de menta - Licor de melocotón - Licor de membrillo - Licor de endrinas (arañones) - Stonsdorfer - Licor de té - Licor de chocolate - Licor de vainilla - Licor de limón - Breve descripción de licores conocidos.

1989 17 × 24 128 pp. **Reimp. 2018**
I.S.B.N.: 978-84-200-0656-7

Bases científicas y tecnológicas de la enología

GIRARD, G. Enseignant de viticulture et d'oenologie lycée professionnel agricole d'Amboise.

Contenido: Bioquímica del vino: La materia prima: de la uva al vino - Principales azúcares y alcoholes de mostos y vinos - Principales ácidos orgánicos de mostos y vinos - Compuestos fenólicos de la uva y del vino - Compuestos aromáticos de la uva y del vino - Interpretar un boletín de análisis enológicos - Microbiología del vino: Levaduras y fermentación alcohólica - Bacterias lácticas y fermentación maloláctica - Alteraciones microbiológicas de los vinos - Transformación de la uva en vino: Preparación y realización de la vendimia - Primeros tratamientos de la vendimia - Vinificación de «vino blanco seco» - Vinificación de tintos - Elaboración de vinos rosados - Vinificación por maceración carbónica - Tecnología enológica: Empleo del SO_2 en enología - Correcciones legales de las cualidades de la vendimia - Alteraciones fisicoquímicas de los vinos - Encolado de los vinos - Filtración de los vinos - Roble de tonelería - Crianza de los vinos - Preparación de la uva: Embotellado de calidad - Botella de vidrio - Tapón de corcho en vinos tranquilos.

2004 17 × 24 254 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1026-7

Bases científicas y tecnológicas de la viticultura

GIRARD, G. Enseignant de viticulture et d'oenologie lycée professionnel agricole d'Amboise.

Contenido: Biología de la viña - Morfología y anatomía de la viña - Fisiología de la viña - Necesidades y carencias de la viña -Desarrollo y reproducción de la viña - Sensibilidad de la viña a los fenómenos climáticos - Conducción de la viña - Poda de invierno - Emparrado de la viña - Operaciones «en verde» de mantenimiento del viñedo - Mejora varietal de la viña - Creación y selección de plantas de viña - Producción de plantas de viña - Viñas americanas y portainjertos - Varieda-

des de Vitis vinifera - El suelo y la viña - El suelo, un sistema vivo a preservar - Análisis de los suelos vitícolas - Fertilización del viñedo - Mantenimiento del suelo en viticultura - Animales parásitos de la viña - Filoxera de la viña - Polillas del racimo - Mosquito verde de las quemaduras - Cicadela de la flavescencia dorada - Ácaros fitófagos rojos y amarillos - Acariosis y erinosis - Hongos parásitos de la viña - Excoriosis - Yesca - Eutipiosis - Black-rot - Botrytis - Mildíu - Oidium - Protección del viñedo - Fungicidas autorizados en viña - Insecticidas y acaricidas autorizados en viña - Protección integrada del viñedo - Producción integrada, fuente de una viticultura sostenible - Lucha biológica en viticultura.

2005 17 × 24 358 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1051-9

Producción de vino:
Desde la vid hasta la botella

GRAINGER, K. y **TATTERSALL, H.**

Contenido: Prólogo del editor de la serie - Prólogo - Agradecimientos - Introducción - Viticultura, principios básicos - El clima - El suelo - El viñedo - Plagas y enfermedades - Propuestas medioambientales para el viñedo - La vendimia - Vinificación: principios básicos - Elaboración de vinos tintos - Elaboración de vino blanco seco - Preparación del vino para el embotellado - Proceso detallado de elaboración de vinos tintos y blancos - Crianza en barrica y tratamientos de roble - Elaboración de otros tipos de vinos tranquilos - Vinos espumosos - Problemas y soluciones - Defectos comunes y sus causas - Glosario - Bibliografía - Páginas Web de utilidad.

2007 17 × 24 186 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1084-7

Calidad del agua potable
Problemas y soluciones

GRAY, N. F. Trinity College, Univ. of Dublin, Ireland.

Contenido: Glosario. El negocio del agua. Orígenes del agua. Suministro de agua: Cómo se realiza. Problemas con los recursos. Problemas surgidos del tratamiento del agua. Problemas surgidos en los sistemas de distribución. Problemas en los sistemas de cañerías. Alternativas al agua corriente. El agua que bebemos. Apéndices: Principales pesticidas y sus problemas de degradación con sus límites relativos de toxicidad en el agua potable. El porcentaje de zonas de suministro de aguas que no cumplen los PCV o los PCV relajados para pesticidas con el porcentaje de determinaciones que exceden los límites permitidos.

1996 17 × 24 388 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0821-9

Elaboración de cerveza
Microbiología, bioquímica y tecnología

HORNSEY, I. S. Nethergate Brewery Co Ltd.

Contenido: 1. Definición de cerveza - 2. Malta - 3. Lúpulo - 4. Ebullición del mosto y enfriamiento - 5. Fermentación - 6. Cerveza - Postfermentación - 7. Microbiología de la cerveza.

2002 17 × 24 240 pp. **Reimp. 2018**
I.S.B.N.: 978-84-200-0967-4

Biotecnología de la cerveza y de la malta

HOUGH, J. S. Director de la British School of Malting and Brewing, Universidad de Birmingham.

