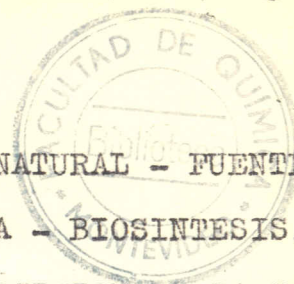


22689

RESUMEN GENERAL



- CAPITULO I.-- LACTOSA - HISTORIA Y ESTADO NATURAL - FUENTES - MECANISMO DE SECRECION LACTEA - BIOSINTESIS.
- CAPITULO II.-- CARACTERES ESTRUCTURA Y COMPOSICION DE LA LECHE.
- CAPITULO III.-- LACTOSA - ESTRUCTURA Y PROPIEDADES FISICAS.
- CAPITULO IV.-- LACTOSA - PROPIEDADES QUIMICAS.
- CAPITULO V.-- LACTOSA - TRANSFORMACIONES BIOQUIMICAS.
- CAPITULO VI.-- LACTOSA - COMPORTAMIENTO EN LOS PROCESOS DE INDUSTRIALIZACION.
- CAPITULO VII.-- LACTOSA - CALIDAD ALIMENTARIA Y FARMACEUTICA - USOS - ESTANDARES INTERNACIONALES
- CAPITULO VIII.-- INDUSTRIALIZACION DE LA LECHE - SUBPRODUCTOS RESULTANTES - SUERO - SU APROVECHAMIENTO AL ESTADO NATURAL O POR TRANSFORMACION INDUSTRIAL.
- CAPITULO IX.-- LACTOSA - METODOS DE FABRICACION - RESEÑA - TECNOLOGIA - DIAGRAMAS Y EQUIPOS.
- CAPITULO X.-- LACTOSA - OBTENCION POR METODOS MODERNOS DE MEMBRANA.
- CAPITULO XI.-- LACTOSA - METODOS DE MEMBRANA - DESCRIPCION DEL EQUIPO - CONDICIONES DE TRABAJO - ASPECTOS SANITARIOS.
- CAPITULO XII.-- RESUMEN SOBRE UN ESTUDIO ACTUALIZADO DE LA INDUSTRIA LECHERA EN EL URUGUAY. - AÑO 1976.
CONCLUSIONES.
BIBLIOGRAFIA.