Título:

Autor:

Precio: $570.00

Editorial:

Año: 2012

Tema:

Edición: 1ª

Sinopsis

ISBN: 9786071507471

Cada capítulo inicia con una introducción al tema a tratar, donde el lector podrá encontrar información básica que ayudará en la comprensión del los conceptos descritos a lo largo del capítulo. ' Señala y define los conceptos clave de cada capítulo permitiendo así una comprensión completa del tema tratado. ' El libro plantea desde una introducción a la toxicología, pasando por los tóxicos endógenos en vegetales y animales, contaminantes, fermentaciones, grasas y aceites, radioactividad, hasta la propuesta de la toxicología de alimentos como herramienta para implementar HACCP (Análisis de riesgos y control de puntos críticos por sus siglas en inglés). ' Capítulo con los aditivos alimentarios de mayor importancia en la industria alimentaria. ' Presenta las metodologías más destacadas para la correcta identificación y cuantificación en el análisis de compuestos tóxicos. ' Proporciona información sobre las enfermedades más representativas vinculadas con las EROs (especies reactivas del oxígeno), las posibles causas de ellas, los compuestos químicos (nutracéuticos) que pueden tener un efecto positivo en los problemas de salud, sus generalidades químicas, su acción y los alimentos que lo contienen. ' Se plantean las ventajas y desventajas de la industrialización alimentaria. ' Contiene un capítulo que describe la historia, legislación, uso y riesgos de los alimentos transgénicos, así como los mitos y realidades creados alrededor de este tema. ' Se incluye un capítulo de cocina molecular donde se plantea su contexto histórico, técnicas, aditivos y toxicidad.