Contenido: Prólogo - Lista de abreviaturas - 1. Introducción - 2. La cebada. Materia prima esencial - 3. La malta. Un paquete de enzimas y sustancias nutritivas - 4. El agua. Sus papeles en la elaboración de cerveza - 5. Producción de mosto dulce - 6. El lúpulo y la ebullición del mosto - 7. Levaduras y bacterias - 8. Fermentación, fundamentos del proceso - 9. Tratamientos post-fermentativos - Lecturas recomendadas - Índice alfabético.

1990 17 × 24 210 pp. **Reimp. 2018**
I.S.B.N.: 978-84-200-0681-9

Cerveza. Calidad, higiene y características nutricionales

HUGHES, P. S. Heineken Techn. Services, Burgemeester Smeetsweg 1, 2382 PH Zoeterwoude, The Netherlands.

Contenido: Prefacio - Glosario - Visión general de los procesos del malteado y la elaboración de cerveza - Calidad de la cerveza e importancia de los indicadores visuales - Flavores determinantes de la calidad de la cerveza - Conservación de la calidad de la cerveza - Características nutricionales de la cerveza - Aseguramiento de la seguridad de la cerveza.

2003 17 × 24 170 pp. **Reimp. 2018**
I.S.B.N.: 978-84-200-1021-2

Elaboración de vinos

Seguridad – Calidad – Métodos Introducción al HACCP y al control de los defectos

HYGINOV

Contenido: I. Análisis de riesgos - Control de puntos críticos: HACCP - 1.1 Claves para comprender el HACCP - 1.2 Aplicación de la herramienta - II. Control de defectos ligados a la elaboración - 2.1 Defectos de origen microbiológico y físico-químico - 2.2 Proposición de control de defectos - 2.3 Control de las operaciones de limpieza-desinfección - III. Interés de las 5M: para no olvidar - Conclusión - Anexo I. Reglamento - Anexo II. Higiene - Anexo III. Recuento de levaduras - bacterias lácticas - Anexo IV. Metría - Bibliografía - Lista de siglas o abreviaturas - Direcciones.

2000 17 × 24 112 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0928-5

Analisis sensorial de vinos:

Manual para profesionales

JACKSON, R. S.

Contenido: 1. Introducción - 2. Percepciones visuales - 3. Sensaciones olfativas - 4. Sabor y sensaciones táctiles en boca - 5. Evaluación cuantitativa de vinos - 6. Evaluación cualitativa del vino - 7. Tipos de vino - 8. Origen de la calidad del vino - 9. El vino y su maridaje con la gastronomía.

2009 17 × 24 350 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1127-1

Vinos de frutas

Elaboración artesanal e industrial

KOLB, E. antes Direktor Forschung, Entwicklung und Qualitätssicherung en Eckes AG, Nieder-Olm.

Contenido: 1. Introducción - 2. La producción casera de vinos - 3. La producción profesional e industrial de vino - 4. Las enfermedades y fallos del vino más frecuentes - 5. Legislación del vino - 6. Vinos de frutas con pepita y vinos de frutos en Europa - 7. Anexo.

2002 17 × 24 240 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0969-8

Tratado básico de enología

OUGH, C. S. Dsc, MS.

Contenido: 1. Uvas y concentrados - 2. Procesado de la uva - 3. Fermentación y composición del vino - 4. Clarificación y refinado - 5. Estabilización - 6. Fermentaciones secundarias - 7. Envejecimiento, embotellado y almacenamiento - 8. Evaluación sensorial - 9. Análisis químico y búsqueda de información - 10. Aditivos y contaminantes - 11. La bodega casera.

1996 17 × 24 308 pp. **AGOTADO**
I.S.B.N.: 978-84-200-0806-6

Agenda de la degustación del vino

RAJOTTE, P.

Esta guía ayuda al catador aficionado a: comprender las bases de la cata; desarrollar sus habilidades mediante ejercicios sencillos; organizar catas divertidas en su casa; establecer los métodos para agudizar sus sentidos y desarrollar su memoria gustativa; encontrar las palabras justas para expresar su opinión; llenar y cubrir una ficha de degustación; consolidar sus conocimientos realizando a su vez catas comentadas.

2010 12,5 × 20 96 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-1153-0

Manual práctico de enología

RANKINE, B. Master y Dr. en Ciencias.

Contenido: 1. Antecedente de la industria vinícola - 2. Desarrollo y composición del racimo - 3. Establecimiento y distribución de una bodega - 4. Métodos de vinificación - 5. Métodos de manipulación de uva y mosto - 6. Microbiología y fermentación - 7. Ajuste de la acidez en mostos y vinos - 8. Operaciones de manipulación del vino - 9. Clarificación - 10. Estabilización - 11. Oxidación - 12. Fermentación maloláctica - 13. Maduración en roble - 14. Filtración - 15. Embotellado y embalado - 16. Peligros en la bodega - 17. Higiene en la bodega y disposición de residuos - 18. Evaluación sensorial del vino - 19. Defectos del vino - 20. La composición de los vinos - 21. Control de calidad - 22. Análisis del vino - 23. Rutas del vino - Apéndice 1. Requisitos legales - Apéndice 2. Infección del corcho y cierre de la botella.

1999 17 × 24 412 pp. **Reimp. 2018**
I.S.B.N.: 978-84-200-0893-6

Tecnología del agua embotellada

SENIOR, D. A. G. Technical Services Manager, Highland Spring Ltd, Blackford, Perthshire y **ASHURST, P. R.** Dr. P.R. Ashurst & Associates, Consulting Chemists, Kingstone, Hereford.

Ver Sección V, pág. 51.

Manual del agua potable

SPELLMAN, F. R. Ph.D. y **DRINAN, J.** Hampton Roads Sanitation District.

