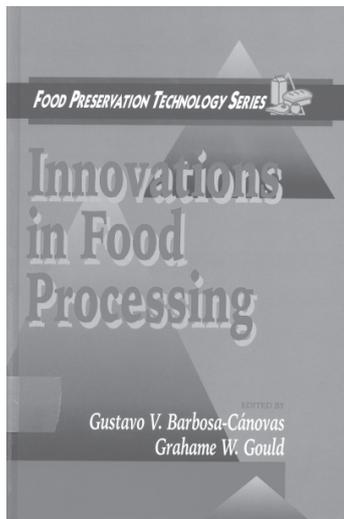


PUBLICAÇÕES NOVAS/ NEW PUBLICATIONS

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

BARBOSA-CÁNOVAS, G. V.; GOULD, G. W, eds.
Inovations in food processing. Lancaster: Technomic
Publishing Co., 2000. 260p.

A inovação é um dos principais fatores para o crescimento sustentado da indústria alimentícia. O processamento de alimentos está se tomando mais sofisticado e diversificado, em resposta à crescente demanda por produtos de qualidade. O consumidor deseja produtos varia-



dos, com adequada vida de prateleira e apropriado valor calórico, a um custo conveniente. As estratégias para atender a estas demandas incluem a modificação nas técnicas atuais de processamento de alimentos e a adoção de novas tecnologias. É provável que as tecnologias discutidas no livro estejam em uso pelas indústrias de alimentos nos próximos anos. O livro, editado pelos Drs. Gustavo V. Barbosa-Cánovas e Grahame W. Gould, faz parte da série *Food Preservation Technology* e conta com a colaboração de especialistas dos Estados Unidos da América, Argentina, México, Espanha, Reino Unido, Alemanha, Suécia e Venezuela. O primeiro capítulo traz uma revisão das mais promissoras tecnologias emergentes para o processamento de alimentos. Os demais capítulos apresentam aspectos sobre os processamentos por alta pressão hidrostática, avanços em alimentos minimamente processados, uso de microondas no branqueamento de alimentos, resistência de microrganismos a métodos combinados de processamento, efeitos na textura, microestrutura e vida de prateleira de alimentos, reações de escurecimento e alterações de qualidade durante o armazenamento.

O livro é uma excelente fonte de informação para estudantes e profissionais da área, sobretudo em relação ao desenvolvimento de novos produtos e tecnologias.

Prof. Luiz Antonio Gioielli
FCF-USP