



UNIVERSITY STUDIO PRESS

Εκδόσεις Επιστημονικών Βιβλίων & Περιοδικών

# ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ



*ΙΩΑΝΝΗ ΑΡΒΑΝΙΤΟΓΙΑΝΝΗ*

## ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ, ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ & ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Θεσσαλονίκη, 2001 • ISBN 960-12-0981-6  
σχήμα 21x28 • σελ. 382 • Τιμή (με Φ.Π.Α.) €: 38

Η ταχεία ανάπτυξη των βιομηχανιών τροφίμων και οι διαρκώς αυξανόμενες απαιτήσεις των καταναλωτών για μεγαλύτερες ποσότητες τροφίμων με βελτιωμένα ποιοτικά χαρακτηριστικά οδήγησαν στην εισαγωγή νέων προηγμένων τεχνολογιών καθώς και στην αύξηση του αριθμού και της συχνότητας των ελέγχων. Οι τεχνολογίες που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή τροφίμων άπτονται τόσο της επεξεργασίας τους όσο και της συντήρησής τους. Στα πλαίσια αυτά έχουν καταβληθεί πολλές προσπάθειες αυτοματοποίησης αλλά και διασφάλισης της ποιότητας και ασφάλειας των γραμμών παραγωγής.

Το παρόν βιβλίο μπορεί να διακριθεί στα τρία μέρη. Στο πρώτο μέρος επιχειρείται μια σχετικά εκτενής παρουσίαση των κλασικών τεχνολογιών όπως κονσερβοποίηση, αποστείρωση, παστερίωση, ψύξη, κατάψυξη καθώς και των πιο νέων τεχνολογιών (State of art) όπως ακτινοβόλση με ακτίνες-X, υπεριώδης ακτινοβολία, υπέρηχοι, υψηλές πιέσεις, ωμική θέρμανση, χρήση προσθέτων και ωσμωτική αφυδάτωση, ασηπτική συσκευασία μεταξύ άλλων.

Στο δεύτερο και τρίτο τμήμα εξετάζεται η μεταποίηση τροφίμων στα πλαίσια της οποίας παρουσιάζονται τα υλικά συσκευασίας, καθώς και μια συγκριτική μελέτη των παραδοσιακών συσκευασιών (κονσέρβα λευκοσιδήρου, υάλινη ή χάρτινη συσκευασία) ως προς τις εξελιγμένες μορφές συσκευασίας όπως «υπο κενό» (sous vide), τροποποιημένης ατμόσφαιρας (MAP) και πολύφυλλων μεμβρανών. Επίσης, εξετάζονται τα αποτελέσματα των αλληλεπιδράσεων της συσκευασίας τροφίμων και αντίστροφα. Ένα άλλο θέμα που αναλύεται είναι η δυνατότητα επαναχρησιμοποίησης των υλικών συσκευασίας τροφίμων μέσω της ανακύκλωσης η οποία έχει γίνει επιτακτική ανάγκη λόγω της διαρκώς αυξανόμενης ρύπανσης του περιβάλλοντος. Επιπλέον, παρουσιάζονται τεχνολογίες αξιοποίησης του ενεργειακού περιεχομένου των χρησιμοποιηθέντων συσκευασιών.

Το παρόν βιβλίο απευθύνεται τόσο στους φοιτητές του τμήματος Γεωπονίας καθώς και στους επιστήμονες / τεχνολόγους (τροφίμων και άλλων κλάδων) που θα ήθελαν να ενημερωθούν για τις κλασικές καθώς και για τις πιο προηγμένες τεχνολογίες παραγωγής, μεταποίησης και συσκευασίας τροφίμων.