

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΑΦΙΕΡΩΣΗ	5
ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	7
ΠΡΟΛΟΓΟΣ	15
ΕΙΣΑΓΩΓΗ	17

Α΄ ΜΕΡΟΣ - ΚΛΑΣΙΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Α1. ΘΕΡΜΙΚΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΕΣ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1 - ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ - ΑΡΧΕΣ ΛΟΓΑΡΙΘΜΙΚΗΣ ΜΕΙΩΣΗΣ

1.1. ΚΙΝΗΤΙΚΗ ΤΗΣ ΘΕΡΜΙΚΗΣ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΕΝΖΥΜΩΝ ..	23
1.2. ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΣΤΟΝ ΡΥΘΜΟ ΤΗΣ ΘΕΡΜΙΚΗΣ ΘΑΝΑΤΩΣΗΣ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ ..	24
1.3. ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ ΤΩΝ ΘΕΡΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΣΤΗ ΘΑΝΑΤΩΣΗ ΜΟ	24
1.4. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	26

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2 - ΚΟΝΣΕΡΒΟΠΟΙΗΣΗ

2.1. ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΣΕ ΕΡΜΗΤΙΚΑ ΚΛΕΙΣΤΑ ΚΥΤΙΑ	29
2.2. ΤΥΠΟΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΩΝ ΣΤΗΝ ΚΟΝΣΕΡΒΟ- ΠΟΙΗΣΗ	30
2.3. ΠΛΗΡΩΣΗ ΤΩΝ ΚΥΤΙΩΝ	31
2.4. ΑΠΟΜΑΚΡΥΝΣΗ ΑΕΡΑ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΕΝΟ ΧΩΡΟ	31
2.5. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΣΦΡΑΓΙΣΜΑΤΟΣ-ΑΝΑΔΙΠΛΩΣΗΣ ..	32
2.6. ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ	33
2.7. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	34

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3 - ΖΕΜΑΤΙΣΜΑ (ΔΕΥΚΑΝΣΗ)

3.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ	35
3.2. ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ-ΜΕΘΟΔΟΙ ΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΑ ΖΕΜΑ- ΤΙΣΜΑΤΟΣ	35
3.3. ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΖΕΜΑΤΙΣΜΑΤΟΣ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ	37
3.4. ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΣΤΑ ΘΡΕΠΤΙΚΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	37
3.5. ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΖΕΜΑΤΙΣΜΑΤΟΣ ΣΤΙΣ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙ- ΚΕΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΥΣ ..	38
3.6. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	38

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4 - ΠΑΣΤΕΡΙΩΣΗ

4.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ	39
---------------------	----

4.2. ΠΑΣΤΕΡΙΩΣΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ .	39
4.3. ΠΑΣΤΕΡΙΩΣΗ ΜΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	40
4.4. ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΤΗΣ ΠΑΣΤΕΡΙΩΣΗΣ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ .	40
4.5. ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΤΗΣ ΠΑΣΤΕΡΙΩΣΗΣ ΣΤΟ ΧΡΩΜΑ, ΤΗ ΓΕΥΣΗ ΚΑΙ ΤΟ ΑΡΩΜΑ	41
4.6. ΠΑΣΤΕΡΙΩΣΗ ΚΑΙ ΑΠΩΛΕΙΑ ΒΙΤΑΜΙΝΩΝ	41
4.7. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	42

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5 - ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΣΗ

5.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ	43
5.2. ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ	44
5.3. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΜΕ ΚΟΡΕΣΜΕΝΟ ΑΤΜΟ	44
5.4. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΜΕ ΘΕΡΜΟ ΝΕΡΟ	45
5.5. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΜΕ ΧΡΗΣΗ ΦΛΟΓΑΣ	45
5.6. ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΣΗΣ	46
5.7. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	47

Α2. ΑΛΛΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΕΣ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6 - ΕΞΑΤΜΙΣΗ – ΑΠΟΣΤΑΞΗ

6.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ	51
6.2. ΘΕΩΡΙΑ ΠΙΣΩ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΞΑΤΜΙΣΗ	51
6.3. ΕΞΑΤΜΙΣΤΕΣ ΣΤΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ..	51
6.4. ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΤΗΣ ΕΞΑΤΜΙΣΗΣ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ	53
6.5. ΑΠΟΣΤΑΞΗ	54
6.6. ΑΠΟΣΤΑΞΗ ΟΙΝΟΥ ΚΑΙ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ	55
6.7. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	55

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7 - ΕΞΩΘΗΣΗ

7.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ	57
7.2. ΘΕΡΜΗ ΕΞΩΘΗΣΗ	57
7.3. ΨΥΧΡΗ ΕΞΩΘΗΣΗ	57
7.4. ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΕΞΩΘΗΣΗΣ	57
7.5. ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΜΕΙΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΕΞΩΘΗΤΩΝ ΜΕ 1 ΚΑΙ 2 ΕΜΒΟΛΑ/ΚΟΧΛΙΕΣ	58
7.6. ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΤΗΣ ΕΞΩΘΗΣΗΣ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ	60
7.7. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	61

