

<b>TABLA de CONTENIDOS</b>	pág.
<b>Capítulo I.</b>	1
INTRODUCCION	3
1. El pollo	3
- Valor nutricional de la carne de pollo	6
2. El consumo de pollo en Argentina	7
3. Tendencias del mercado de pollo. Nuevos productos	9
4. Reformulación de productos de pollo. Productos reestructurados.	13
5. Aplicación de la cocción a vacío.	15
- Cocción/al vapor tradicional	15
- Cook Vide y Sous vide.	17
6. Bibliografía	19
<b>Capítulo II.</b>	
OBJETIVOS	25
1. Objetivo General	27
2. Objetivos específicos	
<b>Capítulo III.</b>	29
REESTRUCTURADOS DE POLLO, INNOVACION SALUDABLE Y CARACTERIZACION DE FORMULAS Y PROCESOS	31
<b>Capítulo IV.</b>	79
COMPOSICIÓN PROXIMAL, ANÁLISIS SENSORIAL Y ESTUDIO PRELIMINAR DE VIDA ÚTIL DE REESTRUCTURADOS DE POLLO DE PERFIL LIPÍDICO MODIFICADO EN OMEGA 3.	81

<b>Capítulo V.</b>	117
REESTRUCTURADOS DE POLLO CON	119
DIETAS OMEGA 3: EVALUACION DE LA ACCION	
ANTIOXIDANTE DE LAS TECNOLOGÍAS EMPLEADAS EN LA	
REGENERACIÓN PREVIA AL CONSUMO.	
<b>Capítulo VI.</b>	143
COLOR INSTRUMENTAL DE LOS REESTRUCTURADOS DE	145
POLLO ALIMENTADOS CON DIETAS RICAS EN OMEGA 3,	
FORMULADOS CON BETAGLUCANOS, SIN SAL, NI AGUA NI	
GRASA AGREGADA.	

