



LIBROS DIGITALES EN VENTA

1. CALIDAD DE LA CARNE VACUNA

Características de la carne bovina. Influencia de la alimentación sobre la calidad nutritiva. Síntesis y función del GLUCÓGENO. Composición en ácidos grasos intramuscular. Ácido linoleico conjugado (CLA). COLÁGENO. Maduración y Contracción muscular. Bioquímica muscular post-mortem. Organolépticos o sensoriales. Color. Terneza. Jugosidad. Flavor. Importancia de los tratamientos durante la cocción.

1° MITO: ¿La carne de Engorde a corral o Estabulado tiene “siempre” mejor calidad que la de Engorde Pastoril?

2° MITO: ¿La carne de un animal liviano tiene “mejor calidad” que la de un pesado?

3° MITO: ¿La grasa de animales en “pastoreo” tiene color amarillento? ¿Eso es bueno?

Extensión: 124 páginas

Costos: 100 dólares