Microalgas para la industria alimenticia

Autores

Leidy Rendón, Margarita Ramírez, Yesid Vélez

Sinopsis

La producción de proteína microalgas ha representado desde principios del siglo XX una opción biotecnológica de discutida viabilidad en el manejo y aprovechamiento de desechos orgánicos de origen agrícola, constituyendo una alternativa recurrente de convertir estas fuentes de contaminación en materiales útiles desde un punto de vista económico, nutricional e industrial. En este libro se destacan las aplicaciones de las microalgas en la industria alimenticia, estableciendo la clasificación general de las algas. Se realizó también la revisión del contenido de nutrientes esenciales para el cultivo de las microalgas, condiciones operacionales para el crecimiento (temperatura, distribución e intensidad de la luz, pH, oxígeno disuelto, entre otros), sistemas de reactores, tanto abiertos como cerrados, y composición (proteínas, carbohidratos, lípidos, entre otros), de aminoácidos.



Impreso

Año de publicación: 2014

Presentación: Tapa blanda o Bolsillo

Tamaño: 24 x 19 cm

Número absoluto de páginas: 72 Páginas

ISBN13: 9789587640304

$55.000 COP

LR

Sobre el autor

Leidy Rendón

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

MR

Margarita Ramírez

YV

Yesid Vélez

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