



Tecnologia de alimentos

PRINCÍPIOS e APLICAÇÕES

ALTANIR JAIME GAVA
CARLOS ALBERTO BENTO DA SILVA
JENIFER RIBEIRO GAVA FRIAS

Nobel

NOVA EDIÇÃO REVISTA E AMPLIADA

Resumo de Tecnologia de Alimentos. Princípios e Aplicações

Este livro é dirigido a estudantes e profissionais da área de ciência e tecnologia de alimentos, reunindo a informação técnica disponível, no cenário brasileiro e internacional, sobre este setor em franco desenvolvimento.

Nos primeiros capítulos, o autor faz uma rápida revisão dos conhecimentos fundamentais, como importância da tecnologia de alimentos, princípios de nutrição, causas de alterações dos alimentos, com ênfase na microbiológica, limpeza e sanitização na indústria alimentícia, bem como descrição dos vários tipos de embalagens.

Em seguida, expõe os vários métodos de conservação, classificados entre os que usam calor, frio, açúcar, fermentação, aditivos, radiações ionizantes e outros métodos. Finalmente, devido à maior importância, dá destaque especial aos métodos que utilizam o calor, como a apertização, secagem e concentração.

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