Contenido: Prefacio - Introducción - Todo sobre el agua: conceptos básicos - Normativa sobre el agua potable - Abastecimiento de agua potable - Transporte y distribución del agua - Parámetros del agua potable: microbiológicos - Parámetros del agua de bebida: físicos - Parámetros del agua de bebida: químicos - Contaminación del agua - Seguimiento del agua de bebida - Tratamiento del agua - Epílogo.

2004 17 × 24 270 pp. **Reimp. 2013**
I.S.B.N.: 978-84-200-1033-5

Los terroirs vitícolas.

Definiciones, caracterización y protección

VAUDOUR, E.

Contenido: Introducción - A. Nociones de terroir - 1. Diversidad de sentidos y de usos - 2. Reconocimiento de los terroirs, de la polémica al plebiscito - B. Planteamientos de terroir - 3. Definiciones científicas del terroir - 4. Viñedos en Francia y en el mundo - 5. Planteamientos sobre el terroir - C. Diferentes escalas de aproximación a los terroirs - 6. Estudios ecofisiológicos de la parcela - 7. Conocimiento espacial del terroir: la zonificación - D. La zonificación vitícola - 8. ¿Por qué realizar una zonificación? - 9. Principales métodos de zonificación - 10. Práctica de la zonificación de los terroirs - 11. Zonificación de los terroirs por análisis espacial en pedopaisajes - E. Funcionamiento y protección de los terroirs - 12. Factores que explican el «efecto terroir» - 13. Evolución y protección sostenible de los terroirs - Conclusión - Glosario - Lista de organismos profesionales, convenciones e instituciones - Índice alfabético.

2010 17 × 24 336 pp.
ISBN: 978-84-200-1152-3

Bebidas

Tecnología, química y microbiología

VARNAM, A. H. Microbiólogo consultor. Southern Biological. Reading. UK.
SUTHERLAND, J. P. Jefe de la sección de Alimentos y Microbiología de las Bebidas. Institute of Food Research. Reading Laboratory. Reading UK.

Contenido: 1. Agua mineral y otras aguas embotelladas - 2. Zumos de fruta - 3. Bebidas refrescantes - 4. Té - 5. Café - 6. Cacao, chocolate para beber y bebidas afines - 7. Bebidas alcohólicas. I. Cerveza - 8. Bebidas alcohólicas. II. Vinos y bebidas afines - 9. Bebidas alcohólicas: III. Bebidas espirituosas.

1996 17 × 24 500 pp. **Reimp. 2018**
I.S.B.N.: 978-84-200-0826-4

Elaboración casera de cerveza

VOGEL, W.

Contenido: Introducción - Primera tentativa de elaborar cerveza - Ingredientes necesarios para elaborar cerveza - Elaboración de la cerveza - Recetas de cervezas - Calidad de la cerveza - Corrección de defectos - Apéndice.

2003 17 × 24 146 pp. **Reimp. 2019**
I.S.B.N.: 978-84-200-1003-8

Elaboración casera de vinos
Vinos de uvas, manzanas y bayas

VOGEL, W.

Contenido: Introducción - La bodega y los utensilios correspondientes - Las uvas - La elaboración del vino - Cata y consumo del vino - Tachas, defectos y enfermedades - Vinos de frutas - Productos elaborados a partir del vino - Apéndice - Directrices «Bioland» - Productos y métodos autorizados en la esfera enológica - Valores límite legales enológicos - Relación de firmas suministradoras - Bibliografía - Índice alfabético.

2003 17 × 24 164 pp. **Reimp. 2012**
I.S.B.N.: 978-84-200-1002-1

Análisis y producción de vino

ZOECKLEIN, B. W. Virgina Polytechnic Institute & State University, Blacksburg.

FUGELSANG, K. C./GUMP, B. H./NURY, F. S. California State University at Fresno.

Contenido: Introducción - Aplicación de la evaluación sensorial en la elaboración de vino - Madurez y calidad de las uvas - Ion hidrógeno (pH) y acidez fija - Glúcidos - Alcohol y extracto - Compuestos fenólicos y color del vino - Compuestos nitrogenados - Compuestos que contienen azufre - Dióxido de azufre y ácido ascórbico - Acidez volátil - Metales, cationes y aniones - Ácido sórbico, ácido benzoico y dicarbonato de dimetilo - Oxígeno, dióxido de carbono y nitrógeno - Tartratos e inestabilidades - Clarificación y agentes clarificantes - Salubridad de la bodega - Microbiología de la elaboración del vino - El corcho - Procedimientos de laboratorio - Apéndices: Tablas de constantes, factores de conversión - Seguridad del laboratorio.

2001 17 × 24 634 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0936-0

g) Cacao y derivados

La ciencia del chocolate

BECKETT, S. T. Nestlé Product Technology Centre, Haxby Road, York YO91 1XY, UK.

Contenido: La historia del chocolate - Ingredientes del chocolate - Procesado del haba de cacao - Fabricación del chocolate líquido - Control de las propiedades de fluencia del chocolate líquido - Cristalización de la grasa en el chocolate - Fabricación de los productos con chocolate - Técnicas analíticas - Envasado de los productos con chocolate - Experimentos con chocolate y productos que lo contienen.

2002 17 × 24 220 pp. **Reimp. 2019**
I.S.B.N.: 978-84-200-0963-6

Dulces elaborados con azúcar y chocolate

CAKEBREAD, S. Consultant Food Scientist to Knechtel Research Sciences.

