

Métodos de Conservación de Alimentos

Contenido

- I. Tratamientos Térmicos
 - 1.1.1 Escaldado
 - 1.1.2 Pasteurización
 - 1.1.3 Refrigeración
- II. Evaporación
- III. Fermentación
- IV. Horneado

Nota: En general, de acuerdo con los intereses de los alumnos y de las necesidades de sus proyectos, los contenidos pueden ser modificados.

Fuentes de información

1. Brennan J. G., Butters J. R., Cowell N. D., Lilley A. E. V. 1997. **Las Operaciones de la Ingeniería de Alimentos**. Acribia. España.
2. Singh R. P., Heldman D. R. 1997. **Introducción a la Ingeniería de los Alimentos**. Acribia. España.
3. Geankoplis C. J. 2007. **Procesos de Transporte y Principios de Procesos de Separación**. Grupo Editorial Patria. México.
4. McCabe W. L., Smith J. C., Harriot P. 2007. **Operaciones Unitarias en Ingeniería Química**. McGraw-Hill Interamericana. México.

Toledo R. L. 1991. **Fundamentals of Food Process Engineering**. Van Nostrand Reinhold. New York.

Complementarias

1. Fellows P. 1994. **Tecnología del procesado de los alimentos**. Acribia. España.
 2. RAHMAN, M. S. (Editor). (1999). **Handbook of Food Preservation**. Marcel Dekker, Inc. NY (USA).
 3. Singh R. P., Heldman D. R. 1997. **Introducción a la Ingeniería de Alimentos**. Acribia. España.
 4. Kulp K., Ponte Jr. J. G. 2000. **Handbook of Cereal Science and Technology**. Marcel Dekker. USA.
 5. Mafart P. 1994. Ingeniería Industrial Alimentaria. Vol. I Procesos Físicos de Conservación. Acribia. España.
- Mafart P., Béliard E. 1994. Ingeniería Industrial Alimentaria. Vol. II Técnicas de Separación. Acribia. España.