

BIBLIOGRAFÍA



LAS MEJORES CERVEZAS DEL MUNDO

Mcfarland, Ben

Precio: 39,90 €

Páginas: 288

Editorial: Martínez Blume

Idioma: Español

Fecha de publicación: 31/12/2010

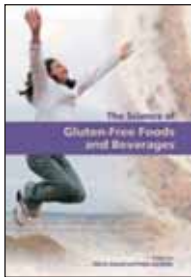
ISBN: 9788480768931

Nº volúmenes: 1

País de publicación: España

Contenido

Mil de las mejores cervezas del mundo detalladas en un estilo entretenido por uno de los más destacados especialistas británicos. Desde porter hasta pilsen, éste es un portafolio único de cervezas de diseño para saborear y disfrutar. La historia completa de la cerveza, desde el cereal hasta el vaso, de la cervecería al bar, del lúpulo a casa. Las mejores cervezas del mundo es una guía para expertos sobre la bebida más popular del planeta. En ella se desvela la noble historia de esta bebida, se exploran los entresijos de su elaboración y se explican más de sesenta estilos, desde las ale de abadía hasta las cervezas zoigl. Asimismo, se describen con detalle mil de las cervezas más destacadas. Las notas sobre el sabor se complementan con una serie de anécdotas interesantes, mientras que los símbolos clave denotan los tipos de cerveza, como las de temporada, las clásicas para expertos o las cervezas que combinan bien con los alimentos. Entre las diferentes cervezas se incluyen trapenses belgas, innovadoras ale artesanales americanas, hermosas lager bávaras, increíbles ale inglesas, extrañas libaciones procedentes de la microcervecías independientes, sublimes stout de Escandinavia y cervezas mejores y vanguardistas elaboradas en Italia, Dinamarca, Canadá, Japón y Nueva Zelanda. Un manual perfecto para todos los aficionados a la cerveza, sea cual sea su conocimiento de ella.



THE SCIENCE OF GLUTEN-FREE FOODS AND BEVERAGES

This book covers the work presented at the First International Conference on Gluten-Free Cereal Products and Beverages.

Edited by Elke K. Arendt and Fabio Dal Bello

In genetically susceptible individuals the ingestion of gluten and related proteins triggers an immune-mediated enteropathy known as Coeliac Disease (CD). Recent epidemiological studies have shown that 1 in 100 people worldwide suffer from CD. Such a rate establishes CD as one of the most common food intolerances. Coeliac patients eating wheat or related proteins such as hordeins (barley) or secalins (rye) undergo an immunological response, localized in the small intestine, which destroys mature absorptive epithelial cells on the surface of the small intestine. Currently, the only way that CD can be treated is the total lifelong avoidance of gluten ingestion. Therefore, people that suffer from CD have to follow a very strict diet and avoid any products which contain wheat, rye or barley. Avoidance of these cereals leads to a recovery from the disease and significant improvement of the intestinal mucosa and its absorptive functions. Coeliac patients are not in position to eat some of the most common foods such as bread, pizzas, biscuits or drink beer and whiskey. Due to the unique properties of gluten, it is a big challenge for food scientists to produce good quality gluten free products.

The Science of Gluten-Free Foods and Beverages covers the work presented at the First International Conference on Gluten-Free Cereal Products and Beverages. The area of gluten-free foods and beverages is becoming more and more important, since the number of people suffering from Coeliac Disease as well as people suffering from gluten allergies is rising. In the United Kingdom, 10% of the population claims to be suffering from food allergies. This book will be extensively referenced. It is meant to give an overview of the work being carried out in the area of gluten-free science.

Contents

Part 1: Celiac Disease: An Introduction

Part 2: Detection of Food Allergens and the Safety of Gluten-Free Foods

Part 3: Plant Breeding to Produce Gluten-Free Raw Materials

Part 4: Gluten-Free Cereal Products and Beverages

Part 5: Health and Functional Food

Part 6: Marketing, Labelling, Consumer Perception of Gluten-Free Foods and Beverages



TRATADO DE ENOLOGÍA 2 VOLS.

