

کتاب "کاربردهای پدیده انتقال شیشه ای در پایداری مواد غذایی" منتشر شد.

کتاب "کاربردهای پدیده انتقال شیشه ای در پایداری مواد غذایی" در ۱۷۴ صفحه و مشتمل بر ۵ فصل نگارش خانم دکتر فوزان بدیعی توسط موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی چاپ شد. در این کتاب در ابتدا مفاهیم اولیه ترمودینامیک و انتقال فاز و حالت توضیح داده شده است. در فصلی جداگانه، به مفهوم دمای انتقال شیشه‌ای، روش‌های اندازه‌گیری و عوامل مؤثر بر آن پرداخته شده است. در فصل سوم، دمای انتقال شیشه‌ای و تغییر فاز در اجزای مواد غذایی شامل آب، پروتئین‌ها، کربوهیدرات‌ها و چربی‌ها بررسی شده است. در فصل چهارم، نقش و اثر دمای انتقال شیشه‌ای بر ماندگاری و فرآوری محصولات غذایی و کشاورزی بحث و بررسی شده است. در همین فصل، فرآیندهایی مانند خشک کردن، اکستروود کردن، انجماد و ریزپوشانی بررسی شده‌اند. در فصل پنجم، پدیده زمان‌مندی فیزیکی در محصولات غذایی و اجزای تشکیل‌دهنده آن مطالعه و اثر آن بر پایداری مواد غذایی خشک با رطوبت پایین بررسی شده است.