

Wyznaczenie parametrów procesu suszenia wybranych odmian jabłek

Wstęp

Rozdział I

Proces suszenia ujęcie teoretyczne

- 1.1.Właściwości wilgotnego powietrza8
- 1.2.Ruch masy oraz ciepła w procesie suszenia11
- 1.3.Kinetyka procesu suszenia14

Rozdział II

Metody Utrwalania żywności

- 2.1.Podział metod utrwalania żywności..... 19
- 2.2.Suszenie surowców roślinnych25
- 2.3.Zmiany tkanki roślinnej wywołane procesem suszenia28

Rozdział III

Wyniki i analiza

- 3.1.Materiał badawczy..... 31
- 3.2.Metodyka badań33
- 3.3.Oznaczenie zredukowanej ilości wody..... 35
- 3.4.Wyniki..... 36

Rozdział IV

Wnioski..... 41

Zakończenie43

Bibliografia	45
--------------------	----