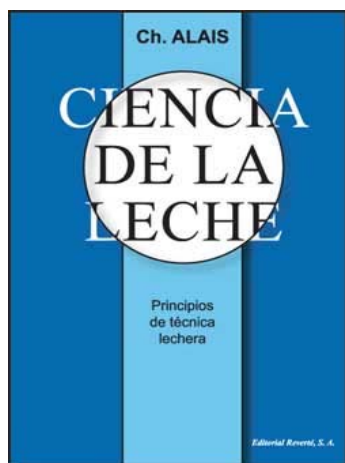


CIENCIA DE LA LECHE

Principios de técnica lechera



EJEMPLO: Ficha solicitud Colección Reserva

	UNIVERSIDAD AUSTRAL DE CHILE SISTEMA DE BIBLIOTECAS		
Clasificación:	637		
	ALA		
	1985		
Vol. y/o Copia:	c.3 (SEGÚN RESERVA)		
Apellido Autor:	Alais		
Título:	Ciencia de la leche		
Sala:	<input type="checkbox"/>	Domicilio:	<input checked="" type="checkbox"/>
Nº Carnet (RUN):	12.345.678-9		
Nombre:	Jaime Troncoso Mella		
Fecha:	03 / 12 / 2009 (SEGÚN FECHA RETIRO LIBRO)		
SE SOLICITA LLENAR LA FICHA CON TODOS LOS DATOS SOLICITADOS Y CON LETRA LEGIBLE O IMPRENTA			

Fichas disponibles para impresión en última hoja documento.

DEVOLUCIÓN LIBRO DOMICILIO: Hasta las 14:00 hrs, del día **HÁBIL** siguiente de solicitado.

Índice analítico

PRIMERA PARTE

GENERALIDADES-LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS

Capítulo 1. Nociones fundamentales.....	3
Capítulo 2. Secreción de la leche.....	13
Capítulo 3. Composición de la leche.....	21

SEGUNDA PARTE

QUIMICA, BIOQUIMICA Y FISICA DE LA LECHE

Capítulo 4. Glúcidos. Lactosa. Ácido láctico.....	31
Capítulo 5. Lípidos. Materia grasa. Nata	53
Capítulo 6. Prótidos. Caseína y fenómeno de la coagulación	103
Capítulo 7. Materias minerales. Ácidos orgánicos.....	205
Capítulo 8. Componentes de actividad biológica	229
Capítulo 9. Física y fisicoquímica. Efectos de los tratamientos tecnológicos	253

TERCERA PARTE

MICROBIOLOGIA E HIGIENE DE LA LECHE Y DE LOS PRODUCTOS LACTEOS

Capítulo 10. Microflora de la leche y de los productos lácteos	323
Capítulo 11. Desarrollo y acción de microorganismos en la leche	337
Capítulo 12. Bacterias lácticas y fermentos	359
Capítulo 13. Infección de la mama y sus consecuencias	405
Capítulo 14. Problemas higiénicos. Saneamiento de la leche.....	433

CUARTA PARTE

PRODUCCION DE LA LECHE

Capítulo 15. Factores que influyen en la producción y composición de la leche.....	459
Capítulo 16. Condiciones de la producción. El ordeño	479
Capítulo 17. Condiciones de la recogida de la leche. Refrigeración. Limpieza	495
Capítulo 18. Comprobación de la calidad de la leche.....	521

QUINTA PARTE

PRODUCTOS LACTEOS. PROBLEMAS TECNICOS Y ALIMENTARIOS

Capítulo 19. Leche de consumo. Pasterización y esterilización	549
Capítulo 20. Nata y mantequilla	583
Capítulo 21. Quesos. Enzimas coagulantes. Métodos modernos	617
Capítulo 22. Productos lácteos diversos	763
Capítulo 23. Problemas alimentarios.....	809
Bibliografía.....	843
Índice alfabético.....	857



**UNIVERSIDAD AUSTRAL DE CHILE
SISTEMA DE BIBLIOTECAS**

Clasificación:

Vol. y/o Copia:

Apellido Autor:

Título:

Sala:

Domicilio:

N° Carnet (RUN):

Nombre:

Fecha:

**SE SOLICITA LLENAR LA FICHA
CON TODOS LOS DATOS SOLICITADOS
Y CON LETRA LEGIBLE O IMPRENTA**



**UNIVERSIDAD AUSTRAL DE CHILE
SISTEMA DE BIBLIOTECAS**

Clasificación:

Vol. y/o Copia:

Apellido Autor:

Título:

Sala:

Domicilio:

N° Carnet (RUN):

Nombre:

Fecha:

**SE SOLICITA LLENAR LA FICHA
CON TODOS LOS DATOS SOLICITADOS
Y CON LETRA LEGIBLE O IMPRENTA**



**UNIVERSIDAD AUSTRAL DE CHILE
SISTEMA DE BIBLIOTECAS**

Clasificación:

Vol. y/o Copia:

Apellido Autor:

Título:

Sala:

Domicilio:

N° Carnet (RUN):

Nombre:

Fecha:

**SE SOLICITA LLENAR LA FICHA
CON TODOS LOS DATOS SOLICITADOS
Y CON LETRA LEGIBLE O IMPRENTA**



**UNIVERSIDAD AUSTRAL DE CHILE
SISTEMA DE BIBLIOTECAS**

Clasificación:

Vol. y/o Copia:

Apellido Autor:

Título:

Sala:

Domicilio:

N° Carnet (RUN):

Nombre:

Fecha:

**SE SOLICITA LLENAR LA FICHA
CON TODOS LOS DATOS SOLICITADOS
Y CON LETRA LEGIBLE O IMPRENTA**