

Thermische Konservierung in der Lebensmittelindustrie

Thermische Konservierung in der Lebensmittelindustrie Sie beschäftigen sich mit dem Haltbarmachen von Lebensmitteln? Sie wollen wissen, was sich hinter Begriffen wie D-Wert, F-Wert oder cooking-value verbirgt? Sie möchten den Verlauf einer Sterilisation berechnen? Dann ist das Buch "Thermische Konservierung in der Lebensmittelindustrie" der ideale Begleiter für Ihre berufliche Praxis! Sie erfahren nicht nur, wie Sie relevante Berechnungen durchführen, sondern können dieses Wissen gleich an den integrierten Übungsaufgaben testen. Darüber hinaus finden Sie hier alles Wichtige zur Beeinflussung der Wärmeübertragung, über Sterilisationsprozesse sowie zu Temperaturmessverfahren und deren Validierung. Aus dem Inhalt:

- Verderb von Lebensmitteln
- Wirkung der Hitzebehandlung auf Mikroorganismen
- Experimentelle Ermittlung der D-Werte
- D-Wert, F-Wert und z-Wert
- Mikrobiologische Qualitätssicherung von Vollkonserven
- Enzyme und ihre Bedeutung bei der Hitzebehandlung von Lebensmitteln - der E-Wert
- Der C-Wert (cooking value)
- Einflussfaktoren auf die Wärmeübertragung
- Sterilisationsprozesse
- Kerntemperaturmessung
- Validierung von Temperaturmesssystemen



149,27 €

139,50 € (zzgl. MwSt.)

Lieferfrist: bis zu 10 Tage

Artikelnummer: 9783954688043

Medium: Buch

ISBN: 978-3-95468-804-3

Verlag: Behr's Verlag

Erscheinungstermin: 22.07.2021

Sprache(n): Deutsch

Auflage: 3. Auflage 2021

Produktform: Gebunden

Seiten: 342

Format (B x H): 148 x 210 mm

