

INDICE de la MONOGRAFIA TECNICA Nro. 117.

Métodos analíticos rápidos para el Control de la Calidad en la industria alimentaria, Objetivos.	pág. 1
Importancia del control de las etapas de producción de alimentos.	" 5
Programación de las operaciones de inspección desde la materia prima a los procesos en la elaboración de alimentos envasados.	" 8
Necesidad de efectuar producciones en carácter de ensayo ..	" 17
Control de calidad en los envases y materiales para su fabricación.	" 19
Fundamentos del tratamiento térmico de los alimentos envasados.	" 28
Información sobre soldaduras a base de estaño. Sus controles, Impurezas, etc.	" 34
Información sobre "goma sanitaria" para la hermeticidad de los cierres de los envases.	" 37
Información sobre operaciones mecánicas de fabricación de tapas y de remachado en el cierre de envases metálicos. ...	" 41
Información sobre procesos de esterilización de alimentos envasados.	" 47
Etapas post esterilización, Información sobre manipulaciones de los envasados una vez que han sido esterilizados, Incubación de los mismos, Inspección.	" 55
Particularidades sobre los envasados cárnicos más difundidos y detalles de su elaboración.	" 59
Particularidades sobre los envasados vegetales más difundidos y detalles técnicos de su elaboración e índices analíticos.	" 87
Información sobre técnicas analíticas convencionales y la necesidad de emplear procesos rápidos.	" 102
Información complementaria a cualquier plan de industrialización de envasados alimentarios, sobre aspectos de costos y resultados económico-financieros.	" 111
Bibliografía.	" 113