



Viernes, 17 de diciembre de 2004

Webmail | Alertas | Envío de titulares | Pá

PORTADA | **ACTUALIDAD** | **ECONOMÍA** | **DEPORTES** | **OCIO** | **CLASIFICADOS** | **SERVICIOS** | **CENTRO COMERCIAL**

[SECCIONES]

SOCIEDAD

La Rioja

- Región
- Logroño
- Comarcas

España

Mundo

Sociedad

Cultura

Opinión

- Editorial
- Tribuna
- Cartas

[UN MINUTO]

Titulares

Necrológicas

Efemérides

Viñetas

Especiales

[MULTIMEDIA]

Imágenes

Videos locales

Gráficos

[PARTICIPA]

Foros

Chat

SOCIEDAD

El nitrógeno permitirá imitar sabores

El catedrático de Anatomía Patológica de la Universidad de Granada Raimundo García del Moral aseguró ayer que la aplicación del nitrógeno líquido en productos permitirá imitar el sabor de alimentos que están abocados a desaparecer, como la lubina y otros peces. García Román explicó que se cuenta con la tecnología necesaria que permite modificar la percepción sensorial de un alimento enfriándolo con nitrógeno o calentándolo con hornos de radio frecuencia./EFE

Imprimir | Enviar

Enlaces Patrocinados

Certificado ICA_O

Para usuarios de ofimática Garantiza tus conocimientos .
www.certificadoicao.com

Florida Universitaria

Estudie Ingeniería en el centro adscrito Univ. Politécnica Valencia .
www.florida-uni.es

UOC cursos a distancia

Universidad Oberta Catalunya, curso acceso, cursos superiores infórmate .
www.obert.com

Master Gestión de Eventos

Corporativos: protocolo, logística. Universidad Complutense de Madrid .
www.formatik.com

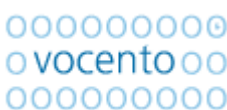
Subir

EL TIEMPO

Máx: 10º
Min: 3º

AUDIENCIA

Consulta los
datos de visitas
a nuestro web,
auditados
por OJD.



© Copyright larioja.com
LA RIOJA COM SERVICIOS EN LA RED S.A.U.
Domicilio c/ Vara de Rey, 74 (26002) Logroño
C.I.F.: A-26295626

Contactar / Mapa web / Aviso Legal / Política de privacidad / Publicidad

Power