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8 - ΑΦΥΛΑΤΩΣΗ / ΞΗΡΑΝΣΗ

8.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ	63
8.2. ΚΑΜΠΥΛΗ ΞΗΡΑΝΣΗΣ	63
8.3. ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΓΙΑ ΞΗΡΑΝΣΗ	63

8.4. ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΤΗΣ ΑΦΥΔΑΤΩΣΗΣ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ..	67
8.5. ΘΡΕΠΤΙΚΗ ΑΞΙΑ ΤΩΝ ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΩΝ/ ΑΦΥ- ΔΑΤΩΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....	69
8.6. ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ ΞΗΡΑΝΣΗΣ/ ΑΦΥΔΑΤΩΣΗΣ.....	70
8.7. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	73

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 9 - ΑΛΑΤΙΣΜΟΣ

9.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	75
9.2. ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΟΙ ΠΟΥ ΒΡΙΣΚΟΝΤΑΙ ΣΤΟ ΑΛΑΤΙ (NaCl).....	75
9.3. ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΑΛΑΤΙΣΜΟΥ.....	76
9.4. ΞΕΝΕΣ ΥΛΕΣ ΤΟΥ ΑΛΑΤΟΣ.....	76
9.5. ΜΕΘΟΔΟΙ ΑΛΑΤΙΣΜΟΥ.....	76
9.6. ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΑΛΑΤΙΣΜΟΣ.....	77
9.7. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	79

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 10 - ΚΑΠΝΙΣΜΟΣ

10.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	81
10.2. ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΚΑΠΝΙΣΜΟΥ.....	81
10.3. ΑΝΤΙΜΙΚΡΟΒΙΑΚΗ ΔΡΑΣΗ.....	81
10.4. ΑΝΤΙΟΞΕΙΔΩΤΙΚΗ ΔΡΑΣΗ.....	82
10.5. ΧΡΩΜΑ ΚΑΙ ΓΕΥΣΗ ΚΑΠΝΙΣΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....	82
10.6. ΜΕΘΟΔΟΙ ΚΑΠΝΙΣΜΟΥ.....	82
10.7. ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΣΧΕΤΙΖΟΜΕΝΟΙ ΜΕ ΤΟΝ ΚΑΠΝΙ- ΣΜΟ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....	83
10.8. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ.....	85
10.9. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	85

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 11 - ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΕ ΧΑΜΗΛΕΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ

11.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	87
11.2. ΨΥΞΗ.....	87
11.3. ΚΑΤΑΨΥΞΗ.....	90
11.4. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	95

Β' ΜΕΡΟΣ - ΝΕΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Β1. ΑΚΤΙΝΟΒΟΛΙΕΣ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1 - ΙΟΝΙΖΟΥΣΑ ΑΚΤΙΝΟΒΟΛΙΑ

1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	99
1.2. ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΜΕΙΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΤΗΣ ΑΚΤΙΝΟΒΟΛΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....	99
1.3. ΠΗΓΕΣ ΙΟΝΙΖΟΥΣΑΣ ΑΚΤΙΝΟΒΟΛΙΑΣ.....	99
1.4. ΔΟΣΕΙΣ ΑΚΤΙΝΟΒΟΛΙΑΣ.....	101
1.5. ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΤΗΣ ΙΟΝΙΖΟΥΣΑΣ ΑΚΤΙΝΟΒΟΛΙΑΣ ΣΤΟΥΣ ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ.....	102
1.6. ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΤΗΣ ΑΚΤΙΝΟΒΟΛΙΑΣ ΣΤΟΥΣ ΙΟΥΣ ..	103
1.7. ΘΡΕΠΤΙΚΗ ΑΞΙΑ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ.....	103
1.8. ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΤΗΣ ΑΚΤΙΝΟΒΟΛΙΑΣ ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ.....	105
1.9. ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΤΗΣ ΑΚΤΙΝΟΒΟΛΙΑΣ ΣΤΗΝ ΩΡΙ- ΜΑΝΣΗ ΤΩΝ ΦΡΟΥΤΩΝ.....	106

1.10. ΠΑΡΕΜΠΟΔΙΣΗ ΒΛΑΣΤΗΣΗΣ ΜΕ ΧΡΗΣΗ ΑΚΤΙΝΟΒΟΛΙΑΣ.....	107
1.11. ΑΚΤΙΝΟΒΟΛΗΣΗ ΕΝΤΟΜΩΝ.....	107
1.12. ΕΝΤΟΠΙΣΜΟΣ ΑΚΤΙΝΟΒΟΛΗΘΕΝΤΩΝ - ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....	108
1.13. ΜΕΙΩΣΗ ΚΑΡΚΙΝΟΓΟΝΩΝ ΕΝΩΣΕΩΝ ΜΕ ΙΟΝΙ- ΖΟΥΣΑ ΑΚΤΙΝΟΒΟΛΙΑ.....	108
1.14. ΞΗΡΑΝΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΙΟΝΙΖΟΥΣΑ ΑΚΤΙ- ΝΟΒΟΛΙΑ.....	109
1.15. ΑΠΟΔΟΧΗ ΤΗΣ ΑΚΤΙΝΟΒΟΛΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΑΠΟ ΤΟ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΙΚΟ ΚΟΙΝΟ.....	109
1.16. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	110