Contenido: Los ingredientes - Los tipos de confitería - Elaboración de dulces de azúcar - Elaboración y uso de chocolate - Elaboración de chocolates - Elaboración de compuestos recubiertos - Colorantes y condimentos; empaquetado y almacenaje - Aspectos nutricionales - Apéndices - Tablas: A.1. Composición nutricional del chocolate puro no endulzado - A.2. Ídem de los granos de cacao puro y sin cáscara - A.3. Ídem de varios

dulces - A.4. Ídem de azúcar oscuro y blanco - A.5. Temperaturas de ebullición del azúcar y pruebas.

1981 13 × 21,5 86 pp.
I.S.B.N.: 978-84-200-0465-5

La ciencia de las golosinas

EDWARDS, W. P. Bardfield Consultants Essex, UK

Contenido: Introducción - Ciencia básica - Ingredientes - Emulgentes, colorantes y aromas - La fábrica de golosinas - Azúcar vítreo en la química de los caramelos duros - Productos que contienen azúcar en gránulos - Grageado - Toffees y caramelos blandos - Gomas, productos gelificados y regaliz - Goma de mascar - Productos aireados, espumas - Confitería sin azúcar - Pastillas o lozengues - Tabletas o comprimidos - Experimentos - El futuro.

2002 17 × 24 200 pp. **Reimp. 2019**
I.S.B.N.: 978-84-200-0964-3

Cacao (*Theobroma Cacao* L.)

Impacto en la tecnología y la innovación

TENEDA LLERENA, W. F.

Contenido: Introducción - Ciencia básica - Ingredientes - Emulgentes, colorantes y aromas - La fábrica de golosinas - Azúcar vítreo en la química de los caramelos duros - Productos que contienen azúcar en gránulos - Grageado - Toffees y caramelos blandos - Gomas, productos gelificados y regaliz - Goma de mascar - Productos aireados, espumas - Confitería sin azúcar - Pastillas o lozengues - Tabletas o comprimidos - Experimentos - El futuro.

17 × 24 230 pp. aprox.
I.S.B.N.: 978-84-200-

ÍNDICE ALFABÉTICO DE TÍTULOS

A
Aceites y grasas alimentarios Tecnología, utilización y nutrición 4
Acuicultura. Texto introductorio 68
Aditivos y auxiliares de fabricación en las industrias agroalimentarias 48
Alergia e intolerancia a los alimentos 15
Agenda de la degustación del vino 85
Alimentación vegana. Embarazo, lactancia y *Beikost* 38, 70
Alimentos funcionales. Aspectos bioquímicos y de procesado 5, 34
Alimentos seguros: Microbiología 19
Alimentos, fermentación y microorganismos 32
Alimentos. Lo que conviene saber para una alimentación correcta 33
Almacenamiento en atmósferas controladas de frutas y hortalizas 12,51,79
Alumbramiento de aguas. Guía para la construcción y mantenimiento de suministros de agua privados 81
Análisis de lípidos 9
Análisis de los alimentos 11
Análisis de los alimentos. Manual de laboratorio 11
Análisis de los alimentos. Fundamentos, métodos, aplicaciones 10
Análisis de los nutrientes de los alimentos 12
Análisis microbiológico de alimentos y aguas. Directrices para el aseguramiento de la calidad 9, 25, 30
Análisis microbiológico de carne roja, aves y huevos 10, 25
Análisis nutricional de los alimentos 8
Análisis sensorial de vinos: Manual para profesionales 85
Análisis sensorial en el desarrollo y control de la calidad de alimentos 8
Análisis y producción de vino 87
Antioxidantes de los alimentos. Aplicaciones prácticas 35
Asesoramiento nutricional y dietético en la Oficina de Farmacia 34
Avances de la ciencia de la carne 62
Avances en maduración y post-recolección de frutas y hortalizas 78
Avances en tecnología de los productos pesqueros 67

B
Bases biológicas de la calidad de la fruta 77
Bases científicas y tecnológicas de la enología 83
Bases científicas y tecnológicas de la viticultura 83
Bebidas. Tecnología, química y microbiología 86
Biología de la lactación 72
Biología molecular y biotecnología 52
Bioquímica agroindustrial: Revalorización alimentaria de la producción agrícola 5
Biotecnología básica 49
Biotecnología de la cerveza y de la malta 84
Biotecnología vegetal agrícola 47
Biotecnología: Introducción con experimentos modelo 46
Biotecnología: Manual de microbiología industrial 43
Biotecnología: Principios biológicos 52
Botulismo. El microorganismo, sus toxinas, la enfermedad 16

C
Cacao (*Theobroma Cacao* L.) Impacto en la tecnología y la innovación 88
Cacerolas y tubos de ensayo 57
Caducidad de los alimentos 15
Cálculo de procesos en leche y productos lácteos 69
Calidad del agua potable. Problemas y soluciones 9, 84
Calidad y valor nutritivo de los alimentos vegetales 36
Carne y productos cárnicos. Tecnología, química y microbiología 66
Cereales 75
Cereales y legumbres ecológicos 75
Cereales y productos derivados. Química y tecnología 74
Cerveza. Calidad, higiene y características nutricionales 85
Ciencia de la carne 62, 66
Ciencia de la carne de ave 65
Ciencia de la carne y de los productos cárnicos 64
Ciencia de la leche y tecnología de los productos lácteos 73
Ciencia de los alimentos 5
Ciencia de los alimentos. Bioquímica, Microbiología, Procesos, Productos 3
Ciencia y tecnología de las especias 45
Ciencia y tecnología de los alimentos 2, 43
Ciencia y tecnología de los alimentos congelados 44
Cítricos 76
Clostridios patógenos 16
Clostridium botulinum. Una aproximación práctica al microorganismo y su control en los alimentos 17
Compendio de riesgos alimentarios 16
Complementos nutricionales y alimentos funcionales 13, 37
Congelación y calidad de la carne 61
Conservación de alimentos y biodeterioro 6
Conservación casera de frutas y hortalizas 79
Conservación de frutas y hortalizas 78
Conservación de la carne por el frío 62
Conservación no térmica de alimentos 39
Conservación química de los alimentos. Características, usos, efectos 47
Control de la calidad del pescado 67
Control de las temperaturas y calidad de los vinos 81
Creación culinaria: Introducción a los servicios de alimentación y a las cocinas del Mundo 5, 55

