

TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS

Principais Etapas da
Cadeia Produtiva

 **Érico** | **Saraiva**



Resumo de Tecnologia dos Alimentos. Principais Etapas da Cadeia Produtiva

Discorre sobre a tecnologia de alimentos e seu surgimento, destacando os hábitos alimentares do homem primitivo, com o qual se desenvolveram as primeiras técnicas de conservação. Aborda o controle de qualidade e as legislações que regem o assunto, assim como os órgãos fiscalizadores.

Analisa as características sensoriais e os métodos de avaliação, as principais práticas de conservação e as embalagens para alimentos, incluindo tipos e indicações. Trata dos alimentos para fins especiais e funcionais, e as especificações de sua regulamentação.

Por fim, faz uma abordagem sobre rótulos e suas características. Pode ser usado nos cursos técnicos em Alimentos, Confeitaria, Cozinha, Nutrição e Dietética, Panificação, entre outros.

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