

Tecnología alimentaria: su actualidad pretende dar cuenta del avance que han experimentado la tecnología y la industria de los alimentos. Su autor explica que los principios más modernos que rigen la tecnología de alimentos tienen 6 décadas, mientras que la mayoría se remontan al siglo XVII y otros se conocen desde hace 3 milenios; sin embargo, dice Aleu: “En los últimos 25 años (...) mentes lúcidas han combinado una serie de factores en los procesos de conservación de alimentos para que recibamos productos más seguros, que conserven la mayor parte de sus propiedades nutricionales y que no se deterioren con rapidez”. La necesidad de actualización permanente del conocimiento es una de las preocupaciones que el autor reconoce como movilizadoras de la obra. La otra, es que su trabajo sea “un disparador de ideas y criterios que apunten a una mejora en la calidad de vida de todos”. *Tecnología alimentaria: su actualidad* es un trabajo donde los que se inician encontrarán herramientas para comprender las técnicas que en nuestros días se aplican; y donde los iniciados podrán rescatar valiosa información a la fecha no disponible puesto que es resultado de la experiencia profesional del autor.

ÍNDICE

Prólogo	11
Capítulo I: Técnica y tecnología	13
Capítulo II: Métodos de factores combinados	18
Capítulo III: Calidad total	50
Capítulo IV: Análisis de peligros en Puntos Críticos de Control	80
Capítulo V: Vida útil de los alimentos	98
Capítulo VI: Películas comestibles	118
Capítulo VII: Plantas industriales	134
Bibliografía	145