

CONTENIDO

Prólogo	5
Directorio de autores	7
Parte I. La biotecnología alimentaria. Situación actual y perspectivas	
Capítulo 1. Introducción general	13
Capítulo 2. Impacto de la ingeniería genética en la biotecnología alimentaria ..	25
Capítulo 3. Biotecnología vegetal	69
Capítulo 4. La tecnología enzimática	103
Capítulo 5. Impacto de la biotecnología en la nutrición	125
Parte II. Transformación y producción de alimentos	
Capítulo 6. Productos lácteos	153
Capítulo 7. Productos cárnicos	225
Capítulo 8. Bebidas alcohólicas no destiladas	263
Capítulo 9. Alimentos y bebidas fermentados tradicionales	313
Capítulo 10. Producción de hongos comestibles	351
Capítulo 11. Proteínas unicelulares	383
Parte III. Producción de materias primas y aditivos	
Capítulo 12. Aminoácidos	401
Capítulo 13. Biopolímeros	423
Capítulo 14. Aromas y sabores	453
Capítulo 15. Colorantes	479
Capítulo 16. Edulcorantes	519
Capítulo 17. Ácidos orgánicos	553
Capítulo 18. Producción de enzimas microbianas	577
Capítulo 19. Producción de alcohol de <i>Zymomonas mobilis</i>	617