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2 - ΥΠΕΡΙΩΔΗΣ ΑΚΤΙΝΟΒΟΛΙΑ (UV)

2.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	115
2.2. ΠΗΓΕΣ ΥΠΕΡΙΩΔΟΥΣ ΑΚΤΙΝΟΒΟΛΙΑΣ.....	115
2.3. ΦΥΣΗ ΥΠΕΡΙΩΔΟΥΣ ΑΚΤΙΝΟΒΟΛΙΑΣ.....	115
2.4. ΜΗΧΑΝΙΣΜΟΣ ΑΔΡΑΝΟΠΟΙΗΣΗΣ ΜΙΚΡΟΟΡΓΑ- ΝΙΣΜΩΝ ΜΕ ΧΡΗΣΗ UV ΑΚΤΙΝΟΒΟΛΙΑΣ.....	116
2.5. ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΤΗΣ UV ΣΤΙΣ ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ.....	117
2.6. ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΤΗΣ UV ΣΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ.....	117
2.7. ΜΕΤΑΧΕΙΡΙΣΗ ΟΛΟΚΛΗΡΩΝ ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΜΕ UV.....	117
2.8. ΜΕΤΑΧΕΙΡΙΣΗ ΚΡΕΑΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΑΛΙΕΥΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΜΕ UV.....	118
2.9. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	119

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3 - ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΜΕ ΧΡΗΣΗ ΜΙΚΡΟΚΥ- ΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΡΑΔΙΟΣΥΧΝΟΤΗΤΩΝ

3.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	121
3.2. ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΣΗ ΚΑΙ ΠΑΣΤΕΡΙΩΣΗ ΜΕ ΧΡΗΣΗ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ.....	123
3.3. ΧΡΗΣΗ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ ΣΤΗΝ ΞΗΡΑΝΣΗ.....	123
3.4. ΞΗΡΑΝΣΗ ΜΕ ΧΡΗΣΗ ΡΑΔΙΟΣΥΧΝΟΤΗΤΩΝ.....	124
3.5. ΧΡΗΣΗ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ ΣΤΗΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ.....	125
3.6. ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΡΑΔΙΟΣΥΧΝΟΤΗΤΕΣ.....	125
3.7. ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗ Η ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΜΕ ΡΑΔΙΟΣΥΧΝΟΤΗΤΕΣ.....	125
3.8. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙ- ΜΩΝ ΓΙΑ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ.....	125
3.9. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	128

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4 - ΑΚΤΙΝΟΒΟΛΙΑ ΠΑΛΜΙΚΟΥ ΦΩΤΟΣ

4.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	129
4.2. ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ.....	129
4.3. ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΜΕ ΧΡΗΣΗ ΥΨΗΛΗΣ ΤΑΣΗΣ ΠΑΛΜΙΚΟΥ ΦΩΤΟΣ ..	130
4.4. ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΠΑΛΜΙΚΟΥ ΦΩΤΟΣ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ..	130
4.5. ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ ΤΗΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΜΕ ΥΨΗΛΗΣ ΤΑΣΗΣ ΠΑΛΜΙΚΑ ΠΕΔΙΑ.....	132
4.6. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	132

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5 - ΥΠΕΡΗΧΟΙ

5.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	135
5.2. ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΚΟΙΛΟΤΗΤΩΝ ΜΕ ΧΡΗΣΗ ΑΚΟΥ-	

ΣΤΙΚΩΝ ΦΑΙΝΟΜΕΝΩΝ	136
5.3. ΟΙ ΥΠΕΡΗΧΟΙ ΩΣ ΜΕΘΟΔΟΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ...	136
5.4. ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΥΠΕΡΗΧΩΝ	137
5.5. ΜΗΧΑΝΙΣΜΟΙ ΠΡΟΚΛΗΣΗΣ ΖΗΜΙΩΝ ΣΤΑ ΚΥΤΤΑΡΑ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΥΠΕΡΗΧΩΝ.....	137
5.6. ΞΗΡΑΝΣΗ ΜΕ ΧΡΗΣΗ ΥΠΕΡΗΧΩΝ.....	138
5.7. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	138

Β2. ΆΛΛΕΣ ΝΕΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6 - ΩΜΙΚΗ ΘΕΡΜΑΝΣΗ

6.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ	143
6.2. ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΩΜΙΚΗΣ ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ.....	144
6.3. ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΩΜΙΚΗΣ ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ.....	145
6.4. ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΜΕΙΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΩΜΙΚΗΣ ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ.....	145
6.5. ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΩΜΙΚΗΣ ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ ΣΕ ΤΡΟΦΙΜΑ	146
6.6. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΑΙ ΩΜΙΚΗ ΘΕΡΜΑΝΣΗ	147
6.7. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	147

