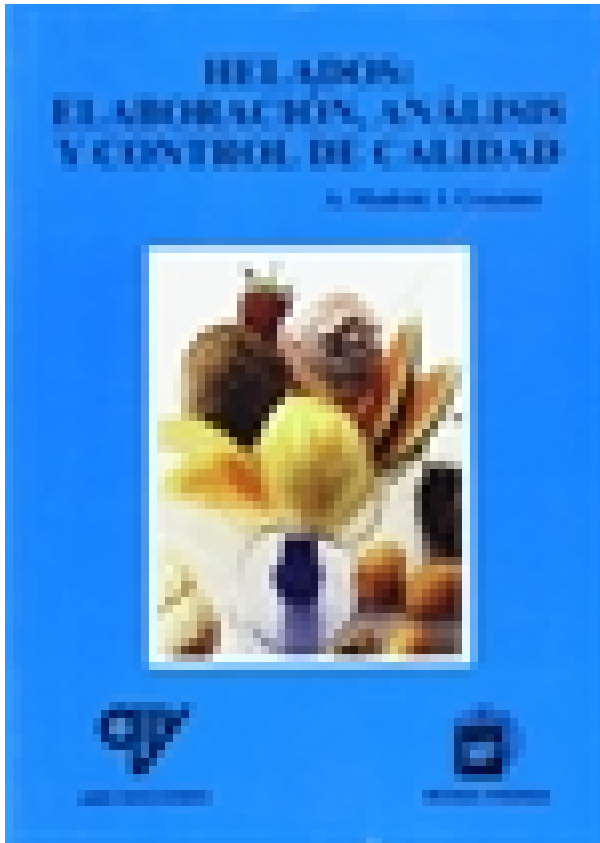


Helados: Elaboración, análisis y control de calidad



Editorial: Mundiprensa

Autor: ANTONIO MADRID VICENTE, I.
CENZANO DEL CASTILLO

Clasificación: Universidad > Industrias
Alimentarias

Tamaño: 17,5 x 23,5 cm.

Páginas: 380

ISBN 13: 9788484761310

ISBN 10: 8484761312

Precio sin IVA: \$ 1080.00 Mxn

Precio con IVA: \$ 1080.00 Mxn

Fecha publicación: 01/01/2003

Sinopsis

En el sector heladero, tanto artesanal como industrial, no existen apenas libros de consulta sencillos, claros y completos que sirvan de ayuda a los técnicos y empresarios del sector. Por otra parte, es necesario mentalizarse de la necesidad de tener a mano una pequeña biblioteca con libros de consulta, a los que recurrir en momentos de duda o necesidad. Este libro es, sin duda, una obra de consulta muy útil para los técnicos y empresarios relacionados con dicho sector, que les guiará, resolverá problemas y ayudará en la elaboración de productos de calidad, en buenas condiciones higiénicas, dentro de los límites marcados por la ley.

Indice

Definición y clasificación (helados premium, leche helada y semifríos). Composición, valor nutritivo y valor calórico de los helados. Ingredientes utilizados en la preparación de helados (I y II). Los aditivos en la elaboración de helados. Microbiología de los helados. Análisis microbiológicos de los helados. Tecnología de la elaboración artesanal e industrial de los helados. Preparación de la mezcla. Homogeneización y pasteurización de la mezcla. Maduración y mantecación de la mezcla. Líneas de envasado y extrusión de helados. Endurecimiento, exposición y conservación de los helados. Sistemas de producción de polos. Elaboración de horchatas y granizados. Elaboración de helados de yogur. Limpieza y desinfección de instalaciones y equipos.

Análisis químico de helados, sorbetes y granizados. Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, distribución y comercio de helados y mezclas envasadas para congelar. Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración y venta de horchatas de chufa.

Comercial

ZONA CENTRO

Norma Amezola

Tf: 52 1 56 2575 0552

E-MAIL: norma.amezola@paraninfo.mx

ZONA NORTE Y SUR

Nancy Ochoa

TF: 52 1 81 8362 1055

nancy.ochoa@paraninfo.mx

ADMINISTRACIÓN

ADMINISTRACIÓN

Guadalupe Gallegos

ventas@paraninfo.mx

52 5 52 4992 649