Соколенке А. І.

Фізико-хімічні методи обробки сировини і харчових продуктів: підруч. для студ. ВНЗ / Соколенко А. І., Піддубний В. А., Гіджеліцький В. М. та ін. – К.: Кондор-Видавництво, 2015. – 324 с. – іл., табл.

ISBN 978-617-7278-05-3

Викладено поняття про енергетичні поля впливу, оброблення харчових продуктів опроміненням, змінним електричним струмом, магнітними полями, акустичними методами, а також засоби стерилізації, консервування, хімічного оброблення продукції тощо, спрямовані на забезпечення подовження терміну зберігання і зменшення втрат готової продукції, збереження її якісних показників. Викладено матеріали, які стосуються новітніх досліджень вакуумної обробки середовищ, обробки рідинних або вологонасичених середовищ в умовах технологій різкого зниження тисків та впливів осмотичних тисків на стабілізацію продуктів харчування. Наводяться методи, технології та обладнання для оброблення продукції, прогнозуються напрями удосконалення методів оброблення.

Видання призначено для студентів вищих навчальних закладів, а також може бути використано інженерно-технічними працівниками харчових виробництв, конструкторських бюро, науковими співробітниками.