



---

## Περιεχόμενα

---

Πρόλογος ..... 7

### ΜΕΡΟΣ 1

**Φυσικές Ιδιότητες Τροφίμων 9**

---

Κεφάλαιο 1: Ενεργότητα Ύδατος ..... 11

Κεφάλαιο 2: Υαλώδης Μετάπτωση στα Τρόφιμα ..... 65

### ΜΕΡΟΣ 2

**Η Αφυδάτωση των Τροφίμων 89**

---

Κεφάλαιο 3: Βασικές Αρχές Αφυδατώσεως των Τροφίμων ..... 93

Κεφάλαιο 4: Η Βιομηχανική Αφυδάτωση των Τροφίμων ..... 134

Κεφάλαιο 5: Ξήρανση με Ψεκασμό ..... 167

Κεφάλαιο 6: Αφυδάτωση με Κατάψυξη-Εξάχνωση ..... 195

Κεφάλαιο 7: Ειδικές Μέθοδοι Αφυδατώσεως ..... 219

Κεφάλαιο 8: Τρόφιμα Ενδιαμέσου Υγρασίας ..... 248

Κεφάλαιο 9: Επιδράσεις της Αφυδατώσεως ..... 259

## ΜΕΡΟΣ 3

### Η Συμπύκνωση των Τροφίμων 277

---

Κεφάλαιο 10: Συμπύκνωση με Εξάτμιση . . . . .	280
Κεφάλαιο 11: Συμπύκνωση με Κατάψυξη . . . . .	322
Κεφάλαιο 12: Συμπύκνωση με Μεμβράνες . . . . .	333

## ΜΕΡΟΣ 4

### Διάφορες Μέθοδοι Επεξεργασίας Τροφίμων 363

---

Κεφάλαιο 13: Η Εξώθηση των Τροφίμων. . . . .	365
Κεφάλαιο 14: Τηγάνισμα των Τροφίμων . . . . .	404
Κεφάλαιο 15: Επεξεργασία των Τροφίμων με Υψηλή Πίεση . . . . .	445
Κεφάλαιο 16: Ζυμώσεις Τροφίμων. . . . .	492

## ΜΕΡΟΣ 5

### Συντήρηση με Προσθήκη Ουσιών 561

---

Κεφάλαιο 17: Συντήρηση Με Προσθήκη Άλατος . . . . .	569
Κεφάλαιο 18: Συντήρηση Με Προσθήκη Σακχάρου . . . . .	594
Κεφάλαιο 19: Η Χημική Συντήρηση των Τροφίμων. . . . .	611

## ΜΕΡΟΣ 6

### Πρόσφατες Εξελίξεις στις Μέθόδους Επεξεργασίας των Τροφίμων 653

---

Κεφάλαιο 20: Ωμική Θέρμανση. . . . .	656
Κεφάλαιο 21: Επεξεργασία με Παλμικά Ηλεκτρικά Πεδία. . . . .	673
Κεφάλαιο 22: Επεξεργασία με Ταλαντούμενα Μαγνητικά Πεδία . . . . .	695
Κεφάλαιο 23: Επεξεργασία με Διάφορες Άλλες Τεχνικές. . . . .	702

## ΜΕΡΟΣ 7

### Τεχνολογία Εμποδίων 731

---

Κεφάλαιο 24: Τεχνολογία Εμποδίων . . . . .	733
--	-----

Παράρτημα . . . . .	775
---------------------	-----