

BIBLIOGRAFIA

DICTIONARY OF BEER AND BREWING

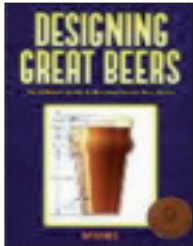
Rabin, D.

Este Tesoro de 25.000 definiciones es el diccionario mas actualizado y exhaustivo sobre los términos de la cervecería y cerveza que nunca se ha publicado en lengua Inglesa.

Páginas: 310; Editorial: ASSOCIATION OF BREWERS; Idioma: Inglés
ISBN: 978-0-937381-61-8; Encuadernación: Rústica

DESIGNING GREAT BEERS: THE ULTIMATE GUIDE TO BREWING CLASSIC BEER STYLES

Daniels, Ray



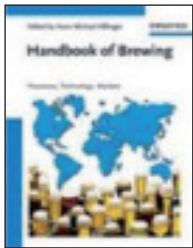
Formulas, ingredientes, prácticas cerveceras históricas y modernas, todos estos detalles y muchos más son cubiertos en el libro "Designing Great Beers: The Ultimate Guide to Brewing Classic Beer Styles" Basado en la información a partir de libros, registros antiguos de cervecerías, análisis contemporáneos de cervezas, y cientos de recetas de cervezas ganadoras de premios, el autor Ray Daniels ofrece una gran cantidad de datos sobre las técnicas actuales e históricas de fabricación de la cerveza y los ingredientes para catorce de los estilos de lagers y ales más populares en el mundo.

Ray incluye también los cálculos cerveceros para planificar y ajustar las fabricaciones así como un examen completo de las materias primas para la cervecería.

Páginas: 390; Editorial: Brewers Publications; Idioma: Inglés
ISBN: 978-0-937381-50-2; Encuadernación: Rústica

HANDBOOK OF BREWING: PROCESSES, TECHNOLOGY, MARKETS

Eßlinger, Hans Michael



Esta referencia combina el know-how tecnológico de cinco siglos de elaboración de cerveza a escala industrial para satisfacer las necesidades de una economía global.

El editor y los autores se basan en la experiencia adquirida en el mercado de la cerveza más competitivo del mundo (Alemania), donde muchas de las tecnologías actuales se introdujeron por primera vez.

Tras un vistazo a la historia de la fabricación de la cerveza, el libro pasa a analizar las materias primas, fermentación, maduración y almacenamiento, filtración y estabilización, y los métodos de producción especial de bebidas mezclas de cerveza.

Otros capítulos investigan las propiedades y calidad de la cerveza, estabilidad del flavor, análisis y control de calidad, microbiología y certificación, así como fisiología y toxicología.

También se consideran aspectos tan modernos como automatización, energía y protección medioambiental.

Los procesos regionales y las especialidades se tratan en todo el libro, convirtiéndolo en un recurso verdaderamente mundial sobre elaboración de cerveza.

Páginas: 754; Editorial: Wiley-VCH; Idioma: Inglés; Encuadernación: Cartoné
Fecha de Publicación: 01/04/2009; ISBN: 978-3-527-31674-8

GLUTEN-FREE FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

Gallagher, Eimear



La incidencia mundial de la enfermedad celíaca se ha previsto que aumentará en un factor de diez en los próximos años, y esto ha dado lugar a un creciente mercado de productos a base de cereales sin gluten de alta calidad. Sin embargo, la eliminación de gluten presenta grandes problemas para los panaderos. Actualmente, muchos productos sin gluten en el mercado son de baja calidad y corta vida, y al mismo tiempo exhiben pobres aroma y sabor. Este desafío al tecnólogo de cereales y panadería igualmente ha llevado a la búsqueda de alternativas al gluten en la fabricación de productos de panadería sin gluten.

Este volumen ofrece una visión general para la industria alimentaria de las cuestiones relacionadas con la creciente prevalencia de la enfermedad celíaca y la intolerancia al gluten. Las propiedades del gluten son discutidas en relación a su clasificación e importantes características funcionales, también se trata el valor nutritivo de los productos sin gluten. El libro examina la diversidad de ingredientes que pueden utilizarse para sustituir el gluten y la forma en que las combinaciones de ingredientes y las subsiguientes propiedades

reológicas y de fabricación de una gama de productos sin gluten puede ser manipulada, por ejemplo, pastas, panes, galletas y cerveza. Se dan recomendaciones en relación con los ingredientes mas adecuados para diferentes productos sin gluten. El libro está dirigido a los fabricantes de ingredientes, panaderos, científicos de cereales y las asociaciones de celíacos y sociedades. También será de interés en los departamentos académicos de ciencias de la alimentación para ayudar a los estudios de grado y la investigación de postgrado.

Páginas: 256; Editorial: Wiley-Blackwell; Idioma: Inglés
ISBN: 978-1-4051-5915-9; Encuadernación: Cartoné

HOP FLAVOR AND AROMA.

Editado por Thomas H. Shellhammer.



Este libro cubre todos los aspectos del aroma y sabor del lúpulo, lo que lo hace perfecto para cerveceros, químicos cerveceros, profesionales del control de calidad, personal de I+D, químicos del sabor y productores y mercaderes de lúpulo.

Los lectores encontrarán nueva información acerca de las influencias aromáticas de los lúpulos en el sabor de la cerveza que se derivan de los aceites del lúpulo, glicósidos, y productos de la foto-oxidación de los ácidos del lúpulo. Se examinan los procesos por lo que los componentes volátiles y los glicósidos no volátiles del lúpulo afectan el sabor de la cerveza. Se discute el papel de los polifenoles y de los ácidos del lúpulo en la estabilidad del sabor de la cerveza así como su influencia en el amargo de la cerveza y la estabilidad del sabor.

Páginas: 200; Editorial: ASBC y MBAA; Idioma: Inglés
ISBN: 978-0-9770519-8-4; Encuadernación: Cartoné

ASBC METHODS OF ANALYSIS 2009 CD



La nueva edición del 2009 de este conjunto de métodos de análisis aparecida en formato electrónico en un CD, incluye más de 225 nuevos métodos de análisis con la preparación completa e información de inicio, procedimientos fáciles de seguir, precauciones apropiadas y las pertinentes referencias.

Este CD está lleno de características para asegurar la exactitud y mejorar su utilidad. Incluye los nuevos métodos aprobados o revisados desde que la versión 8 fue publicada en el 2003. También incorpora una nueva sección sobre lúpulo con información sobre el procesado del lúpulo y un glosario revisado.

Editorial: ASBC; Idioma: Inglés;
ISBN: 978-1-8811696-13-1
Existen versiones para usar en RED y multiusuario.
