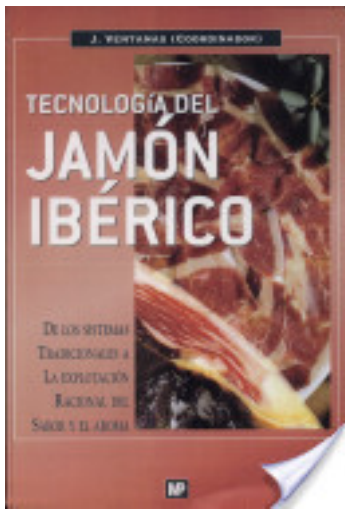


# Tecnología del jamón ibérico



**Editorial:** Mundi-Prensa

**Autor:** JESUS VENTANAS BARROSO

**Clasificación:** Universidad > Industrias Alimentarias

**Tamaño:** 16,5 x 23,5 cm.

**Páginas:** 512

**ISBN 13:** 9788471149442

**ISBN 10:** 8471149443

**Precio sin IVA:** 49,52 Eur

**Precio con IVA:** 51,50 Eur

**Fecha publicación:** 01/01/2001

## Sinopsis

El objetivo de este texto científico-técnico es, por un lado, facilitar el trabajo a los alumnos que en los cursos finales de la carrera o en su post-grado deseen familiarizarse y profundizar en el conocimiento del jamón ibérico. Pero, sin duda, los principales beneficiarios deben ser los numerosos técnicos cuya actividad se relaciona directamente con la fabricación del jamón curado y los que desarrollan su labor en las empresas de asesoramiento, análisis y en las que suministran ingredientes, aditivos y equipos; o que prestan sus servicios en la administración. Todos ellos tienen a su disposición una fuente de información completa y accesible.

## Indice

Prólogo. Introducción y objetivos. El jamón Ibérico; de una imagen a una calidad definida y contrastada. Bases de la calidad del jamón Ibérico. El jamón curado de cerdo Ibérico: descripción del proceso tradicional de elaboración. La materia prima y su obtención. El binomio cerdo Ibérico-dehesa. Líneas y cruces. Tipos de alimentación. La obtención de materia prima de una adecuada aptitud tecnológica. Características de la grasa determinantes de la calidad del jamón; influencia de los factores genéticos y ambientales. Métodos para la clasificación de la materia prima. El sacrificio del cerdo Ibérico. Manejo ante y post-mortem. Obtención y perfilado del pernil. Salazonado y estabilización del jamón. La estabilización del jamón durante la fase fría mediante refrigeración y salazonado. Tecnología del salazonado del jamón Ibérico. Maduración del jamón. Dinámica y control del proceso de secado del jamón Ibérico en secaderos y bodegas naturales y en cámaras climatizadas. Reacciones químicas y bioquímicas que se desarrollan durante la maduración: transformaciones de lípidos y proteínas. Condiciones del procesado que favorecen el desarrollo del flavor: influencia de la sal, la temperatura y de la duración del proceso madurativo. Población microbiana del jamón Ibérico y su contribución en la maduración. El producto final. Los compuestos responsables del "flavor" del jamón Ibérico: variaciones en

los distintos tipos de jamones. La calidad sensorial del jamón Ibérico y su evaluación: La "cala" y la "cata" del jamón. Posibilidades actuales para la caracterización del jamón Ibérico por métodos instrumentales: analíticos y sensoriales. Composición química general del jamón curado de cerdo Ibérico: interés nutritivo y dietético. Alteraciones originadas por microorganismos, ácaros e insectos en jamones Ibéricos. Aseguramiento de la calidad sensorial. Control del proceso de elaboración del jamón Ibérico.

Ediciones Paraninfo S.A. Calle Velázquez no. 31, 3º. Derecha, 28001 Madrid (España)

Tel. (34) 914 463 350 Fax (34) 91 445 62 18

info@paraninfo.es [www.mundiprensa.com](http://www.mundiprensa.com)