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7 - ΥΨΗΛΕΣ ΥΔΡΟΣΤΑΤΙΚΕΣ ΠΙΕΣΕΙΣ

7.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ	149
7.2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ	149
7.3. ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΤΗΣ ΥΨΗΛΗΣ ΥΔΡΟΣΤΑΤΙΚΗΣ ΠΙΕΣΗΣ ΣΤΟΥΣ ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ	151
7.4. ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΤΗΣ ΥΨΗΛΗΣ ΠΙΕΣΗΣ ΣΤΙΣ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	155
7.5. ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΤΗΣ ΥΨΗΛΗΣ ΠΙΕΣΗΣ ΣΤΑ ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	157
7.6. ΥΨΗΛΗ ΥΔΡΟΣΤΑΤΙΚΗ ΠΙΕΣΗ ΚΑΙ ΕΝΖΥΜΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ.....	158
7.7. ΆΛΛΕΣ ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ ΤΗΣ ΥΨΗΛΗΣ ΥΔΡΟΣΤΑΤΙΚΗΣ ΠΙΕΣΗΣ	158
7.8. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	161

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8 - ΑΣΗΠΤΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ

8.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ [ΥΠΕΡΥΨΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (UHT)/ΑΣΗΠΤΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΑ].....	163
8.2. ΘΕΩΡΙΑ ΠΙΣΩ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΣΗΠΤΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ.....	163
8.3. ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΑΣΗΠΤΙΚΗΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ	167
8.4. ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΑΣΗΠΤΙΚΗΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ... ..	167
8.5. ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΑΣΗΠΤΙΚΗΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ.....	167
8.6. ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΤΗΣ ΑΣΗΠΤΙΚΗΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΣΤΙΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	171
8.7. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	174

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 9 - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΕΜΠΟΔΙΩΝ

9.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ	175
9.2. ΜΗΧΑΝΙΣΜΟΣ ΔΡΑΣΗΣ ΤΗΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΕΜΠΟΔΙΩΝ.....	175
9.3. ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΕΜΠΟΔΙΩΝ ..	177

9.4. ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΤΗΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΤΗΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΕΜΠΟΔΙΩΝ	178
9.5. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΗΜΑΝΤΙΚΩΝ ΕΜΠΟΔΙΩΝ	178
9.6. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ	182
9.7. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	182

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 10 - ΟΖΟΝΙΣΜΟΣ

10.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ	185
10.2. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΟΖΟΝΙΣΜΟΥ	186
10.3. ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ ΤΟΥ ΟΖΟΝΙΣΜΟΥ.....	186
10.4. ΝΩΠΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ.....	187
10.5. ΝΩΠΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ.....	188
10.6. ΠΟΣΙΜΟ ΝΕΡΟ	190
10.7. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	191

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 11 - ΠΡΟΣΘΕΤΑ

11.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ	193
11.2. ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΠΡΟΣΘΕΤΩΝ ΣΕ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ...	194
11.3. ΟΞΕΑ.....	194
11.4. ΒΑΣΕΙΣ	195
11.5. ΡΥΘΜΙΣΤΙΚΑ ΔΙΑΛΥΜΑΤΑ	196
11.6. ΑΛΑΤΑ	196
11.7. ΑΔΡΑΝΟΠΟΙΗΤΕΣ	197
11.8. ΑΝΤΙΟΞΕΙΔΩΤΙΚΑ	198
11.9. ΑΝΤΙΜΙΚΡΟΒΙΑΚΑ.....	199
11.10. ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ	203
11.11. ΓΑΛΑΚΤΩΜΑΤΟΠΟΙΗΤΕΣ	204
11.12. ΣΤΑΘΕΡΟΠΟΙΗΤΕΣ.....	204
11.13. ΕΝΩΣΕΙΣ ΠΟΥ ΔΙΕΥΚΟΛΥΝΟΥΝ ΤΗ ΜΑΣΗΣΗ ..	205
11.14. ΣΚΛΗΡΥΝΤΕΣ	205
11.15. ΔΙΑΥΓΑΣΤΙΚΕΣ ΕΝΩΣΕΙΣ	205
11.16. ΛΕΥΚΑΝΤΙΚΑ	205
11.17. ΑΦΡΙΣΤΙΚΑ.....	206
11.18. ΧΡΩΣΤΙΚΕΣ	206
11.19. ΑΡΩΜΑΤΙΚΕΣ.....	206
11.20. ΕΥΧΗΜΙΚΕΣ ΕΝΩΣΕΙΣ	206
11.21. ΘΡΕΠΤΙΚΑ ΠΡΟΣΘΕΤΑ	207
11.22. ΕΝΖΥΜΑ	207
11.23. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ ΚΑΙ ΝΟΜΟΙ ΠΕΡΙ ΠΡΟΣΘΕΤΩΝ..	207
11.24. ΔΟΚΙΜΕΣ ΓΙΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΜΟ ΕΝΩΣΕΩΝ ΩΣ ΠΡΟΣΘΕΤΩΝ.....	208
11.25. ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ ΠΡΟΣΘΕΤΩΝ ..	210
11.26. ΑΝΑΛΥΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΓΙΑ ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟ ΠΡΟΣΘΕΤΩΝ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ	211
11.27. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	213