Cultivo de microorganismos para la producción de alimentos. Obtención, aplicaciones e investigación 24
Cultivos bacterianos para las industrias cárnicas 65
Curso de higiene para manipuladores de alimentos 29

D
De la caña al ron 82
De la ciencia a los fogones 55
Defectos del vino. Reconocimiento · Prevención · Corrección 82
Deshidratación de alimentos 39
Diccionario de *los Bender* de nutrición y tecnología de los alimentos 2, 32
Dulces elaborados con azúcar y chocolate 87

E
El ahumado (11) 62
El curado (7) 63
El pescado y los productos derivados de la pesca. Composición, propiedades nutritivas y estabilidad 68
El sistema de análisis de riesgos y puntos críticos: Su aplicación a las industrias de alimentos 21
El vino. Del análisis a la elaboración 82
Elaboración artesanal de frutas y hortalizas 76
Elaboración artesanal de licores 83
Elaboración artesanal de mantequilla, yogur y queso 72
Elaboración casera de carne y embutidos 65
Elaboración casera de cerveza 87
Elaboración casera de vinos 87
Elaboración de cerveza 84
Elaboración de quesos de oveja y de cabra 72
Elaboración de yogur y leches fermentadas 69
Elaboración de vinos: Seguridad - Calidad - Métodos. Introducción al HACCP y al control de los defectos 85
Elementos de bromatología descriptiva 7
Embalaje de los alimentos de gran consumo 42
Enlatado de pescado y carne 61, 67
Envasado de alimentos en atmósferas controladas, modificadas y a vacío 41
Escherichia coli. Una Aproximación práctica al microorganismo y su control en los alimentos 17
Evaluación de la carne en la cadena de producción 66
Experimentos con productos del supermercado 55
Experimentos en la cocina. La cocción, el asado, el horneado 55
Extrusión de los alimentos. Tecnología y aplicaciones 45
Extrusores en las aplicaciones de alimentos 50

F
Fabricación de embutidos. Principios y práctica 60
Fabricación de productos lácteos 72
Fabricación de queso 71
Fabricación de vinos espumosos 81
Fabricación del pan 74
Fábricas de alimentos: Procesos, equipamiento, costos 40
FENNEMA. Química de los alimentos 3
Flavores de los alimentos. Biología y química 3
Frutas y hortalizas mínimamente procesadas y refrigeradas 79
Fundamentos de biotecnología de los alimentos 46
Fundamentos de la ciencia de los alimentos 6
Fundamentos de la elaboración del queso 69
Fundamentos de la inspección de carnes 64
Fundamentos de la teoría y práctica del catering 51, 55
Fundamentos de nutrición 34
Fundamentos de tecnología de alimentos 52
Fundamentos de toxicología 15
Fundamentos físicos para la ciencia de alimentos 3, 45

G
Grasas y aceites alimentarios 7, 37
Guía de selección y entrenamiento de un panel de catadores 9, 83
Guía para la elaboración de un plan de limpieza y desinfección. De aplicación en empresas del sector alimentario 20
Guía práctica para el análisis microbiológico de la leche y productos lácteos 17

H
HACCP 11
HACCP. Enfoque práctico 26, 30
HACCP. Manual del auditor certificado 1
Higiene de los alimentos. Directrices para profesionales de hostelería, restauración y catering 29, 54
Higiene de los alimentos. Microbiología y HACCP 29
Higiene e inspección de la carne de aves 28
Higiene veterinaria de los alimentos 28, 60
Higiene y toxicología de los alimentos 14, 29

I
Índice glucémico 37
Industrialización de la grasa de animales de abasto (10) 59
Industrialización de subproductos de origen animal 63
Ingeniería bioquímica 53
Ingeniería de los procesos aplicada a la industria láctea 46
Ingeniería industrial alimentaria 47, 48
Iniciación a la toxicología vegetal 14
Inspección práctica de la carne 66
Inspección sanitaria de la carne de ave 29, 61
Inspección veterinaria de la carne 28, 59
Intoxicaciones alimentarias de etiología microbiana 14, 28
Introducción a la biotecnología de los hongos 52
Introducción a la biotecnología 42
Introducción a la fisiología y manipulación poscosecha de frutas, hortalizas y plantas ornamentales 80
Introducción a la higiene de los alimentos 31

Introducción a la ingeniería de los alimentos 51
Introducción a la nutrición humana 33
Introducción a la nutrición y al metabolismo 32
Introducción a la reología de los alimentos 5
Introducción a la tecnología quesera 71
Introducción a la toxicología de los alimentos 16
Introducción a los subproductos de pesquería 68
Introducción al cálculo de los procesos tecnológicos de los alimentos 47
ISO 9000 en primera línea 47

