

C O N T E N I D O

	PAGINA
RESUMEN	3
INTRODUCCION	9
GENERALIDADES.....	10
CARNE	12
ORIGEN Y DESARROLLO DE LOS ANIMALES UTILIZADOS	13
ORGANIZACION ESTRUCTURAL DEL TEJIDO MUSCULAR	14
ORGANIZACION QUIMICA DEL TEJIDO MUSCULAR	32
CONSTITUCION BIOQUIMICA DEL TEJIDO MUSCULAR.....	34
MODIFICACIONES AL TRANSFORMARSE EL MUSCULO EN CARNE.....	37
RIGOR MORTIS	40
DES NATURALIZACION DE LAS PROTEINAS	44
COLOR DE LA CARNE	47
MODIFICACIONES DE ORIGEN MICROBIANO	52
TECNOLOGIA DE LA CONSERVACION DE CARNES DE ANIM. TERREST.....	61
REFRIGERACION	67
CONGELACION	75
QUEMADURA POR CONGELACION	98
MADURACION	102
TECNICAS RECIENTES DE DIFERENCIACION DE CARNES ENFRIADAS.....	108
PROBLEMAS DE LA CARNE EMPAQUETADA	130
ASPECTOS ECONOMICOS	137
TECNOLOGIA DE LA CONSERVACION DE CARNES DE AN. MARINOS ...	138
APENDICE (TECNICAS RECIENTES)	156
A) SISTEMAS MODERNOS DE SUPERGELACION.....	156
B) PROCEDIMIENTOS MODERNOS DE DESCONGELACION.....	164
C) CONTRIBUCIONES TEORICAS A LA TECNOLOGIA DE LA CONG.....	166
CONCLUSIONES	178
BIBLIOGRAFIA	181

_____ 0000000 _____