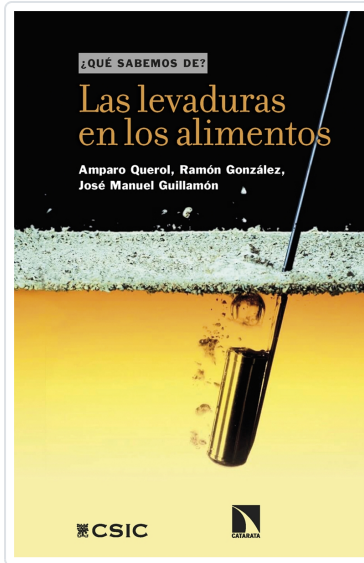


LEVADURAS EN LOS ALIMENTOS, LAS

QUEROL, AMPARO



SINOPSIS

La fermentación de los alimentos acompaña a la humanidad desde el nacimiento de la agricultura. Estas transformaciones microbianas permiten la conservación a largo plazo de alimentos perecederos, a la vez que les confieren propiedades sensoriales atractivas e influyen positivamente sobre la salud de quien los consume. Sin embargo, no todas las levaduras que encontramos en los alimentos son nuestras aliadas, pues algunas causan pérdidas económicas o incluso problemas de salud. Además, el carácter tradicional de la fermentación de alimentos es compatible con la incorporación constante de innovaciones para mejorar la calidad de los productos y la eficiencia de los procesos. Los avances de la biotecnología permiten ahora utilizar algunas especies de levaduras alimentarias no solo para transformar los alimentos, sino para producir proteínas y otras moléculas de interés alimentario utilizando por ejemplo residuos de la industria agroalimentaria.

Esta obra se adentra en el mundo de la microbiología de alimentos, enfocándose además en cómo estos microorganismos pueden contribuir a una alimentación más sostenible, saludable y tecnológicamente avanzada....



Editorial	CATARATA
Materia	MICOLOGIA, HONGOS (NO MEDICA)
Colección	QUE SABEMOS DE
EAN	9788410677111
Status	Disponible
Páginas	120
Tamaño	210x135x19 mm.
Precio (Imp. inc.)	13,00€
Fecha de lanzamiento	07/10/2026

Títulos relacionados



EXPOSITOR CSIC

LHC Y LA
FRONTERA DE LA
FISICA
CASAS, ALBERTOALZHEIMER, EL
MARTINEZ, ANAMATEMATICAS
DEL SISTEMA
SOLAR
DE LEON, MANUEL