



Περιεχόμενα

Πρόλογος	7
ΜΕΡΟΣ 1	
Εισαγωγή	13
Κεφάλαιο 1: Εισαγωγή στην Επεξεργασία Τροφίμων	17
ΜΕΡΟΣ 2	
Θερμική Επεξεργασία των Τροφίμων	45
Κεφάλαιο 2: Θερμοβακτηριολογία	50
Κεφάλαιο 3: Μετάδοση Θερμότητας	86
Κεφάλαιο 4: Υπολογισμός Θερμικής Επεξεργασίας	106
Κεφάλαιο 5: Θερμική Υποβάθμιση των Τροφίμων	140
Κεφάλαιο 6: Εφαρμογή της Θερμικής Επεξεργασίας	162
Κεφάλαιο 7: Αλλοίωση των Κονσερβοποιημένων Τροφίμων	234

ΜΕΡΟΣ 3

Συντήρηση με Χαμηλές Θερμοκρασίες 249

Κεφάλαιο 8: Αρχές Συντηρήσεως με Χαμηλές Θερμοκρασίες	251
Κεφάλαιο 9: Η Ψύξη των Τροφίμων.	287
Κεφάλαιο 10: Ελεγχόμενες και Τροποποιημένες Ατμόσφαιρες	333
Κεφάλαιο 11: Η Κατάψυξη των Τροφίμων.	364
Κεφάλαιο 12: Μεταφορά και Διάθεση των υπό Χαμηλή Θερμοκρασία Συντηρούμενων Τροφίμων	453

ΜΕΡΟΣ 4

Επεξεργασία με Χρήση Ακτινοβολίας 507

Κεφάλαιο 13: Η Ακτινοβόληση των Τροφίμων	509
Κεφάλαιο 14: Επεξεργασία των Τροφίμων με Ραδιοσυχνότητα	574
Κεφάλαιο 15: Επεξεργασία των Τροφίμων με Μικροκύματα	582
Κεφάλαιο 16: Επεξεργασία των Τροφίμων με Υπέροθη Ακτινοβολία.	621
<i>Παράρτημα</i>	641