Librería

Bonilla y Asociados

desde 1950

Título:

Autor:

Editorial:

Tema:

Sinopsis

Precio: $119.00

Año: 1986

Edición: 1ª

ISBN: 9681818415

Reúne información básica relativa al campo de la industria láctea. El libro se ha dividido en cuatro partes: en la primera se presenta una descripción de las propiedades físicas y químicas de los componentes de la leche y de ésta en sí; luego se analiza el problema de los contaminantes físicos, químicos y biológicos que alteran sus propiedades cualitativas. En la segunda parte se tratan los sistemas de recolección de leche producida en granjas, así como los métodos de recepción, control de calidad de los diferentes tratamientos a que se somete el producto de acuerdo con los alimentos lácteos que se desea elaborar. La tercera parte describe los procesos inherentes a la elaboración de crema, mantequilla, leches condensadas y en polvo, y muy particularmente la de los quesos. Finalmente, se comentan las bases técnicas dedicadas a la higiene requerida en una fábrica de productos lácteos.