



Procesos y métodos de maduración de los quesos

Sku: CT1811

Horas: 19

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Fundamentos de la maduración.
2. Fases y transformaciones; proteolisis y lipólisis.
3. Cámaras de maduración y conservación.
4. Desarrollo de caracteres organolépticos de los quesos.
5. Maquinaria y útiles empleados