

C O N T E N I D O

Cap.	Pág.
1. Introducción a la tecnología de alimentos	11
2. Alimentos aceptables para comer	43
3. El almacenamiento refrigerado de productos perecederos	67
4. Principios de la congelación de alimentos	123
5. Principios de la conservación de alimentos por secado	157
6. Principios de la conservación de alimentos por enlatado	197
7. Principios de la conservación de alimentos por fermentación y encurtido	287
8. Conservación de alimentos como concentrados de azúcar	319
9. Conservación de alimentos con aditivos químicos	333
10. Conservación de alimentos con radiaciones ionizantes	373
Apéndice	433
Índice	455