

Tecnología del frío y frigoconservación de alimentos



Editor: Antonio Madrid Vicente Editor

Autor: Pablo Amigo Martín

Longitud de impresión: 384

Idioma: Español

PDF

El frío es el sistema más natural para la conservación de alimentos y bebidas, por lo que su uso se ha extendido en el mundo de la alimentación. Esta trata de forma muy completa los métodos y medios para la producción de frío y la aplicación del frío a la conservación de alimentos y bebidas. Contiene capítulos sobre la paletización y distribución de productos, tendencias modernas en la construcción y explotación de almacenes frigoríficos, etc. También describe las instalaciones frigoríficas, sus componentes (compresores, evaporadores, condensadores, equipos de control, válvulas), los túneles de congelación, los fluidos refrigerantes actuales, las aplicaciones prácticas del frío, etc. Este libro es un texto actualizado y técnico, con toda la experiencia del autor, técnico y profesor en la universidad sobre estos temas.

<https://tezfiles.com/file/b3fba12c93e6/LVgmBj8aX.pdf.rar>