

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	9
1. CARNES Y DERIVADOS. <i>José Bello Gutiérrez</i>	11
Introducción. Definición. Clasificaciones. Composición. Propiedades sensoriales. Derivados cárnicos. Aspectos nutritivos. Aspectos sanitarios. Criterios de calidad. Bibliografía	
2. PESCADOS. <i>Yolanda Aquerreta Apesteguía</i>	29
Introducción. Definiciones y clasificación. Composición. Aspectos nutritivos. Propiedades sensoriales. Aspectos sanitarios y toxicológicos. Derivados. Alteración, conservación y almacenamiento. Criterios de calidad. Bibliografía.	
3. HUEVOS. <i>Itziar Zazpe García, Mercedes Muñoz Hornillos</i>	53
Introducción. Clasificación. Composición nutricional. Propiedades fisicoquímicas de uso industrial. Productos derivados. Alteración y conservación. El huevo y la salud. Recomendaciones. Criterios de calidad. Bibliografía.	
4. LECHE Y DERIVADOS. <i>Mercedes Muñoz Hornillos, Gema Yoldi Bienzobas</i> ...	69
Introducción. La leche. Clasificaciones. Características fisicoquímicas de la leche. Valor nutritivo de la leche natural. Composición de la leche de otras hembras mamíferas. Alteraciones, defectos y contaminaciones de la leche. Derivados lácteos. Nuevos lácteos. Aspectos dietéticos de la leche y sus derivados. Evolución del consumo de lácteos en España. Enfermedades relacionadas con el consumo de lácteos. Bibliografía.	
5. GRASAS COMESTIBLES. <i>Iciar Astiasarán Anchía, Montserrat Candela Delgado</i>	109
Introducción. Refinado de las grasas. Grasas animales. Grasas vegetales. Grasas hidrogenadas. Sustitutos de las grasas. Fritura. Alteración y conservación de las grasas comestibles. Aspectos nutritivos y saludables de las grasas comestibles. Criterios de calidad. Bibliografía.	

6. CEREALES Y DERIVADOS.	<i>M.^a Paz de Peña Fariza</i>	135
Introducción. Importancia de los cereales en la alimentación. Estructura del grano de cereal. Composición. Aspectos nutritivos. Aspectos saludables y toxicológicos. Almacenamiento. Harinas. Pan. Otros derivados del trigo. Arroz. Maíz. Cebada. Otros derivados: Cereales para el desayuno. Bibliografía.		
7. LEGUMINOSAS.	<i>J. Alfredo Martínez Hernández, M.^a Ángeles Zulet Alzórriz</i>	155
Introducción. Definición y clasificaciones. Composición y valor nutritivo. Aspectos sanitarios y toxicológicos. Aplicaciones alimentarias y derivados. Conservación. Criterios de calidad. Bibliografía.		
8. HORTALIZAS Y VERDURAS.	<i>M.^a de la Concepción Cid Canda</i>	169
Introducción. Definición. Clasificación. Composición y aspectos nutritivos. Propiedades sensoriales. Aspectos sanitarios y toxicológicos. Derivados. Alteración, conservación y almacenamiento. Criterios de calidad. Bibliografía.		
9. FRUTAS Y FRUTOS SECOS.	<i>Diana Ansorena Artieda</i>	191
Introducción. Definición. Clasificaciones. Composición. Aspectos nutritivos. Propiedades sensoriales. Aspectos sanitarios y toxicológicos. Derivados de frutas. Alteración. Conservación y almacenamiento. Criterios de calidad. Bibliografía.		
10. EDULCORANTES NATURALES Y DERIVADOS.	<i>Olga Gimeno Hernández</i>	213
Introducción. Definición. Tipos de edulcorantes. Edulcorantes naturales. Edulcorantes nutritivos derivados de los productos naturales. Poder edulcorante. Edulcorantes y aspectos sanitarios. Alteración, conservación y almacenamiento. Miel. Productos de confitería. Bibliografía.		
11. ESTIMULANTES, CONDIMENTOS Y ESPECIAS.	<i>Lucía Pascual Ochagavía, Carmen Ibáñez Abad, M.^a de la Concepción Cid Canda</i>	239
Estimulantes. Café y derivados. Definición y clasificación. Composición. Tecnología del tueste. Envasado, almacenamiento y preparación. Sucedáneos y derivados del café. Té. Definición y clasificación. Composición. Envasado, almacenamiento y preparación. Estimulantes varios. Cacao. Definición y clasificación. Composición. Almacenamiento. Chocolate y derivados. Derivados especiales del cacao, del chocolate y de la manteca de cacao. Condimentos y especias. Definición. Clasificación. Condimentos naturales: sal y vinagre. Especias o condimentos aromáticos. Condimentos preparados o sazonadores. Sucedáneos de especias. Otros condimentos: salsas de mesa. Bibliografía.		
12. PRODUCTOS PARA ALIMENTACIÓN ESPECIAL.	<i>Marta Cuervo Zapatel, Susana Santiago Neri</i>	267
Introducción. Concepto y clasificación. Características generales. Productos que pueden encontrarse en el mercado. Alimentos para niños lactantes, post-		

lactantes y de corta edad. Alimentos para situaciones en las que aumentan las necesidades de energía y/o nutrientes. Alimentos sin gluten. Alimentos con reducido contenido en calorías. Alimentos con reducido contenido en sodio. Alimentos destinados a personas diabéticas. Complementos alimenticios. Alimentos no refinados y productos a base de fibra. Productos para nutrición artificial. Bibliografía.

- 13. BEBIDAS: AGUA, BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS.** *M.^a José Zapelena Iñiguez*..... 291
Introducción. Agua. Bebidas no alcohólicas. Bebidas alcohólicas. Bibliografía.
- 14. ALIMENTOS COCINADOS.** *Montserrat Candela Delgado, Iciar Astiasarán Anchía*..... 317
Introducción. Cocción. Modificaciones producidas por la cocción de los alimentos. Efecto de la tecnología culinaria sobre el valor nutritivo de diferentes grupos de alimentos. Bibliografía.
- 15. ALIMENTOS CON PROPIEDADES SALUDABLES ESPECIALES**
José Bello Gutiérrez..... 343
Concepto y desarrollo. Papel que desempeñan en la prevención y tratamiento de enfermedades. Aspectos sanitarios vinculados al desarrollo de nuevos alimentos funcionales. Bibliografía.
- 16. ALIMENTOS ECOLÓGICOS Y TRANSGÉNICOS** *Iciar Astiasarán Anchía, J. Alfredo Martínez Hernández*..... 357
Introducción. Alimentos ecológicos. Alimentos transgénicos. Bibliografía.