

Conservación de Frutas Mediante Deshidratación Osmótica Directa: Fundamentos y metodología aplicados en el mango, babaco y pepino dulce

Las frutas son productos altamente perecederos; comúnmente, hasta un 23 % se pierden, (FAO, 1995), debido a deterioros microbiológicos y/o fisiológicos, pérdida de peso por deshidratación, daño mecánico durante la cosecha, envasado y transporte. Además hoy en día las buenas costumbres de alimentación se han visto afectadas por un sinnúmero de factores, lo cual ha ocasionado que en la dieta alimenticia el consumo de fruta se haya disminuido y sustituido por "comida chatarra". En este libro, se da a conocer el proceso de deshidratación osmótica directa como una tecnología que se puede emplear para prolongar la vida útil de las frutas, evitando su deterioro e inclusive brindando una apariencia más aceptable y agradable para los consumidores. Este tipo de conservación contribuye a disminuir pérdidas poscosecha, ya que al aplicar procesos agroindustriales, la oferta y demanda se equilibran, es decir que se ha convertido en la alternativa que permite estabilizar la producción primaria y su disponibilidad durante todo el año, siendo beneficiados los productores y los consumidores.

Conservación de Frutas Mediante Deshidratación Osmótica Directa: Fundamentos y metodología aplicados en el mango, babaco y pepino dulce por Edilma Jurado, Marcos Calderón fue vendido por £40.00 cada copia.. Regístrese ahora para tener acceso a miles de libros disponibles para su descarga gratuita. El registro fue libre.



- Título del libro : Conservación de Frutas Mediante Deshidratación Osmótica Directa: Fundamentos y metodología aplicados en el mango, babaco y pepino dulce
- ISBN: 3848453037
- Autor: Edilma Jurado, Marcos Calderón

Debido a un problema de derechos de autor, debes leer Conservación de Frutas Mediante Deshidratación Osmótica Directa: Fundamentos y metodología aplicados en el mango, babaco y pepino dulce en línea. Puedes leer Conservación de Frutas Mediante Deshidratación Osmótica Directa: Fundamentos y metodología aplicados en el mango, babaco y pepino dulce en línea usando el botón a continuación.

LEER ON-LINE

Agricultura de conservación

La agricultura de conservación, según la FAO, comprende una serie de técnicas que tienen como objetivo fundamental conservar, mejorar y hacer un uso más eficiente ...

Conservación

Definición de conservación en el Diccionario de español en línea. Significado de conservación diccionario. traducir conservación significado conservaci ...

Aligning science and policy to achieve evolutionarily ...

2 EvolutionaryBiologyinPolicy hacen las políticas de conservación, lo que sugiere que la disponibilidad de una base de evidencias fuertes

Conserva

Se llama conserva al resultado del proceso de la manipulación de los alimentos de tal forma que se evite o ralentice su deterioro (pérdida de calidad ...

Nuevas tecnologías en la conservación de alimentos

Nuevas tecnologías en la conservación de alimentos Robert Soliva Fortuny , Olga Martín Belloso TPV -CeRTA . Departament de Tecnologia d'Aliments

Protocolo de toma de muestra, conservación y transporte ...

instituto de ciencias de la salud laboratorio i c s página 1 de 2 protocolo de toma de muestra, conservación y transporte,

<http://www.conicet.gov.ar/wp>

Tema 2

Tema 2: Bases de la conservación Tecnología de los Alimentos 3 cual la calidad de alimento está al máximo, cuanto mayor sea el tiempo transcurrido mayores serán las

Trofeo Caza, revista de caza y conservación, perros de ...

En la revista Trofeo Caza encontrarás noticias de actualidad y los mejores reportajes sobre caza mayor y caza menor, perros de caza, armas y cartuchos, caza con arco ...

Spatial, socio-economic, and ecological implications of ...

ContributedPaper Spatial, socio-economic, and ecological implications of incorporating minimum

size constraints in marine protected area network design