

Manuale lattiero caseario PDF

V. Bozzetti



Questo è solo un estratto dal libro di Manuale lattiero caseario. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



Autore: V. Bozzetti
ISBN-10: 9788848123013
Lingua: Italiano
Dimensione del file: 3881 KB

DESCRIZIONE

Il Manuale si rivolge a tutti gli operatori del settore lattiero caseario offrendo loro uno strumento pratico, di elevato profilo tecnico-scientifico e di facile consultazione. Il testo è diviso in cinque sezioni: la prima, di carattere generale, dopo alcune note di storia ed economia lattiero casearia tratta la produzione del latte, i suoi componenti, il latte alimentare, l'igiene e la disinfezione, l'aria e l'acqua in uso nei processi di lavorazione; la seconda, altamente specializzata, è dedicata alle principali tecnologie di caseificazione di formaggi italiani e mondiali; la terza descrive altri prodotti derivati del latte, quali il burro, la ricotta, il mascarpone, il gelato e il siero; la quarta approfondisce gli aspetti legati al packaging e alla distribuzione, al controllo di gestione dei costi delle trasformazioni lattiero casearie e alle modalità di certificazione; la quinta e ultima sezione, corredata da un ricco apparato iconografico, offre una trattazione vasta e approfondita dell'impiantistica, che descrive le tecnologie di base ed esamina le infrastrutture di processo, generali e specifiche.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Per prima cosa scusate se la sezione non fosse quella giusta. Sto cercando un libro, "Manuale Lattiero Caseario" di Vincenzo Bozzetti Nuovo costa veramente molto, e ...

Grazie per lo spostamento e per il benvenuto. Rinnovo al forum l'appello per il libro usato che sto cercando, "Manuale Lattiero Caseario".

Il Manuale si rivolge a tutti gli operatori del settore lattiero caseario offrendo loro uno strumento pratico, di elevato profilo tecnico-scientifico e di facile ...

MANUALE LATTIERO CASEARIO

[Leggi di più ...](#)