

Industria Conserve n. 3 2018

Parma, 23 gennaio 2019

E' disponibile in formato elettronico il n. 3 (luglio-settembre) 2018 di Industria Conserve, dedicato alla Reologia degli alimenti.

Il volume è costituito dalle seguenti parti:

- A. Trifirò, R. Fragni, La reologia degli alimenti - Introduzione

Rubrica tecnico-scientifica

- S. Rozzi, R. Massini, G. Paciello, G. Pagliarini, S. Rainieri, A. Trifirò, Heat treatment of fluid foods in a shell and tube heat exchanger: comparison between smooth and helically corrugated wall

- A. Trifirò, R. Reverberi, G. Antonioli, I. Morano, Controllo in linea della viscosità nel processo di produzione dei passati di pomodoro,

- A. Trifirò, S. Gherardi, C. Zoni, A. Zanotti, M. Pistocchi, G. Padello, F. Sommi, P. L. Arelli, M. A. M. Antequera, Variazioni qualitative nel processo produttivo di concentrati di pomodoro: effetti dei trattamenti termici

- A. Trifirò, F. Pagliari, S. Gherardi, Pressure Losses Calculation in Continuous Heat Exchangers for Tomato Paste

- A. Trifirò, S. Ranieri, S. Bottero, S. Gherardi, C., M. Calza, R. Aldini, Effetti dell'omogeneizzazione sul comportamento reologico di passati di pomodoro

Eventi

- Relazione sul 13° Congresso Mondiale del pomodoro da industria e 15° Simposio ISHS, a cura di L. Sandei

In allegato il pdf della rivista

Alle ditte contribuenti saranno comunicati tramite newsletter i dati per accedere al testo integrale della rivista.