El cacao desde la ciencia: de la semilla al chocolate



Autor

Janeth Aidé Perea Villamil

Sinopsis

Dada la relevancia que ha adquirido el cacao para productores, transformadores y consumidores, en este texto se presentan y analizan de forma secuencial e integral los aspectos más relevantes relacionados con la ciencia del cacao, desde la semilla hasta el chocolate. Se abordan temas como botánica, composición del grano, beneficio, transformación en productos primarios (licor de cacao, manteca de cacao, torta de cacao, cocoa) y posterior producción de chocolate y productos derivados. Se hace énfasis en la química y evolución de los componentes principales, así como en su impacto en la calidad del grano, de sus productos primarios, del chocolate y de sus derivados. Además, se destacan los beneficios que tiene el cacao como alimento funcional.Este texto es el resultado del análisis de numerosos aportes que han hecho los científicos para consolidar la ciencia del cacao, así como de los trabajos desarrollados por la autora y los integrantes del Grupo de Investigación en Ciencia y Tecnología de Alimentos (Cicta), de la Universidad Industrial de Santander.

JP

Sobre el autor

Janeth Aidé Perea Villamil

Impreso

Año de publicación: 2019

Presentación: Tapa blanda o Bolsillo

Tamaño: 24 x 16 cm

Número absoluto de páginas: 172 Páginas

ISBN13: 9789588956534

$72.000 COP

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen



Palabras clave

Composición de un grano de cacao; Beneficio del grano del cacao; Fabricación de chocolate; El chocolate y sus derivados; El cacao como alimento funcional; Ediciones uis

2026 © Sistema Integrado de Metadata Estandarizada desarrollado por Hipertexto - Netizen