Librería

Bonilla y Asociados

desde 1950

Título:

Autor:

Precio: $500.00

Editorial:

Año: 2003

Tema:

Edición: 1ª

Sinopsis

ISBN: 9789684631014

La obra se divide en varias partes o secciones; en la primera el lector aprenderá a aplicar los parámetros más utilizados para determinar las propiedades físicas de los cereales, así como a identificar las partes anatómicas que los conforman. Dentro de esta parte se incluye una práctica de tinción y microscopia de almidones para determinar si están en estado nativo o gelatinizado o si pertenecen a la categoría de almidones normales o cerosos; en la segunda parte se incluye un par de prácticas sobre el almacenamiento de granos y se estudian los factores ambiéntales que afectan la calidad y susceptibilidad de granos al ataque de insectos, aflatoxinas y residuos de pelo, heces y orina de roedores.

En la parte tres el lector practicará los procesos de micromolienda experimental para obtener arroz blanco, harina de trigo, sorgo decortificado, almidón de maíz y harina nixtamalizada de maíz. En la parte cuatro se describen las metodologías simples y elaboradas más utilizadas para determinar la calidad de harina de trigo, así como algunos procedimientos para evaluar la calidad de la levadura y estudios para la fementación de masas. También se reseñan los procedimientos para evaluar las propiedades viscoamilográficas de harinas y almidones y el procedimiento viscoamilográfico para determinar actividad diastásica de harina de trigo.

En la quinta parte se señalan los procedimientos para elaborar distintas clases de panes, productos de repostería, galletas dulces y saladas, pasteles de diferentes clases, torillas de harina, pastas, cereales de desayuno, botanas y jarabes; estos últimos producidos a partir de almidón.