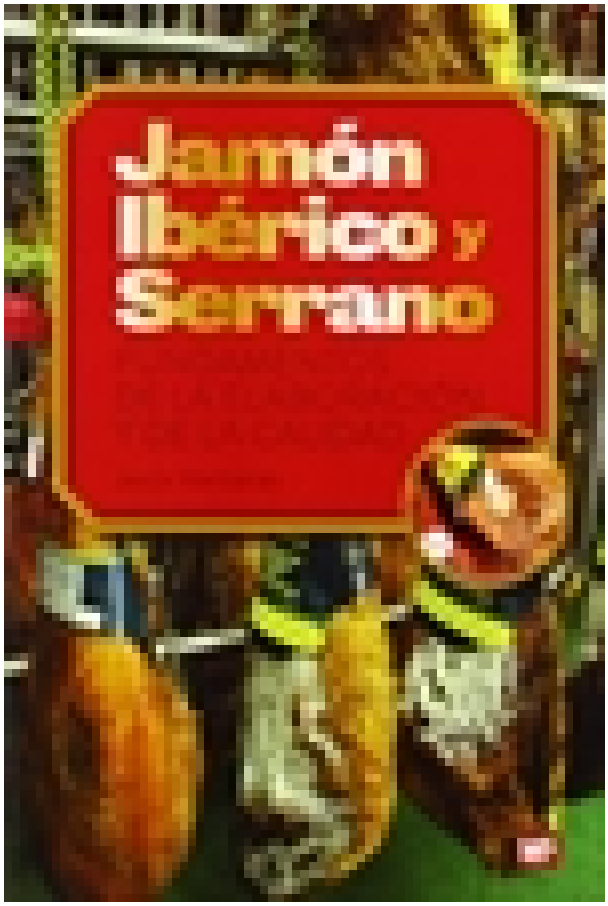
Mundi-Prensa

Jamón Ibérico y Serrano. Fundamentos de la elaboración y de la calidad



Editorial: Mundiprensa
Autor: JESUS VENTANAS BARROSO
Clasificación: Divulgación General > Industrias Alimentarias
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 197
ISBN 13: 9788484764748
ISBN 10: 8484764745
Precio sin IVA: $ 950.00 Mxn
Precio con IVA: $ 950.00 Mxn
Fecha publicacion: 16/11/2012

Sinopsis

En este libro se aportan los conocimientos actuales sobre los factores que intervienen en la calidad del jamón; como premisa para abordar las estrategias de mejora, establecer los parámetros de control O las diferencias entre nuestros jamones (Ibérico y Serrano) y los elaborados en otros países. Así como el poder ofrecer al consumidor nuevos formatos (deshuesados, loncheados) y una correcta información nutricional en el etiquetado.
El Prof. Dr. Jesús Ventanas y su grupo de investigación (TECAL) han participado activamente en la generación de conocimiento sobre el jamón, y en su transferencia al sector cárnico. El autor ha estado directamente comprometido con las ediciones del Congreso Mundial del Jamón, del que ha sido Presidente del Comité Científico y recibido el premio por su trayectoria investigadora y profesional.

Indice

Presentación e introducción sobre la importancia científico-técnica del jamón. A quién va dirigido este texto y contenidos que abarca. El conocimiento científico del jamón curado. El sector del jamón curado, figuras de calidad. Demandas de calidad por los consumidores. Factores de calidad durante el ciclo productivo del

jamón curado. Aspectos clave en la producción y calidad del jamón. **La materia prima: aptitud tecnológica para la obtención del jamón**. Nivel de engrasamiento. Contenido en grasa intramuscular. Estrategias de mejora del nivel de engrasamiento y de la grasa intramuscular. acaontrol del nivel de engrasamiento y de la GIM. Composición de la grasa en el ibérico, efecto de la alimentación. Perfil de ácidos grasos del cerdo blanco. Características del magro: pH y color. Parámetros del magro que inciden en la aparición de la textura pastosa. Síntesis de los criterios de selección de la materia prima. **Factores del proceso que determinan la calidad del jamón**. Visión de conjunto del procesado del jamón. Estabilización del pernil a baja temperatura y efectos de la congelación. Necesidad de la nitrificación "mixta" en el jamón curado. Ajuste y control de la salinidad. Control de mermas en el postsalado. Efectos de la temperatura durante la fase de secadero. Condiciones y duración de la maduración en bodega del jamón ibérico. Condiciones y tiempo de maduración del jamón de cerdo blanco. Revisión de los parámetros de control para el producto en curso. **Principales características del jamón entero, deshuesado y loncheado**. Características del jamón críticas para la calidad. Presentación tradicional del jamón curado. Características composicionales relacionadas en la calidad de los diferentes jamones curados. Los nuevos formatos de jamón curado. Tecnología de preparación y de envasado de jamón deshuesado y loncheado. Características del jamón deshuesado. Loncheados de jamón envasados al vacío y en MAP. Resumen de las principales ventajas y limitaciones de los distintos formatos de jamón. **La calidad sensorial y nutricional del jamón curado**. Valoración de la calidad del jamón por métodos subjetivos ("expertos") y apoyada por técnicas objetivas analíticas o instrumentales. Evaluación sensorial del jamón. Combinación del análisis sensorial con parámetros composicionales. El jamón curado en la dieta. Declaraciones nutricionales en el jamón curado. Situación actual de la información nutricional en el etiquetado del jamón. Pautas para la puesta en valor de la calidad sensorial y nutricional del jamón curado.

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