

Tags: Principi di chimica degli alimenti. Conservazione, trasformazioni, normativa. Con Contenuto digitale (fornito elettronicamente) libro pdf download, Principi di chimica degli alimenti. Conservazione, trasformazioni, normativa. Con Contenuto digitale (fornito elettronicamente) scaricare gratis, Principi di chimica degli alimenti. Conservazione, trasformazioni, normativa. Con Contenuto digitale (fornito elettronicamente) epub italiano, Principi di chimica degli alimenti. Conservazione, trasformazioni, normativa. Con Contenuto digitale (fornito elettronicamente) torrent, Principi di chimica degli alimenti. Conservazione, trasformazioni, normativa. Con Contenuto digitale (fornito elettronicamente) leggere online gratis PDF

Principi di chimica degli alimenti. Conservazione, trasformazioni, normativa. Con Contenuto digitale (fornito elettronicamente) PDF

Patrizia Cappelli



Questo è solo un estratto dal libro di Principi di chimica degli alimenti. Conservazione, trasformazioni, normativa. Con Contenuto digitale (fornito elettronicamente). Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



Autore: Patrizia Cappelli
ISBN-10: 9788808621238
Lingua: Italiano
Dimensione del file: 2845 KB

DESCRIZIONE

L'interesse crescente nei confronti dell'agronomia, il ritorno all'agricoltura praticata con metodi moderni, la valorizzazione dei prodotti agroalimentari tipici e una maggiore sensibilità nei confronti di una corretta alimentazione come fattore di benessere hanno dato impulso negli ultimi anni alle discipline che si occupano di questi argomenti, favorendo anche l'istituzione di corsi di laurea specifici e di nuovi indirizzi di studio. L'opera tratta i molteplici aspetti della chimica degli alimenti, i processi industriali a cui i prodotti alimentari vengono sottoposti in fase di trasformazione e conservazione, la classificazione merceologica e le complesse norme legislative in materia. Nei primi dieci capitoli si analizzano i principi nutritivi organici e inorganici presenti negli alimenti sotto l'aspetto chimico, biochimico e nutrizionale, le sostanze che derivano dalle loro trasformazioni, quelle responsabili dei caratteri organolettici, i contaminanti, gli additivi, la sicurezza e la qualità alimentare; nei successivi sei capitoli si esaminano le cause dell'alterazione degli alimenti e i metodi di conservazione tradizionali e innovativi; negli ultimi dodici capitoli si trattano in modo sistematico i vari gruppi di alimenti dal punto di vista bromatologico e merceologico, i processi industriali a cui vengono sottoposti o da cui derivano, le innovazioni nella filiera agroalimentare e i principali metodi di analisi.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Principi di chimica degli alimenti. Conservazione, ... normativa. Con Contenuto digitale (fornito elettronicamente) ... Principi di scienza dell'alimentazione.

Con Contenuto digitale (fornito elettronicamente) ... Principi di chimica degli alimenti. Conservazione, trasformazioni, normativa. Con Contenuto digitale ...

principi di chimica degli alimenti conservazione trasformazioni normativa con contenuto digitale fornito elettronicamente pdf read principi di chimica degli alimenti ...

**PRINCIPI DI CHIMICA DEGLI ALIMENTI. CONSERVAZIONE, TRASFORMAZIONI,
NORMATIVA. CON CONTENUTO DIGITALE (FORNITO ELETTRONICAMENTE)**

[Leggi di più ...](#)