

Operaciones unitarias en la ingeniería de alimentos



Editorial: Mundiprensa

Autor: ALBERT IBARZ RIBAS, GUSTAVOV. BARBOSA-CANOVAS

Clasificación: Universidad > Industrias Alimentarias

Tamaño: 16,5 x 23,5 cm.

Páginas: 868

ISBN 13: 9788484761631

ISBN 10: 8484761630

Precio sin IVA: \$ 1790.00 Mxn

Precio con IVA: \$ 1790.00 Mxn

Fecha publicación: 01/01/2005

Sinopsis

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.

Características más importantes:

Presenta los balances necesarios para plantear el modelo matemático de cualquier tipo de operación.

Expone con detalle las operaciones unitarias más comunes de la ingeniería de alimentos. Discute el equipo utilizado en las operaciones de refrigeración, congelación, pasteurización, esterilización, evaporación y deshidratación.

Proporciona información sobre las operaciones de destilación, absorción, adsorción, intercambio iónico y extracción sólido-líquido. Incluye una amplia colección de problemas resueltos.

El deseo de los autores es el de que esta obra llene un hueco existente en los estudios de Ingeniería Alimentaria en los países de habla hispana, y sería una gran satisfacción que con ello ayudásemos a entender y poder diseñar muchas operaciones unitarias vitales en la Industria de Alimentos.

Indice

Comercial

ZONA CENTRO

Norma Amezola

Tf: 52 1 56 2575 0552

E-MAIL: norma.amezola@paraninfo.mx

ZONA NORTE Y SUR

Nancy Ochoa

TF: 52 1 81 8362 1055

nancy.ochoa@paraninfo.mx

ADMINISTRACIÓN

ADMINISTRACIÓN

Guadalupe Gallegos

ventas@paraninfo.mx

52 5 52 4992 649