L

La ciencia de las golosinas 88
La ciencia de los alimentos de la A a la Z 1
La ciencia del chocolate 87
La cocina y la ciencia 54
La cocina y sus misterios 56
La cocina... es amor, arte, técnica 58
La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica 8
La ingeniería genética y sus aplicaciones 48
La investigación en la ciencia de la carne (1) 61
La irradiación de los alimentos 50
La leche y sus componentes. Propiedades químicas y físicas 71
La reacción de Maillard 3
Lactología industrial 73
Las operaciones de la ingeniería de los alimentos 41
Leche y productos lácteos. Tecnología, química y microbiología 73
Leche y productos lácteos. Vaca, oveja y cabra 69
Legumbres alimenticias 77
Limpieza y desinfección en la industria alimentaria 31
Listeria. Una aproximación práctica al microorganismo y su control en los alimentos 17
Los niños en la cocina 56
Los parásitos de las carnes: Epidemiología, fisiopatología, incidencias zoonósicas 19
Los secretos de los pucheros 56
Los terroirs vitícolas 86

M

Manual de charcutería artesanal 62
Manual de conservación de alimentos 49
Manual de datos para ingeniería de los alimentos 45
Manual de dietas simplificado 34
Manual de industrias de los alimentos 49
Manual de laboratorio de ciencia de los alimentos 5
Manual de laboratorio de ingeniería de alimentos 40
Manual de nutrición 32
Manual de productos cárnicos 60
Manual de química y bioquímica de los alimentos 2
Manual de seguridad y calidad de la carne de vacuno 30
Manual del agua potable 86
Manual del procesado de los alimentos 41
Manual práctico de enología 86
Manual práctico del ahumado de los alimentos 53
Mataderos industriales: tecnología y funcionamiento 61
Métodos para el estudio de las bacterias esporuladas termófilas de interés en las industrias alimentarias y sanitarias 19
Métodos de análisis de la industria charcutera 9, 59
Métodos experimentales en la ingeniería alimentaria 45
Métodos modernos de análisis de alimentos 10
Métodos para medir propiedades físicas en las industrias de alimentos 39
Microbiología alimentaria 18
Microbiología de las carnes conservadas por el frío 27, 63
Microbiología de las frutas y las verduras frescas 25
Microbiología de los alimentos 17, 18, 19
Microbiología de los alimentos. Introducción 25
Microbiología de los alimentos vegetales 26
Microbiología de los alimentos. Fundamentos ecológicos para garantizar y comprobar la integridad (inocuidad y calidad) microbiológica de los alimentos 26
Microbiología de los alimentos: Manual de laboratorio 27
Microbiología industrial. Los microorganismos de interés industrial 24
Microbiología lactológica 71
Microbiología moderna de los alimentos 23
Microbiología práctica de los alimentos. Métodos para el examen de microorganismos de los alimentos de interés para la salud pública 27
Microorganismos de los alimentos 5: Características de los patógenos microbianos 22
Microorganismos de los alimentos 6: Ecología microbiana de los productos alimentarios 22
Microorganismos de los alimentos 7: Análisis microbiológico en la gestión de la seguridad alimentaria 22
Microorganismos de los alimentos 1 20
Microorganismos de los alimentos 2 21
Microorganismos de los alimentos 8 23
Microscopía analítica 13
Microscopía de los alimentos 9

N

Nuevos métodos de transformación industrial de la carne (2) (Programas de normalización) 64
Nutrición pediátrica práctica 36
Nutrición y alimentos dietéticos 32
Nutrición y ciencia de los alimentos 35
Nutrición y deporte 37
Nutrición y dietética 33
Nutrición y metabolismo 34
Nutrición y salud pública 35
Nutrición, dieta y salud 33
Nutrición. Una alternativa para promover la salud 36

P

Plantas tóxicas. Vegetales peligrosos para el hombre y los animales 14
Principios de higiene alimentaria 30, 34

Principios de ingeniería de los bioprocesos 43
Procesado de cítricos. Guía completa 46, 78
Procesado de frutas 76
Procesado de hortalizas 76
Procesado térmico y envasado de los alimentos 50
Procesado y producción de alimentos ecológicos 53
Producción de frutas de climas templados y subtropicales 77
Producción de vino: Desde la vid hasta la botella 84
Producción y envasado de zumos y bebidas de frutas sin gas 80
Productos de panadería 74
Productos lácteos industriales 71
Propiedades físicas de los alimentos 12
Propiedades físicas de los alimentos y de los sistemas de procesado 4
Proteína de soja y fórmulas para productos cárnicos 61
Proteínas alimentarias: Bioquímica. Propiedades funcionales. Valor nutritivo. Modificaciones químicas 3

Q
Queso, yogur, tofu, leche. Veganos y caseros 38, 70
Química culinaria. Estudio de lo que les sucede a los alimentos antes, durante y después de cocinados 54
Química de los alimentos 1, 2
Química del flavor del vino 81

R
Refrigeración de manzanas y peras 76
Restaurantes: Servicio básico 54
Revisiones sobre ciencia y tecnología de los alimentos 31

S
Sanidad alimentaria 31
Seguridad alimentaria integrada y salud pública veterinaria 8
Selección y empaquetado de manzanas 77
Sistemas de gestión de la calidad en la industria alimentaria. Guía para ISO 9001/2 40