Β3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 12 - ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΥΠΟ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ (MAP)

12.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	217
12.2. ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΥΠΟ ΚΕΝΟ	217
12.3. ΕΝΕΡΓΟΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	218
12.4. ΑΕΡΙΑ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΣΤΗ ΜΑΡ ..	218
12.5. ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ ΤΗΣ ΜΑΡ ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ..	219
12.6. ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗ ΜΑΡ	223

12.7. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	224
--------------------------	-----

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 13 - ΕΝΕΡΓΟΣ/ΕΞΥΠΝΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

13.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	227
13.2. ΕΝΕΡΓΟΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	228
13.3. ΧΡΗΣΗ ΕΝΖΥΜΩΝ ΣΤΗΝ ΕΝΕΡΓΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ.....	231
13.4. ΕΞΥΠΝΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	233
13.5. ΆΛΛΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΕΝΕΡΓΟΥ ΚΑΙ ΕΞΥΠΝΗΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ.....	240
13.6. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	243

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 14 - ΕΔΩΔΙΜΕΣ ΜΕΜΒΡΑΝΕΣ

14.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	245
14.2. ΕΔΩΔΙΜΕΣ ΜΕΜΒΡΑΝΕΣ	245
14.3. ΒΙΟΑΠΟΙΚΟΔΟΜΗΣΙΜΟΤΗΤΑ ΤΩΝ ΕΔΩ- ΔΙΜΩΝ ΜΕΜΒΡΑΝΩΝ	246
14.4. ΑΣΦΑΛΗΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΔΩΔΙΜΩΝ ΜΕΜ- ΒΡΑΝΩΝ	246
14.5. ΥΛΙΚΑ ΚΑΙ ΜΕΘΟΔΟΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΕΔΩΔΙΜΩΝ ΜΕΜΒΡΑΝΩΝ.....	247
14.6. ΜΕΜΒΡΑΝΕΣ ΠΡΩΤΕΪΝΩΝ.....	247
14.7. ΜΕΜΒΡΑΝΕΣ ΠΟΛΥΣΑΚΧΑΡΙΤΩΝ.....	249
14.8. ΜΕΜΒΡΑΝΕΣ ΜΙΚΡΟΒΙΑΚΩΝ ΠΟΛΥΕΣΤΕΡΩΝ.....	251
14.9. ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΜΕ ΛΙΠΙΔΙΑ	251
14.10. ΜΗΧΑΝΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΔΙΑΠΕΡΑΤΟ- ΤΗΤΑ ΜΕΜΒΡΑΝΩΝ ΣΤΑ ΑΕΡΙΑ.....	252
14.11. ΧΡΗΣΗ ΕΔΩΔΙΜΩΝ ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΩΝ ΣΕ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΚΛΙΜΑΚΑ	255
14.12. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ.....	256
14.13. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	256

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 15 – ΒΙΟΔΙΑΣΠΩΜΕΝΕΣ ΜΕΜΒΡΑΝΕΣ

15.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	259
15.2. ΒΙΟΠΟΛΥΜΕΡΗ	259
15.3. ΣΥΝΘΕΤΙΚΑ ΠΟΛΥΜΕΡΗ.....	259
15.4. ΜΕΙΓΜΑΤΑ ΣΥΝΘΕΤΙΚΩΝ – ΦΥΣΙΚΩΝ ΠΟΛΥ- ΜΕΡΩΝ	259
15.5. ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΠΟΛΥΜΕΡΩΝ.....	261
15.6. ΧΡΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΤΩΝ ΒΙΟΔΙΑΣΠΩ- ΜΕΝΩΝ ΠΟΛΥΜΕΡΩΝ	261
15.7. ΜΙΚΡΟΒΙΑΚΗ ΔΙΑΣΠΑΣΗ / ΑΠΟΙΚΟΔΟΜΗΣΗ ΤΩΝ ΠΛΑΣΤΙΚΩΝ ΥΛΩΝ	263
15.8. ΒΙΟΔΙΑΣΠΑΣΗ ΚΑΙ ΒΙΟΑΠΟΙΚΟΔΟΜΗΣΗ: ΟΡΙΣΜΟΙ	263
15.9. ΜΕΘΟΔΟΙ ΚΑΙ ΙΣΧΥΟΝΤΑ ΠΡΟΤΥΠΑ ΓΙΑ ΒΙΟΔΙΑΣΠΩΜΕΝΕΣ ΠΛΑΣΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ	264
15.10. ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΓΙΑ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΒΙΟΔΙΑΣΠΩ- ΜΕΝΩΝ ΣΕ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΚΛΙΜΑΚΑ ΠΟΛΥ- ΜΕΡΩΝ	264
15.11. ΕΠΙΛΟΓΗ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑΣ	265
15.12. ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΕΣ ΔΟΚΙΜΕΣ ΓΙΑ ΕΛΕΓΧΟ ΤΗΣ ΒΙΟΔΙΑΣΠΑΣΗΣ ΤΩΝ ΠΟΛΥΜΕΡΩΝ ΚΑΙ ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ.....	265
15.13. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΣΤΕΡΕΩΝ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ	270
15.14. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	271

