

## Boletim de Informação Bibliográfico

0025/2009

### ENGENHARIA ALIMENTAR (1)

#### COLEÇÃO – HISTÓRIA E BIOGRAFIAS



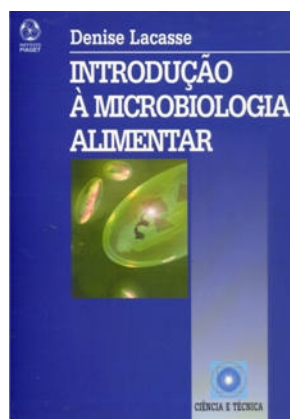
Código: HB 017  
N.º 17 / 520 p.  
Ano 2001

#### HISTÓRIA DAS AGRICULTURAS DO MUNDO | Do Neolítico à Crise Contemporânea

Marcel Mazoyer | Laurence Roudart – Instituto Nacional Agronómico, Paris-Grignon

Ao narrar a prodigiosa epopeia que vai das primeiras domesticações de plantas e de animais às agriculturas tão diferenciadas de hoje, este livro mostra que a crise actual da economia mundial se explica pela entrada em concorrência desmedida das heranças agrárias formidavelmente desiguais das diferentes regiões do mundo. Ele propõe ainda uma estratégia mundial anticrise capaz de salvaguardar e de desenvolver a economia camponesa pobre, de relançar a economia mundial e de construir um mundo onde toda a humanidade possa viver.

ISBN:978-972-771-371-4



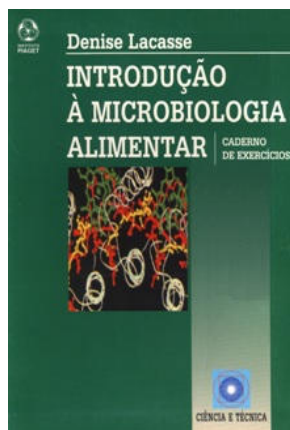
Código: CT 004  
N.º 4 / 580 p.  
Ano 2000

#### COLEÇÃO – CIÊNCIA E TÉCNICA

#### INTRODUÇÃO À MICROBIOLOGIA ALIMENTAR

Denise Lacasse – Departamento de Biologia, Collège de Rimouski, Quebeque

Neste verdadeiro tratado a autora apresenta ao leitor, de forma exaustiva e simples, as transformações microbianas úteis bem como as diversas degradações que se produzem nos alimentos. Todas as actividades microbianas devem ser controladas e o objectivo principal deste trabalho é indicar como alcançar esse controlo. A autora começa por fazer uma descrição da microbiologia geral a fim de que se possam entender as suas numerosas consequências no campo alimentar.



Código: CT 005  
N.º 5 / 68 p.  
Ano 2000

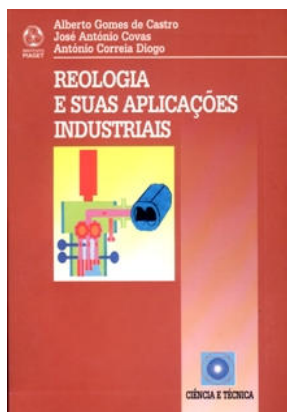
#### COLEÇÃO – CIÊNCIA E TÉCNICA

#### INTRODUÇÃO À MICROBIOLOGIA ALIMENTAR | Caderno de Exercícios

Denise Lacasse – Departamento de Biologia, Collège de Rimouski, Quebeque

Trata-se da iniciação à parte prática experimental do tratado da mesma autora e com o mesmo título; ou seja um conjunto de exercícios. Esta obra destina-se a todos os profissionais que pretendem estudar a microbiologia alimentar e constitui, de igual modo, uma valiosa fonte de informações para todos – estudantes, professores, investigadores e responsáveis.