T
Tablas de composición de alimentos. El pequeño «Souci-Fachmann-Kraut» 36
Tecnología de la congelación de los alimentos 45
Tecnología de la elaboración de pasta y sémola 74
Tecnología de la fabricación de conservas 51
Tecnología de la industria galletera 74
Tecnología de las enzimas 44
Tecnología de las hortalizas 79
Tecnología de las proteínas de pescado y krill 68
Tecnología de los embutidos escaldados 66
Tecnología de productos avícolas 63
Tecnología de los productos de charcutería y salazones 59
Tecnología de los productos del mar: Recursos composición nutritiva y conservación 68
Tecnología de los productos lácteos 69
Tecnología del agua embotellada 51, 86
Tecnología del procesado de los alimentos: Principios y práctica 44
Tecnología del procesado del pescado 67
Tecnología e higiene de la carne 64
Tecnologías térmicas para el procesado de los alimentos 50
Teoría del catering 54
Teoría y práctica de la elaboración del vino 81
Textura de los alimentos. Medida y percepción 6
Toxicología de los alimentos 15
Tratado básico de enología 85
Tratado de ciencia y tecnología de las hortalizas. Producción, composición, almacenamiento y procesado 78
Tratado elemental de cocina 57
Tratamiento de los residuos de la industria del procesado de alimentos 53
Tratamiento térmico de los productos cárnicos: Fundamentos de los cálculos y aplicaciones 50, 64
Tripas artificiales. (4) 59
Turismo gastronómico Integrando comida, viaje y terroir 82

U
Ultracongelación de alimentos 43

V
Valor nutritivo de la carne (8) 35, 63
Valores normativos de la tecnología cárnica 67
Vinos de frutas 85
Virus de transmisión alimentaria 24
Vitaminas y minerales en la salud y la nutrición 36

ÍNDICE ALFABÉTICO DE AUTORES

A

ADAMS, M. R. 17
ADRIAN, J. 1, 8
ALVARADO, J. de D. 39, 69
ANZALDÚA MORALES, A. 8
ARTHEY, D. 76
ASHURST, P. R. 80
ASQ 1

B

BALTES, W. 1
BAMFORTH, Ch. W. 32
BARBOSA CÁNOVAS, G. V. 39, 40
BARHAM, P. 54
BARTELS, H. 28, 59
BARTHOLOMAI, A. 40
BECKETT, S. T. 87
BEERENS, H. 17
BELITZ, H. D. 2
BELL, Ch. 17
BENDER, A. E. 32
BENDER, D. A. 2, 32
BLOUIN, J. 81
BOLTON, A. 40
BOULTON, R. B. 81
BOURGEOIS, C. M. 18
BRASSINGTON, R. 81
BREMNER, A. S. 28
BRENNAN, J. G. 41
BRODY, A. L. 41
BROWN, C. M. 42
BRUNETON, J. 14
BUNCIC, S. 8
BUREAU, G. 42
BUSS, D. 32

C

CAKEBREAD, S. 87
CAMPBELL-PLATT, G. 2, 43
CARPENTER, R. P. 8
CAUVAIN, S. P. 74
CAVAZZANI, N. 81
CENTRO TÉCNICO CONSERVERO FRANCÉS 9, 59
CHANDAN, R.C. 69
CHEFTEL, J. C. 2
CLARKE R. J. 81
COENDERS, A. 54
CONNELL, J. J. 67
COULTATE, T. P. 2, 33
COX, P. M. 43
CROCE, E. y PERRI, G. 82
CRUEGER, W. 43

D

DAHL, O. 59
DAHMER, S. J. 54
DAMODARAN, S. 3
DAVIES, F. S. 76
DELANOË, D. 82
DENDY, D. A. V. 74
DILANJAN, S. CH. 69
DONATH, E. 76
DORAN, P. M. 43
DOYLE, M. P. 18
DURAND, P. 59

E

EARLY, R. 69
EDER, R. 82
EDWARDS, W. P. 88
EFFENBERGER, G. 59
ELEY, A. R. 14, 28
ESSIEN, E. 60
EUZÉBY, J. 19
EVANS, J. 44

F

FAHRASMANE, L. 82
FAYLE, S. E. 3
FEHLHABER, K. 28, 60
FEINER, G. 60
FELLOWS, P. 44
FIDLER, J. C. 76
FIELDS, M. 19
FINK, E. 33
FISHER, C. 3
FLINT, O. 9
FOOTITT, R. J. 61, 67
FORSYTH, A. A. 14
FORSYTHE, S. J. 19, 29
FORTIN, J. 9, 83
FRAZIER, W. C. 19

G

GACESA, P. 44
GENOT, CL. 61
GEORGE, H. 83
GIBNEY, M. J. 33, 34
GIRARD, G. 83
GOAMAN, J. F. 77
GRACEY, J. F. 61
GRAINGER, K. 84
GRAU, R. 61
GRAY, N. F. 9, 83
GROSSKLAUS, D. 29, 61
GRUDA, Z. 45
GUY, R. 45

H

HALL, G. M. 67
HAYES G. D. 45
HAZELWOOD, D. 29
HEMMING, F. W. 9
HIRASA, K. y otros 45
HERNÁNDEZ, B. 3, 45

HOBBS, B. C. 14, 29
HÖLZL-SINGH, I. 38, 70
HOOGENKAMP, H. W. 61
HORNSEY, I. S. 84
HOUGH, J. S. 84
HUGHES, P. S. 85
HYGINOV, 20, 85

I

IBARZ RIBAS, A. 45
ICMSF 20, 21, 22, 23

J

JACKSON, R. S. 85
JACKSON, D. I. 77
JAGNOW, G. 46
JASPER, W. 62
JAY, J. M. 23
JEANTET, R. 3, 46
JOHNS, N. 29, 54

K

KAY, D. E. 77
KELLER, M. 38, 70
KILL, R. C. 74
KIMBALL, D. A. 46, 78
KINTON, R. 54
KNEE, M. 77
KOLB, E. 85
KOOPMANS, M. 24
KUNZ, B. 24

