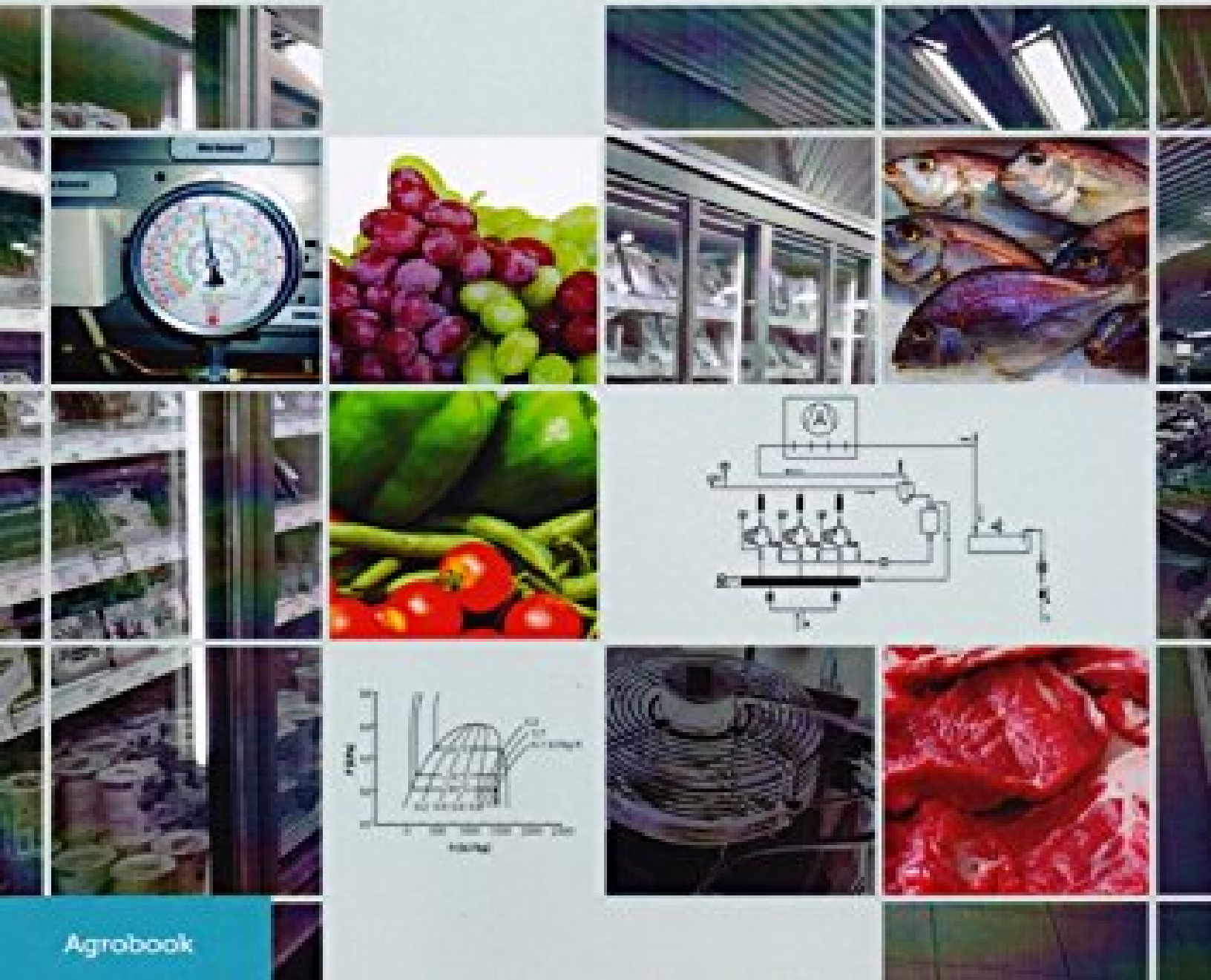


Antônio José da Anunciada Santos

O FRIO NO SETOR ALIMENTAR



Resumo de O Frio no Setor Alimentar

Desde longa data que o frio desempenha um papel de extrema importância na conservação dos alimentos. Para que estes mantenham as suas boas características, durante períodos de tempo significativos, para consumo humano, a aplicação do frio deve ser feita com determinadas regras e técnicas.

Estas devem ser cumpridas por parte dos técnicos que manuseiam diretamente as instalações de refrigeração, como também pelos operadores alimentares, que usam os equipamentos de frio para conservação dos alimentos.

Direcionado para a aplicação do frio no setor alimentar, este livro, estruturado em quatro capítulos, segue temas dentro do âmbito da segurança alimentar, de acordo com os regulamentos comunitários e regras de boas práticas; e mostra os fundamentos técnicos relacionados com a produção do frio, nos setores industrial, comercial e doméstico.

Esta obra destina-se aos profissionais do setor alimentar que, de uma forma ou de outra, estão ligados à conservação dos produtos pelo frio, e aos estudantes do ensino superior e profissional, no apoio das disciplinas relacionadas com esta temática.

Índice: 1. Conservação dos alimentos pelo frio 2. Técnicas e meios de conservação 3. Fundamentos técnicos da produção do frio 4. Medições no setor alimentar.

[Acesse aqui a versão completa deste livro](#)