ISBN: 978-972-771-103-1



Código: CT 014  
N.º 14 / 462 p.  
Ano 2001

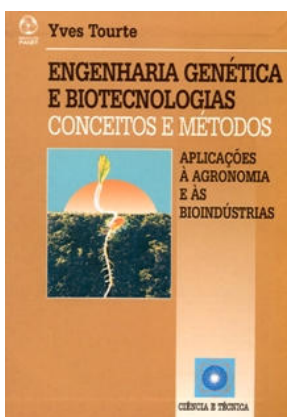
COLEÇÃO – CIÊNCIA E TÉCNICA

### REOLOGIA E SUAS APLICAÇÕES INDUSTRIAIS

**Coordenadores: Alberto Gomes Castro | José António Covas | António Correia Diogo** – Universidade de Estrasburgo, Universidade de Paris, e Instituto Piaget; Universidade do Minho; e Instituto Superior Técnico

A Reologia foi criada para responder às necessidades das novas tecnologias, utilizando para isso a investigação experimental sobre os mais diversos materiais, o estudo teórico que conduziu às leis que regem os diferentes tipos de comportamentos e, ainda, determinar a relação entre esses comportamentos e as estruturas dos materiais à escala molecular, cristalina ou granular...

ISBN: 978-972-771-382-0



Código: CT 018  
N.º 18 / 226 p.  
Ano 2001

COLEÇÃO – CIÊNCIA E TÉCNICA

### ENGENHARIA GENÉTICA E BIOTECNOLOGIAS | CONCEITOS E MÉTODOS - Aplicações à Agronomia e às Bioindústrias

**Yves Tourte** – Universidade de Poitiers

No plano das pesquisas fundamentais, só se pode prever um forte desenvolvimento das biotecnologias. A abordagem genómica de uma questão ou de um problema é, hoje, incontornável e vimos todas as disciplinas tradicionais, como a bioquímica, a biologia celular, a fisiologia e mesmo a sistemática, recorrer a esta ferramenta incomparável que é a análise do genoma. É por esta razão que um ensino da biotecnologia deve figurar obrigatoriamente em todos os programas de biologia. A prudência é de regra, porque todo o risco identificável ou previsível é inaceitável...

ISBN: 978-972-771-488-9



Código: CT 024  
N.º 24 / 610 p.  
Ano 2003

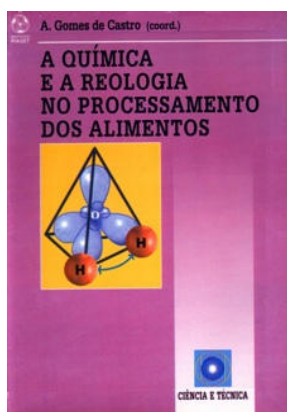
COLEÇÃO – CIÊNCIA E TÉCNICA

### EMBALAGENS PARA A INDÚSTRIA ALIMENTAR

**Coordenadores: A. Gomes de Castro | A. Sérgio Pouzada** – Universidade de Estrasburgo, Universidade de Paris, e Instituto Piaget; Universidade do Minho

Esta nova edição do livro *Embalagens para a Indústria Alimentar* destina-se a todos quantos se interessam pelos problemas ligados à indústria de embalagem nas suas mais diversas vertentes, particularmente às que dizem respeito quer a uma adequada utilização dos diversos materiais até hoje utilizados pela embalagem alimentar quer, ainda, os relacionados com a saúde do consumidor e a poluição ambiental. Ela será também de inegável interesse para aqueles que frequentam licenciaturas em ciência ou engenharia alimentar.

ISBN: 978-972-771-639-5



Código: CT 025  
N.º 25 / 296 p.  
Ano 2004

COLEÇÃO – CIÊNCIA E TÉCNICA

### A QUÍMICA E A REOLOGIA NO PROCESSAMENTO DOS ALIMENTOS

**A. Gomes de Castro (Coordenação)** – Universidade de Estrasburgo; Universidade de Paris; e Instituto Piaget

Esta obra destina-se não só aos estudantes que frequentam Licenciaturas no âmbito da Ciência dos Alimentos; mas também a todos quantos, na nossa indústria e nos nossos laboratórios de investigação, se preocupam com as transformações químicas e físicas associadas ao processamento e acondicionamento dos alimentos.

ISBN: 978-972-771-641-8