**RESUMEN**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | **Autor** | [**Reynaga Navarro, W.**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1*spi?/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*spi?/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*spi?/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*spi?/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*spi?/dPOLLO/dpollo/-3,-1,0,B/browse) | |  | [**PRODUCTOS ENLATADOS**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1*spi?/dPRODUCTOS+ENLATADOS/dproductos+enlatados/-3,-1,0,B/browse) | |  | [**CARNE EN CONSERVA**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1*spi?/dCARNE+EN+CONSERVA/dcarne+en+conserva/-3,-1,0,B/browse) | |  | [**TRATAMIENTO TERMICO**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1*spi?/dTRATAMIENTO+TERMICO/dtratamiento+termico/-3,-1,0,B/browse) | |  | [**PROCESAMIENTO**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1*spi?/dPROCESAMIENTO/dprocesamiento/-3,-1,0,B/browse) | |  | [**EVALUACION**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1*spi?/dEVALUACION/devaluacion/-3,-1,0,B/browse) | |  | [**ANALISIS ORGANOLEPTICO**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1*spi?/dANALISIS+ORGANOLEPTICO/danalisis+organoleptico/-3,-1,0,B/browse) | |  | [**PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1*spi?/dPROPIEDADES+ORGANOLEPTICAS/dpropiedades+organolepticas/-3,-1,0,B/browse) | |  | [**CALOR**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1*spi?/dCALOR/dcalor/-3,-1,0,B/browse) | |  | [**CONDUCTIVIDAD TERMICA**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1*spi?/dCONDUCTIVIDAD+TERMICA/dconductividad+termica/-3,-1,0,B/browse) | |  | [**PERU**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1*spi?/dPERU/dperu/-3,-1,0,B/browse) | |  | [**PENETRACION DE CALOR**](http://ban.lamolina.edu.pe/search~S1*spi?/dPENETRACION+DE+CALOR/dpenetracion+de+calor/-3,-1,0,B/browse) | | **Nº estándar** | PE2014000086 B / M EUVZ Q02 | |