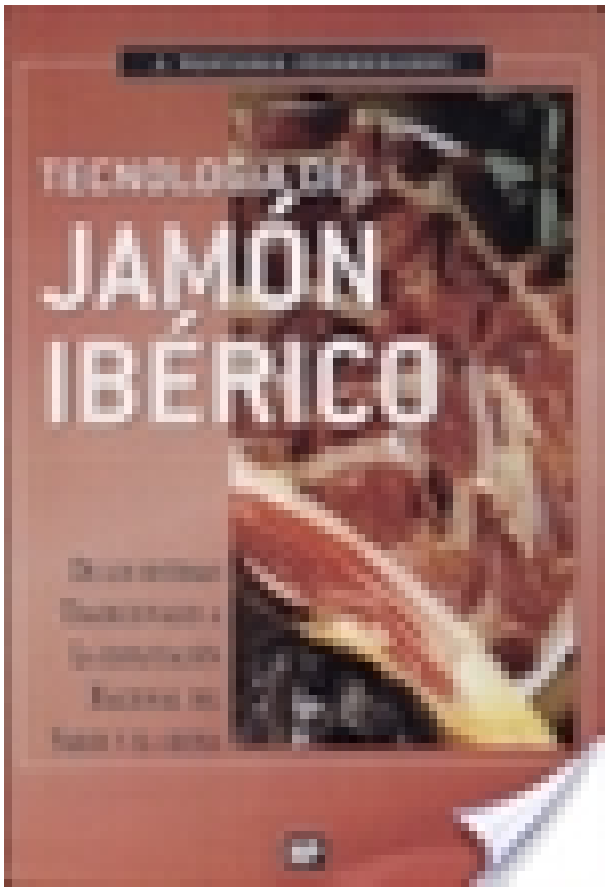
Mundi-Prensa

Tecnología del jamón ibérico



Editorial: Mundiprensa
Autor: JESUS VENTANAS BARROSO
Clasificación: Universidad > Industrias Alimentarias
Tamaño: 16,5 x 23,5 cm.
Páginas: 512
ISBN 13: 9788471149442
ISBN 10: 8471149443
Precio sin IVA: $ 1640.00 Mxn
Precio con IVA: $ 1640.00 Mxn
Fecha publicacion: 01/01/2001

Sinopsis

El objetivo de este texto científico-técnico es, por un lado, facilitar el trabajo a los alumnos que en los cursos finales de la carrera o en su post-grado deseen familiarizarse y profundicar en el conocimiento del jamón ibérico. Pero, sin duda, los principales beneficiarios deben ser los numerosos técnicos cuya actividad se relaciona directamente con la fabricación del jamón curado y los que desarrollan su labor en las empresas de asesoramiento, análisis y en las que suministran ingredientes, aditivos y equipos; o que prestan sus servicios en la administración. Todos ellos tienen a su disposición una fuente de información completa y accesible.

Indice

Prólogo. Introducción y objetivos. El jamón Ibérico; de una imagen a una calidad definida y contrastada. Bases de la calidad del jamón Ibérico. El jamón curado de cerdo Ibérico: descripción del proceso tradicional de elaboración. La materia prima y su obtención. El binomio cerdo Ibérico-dehesa. Líneas y cruces. Tipos de alimentación. La obtención de materia prima de una adecuada aptitud tecnológica. Características de la grasa determinantes de la calidad del jamón; influencia de los factores genéticos y ambientales. Métodos para la clasificación de la materia prima. El sacrificio del cerdo Ibérico. Manejo ante y post-mortem. Obtención y perfilado del pernil. Salazonado y estabilización del jamón. La estabilización del jamón durante la fase fría

mediante refrigeración y salazonado. Tecnología del salazonado del jamón Ibérico. Maduración del jamón. Dinámica y control del proceso de secado del jamón Ibérico en secaderos y bodegas naturales y en cámaras climatizadas. Reacciones químicas y bioquímicas que se desarrollan durante la maduración: transformaciones de lípidos y proteínas. Condiciones del procesado que favorecen el desarrollo del flavor: influencia de la sal, la temperatura y de la duración del proceso madurativo. Población microbiana del jamón Ibérico y su contribución en la maduración. El producto final. Los compuestos responsables del "flavor" del jamón Ibérico: variaciones en los distintos tipos de jamones. La calidad sensorial del jamón Ibérico y su evaluación: La "cala" y la "cata" del jamón. Posibilidades actuales para la caracterización del jamón Ibérico por métodos instrumentales: analíticos y sensoriales. Composición química general del jamón curado de cerdo Ibérico: interés nutritivo y dietético. Alteraciones originadas por microorganismos, ácaros e insectos en jamones Ibéricos. Aseguramiento de la calidad sensorial. Control del proceso de elaboración del jamón Ibérico.

Comercial
ZONA CENTRO
Norma Amezola
Tf: 52 1 56 2575 0552
E-MAIL: norma.amezola@paraninfo.mx
ZONA NORTE Y SUR
Nancy Ochoa
TF: 52 1 81 8362 1055
nancy.ochoa@paraninfo.mx
ADMINISTRACIÓN
ADMINISTRACIÓN
Guadalupe Gallegos
ventas@paraninfo.mx
52 5 52 4992 649