Tecnología de mataderos

Editorial: Mundiprensa
Autor: ANA CASP VANACLOCHA, RAFAEL LOPEZ VAZQUEZ
Clasificación: Universidad > Industrias Alimentarias
Tamaño: 16,5 x 23,5 cm.
Páginas: 430
ISBN 13: 9788484761648
ISBN 10: 8484761649
Precio sin IVA: $ 219848.00 COP
Precio con IVA: $ 219848.00 COP
Fecha publicacion: 01/01/2003

Sinopsis

En el panorama de la industria agroalimentaria española, el sector cárnico es el de mayor importancia, tanto por su volumen de producción como por el porcentaje que representa en el gasto dedicado por los consumidores a la alimentación. El sector cárnico incluye una gran variedad de productos y de procesos de elaboración, pero en todos los casos hay un punto previo común: el sacrificio de los animales de abasto, de ahí la importancia que tiene la realización de una adecuada concepción, diseño e implantación de un matadero, ya que los productos que se obtienen de esta particular industria agroalimentaria pueden ir destinados directamente a consumo como carne fresca o bien constituyen la materia prima del resto de las industrias del sector.
La combinación de la experiencia de los autores, por una parte profesional, ya que Rafael López, Ingeniero Agrónomo, desarrolla su actividad profesional en el sector de mataderos y, por otra, docente, Ana Casp es Catedrática de Tecnología de Alimentos, hace de este libro una excelente referencia para los profesionales y técnicos de este sector, para las oficinas de ingeniería dedicadas al diseño de mataderos y para los estudiantes que deseen adquirir una formación sobre este amplio y complicado tema.

Indice

Prólogo. LA CARNE Y LOS ANIMALES DE ABASTO. Carne y músculo. Animales de abasto. TRANSPORTE Y

BIENESTAR ANIMAL. Transporte a sacrificio. Manejo y bienestar animal. TECNOLOGÍA E INGENIERIA FRIGORÍFICA. El frío y la carne. Instalaciones frigoríficas en mataderos. DESPOJOS Y SUBPRODUCTOS DE MATADERO. DISEÑO DE MATADEROS. AGUAS RESIDUALES. CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA. Calidad de la canal y de la carne. Microbiología de la carne. APPCC en mataderos. Trazabilidad y etiquetado de la carne. Higienización de mataderos. Legislación

Paraninfo Colombia Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)
Tel. (+34) 914 463 350 Fax
clientes@paraninfo.co www.paraninfo.mx