

## INDICE

Motivaciones	Pág. 3
<b>SECCION 1: IRRADIACION DE ALIMENTOS</b>	
1.1 Introducción. Formulación del problema	Pág.5
1.2 Primeras definiciones	Pág. 5
1.3 Definición de irradiación de alimentos	Pág. 6
1.4 Microbiología y bioquímica de los alimentos irradiados	Pág. 7
1.5 Actitud del consumidor ante la irradiación de alimentos	Pág.13
1.6 Irradiación de Palma Blanca (Copernicia Alba Morong)	Pág.14
1.6.1 Determinación taxonómica	Pág.15
1.6.2 Familia de los Bostrychidos	Pág.15
1.6.3 Familia de los Platipódidos	Pág.15
1.6.4 Métodos de impregnación	Pág.16
1.6.5 Impregnabilidad	Pág. 16
1.7 Propuesta de aplicación de radiaciones ionizantes a productos alimentarios de la Provincia de Formosa y regiones NEA -NOA	Pág. 18
<b>SECCION 2: PLANTAS DE IRRADIACION</b>	
2.1 Introducción. Formulación del problema	Pág. 22
2.2 Crecimiento de la irradiación industrial	Pág. 24
2.3 Procesos de irradiación	Pág. 24
2.4 Irradiadores	Pág. 25
2.5 Plantas Industriales	Pág. 26
2.6 Aspectos de diseño	Pág. 27
2.7 Cálculos de la instalación	Pág. 27
2.8 Dosimetría	Pág. 29
2.9 Sistemas de seguridad	Pág. 29
2.10 Gestión integrada de la calidad	Pág. 30
2.11 Gestión de calidad	Pág. 31
2.12 Gestión del medio ambiente	Pág. 31
2.13 Protección radiológica y seguridad física de las instalaciones	Pág. 32
2.14 Esquema de la planta de irradiación semi-industrial del CAE	Pág. 34
2.15 Algunas precisiones sobre aceleradores de electrones	Pág. 35
2.16 Conclusiones	Pág. 41
2.17 Términos y Definiciones	Pág. 44
2.18 Bibliografía	Pág. 47
2.19 Cuadro sinóptico: DISEÑO DE PLANTAS DE IRRADIACION	Pág. 53
<b>SECCION 3: ANEXOS</b>	
A 3.1: Tabla de alimentos y productos de las regiones NEA-NOA susceptibles de ser irradiados	Pág. 54
A 3.2 : Tabla de alimentos irradiados en CNEA	Pág. 60
A 3.3 : Tabla del perfil microbiológico de alimentos irradiados	Pág. 70
A 3.4 : Programa NUTRIR	Pág. 73