

Bioquímica y Propiedades FQ Alimentos

Contenido

- I. Principios de bioquímica y fisicoquímica de alimentos
- II. Avances en áreas selectas de bioquímica y fisicoquímica de alimentos
- III. Bioquímica, fisicoquímica y procesamiento de alimentos musculares y leche
- IV. Bioquímica, fisicoquímica y procesamiento de frutas, vegetales y cereales
- V. Microbiología de alimentos e inocuidad alimentaria

Fuentes de información

Básicas

Badui, D.S. 2006. Química de los Alimentos. Editorial Alambra. México, D.F.

Fennema, O.R. 1996. Food Chemistry. Third Edition. Marcel Dekker Inc. New York, USA.

Belitz-Grosch-Schieberle. 2009. Food Chemistry. 4th Edition. Springer-Verlag. Berlin, Germany.

Complementarias

Simpson K. B. 2012. Food Biochemistry and Food Processing. Second Edition. John Wiley & Sons Inc. USA.

Institute of Food Technologists. 2000. Food Chemistry Experiments. IFT Experiments in Food Science Series. Purdue Research Foundation.

Brennan G. J. 2006. Food Processing Handbook. Wiley-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA, Weinheim.

Juárez J. M., Valencia T. G., Ramírez B. J., Lobato A. L., Bolaños V. E. y Miranda R. P.
S/A. Manual para Laboratorio de Físicoquímica de Alimentos. Instituto Politécnico
Nacional. Unidad Profesional Interdisciplinaria de Biotecnología.