

کتاب "کاربردهای پدیده انتقال شیشه ای در پایداری مواد غذایی"

کتاب "کاربردهای پدیده انتقال شیشه ای در پایداری مواد غذایی" نگارش خانم دکتر فوژان بدیعی توسط مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی منتشر شد.

کتاب "کاربردهای پدیده انتقال شیشه ای در پایداری مواد غذایی" در ۱۷۴ صفحه و مشتمل بر ۵ فصل نگارش خانم دکتر فوژان بدیعی توسط مؤسسه 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 شیشه ای، روش های اندازه گیری و عوامل مؤثر بر آن پرداخته شده است. در فصل سوم، دمای انتقال شیشه ای و تغییر فاز در اجزای مواد غذایی شامل آب، پروتئین ها، کربوهیدرات ها و چربی ها بررسی شده است. در فصل چهارم، نقش و اثر دمای انتقال شیشه ای 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 شده اند. در فصل پنجم، پدیده زمان مندی فیزیکی در محصولات غذایی و اجزای تشکیل دهنده آن مطالعه و اثر آن بر پایداری مواد غذایی خشک با رطوبت پایین بررسی شده است.