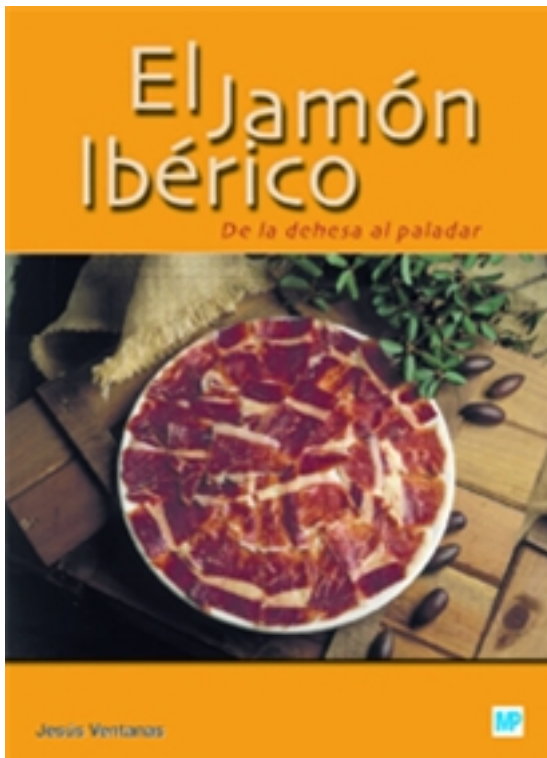


## El jamón ibérico. De la dehesa al paladar



**Editorial:** Mundiprensa

**Autor:** JESUS VENTANAS BARROSO

**Clasificación:** Divulgación General > Industrias Alimentarias

**Tamaño:** 13,5 x 23,5 cm.

**Páginas:** 146

**ISBN 13:** 9788484762706

**ISBN 10:** 848476270X

**Precio sin IVA:** 34,13 Eur

**Precio con IVA:** 35,50 Eur

**Fecha publicación:** 01/01/2006

### Sinopsis

El objetivo principal de este libro es satisfacer la creciente demanda de información y conocimientos que tanto dentro del sector, como desde el público en general, se solicita sobre el jamón Ibérico, y que ninguna publicación ha atendido hasta ahora, abarcando todos los eslabones de la cadena que va "desde la dehesa hasta la mesa".

De un lado, se ha constatado que existe la necesidad por parte del sector productor de difundir no sólo las excelencias organolépticas y las características saludables del producto, sino también que cuenta actualmente con unas instalaciones modélicas que permiten garantizar la higiene y el control del jamón; eso sí, respetando las pautas tradicionales de producción. Asimismo, el conocer pormenorizadamente los mecanismos por los que, paso a paso, el pernil se transforma en verdadera exquisitez, el jamón Ibérico, y a qué se debe su calidad. El autor, Jesús Ventanas, es, desde 1990, Catedrático de Tecnología de Alimentos en la Facultad de Veterinaria de Cáceres, donde desarrolla una intensa actividad científica y académica orientada hacia el estudio de la Bioquímica y la Tecnología de los productos cárnicos (en concreto del jamón Ibérico).

### Indice

Lonchas de historia, sabor y salud: El legado histórico cultural. Unos recursos y una tecnología tradicional.

Jamón Ibérico y salud. El jamón Ibérico: los retos del futuro. Factores biológicos y tecnológicos y su influencia

sobre la calidad: El binomio cerdo Ibérico-dehesa. La carne del cerdo Ibérico puro. La caña de lomo Ibérico. Efecto de la alimentación sobre la calidad del jamón. Un proceso de elaboración singular: La fase fría. La fase caliente: el secadero. El jamón Ibérico en la bodega. El jamón sale de la bodega y llega a la mesa: Evaluación de la calidad de las piezas de jamón. Evaluación del jamón Ibérico al corte. El corte y la presentación del jamón Ibérico. El jamón Ibérico, un producto nutritivo y saludable: Una fuente rica en hierro y proteínas y moderada en grasa. La sal y los nitritos en el jamón. Jamón Ibérico, colesterol y enfermedad cardiovascular. Bibliografía.

Ediciones Paraninfo S.A. Calle José Abascal 41, Oficina 709. 28003 Madrid (España)

Tel. (+34) 914 463 350 Fax

info@paraninfo.es [www.paraninfo.es](http://www.paraninfo.es)