

Dr. Jorge Chirife y

Dr. Gualterio Bartholomai

Procesamiento de Alimentos

1977

- 1) Objetivos de la preservación de alimentos-Materias primas y procesos.
- 2) Pretratamientos previos al congelado, deshidratado y enlatado.
- 3) Humidificación del aire: conceptos básicos y diagrama psicrométrico.
- 4) Pre-concentración de alimentos líquidos: evaporación, ósmosis inversa y erio-concentración
- 5) Deshidratación de alimentos - Ingeniería del proceso - Estabilidad física y química de alimentos deshidratados.
- 6) Congelación de alimentos - Nucleación y crecimiento de cristales de hielo - Consecuencias físicas-químicas de la congelación.
- 7) Liofilización de alimentos - Ingeniería y estabilidad del producto.
- 8) Esterilización en envases cerrados.
- 9) Empaqueamiento de alimentos congelados y deshidratados.

*M. Böhm*

DRA. URSULA BÖHM DE BORDENAVE  
DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS  
DIRECTORA