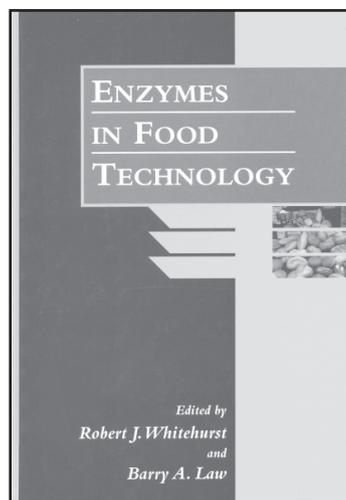


composição e atividade de preparações comerciais de enzimas, bem como a legislação referente à utilização de enzimas em alimentos. O segundo capítulo apresenta a melhoria da qualidade de pães e massas com o uso de enzimas específicas ou de associações destas. Dando atenção às bebidas, os capítulos 3 e 4 indicam as enzimas utilizadas nos processos de produção de cervejas e vinhos, respectivamente. O capítulo 5 aborda o uso de enzimas para obtenção de derivados do leite. O capítulo 6, dedicado à modificação enzimática de alimentos protéicos, dá atenção especial à ação de proteases, com as mais diversas finalidades, desde o amaciamento de carnes até a obtenção de hidrolisados. Os capítulos 7 e 8 relatam a ação de enzimas na extração de sucos de vegetais e frutas e no processamento destes, respectivamente, associando-os a modernas tecnologias de concentração de sucos. Também é dedicado um capítulo à modificação enzimática de amido, tendo em vista o amplo uso de seus derivados na indústria de alimentos. O livro é finalizado com um capítulo voltado à produção de enzimas, não deixando de abordar a produção de enzimas por microrganismos geneticamente modificados.

Prof. João Carlos Monteiro de Carvalho
FCF/USP

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

WHITEHURST, R. J., LAW, B. A. *Enzymes in food technology*. Boca Raton: Academic Press, 2002. 255p.



O livro *Enzymes in Food Technology*, editado pelos Drs. Robert J. Whitehurst e Barry A. Law, tem por objetivo apresentar o estado da arte da aplicação de enzimas na área de tecnologia de alimentos e bebidas. Para isso, os editores contam com a colaboração de muitos profissionais que trabalham em empresas e fornecem enzimas para uso industrial. O objetivo proposto é plenamente atingido através da feliz

escolha dos capítulos. O primeiro apresenta um resumo sobre tópicos importantes a quem pretende utilizar enzimas no processamento de alimentos, podendo ser destacadas a