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 16 - ΜΕΤΑΝΑΣΤΕΥΣΗ ΑΠΟ ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

16.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	273
16.2. ΑΛΛΗΛΕΠΙΔΡΑΣΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΕ ΤΑ ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ.....	274
16.3. ΤΥΠΟΙ ΜΕΤΑΝΑΣΤΕΥΣΗΣ	277
16.4. ΜΗΧΑΝΙΣΜΟΣ ΜΕΤΑΝΑΣΤΕΥΣΗΣ.....	278
16.5. ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΠΟΥ ΕΠΗΡΕΑΖΟΥΝ ΤΗΝ ΜΕΤΑΝΑΣΤΕΥΣΗ	283
16.6. ΜΕΘΟΔΟΙ ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΥ ΤΗΣ ΜΕΤΑΝΑ- ΣΤΕΥΣΗΣ	284
16.7. ΠΡΟΣΟΜΟΙΩΤΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	285
16.8. ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΕΙΔΙΚΗΣ ΜΕΤΑΝΑ- ΣΤΕΥΣΗΣ	287
16.9. ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΠΟΥ ΔΙΕΠΕΙ ΤΗ ΜΕΤΑΝΑ- ΣΤΕΥΣΗ ΕΝΩΣΕΩΝ ΑΠΟ ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑ- ΣΙΑΣ ΣΕ ΤΡΟΦΙΜΑ.....	287
16.10. ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΕΡΙΠΤΩΣΕΙΣ ΕΝΩΣΕΩΝ ΠΟΥ ΜΕΤΑ- ΝΑΣΤΕΥΟΥΝ ΑΠΟ ΕΜΠΟΡΙΚΑ ΠΟΛΥΜΕΡΗ ΣΕ ΤΡΟΦΙΜΑ Η ΠΡΟΣΟΜΟΙΩΤΕΣ	289
16.11. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	299
16.12. ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	299

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 17 - ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

17.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	301
17.2. ΧΑΡΤΙ ΚΑΙ ΧΑΡΤΟΝΙ	304
17.3. ΓΥΑΛΙ.....	308
17.4. ΜΕΤΑΛΛΟ	310
17.5. ΠΛΑΣΤΙΚΟ	314
17.6. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	320

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 18 - ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ ΓΙΑ ΥΛΙΚΑ ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ ΠΟΥ ΠΡΟΚΕΙΤΑΙ ΝΑ ΕΡΘΟΥΝ ΣΕ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ

18.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	321
18.2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΙΣΧΥΟΥΣΕΣ ΓΙΑ ΟΛΑ ΤΑ ΥΛΙΚΑ.....	322
18.3. ΟΔΗΓΙΑ ΣΧΕΤΙΚΗ ΜΕ ΣΥΤΚΕΚΡΙΜΕΝΑ ΥΛΙΚΑ.....	324
18.4. ΑΠΑΓΟΡΕΥΣΗ ΧΡΗΣΗΣ ΕΝΩΣΕΩΝ.....	325
18.5. ΕΓΚΡΙΣΗ ΝΕΩΝ ΕΝΩΣΕΩΝ	326
18.6. ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΕΣ ΜΕ ΤΟΝ ΕΛΕΓΧΟ ΤΗΣ ΜΕΤΑΝΑΣΤΕΥΣΗΣ.....	327

Γ' ΜΕΡΟΣ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Γ1. ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΦΡΟΥΤΩΝ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1 - ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΧΥΜΟΥ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ

1.1. ΔΙΑΛΟΓΗ.....	333
1.2. ΠΛΥΣΙΜΟ	333
1.3. ΕΞΑΓΩΓΗ ΧΥΜΟΥ – ΔΙΗΘΗΣΗ	333
1.4. ΑΝΑΜΕΙΞΗ ΚΑΙ ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΖΑΧΑΡΗΣ	334
1.5. ΑΠΟΜΑΚΡΥΝΣΗ ΑΙΘΕΡΙΩΝ ΕΛΑΙΩΝ	334
1.6. ΑΠΑΕΡΩΣΗ.....	334
1.7. ΠΑΣΤΕΡΙΩΣΗ	335

1.8. ΑΣΗΠΤΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΧΥΜΟΥ	335	5.2. ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ.....	361
1.9. ΠΛΗΡΩΣΗ	335	5.3. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΛΟΒΩΝ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ	361
1.10. ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟΣ ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ ...	335	5.4. ΚΟΠΗ ΑΚΡΩΝ ΚΑΙ ΙΝΩΝ	361
1.11. ΣΥΜΠΥΚΝΩΜΕΝΟΣ ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ	337	5.5. ΚΟΠΗ ΛΟΒΩΝ	362
1.12. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	337	5.6. ΕΜΒΑΠΤΙΣΗ.....	362
1.13. ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	337	5.7. ΖΕΜΑΤΙΣΜΑ ΛΟΒΩΝ.....	362
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2 - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑΣ ΚΑΙ ΠΗΚΤΩΝ Η ΠΗΚΤΩΜΑΤΩΝ (ΖΕΛΕ)		5.8. ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ	362
2.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	339	5.9. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΩΝ ΚΟΝΣΕΡΒΟΠΟΙΗΜΕΝΩΝ ΦΑΣΟΛΑΚΙΩΝ.....	362
2.2. ΑΡΧΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑΣ ΚΑΙ ΠΗΚΤΗΣ/ΠΗΚΤΩΜΑΤΟΣ.....	339	5.10. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	363
2.3. ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑΣ ΚΑΙ ΠΗΚΤΗΣ/ΠΗΚΤΩΜΑΤΟΣ	339	ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6 - ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΟΝΣΕΡΒΟΠΟΙΗΜΕΝΩΝ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ	
2.4. ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΣΗ ΖΑΧΑΡΗΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΗΣ ΕΝΕΡΓΟΤΗΤΑΣ ΝΕΡΟΥ	340	6.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	365
2.5. ΠΗΚΤΙΝΗ	342	6.2. ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ ΚΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗ	365
2.6. ΟΞΥ	342	6.3. ΠΛΥΣΙΜΟ ΚΑΙ ΚΟΠΗ ΤΩΝ ΑΚΡΩΝ	366
2.7. ΣΥΝΗΘΕΙΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑΣ ΚΑΙ ΠΗΚΤΗΣ (ΠΗΚΤΩΜΑΤΟΣ).....	343	6.4. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ	366
2.8. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ.....	343	6.5. ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ	366
2.9. ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑΣ ΚΑΙ ΠΗΚΤΗΣ	343	6.6. ΖΕΜΑΤΙΣΜΑ	367
2.10. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	345	6.7. ΠΛΗΡΩΣΗ ΚΑΙ ΖΥΓΙΣΜΑ.....	368
2.11. ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	346	6.8. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΑΛΜΗ ΚΑΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ	368
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3 - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΦΡΑΟΥΛΩΝ		6.9. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	368
3.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ	347	Γ3. ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ	
3.2. ΠΑΡΑΓΩΓΗ – ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ.....	347	ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7 - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΟΙΝΟΥ	
3.3. ΩΡΙΜΟΤΗΤΑ.....	347	7.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ	373
3.4. ΨΥΞΗ ΜΕΤΑ ΤΗ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ	348	7.2. ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ.....	373
3.5. ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ.....	349	7.3. ΓΛΕΥΚΟΣ Η ΜΟΥΣΤΟΣ.....	373
3.6. ΜΕΤΑΦΟΡΑ	349	7.4. ΤΡΥΓΗΤΟΣ – ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΟΥ ΓΛΕΥΚΟΥΣ..	375
3.7. ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΦΡΑΟΥΛΩΝ.....	350	7.5. ΔΙΟΡΘΩΣΗ ΤΟΥ ΓΛΕΥΚΟΥΣ.....	376
3.8. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	351	7.6. ΑΛΚΟΟΛΙΚΗ ΖΥΜΩΣΗ	377
3.9. ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	352	7.7. ΜΗΛΟΓΑΛΑΚΤΙΚΗ ΖΥΜΩΣΗ	377
Γ2. ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ		7.8. ΩΡΙΜΑΝΣΗ	377
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4 - ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΑΠΟΦΛΟΙΩΜΕΝΗΣ ΤΟΜΑΤΑΣ		7.9. ΔΙΑΥΓΑΣΗ.....	378
4.1. ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ ΤΟΜΑΤΑΣ ΓΙΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ..	355	7.10. ΣΤΑΘΕΡΟΠΟΙΗΣΗ	378
4.2. ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΚΑΙ ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΤΟΜΑΤΩΝ	356	7.11. ΕΜΦΙΑΛΩΣΗ	378
4.3. ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΑΠΟΦΛΟΙΩΜΕΝΗΣ ΤΟΜΑΤΑΣ ...	356	7.12. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	379
4.4. ΠΛΥΣΙΜΟ – ΔΙΑΒΡΟΧΗ.....	356	7.13. ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	379
4.5. ΑΠΟΦΛΟΙΩΣΗ.....	357	ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8 - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΖΥΘΟΥ	
4.6. ΔΙΑΛΟΓΗ ΩΣ ΠΡΟΣ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ.....	357	8.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ	381
4.7. ΠΛΗΡΩΣΗ ΤΩΝ ΠΕΡΙΕΚΤΩΝ.....	358	8.2. ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΝΩΠΩΝ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ.....	381
4.8. ΑΠΑΕΡΩΣΗ.....	358	8.3. ΒΥΝΟΠΟΙΗΣΗ	381
4.9. ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΣΗ.....	358	8.4. ΑΛΕΣΗ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗ ΒΟΗΘΗΤΙΚΩΝ ΥΛΩΝ.....	381
4.10. ΨΥΞΗ ΤΩΝ ΠΕΡΙΕΚΤΩΝ.....	358	8.5. ΠΟΛΤΟΠΟΙΗΣΗ.....	382
4.11. ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ	359	8.6. ΔΙΑΧΩΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΔΙΑΛΥΤΟΥ ΕΚΧΥΛΙΣΜΑΤΟΣ ΒΥΝΗΣ (Δ.Ε.Β.)	382
4.12. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	359	8.7. ΒΡΑΣΜΟΣ ΤΟΥ Δ.Ε.Β.....	383
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5 - ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΟΝΣΕΡΒΟΠΟΙΗΜΕΝΩΝ ΦΑΣΟΛΑΚΙΩΝ		8.8. ΑΠΟΜΑΚΡΥΝΣΗ ΣΩΜΑΤΙΔΙΩΝ	383
5.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ	361	8.9. ΨΥΞΗ Δ.Ε.Β. / ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΑΕΡΑ	383
		8.10. ΖΥΜΩΣΗ.....	383
		8.11. ΑΠΟΜΑΚΡΥΝΣΗ ΤΩΝ ΖΥΜΩΝ.....	384
		8.12. ΩΡΙΜΑΝΣΗ	385
		8.13. ΔΙΑΥΓΑΣΗ.....	385

