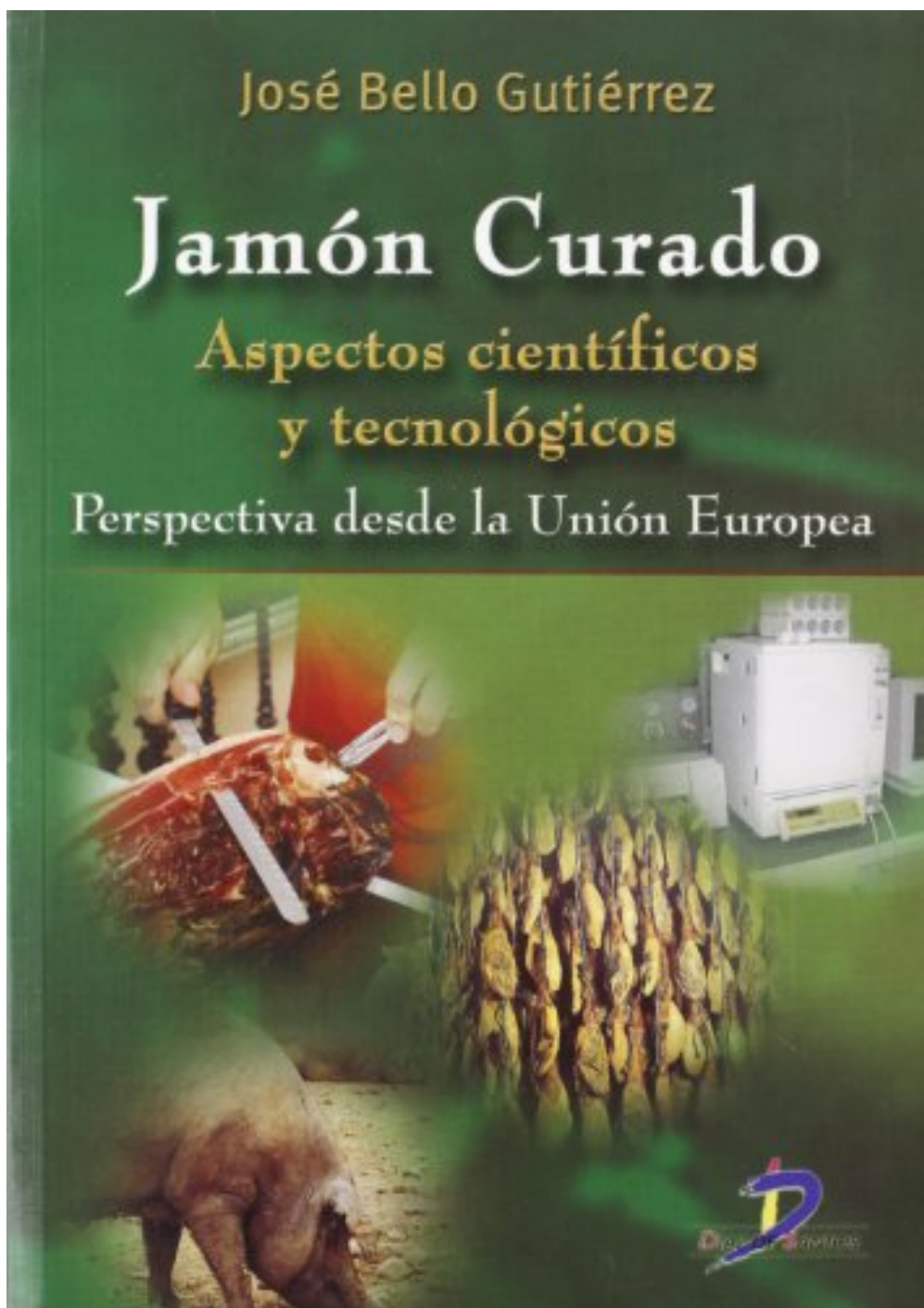


Jamón curado: Aspectos científicos y tecnológicos



Editor: Ediciones Díaz de Santos, S.A.

Autor: José Bello Gutiérrez

Longitud de impresión: 638

Idioma: Español

PDF

Esta obra comprende el estudio de la materia prima, el cerdo, incidiendo en la domesticación

del animal, la obtención de razas mejoradas, las explotaciones porcinas y sus sistemas de crianza, e incluyendo las características propias de las distintas razas, da paso a la descripción de la línea de la carne y al desarrollo del concepto de calidad intrínseca de la misma. Selección, elaboración y procesos de curación del jamón se abordan de manera rigurosa y crítica, sin perder de vista en ningún momento la descripción y análisis de los principales tipos de jamón curado elaborados en nuestro país, junto con las variedades específicas de los países de la Unión Europea, especialmente las acogidas a la garantía de los sellos y figuras de calidad europeos.

<https://k2s.cc/file/e0d7ff8e27474/Kj6LJHCq0.pdf.rar>