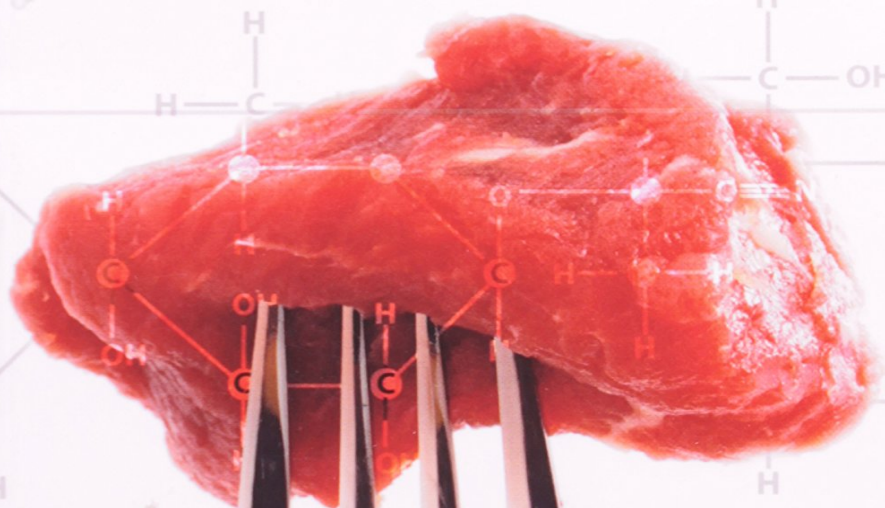


Maria Gabriela Bello Koblitiz



Matérias-primas Alimentícias

Composição e Controle de Qualidade



Resumo de Matérias-Primas Alimentícias. Composição e Controle de Qualidade

Um dos principais focos da tecnologia de alimentos é proporcionar meios para que os seres humanos consumam alimentos nutritivos e saudáveis. O grande desafio de quem lida com essa ciência é enfrentar a realidade de que a grande maioria dos produtos alimentícios de origens animal e vegetal é altamente perecível quando exposta aos diversos agentes de deterioração.

Além disso, é necessária muita atenção ao fato de que é impossível se obter um produto de alta qualidade se ele provém de matéria-prima de baixa qualidade. A investigação minuciosa das diversas matérias-primas e de seus principais modos de deterioração é essencial, uma vez que determina não somente a escolha e o desenvolvimento adequados de conservação, mas, também, a correta especificação de processamento.

Apesar da importância do tema para a saúde, a literatura em língua portuguesa sobre a tecnologia de alimentos é escassa e incompleta. Com o objetivo de preencher essa lacuna, este livro reúne, em um único volume, informações fundamentais, antes dispersas em diversas fontes e, por este motivo, pouco acessíveis.

Esta é, portanto, uma obra indispensável para estudantes de graduação e pós-graduação, bem como para profissionais das áreas de Engenharia de Alimentos, Nutrição, Agronomia, Zootecnia, Engenharia de Pesca, Medicina Veterinária e outras ciências em que deter um conhecimento sólido em relação às matérias-primas alimentícias é imprescindível para o exercício da correta prática diária.

[Acesse aqui a versão completa deste livro](#)