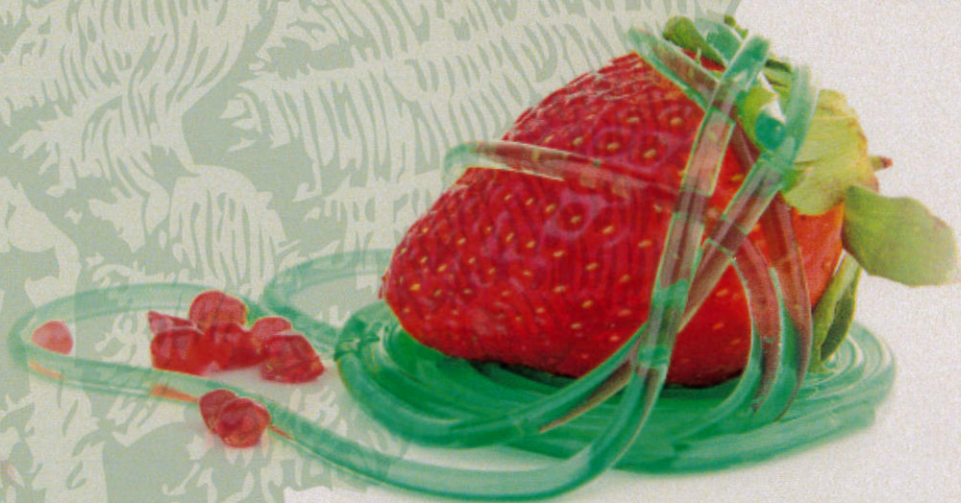


CLAUDIA CORTÉS ■ NÚRIA CUBERO
LAURA GÓMEZ ■ ALBERT MONFERRER

MODIFICANDO LA TEXTURA DE LOS ALIMENTOS

Manual de uso
de los hidrocoloides

2ª edición



R.44.621

Modificando la textura de los alimentos

Manual de uso de los hidrocoloides

Claudia Cortés

Núria Cubero

Laura Gómez

Albert Monferrer

2ª edición



Biblioteca
Universidad Zaragoza



Madrid • Buenos Aires • México • Bogotá

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Autores	V
Prefacio	VII
Prólogo	IX
0. Guía de los capítulos	1
1. HIDROCOLOIDES Y TEXTURA.....	9
2. INTRODUCCIÓN A LOS HIDROCOLOIDES.....	27
3. E-400 ALGINATOS	41
4. E-406 AGAR	53
5. E-407 CARRAGENATOS.....	63
6. E-410, E-412, E-417, E-427 GALACTOMANANOS	75
7. E-413 GOMA TRAGACANTO	91
8. E-414 GOMA ARÁBIGA	97
9. E-415 GOMA XANTANA.....	105
10. E-416 GOMA KARAYA	115
11. E-418 GOMA GELLAN.....	121
12. E-425 KONJAC	129
13. E-440 PECTINAS.....	139
14. E-460i CELULOSA MICROCRISTALINA	151
15. E-461, E-464, E-466 CELULOSAS MODIFICADAS.....	157
16. E-1204 PULULANO	177
17. Guía para la selección de hidrocoloides	183
BIBLIOGRAFÍA	193