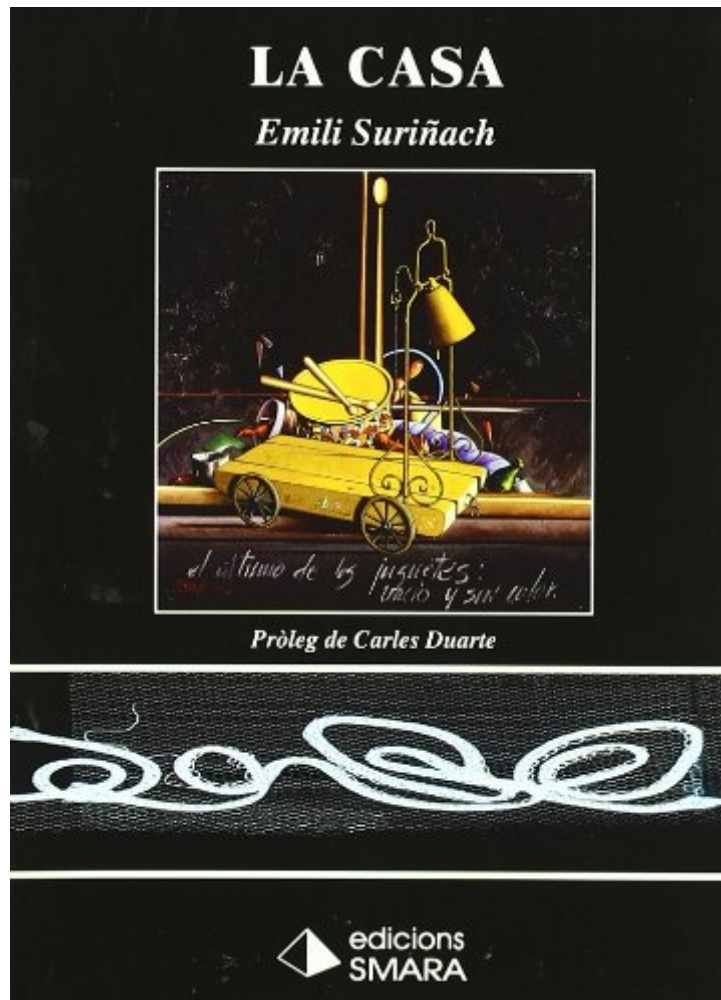


Aplicaciones del frío en la industria alimentaria

Aplicaciones del frío en la industria alimentaria por Joan Balboa Batlle fue vendido por £37.34 cada copia. El libro publicado por Cano Pina S.L... Regístrese ahora para tener acceso a miles de libros disponibles para su descarga gratuita. El registro fue libre.



- Título del libro : Aplicaciones del frío en la industria alimentaria
- ISBN: 848610856X
- Fecha de lanzamiento: November 1, 2004
- Autor: Joan Balboa Batlle
- Editor: Cano Pina S.L.

Debido a un problema de derechos de autor, debes leer Aplicaciones del frío en la industria alimentaria en línea. Puedes leer Aplicaciones del frío en la industria alimentaria en línea usando el botón a continuación.

LEER ON-LINE

Aplicaciones de la biotecnología en la agricultura.

Definición de biotecnología, aplicaciones de la biotecnología, la biotecnología vegetal y sus aplicaciones en la agricultura, mecanismos que regulan su ...

Hidritec

Usos y aplicaciones del ozono en la industria alimentaria. Propiedades y beneficios

Almidón de los cereales nativos y modificados: propiedades

...

El presente trabajo tiene como objetivo realizar una revisión bibliográfica acerca de las características, propiedades y aplicaciones del almidón de ...

Higiene y Seguridad en la industria de alimentos ...

Higiene y Seguridad en la industria de alimentos - Prevencionar, tu portal sobre prevención de riesgos laborales.

La industria textil, la segunda más contaminante del planeta

Cada año se venden 80.000 millones de prendas en el mundo. Desde que empresas como Zara y H&M impusieron el 'pronto moda', el consumo de prendas se ha

«Salvados» denuncia las condiciones en las granjas de la ...

«Salvados» denuncia las condiciones en las granjas de la industria cárnica y El Pozo los acusa de «capciosos» Jordi Évole se cuelga en una granja para ...

Aplicaciones de la madera de eucalipto

Aplicaciones de la madera de eucalipto | EROSKI CONSUMER. Considerada una de las especies con mayor potencial, se utiliza tanto en carpintería de interior ...

La técnica del vacío en la cocina

Historia del vacío y de su aplicación en cocina. La técnica del vacío. La conservación al vacío. La cocción al vacío. Aplicación de la técnica.

Impacto ambiental de la industria del cloro

Impacto ambiental de la industria del cloro | EROSKI CONSUMER. Un informe ecologista denuncia las emisiones tóxicas de estas instalaciones en España ...

Como elaborar chorizo y longaniza en los hogares de la ...

Ingredientes necesarios y proceso de elaboración del chorizo y la longaniza caseros tal y como se ha ido transmitiendo de generación en generación.