



COLEÇÃO  
LÁCTEOS

Adriano G. Cruz  
Patrícia B. Zacarchenco  
Carlos Augusto F. Oliveira  
Carlos H. Corassin

**QUÍMICA, BIOQUÍMICA, ANÁLISE  
SENSORIAL E NUTRIÇÃO NO  
PROCESSAMENTO DE LEITE  
E DERIVADOS**



ELSEVIER

# Resumo de Química, Bioquímica, Análise Sensorial e Nutrição no Processamento de Leite e Derivados

Para atender a necessidade de um material bibliográfico que reúna informações necessárias para a atuação de profissionais nas diferentes áreas em indústria de laticínios, a "Coleção Lácteos" tem como objetivo fornecer ao leitor uma visão ampla dos principais aspectos relacionados a características de leite e seus derivados (composição físico-química, microbiologia, análise sensorial e tecnologia), além do perfil de produção e consumo desses alimentos no Brasil e os aspectos legais exigidos em todas as etapas da produção, desde a matéria-prima até a aquisição pelos consumidores.

No volume 1, será abordada a temática específica de Química, Bioquímica e Análise Sensorial no Processamento de Leite e Derivados.

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