**RESUMEN**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Autor** | [**Reynaga Navarro, W.**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1%2Aspi?/aReynaga+Navarro%2C+W./areynaga+navarro+w/-3,-1,0,B/browse) |
| **Autor corporativo** | [**Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima (Peru). Facultad de Industrias Alimentarias**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1%2Aspi?/aUniversidad+Nacional+Agraria+La+Molina%2C+Lima+%28Peru%29.++Facultad+de+Industrias+Alimentarias/auniversidad+nacional+agraria+la+molina+lima+peru+facultad+de+industrias+alimentarias/-3,-1,0,B/browse) |

 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Título** | **Estudio del tratamiento térmico de enlatado de pechuga de pollo (Gallus gallus) en trozos y desmenuzado** |

 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Impreso** | Lima : UNALM, 2014 |

 |

**Copias**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ubicación** | **Código** | **Estado** |
|  Sala Tesis |  [**Q02. R459 - T**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1%2Aspi?/cQ02.+R459+-+T/cq++++02+r459+t/-3,-1,,E/browse)   |  USO EN SALA |
|  Sala Tesis |  [**Q02. R459 - T**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1%2Aspi?/cQ02.+R459+-+T/cq++++02+r459+t/-3,-1,,E/browse)c.2 |  USO EN SALA |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **Descripción** | 207 p. : 41 fig., 48 cuadros, 72 ref. Incluye CD ROM |
| **Tesis** | Tesis (Ing Ind Alimentarias) |
| **Bibliografía** | Facultad : Industrias Alimentarias |
| **Sumario** | Sumarios (En, Es) |
| **Materia** | [**POLLO**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1%2Aspi?/dPOLLO/dpollo/-3,-1,0,B/browse) |
|  | [**PRODUCTOS ENLATADOS**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1%2Aspi?/dPRODUCTOS+ENLATADOS/dproductos+enlatados/-3,-1,0,B/browse) |
|  | [**CARNE EN CONSERVA**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1%2Aspi?/dCARNE+EN+CONSERVA/dcarne+en+conserva/-3,-1,0,B/browse) |
|  | [**TRATAMIENTO TERMICO**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1%2Aspi?/dTRATAMIENTO+TERMICO/dtratamiento+termico/-3,-1,0,B/browse) |
|  | [**PROCESAMIENTO**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1%2Aspi?/dPROCESAMIENTO/dprocesamiento/-3,-1,0,B/browse) |
|  | [**EVALUACION**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1%2Aspi?/dEVALUACION/devaluacion/-3,-1,0,B/browse) |
|  | [**ANALISIS ORGANOLEPTICO**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1%2Aspi?/dANALISIS+ORGANOLEPTICO/danalisis+organoleptico/-3,-1,0,B/browse) |
|  | [**PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1%2Aspi?/dPROPIEDADES+ORGANOLEPTICAS/dpropiedades+organolepticas/-3,-1,0,B/browse) |
|  | [**CALOR**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1%2Aspi?/dCALOR/dcalor/-3,-1,0,B/browse) |
|  | [**CONDUCTIVIDAD TERMICA**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1%2Aspi?/dCONDUCTIVIDAD+TERMICA/dconductividad+termica/-3,-1,0,B/browse) |
|  | [**PERU**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1%2Aspi?/dPERU/dperu/-3,-1,0,B/browse) |
|  | [**PENETRACION DE CALOR**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1%2Aspi?/dPENETRACION+DE+CALOR/dpenetracion+de+calor/-3,-1,0,B/browse) |
| **Nº estándar** | PE2014000086 B / M EUVZ Q02 |

 |