Hidalgo Togores, José
2011, 2 Edición, Cartoné,
Páginas: 1.823 págs.
ISBN: 978-84-8476-414-4
Lengua: Español

Segunda edición, revisada y ampliada en dos volúmenes de esta obra, que se desarrolla de forma lógica y ordenada, desde la maduración de la uva, hasta el acondicionamiento de los mostos o vinos para su comercialización, destacando principalmente algunos aspectos como el necesario conocimiento de la Viticultura en la elaboración de los vinos, la armonización de la tecnología entre las escuelas europeas y la de los países emergentes, con una especial atención a la influencia de la maquinaria e instalaciones en la calidad de los vinos, y por fin al respeto que la Enología actual debe tener hacia el medio ambiente. El autor, Dr. Ingeniero Agrónomo y Enólogo, es en la actualidad uno de los mejores técnicos vitivinícolas españoles, con una gran experiencia como docente, proyectista de nuevas realizaciones y directivo en empresas del sector. Es autor de numerosos estudios y publicaciones: trabajos de investigación, libros técnicos, artículos y conferencias. Sus premios y distinciones nacionales e internacionales son numerosos, tanto a nivel universitario y docente, como por sus trabajos de investigación.

ÍNDICE: Las producciones de la vid. Definiciones. Morfología, maduración y composición del racimo. Vendimia. Recepción de uva en la bodega. Tratamientos mecánicos de la vendimia. Fenómenos pre fermentativos. Transformaciones enzimáticas en vendimias y vinos. El anhídrido sulfuroso y otros compuestos complementarios. Mejoras y correcciones de las vendimias. Transformaciones microbianas. Levaduras, bacterias y virus. Instalaciones y materiales de la bodega. Limpieza y desinfección en la bodega. Elaboración de vinos blancos y rosados. Elaboración de vinos tintos y claretes. Maceración carbónica. Fermentación malo- láctica. Crianza de vinos. Elaboración de vinos carbónicos. Elaboración de vinos dulces, licorosos y generosos. Vinos ecológicos-biodinámicos. Vinos aromatizados y refrescos de vinos. Empleo de gases inertes. Fenómenos coloidales y clarificación por encolado de los vinos. Filtración y centrifugación. Técnicas de estabilización de los vinos. Acondicionamiento de los mostos o vinos para su comercialización. Análisis sensorial de los vinos. Subproductos vitivinícolas. Agua y vertidos enológicos. Dimensionado de bodegas. Anejos. Bibliografía.



BEVERAGE BASICS: UNDERSTANDING AND APPRECIATING WINE, BEER, AND SPIRITS

Small, Robert W.
Páginas: 464
Editorial: John Wiley & Sons
Idioma: Inglés
Fecha de Publicación: 17/08/2011
ISBN: 9780470138830
Encuadernación: Cartoné
Nº Volúmenes: 1
País de Publicación: Reino Unido (Inglaterra)

Contenido

An all-inclusive guide to wine, beer, and spirits As people develop more sophisticated tastes, a basic understanding of wine, beer, and distilled spirits is more important than ever for chefs, servers, bartenders, and restaurant managers. And for anyone who simply wants to get more out of enjoying wine, beer, and spirits, developing an appreciation for the history, production methods, and techniques for evaluating alcoholic beverages is an essential first step. For professionals and amateurs alike, Beverage Basics provides a thorough and accessible education in the fundamentals. Beverage Basics covers the art and science of winemaking from the vineyard to the table, takes a comprehensive look at the production methods, styles, and ideal food pairings for beer and spirits, and even covers the often-overlooked issues of health and the law. Written by wine and spirits expert and educator Robert W. Small, the book offers expansive coverage of everything you need to know about virtually all of the world's common alcoholic drinks. Offers a uniquely user-friendly approach to the subject of wine, organizing coverage by varietal rather than appellation Written by Robert W. Small, former dean and emeritus professor of The Collins College of Hospitality Management at California State Polytechnic University, Pomona, and Chairman of the Los Angeles International Wine competition Heavily illustrated with gorgeous full-color photographs, maps, and sample beverage labels Covering everything from ancient origins to modern drinking habits, Beverage Basics is the perfect all-in-one guide for food and beverage professionals, students, and wine and drink lovers.