

Валентас К. Дж., Ротштейн Э., Сингх Р. П.

Пищевая инженерия: справочник с примерами расчетов / Валентас К. Дж., Ротштейн Э., Сингх Р. П. (ред.) / пер. с англ. под общ. науч. ред. А. Л. Ишевского. — СПб: Профессия, 2004. – 848 с, ил., табл., сх. – (Серия: Справочник).

ISBN 5-93913-045-3

ISBN 0-8493-8694-2 (англ.)

Рассмотрены основные принципы работы различного оборудования для пищевой промышленности – сушильных и выпарных аппаратов, холодильных агрегатов, тестомесильного оборудования, трубопроводов, систем CIP и т.п. Приводятся примеры расчетов, необходимых для правильного проектирования и эксплуатации установок с учетом экономических аспектов производства. Большое внимание уделено реологическим и теплофизическим свойствам выпускаемых пищевых продуктов (приведены необходимые количественные данные). Отдельная глава посвящена основам пищевой химии для инженеров.

Современное, не имеющее российских аналогов издание предназначено для инженеров и технологов пищевых производств, специалистов энергетических служб предприятий, проектировщиков и поставщиков оборудования, сотрудников инжиниринговых компаний, а также может быть использовано в учебном процессе студентами и преподавателями

высших учебных заведений.