

Publicaciones

Libros

La manzana y la sidra: bioprocesos, tecnologías de elaboración y control

Domingo Blanco Gomis y Juan José Mangas Alonso (Editores)

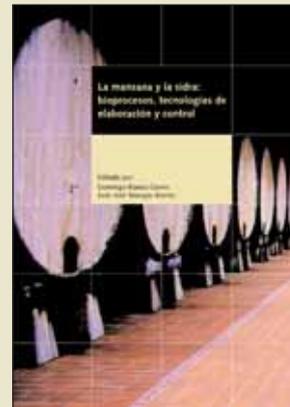
Depósito Legal: AS-5229-2010

ISBN.: 978-84-693-6631-8

Medidas: 17x24.

318 Páginas.

A través de los once capítulos que componen el libro se van estudiando los aspectos que influyen en el proceso de elaboración de sidra. Un primer bloque temático estudia la manzana destinada a la elaboración de sidra, la síntesis de las moléculas más relevantes desde el punto de vista tecnológico, sensorial y nutricional, y se examina el proceso de maduración del fruto. A continuación, en un segundo bloque, se analizan los procesos bioquímicos y la microbiota implicada en la transformación del mosto de manzana en sidra así como los aspectos tecnológicos del proceso de elaboración, desde la fase pre-fermentativa, hasta la maduración y estabilización de la sidra. Un tercer apartado describe las sidras espumosas, la físico-química de la espuma y profundiza especialmente en las técnicas instrumentales más modernas para el control de calidad de la sidra y la evaluación sensorial. Finalmente, se dedica un capítulo a la elaboración de la sidra artesana con un enfoque más divulgativo y aplicado.



Memoria de actividades de I+D+i SERIDA 2009

Depósito Legal: AS-4.465-09.

Formato: CD.

[On line]: <http://www.serida.org/memoria.php?anyo=2009>

Marzo, 2010

Edita: SERIDA

La Memoria Serida 2009 da cuenta del desarrollo de los proyectos de I+D+i, de la intensa labor contractual y relacional con otros organismos, agentes e instituciones y del esfuerzo realizado en actividades científicas, técnicas, divulgativas, promocionales y formativas de la entidad durante el año 2009.



Producción ecológica agro-ganadera y alternativas de diversificación

Antonio Martínez, Rafael Celaya,

Carmen Oliván, Pedro Castro y

Koldo Osoro

Depósito Legal: AS-3126-10

Medidas: 17 x 24 cm

72 Páginas

Siero, junio 2010

Edita: SERIDA

El libro recoge avances en el conocimiento sobre sistemas concretos de producción ganadera ecológica como son el de la producción de carne de vacuno con cebo de terneros y la producción de carne de ovino, sin apenas consumir concentrados. También muestra sistemas de aprovechamientos mixtos ganaderos y frutícolas como el de ovino de carne y manzano de sidra. Además, el trabajo propone pausas y recomendaciones para el manejo ecológico de forrajes.



Folleto

Variedades de Maíz. Actualización 2009

Alejandro Argamentería,
Antonio Martínez, Ana Soldado,
Adela Martínez, José Damián del Valle y
Jesús Alperi

Depósito legal: AS-944-10

Medidas: 15 x 21 cm.

Páginas: 16

Siero, 2010

Edita: SERIDA



El SERIDA viene realizando, ininterrumpidamente desde 1996, estudios de evaluación de las variedades de maíz que están siendo ofertadas con más frecuencia por las casas comerciales con el objetivo de ofrecer los resultados al sector ganadero, a las cooperativas, los centros de compras, entre otros destinatarios, para argumentar técnicamente la decisión de la variedad a emplear.

Esta publicación presenta, los datos del estudio actualizados a 2009; en ella se describe el listado de variedades y los criterios recomendados para elegir las más adecuadas.