



Operaciones unitarias en la ingeniería de alimentos /

Ibarz Ribas, Alberto

Mundi-Prensa,
2011

Monografía

Para la obtención industrial de alimentos de máxima calidad, cada una de las etapas que conforman un determinado proceso industrial debería estar diseñada de un modo adecuado. En este libro se presentan de forma sistemática la información básica necesaria para diseñar toda una serie de procesos alimentarios y el equipo necesario para llevarlos a cabo. Cubre con detalle las operaciones unitarias más comunes de la ingeniería de alimentos, incluyendo el modo de llevar a cabo cálculos de diseño específicos. Los capítulos iniciales presentan aspectos básicos de la transferencia de materia, calor y cantidad de movimiento. Contiene un capítulo centrado en los balances macroscópicos de materia y energía, que son necesarios en el planteamiento del modelo matemático de las diferentes operaciones unitarias. Los capítulos posteriores presentan descripciones detalladas de las operaciones unitarias, tanto desde sus aspectos fundamentales como sus aplicaciones. Cada capítulo concluye con una serie de problemas resueltos como ejemplos aplicados de la teoría expuesta

<https://rebiunoda.pro.baratznet.cloud:28443/OpacDiscovery/public/catalog/detail/b2FpOmNlbGVicmF0aW9uOmVzLmJhcmF0ei5yZW4vMTIwMDgzODA>

Título: Operaciones unitarias en la ingeniería de alimentos Albert Ibarz, Gustavo V. Barbosa-Cánovas

Edición: Reimp

Editorial: Madrid [etc.] Mundi-Prensa 2011

Descripción física: 865 p. gráf. 24 cm

Mención de serie: Tecnología de alimentos

Nota general: Índice; Prólogo. Agradecimientos. Introducción a las operaciones unitarias. Conceptos fundamentales. Sistemas de unidades. Análisis dimensional y semejanza. Introducción a los fenómenos de transporte. Transporte molecular de cantidad de movimiento, energía y materia. Balances macroscópicos de materia y energía. Interacción aire-agua. Reología de productos alimentarios. Transporte de fluidos por tuberías. Circulación de fluidos a través de lechos porosos. Fluidización. Filtración. Procesos de separación por membranas. Propiedades térmicas de los alimentos. Transmisión de calor por conducción. Transmisión de calor por convección. Transmisión de calor por radiación. Procesado térmico de alimentos. Conservación de alimentos por frío. Deshidratación. Evaporación. Destilación. Absorción. Extracción sólido-líquido. Adsorción. Intercambio iónico. Bibliografía. Apéndice

Bibliografía: Bibliografía: p. [845]-854

Copyright/Depósito Legal: M 33077-2011

ISBN: 978-84-8476-163-1

Materia: Alimentos- Procesos industriales Industria alimentaria

Autores: Barbosa-Cánovas, Gustavo V.

Baratz Innovación Documental

- Gran Vía, 59 28013 Madrid
- (+34) 91 456 03 60
- informa@baratz.es