

# 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:** \$59531.00

**Precio con IVA:** \$59531.00

**Fecha publicacion:** 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

.

Paraninfo Argentina Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)

Tel. Fax

clientes@paraninfo.com.ar [www.paraninfo.com.ar](http://www.paraninfo.com.ar)