L

LAWRIE, R. A. 62
LAWSON, H. 4
LEE, B. H. 46
LESSOF, M. H. 15
LEVEAU, J. Y. 24
LEVINSON, W. A. 47
LEWIS, M. J. 4
LIGHTFOOT, N. F. 9, 25, 30
LINDEN, G. 4
LINDNER, E. 15
LINDSEY, K. 47
LLOYD, L. R. 34
LOMAS ESTEBAN, Mª C. 47
LOOMIS, T. A. 15
LÜCK, E. 47
LUQUET, F. M. 70

M

MAFART, P. 47
MAHAUT, M. 71
MAHER, A. K. 34
MAIER, H. G. 10
MALMERTOFT, T. 62
MAN, D. 15
MANLEY, D. J. R. 74
MARRIOTT, N. G. 30, 34
MASON, P. 34
MATISSEK, R. 10
MATTHEWS, K. R. 25
MAZZA, G. 5, 34
MEAD, G. C. 10, 25
MÖHLER, K. 62, 63
MOLL, M. 16
MONTVILLE, T. J. 25
MORGAN, J. L. 5, 55
MORTIMORE, S. 11, 26, 30
MOSSEL, D. A. A., 26
MOUNTNEY, G. 63
MULTON, J. L. 48
MÜLLER, G. 26
MULLER, H. G. 5, 35
MÜLLER, M. J. 35

N

NIELSEN, S. S. 11
NIINIVAARA, F. 35, 63
NOSKOWA, G. L. 27, 63

O

OCKERMAN, H. W. 63
ORIA ALMUDÍ, R. 78
OSBORNE, D. R. 12
OTT, D. B. 5
OUGH, C. S. 85

P

PELLÓN, J. R. 48
POKORNY, J. 35
POSKITT, E. M. E. 36
POTTER, N. N. 6
PRÄNDL, O. 64
PREUß, B. 64
PRICE, J. F. 64

R

RAHMAN, M. 49
RANKEN, M. D. 49
RANKINE, B. 86
RAJOTTE, P. 85
RATLEDGE, C. 49
REES, J. A. G. 50
REICHERT, J. E. 50, 64
REUTER, H. 65
RIAZ, M. N. 50
RICHARDSON, P., 50
RICHARDSON, R. I. 65
ROBERTS, D. 27
ROBERTS, H. R. 31
ROBINSON, R. K. 71
ROSENTHAL, A. J. 6
RUITER, A. 68

S

SAHIN, S. 12
SALUNKE, D. K. 78
SATIN, M. 50
SCADE, J. 75
SCHIFFNER, E. 65
SCHLIMME, E. 71
SCHMIDT, G. H. 72
SCHMIDT, K. F. 72
SCHOLZ, W. 72
SCHUPHAN, W. 36
SCHWEDT, G. 55
SENIOR, D. A. G. 51, 86
SOUCI/FACHMAN/KRAUT 36
SHIBAMOTO, T. 16
SIELAFF, H. 51
SIKORSKI, Z. E. 68
SINGH, R. P. 51
SINNELL, H. J. 31
SMITH, L. 16
SOKOLOW/TEPLY/MEYER 72
SOUTHGATE, D. 78
SPELLMAN, F. R. 86

SPREER, E. 73
STERNE, M. 16
STICKNEY, R. R. 68
STUDER, A./DAEPP, H./
SUTER, V. 79
SUZUKI, T. 68
SWATLAND, H. J. 66

T

TAYLOR, E. 51, 55
TENEDA, W. F. 88
THIS, H. 55, 56, 57, 58
THOMPSON, A. K. 12, 51, 79
TIRILLY, Y. 79
TOLONEN, M. 36
TREVAN, M. D. 52
TSCHEUSCHNER, H. D. 52
TUCKER, G. S. 6

V

VACLAVIK, V. A. 6
VanOVERBEKE, D.L. 30
VARNAM, A. H. 66, 72, 86
VAUDOUR, E. 86
VOGEL, W. 87
VOLLMER, G. 7

W

WAINWRIGHT, M. 52
WALKER, J. M. 52
WALKER, K. 53
WALSTRA, P. 73
WALLIS, T. E. 13
WANG, L. K. 53
WARRISS, P. D. 66
WATSON, D. 31
WEBB, F. C. 53
WEBB, G. P. 13, 36, 37
WILDBRETT, G. 31
WILEY, R. C. 79
WILSON, A. 66
WILLS, R. 80
WINDSOR, M. 68
WIRTH, F. 66, 67
WOLOVER, T. M. S. 37
WOOTTON, S. 37
WRIGHT, S. 53

Y

YOUNIE, D. 75
YOUSEF, A. E. 27

Z

ZILLER, S. 7, 37
ZOECKLEIN, B. W. 87

CONDICIONES DE VENTA

Los envíos se hacen por cuenta y riesgo del comprador.

En lista aparte se detallan los precios de los libros de este Catálogo, que pueden variar sin aviso previo.

No se admiten devoluciones, ya que los envíos se consideran en firme.

I.S.B.N. general: 978-84-200

Editorial ACRIBIA, S.A. – Mariano Royo Urieta, 21 Local – 50006 ZARAGOZA (España)

Imprime: ULZAMA DIGITAL 2019

. . . desde 1957

OTROS CATÁLOGOS

CIENCIA Y TÉCNICA VETERINARIA

BIOLOGÍA E INDUSTRIA

Editorial Acribia, S.A.
C/Royo, 21 Local. 50006 ZARAGOZA (España)
Tel. (34) 976 23 20 89
Fax (34) 976 21 92 12
E-mail: acribia@editorialacribia.com
www.editorialacribia.com