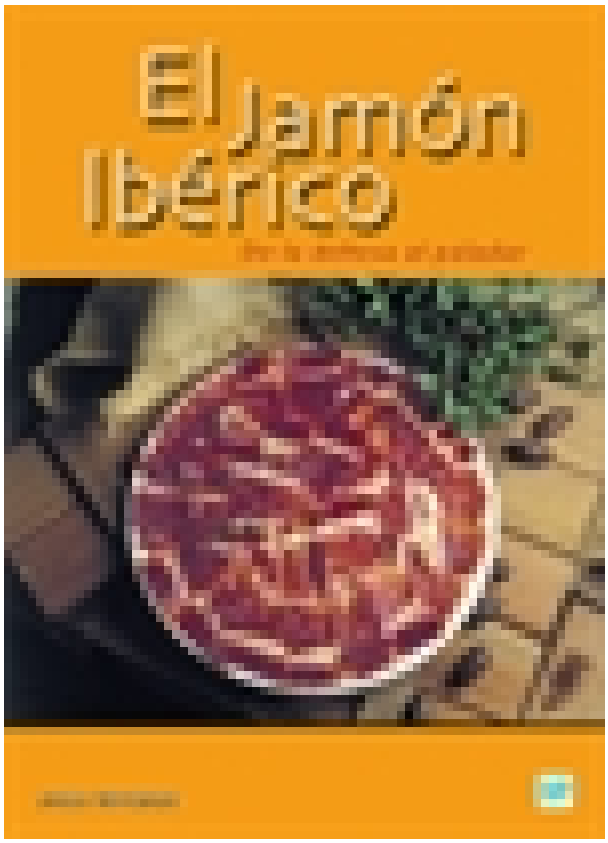
Mundi-Prensa

El jamón ibérico. De la dehesa al paladar



Editorial: Mundiprensa
Autor: JESUS VENTANAS BARROSO
Clasificación: Divulgación General > Industrias Alimentarias
Tamaño: 13,5 x 23,5 cm.
Páginas: 146
ISBN 13: 9788484762706
ISBN 10: 848476270X
Precio sin IVA: $ 1070.00 Mxn
Precio con IVA: $ 1070.00 Mxn
Fecha publicacion: 01/01/2006

Sinopsis

El objetivo principal de este libro es satisfacer la creciente demanda de información y conocimientos que tanto dentro del sector, como desde el público en general, se solicita sobre el jamón Ibérico, y que ninguna publicación ha atendido hasta ahora, abarcando todos los eslabones de la cadena que va "desde la dehesa hasta la mesa".
De un lado, se ha constatado que existe la necesidad por parte del sector productor de difundir no sólo las excelencias organolépticas y las características saludables del producto, sino también que cuenta actualmente con unas instalaciones modélicas que permiten garantizar la higiene y el control del jamón; eso sí, respetando las pautas tradicionales de producción. Asimismo, el conocer pormenorizadamente los mecanismos por los que, paso a paso, el pernil se transforma en verdadera exquisitez, el jamón Ibérico, y a qué se debe su calidad.
El autor, Jesús Ventanas, es, desde 1990, Catedrático de Tecnología de Alimentos en la Facultad de Veterinaria de Cáceres, donde desarrolla una intensa actividad científica y académica orientada hacia el estudio de la Bioquímica y la Tecnología de los productos cárnicos (en concreto del jamón Ibérico).

Indice

Lonchas de historia, sabor y salud: El legado histórico cultural. Unos recursos y una tecnología tradicional. Jamón Ibérico y salud. El jamón Ibérico: los retos del futuro. Factores biológicos y tecnológicos y su influencia

sobre la calidad: El binomio cerdo Ibérico-dehesa. La carne del cerdo Ibérico puro. La caña de lomo Ibérico. Efecto de la alimentación sobre la calidad del jamón. Un proceso de elaboración singular: La fase fría. La fase caliente: el secadero. El jamón Ibérico en la bodega. El jamón sale de la bodega y llega a la mesa: Evaluación de la calidad de las piezas de jamón. Evaluación del jamón Ibérico al corte. El corte y la presentación del jamón Ibérico. El jamón Ibérico, un producto nutritivo y saludable: Una fuente rica en hierro y proteínas y moderada en grasa. La sal y los nitritos en el jamón. Jamón Ibérico, colesterol y enfermedad cardiovascular. Bibliografía.

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