série Eixos

Simone Pires de Matos
Paula Daiany Gonçalves Macedo

BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS

Composição, Reações e Práticas de Conservação

Ambiente e Saúde

érica | Saraiva

Resumo de Bioquímica dos Alimentos. Composição, Reações e Práticas de Conservação

Esta obra oferece noções sobre as substâncias alimentares e os nutrientes nelas contidos, além de suas funções, ações químicas e formas de conservação dos alimentos por meio de diversos processos industriais.

Discute temas atuais como o uso de enzimas na indústria, o que favorece a produção e a qualidade no aspecto sensorial e higiênico-sanitário. Discorre sobre as etapas necessárias de conservação e durabilidade dos alimentos nas prateleiras.

Também trata das noções químicas para a compreensão dos nutrientes presentes nos alimentos de origem animal e vegetal e suas interações químicas. Pode ser usado nos cursos técnicos em Alimentação Escolar, Confeitaria, Cozinha, Cuidados de Idosos, Estética, Massoteparia, Nutrição e Dietética, Panificação, entre outros.

Acesse aqui a versão completa deste livro