

QUÍMICA DE ALIMENTOS DE **FENNEMA**

5ª EDIÇÃO



Srinivasan
DAMODARAN

Kirk L.
PARKIN

Resumo de Química de Alimentos de Fennema

Considerada referência mundial sobre o assunto há mais de 30 anos, Química de alimentos de Fennema, em sua 5ª edição, supera os padrões de qualidade e informações abrangentes estabelecidos pelas edições anteriores.

Com sua já conhecida estrutura didática, acessível e amplamente ilustrada, esta edição começa por realizar uma análise dos principais componentes alimentares, como água, carboidratos, lipídeos, proteínas e enzimas. A segunda parte trata dos componentes alimentares menores, incluindo vitaminas e minerais, corantes, sabores e aditivos.

E, por fim, são apresentados os sistemas alimentares, revisando as considerações básicas e trazendo informações específicas sobre as características do leite, fisiologia dos tecidos musculares comestíveis e fisiologia pós-colheita de tecidos vegetais comestíveis.

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