8.14. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	385
8.15. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	386

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 9 - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΒΟΤΚΑΣ

9.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ	389
9.2. ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ	389
9.3. ΠΟΛΤΟΠΟΙΗΣΗ	390
9.4. ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΣΗ	390
9.5. ΖΥΜΩΣΗ	390
9.6. ΑΠΟΣΤΑΞΗ	390
9.7. ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΑΡΩΜΑΤΙΚΩΝ ΕΝΩΣΕΩΝ	391
9.8. ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΝΕΡΟΥ	391
9.9. ΕΜΦΙΑΛΩΣΗ	391
9.10. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	391

Γ4. ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ / ΑΡΤΟΠΟΙΗΜΑΤΩΝ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 10 - ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΙΤΟΥ

10.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ	395
10.2. ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΣΠΟΡΩΝ	395
10.3. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ	395
10.4. ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ	396
10.5. ΞΗΡΑΝΣΗ ΤΟΥ ΣΙΤΟΥ	396
10.6. ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ	397
10.7. ΑΕΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΣΙΤΟΥ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ	397
10.8. ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΣΙΤΟΥ	397
10.9. ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ	397
10.10. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	398

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 11 - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΑΛΕΥΡΟΥ

11.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ	399
11.2. ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΣΙΤΟΥ	399
11.3. ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΙΤΟΥ	399
11.4. ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΙΤΟΥ	399
11.5. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ	400
11.6. ΔΙΑΒΡΟΧΗ	400
11.7. ΑΛΕΣΗ	400
11.8. ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	402
11.9. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	403

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 12 - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΑΡΤΟΥ

12.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ	405
12.2. ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ	405
12.3. ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΖΥΜΗΣ	406
12.4. ΖΥΜΩΣΗ	406
12.5. ΚΑΤΑΜΕΡΙΣΜΟΣ	407
12.6. ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΣΕ ΤΑΨΙ	407
12.7. ΜΟΡΦΟΠΟΙΗΣΗ	407
12.8. ΗΠΙΑ ΘΕΡΜΙΚΗ ΠΡΟΕΡΓΑΣΙΑ (Η.Θ.Π.)	407
12.9. ΨΗΣΙΜΟ	408
12.10. ΨΥΞΗ	408
12.11. ΚΟΠΗ	409
12.12. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	409
12.13. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	409

Γ5. ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΛΙΠΩΝ ΚΑΙ ΕΛΑΙΩΝ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 13 - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΕΛΩΔΙΜΩΝ ΛΙΠΩΝ

13.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ	413
13.2. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ	413
13.3. ΤΗΞΗ ΖΩΙΚΟΥ ΛΙΠΟΥΣ	413
13.4. ΤΗΞΗ ΛΙΠΟΥΣ ΑΛΙΕΥΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ (ΙΧΘΥΕΛΛΑΙΑ)	414
13.5. ΑΠΟΜΟΝΩΣΗ ΛΙΠΟΥΣ ΑΠΟ ΦΥΤΑ	414
13.6. ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ ΣΤΑΔΙΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΑΠΟΚΟΜΜΙΩΣΗ	414
13.7. ΕΞΟΥΔΕΤΕΡΩΣΗ	415
13.8. ΛΕΥΚΑΝΣΗ	415
13.9. ΑΠΟΣΜΗΣΗ	415
13.10. ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ ΣΤΑΔΙΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ	416
13.11. ΑΠΟΚΗΡΩΣΗ	416
13.12. ΥΔΡΟΓΟΝΩΣΗ	416
13.13. ΔΙΕΣΤΕΡΟΠΟΙΗΣΗ	416
13.14. ΠΛΑΣΤΙΚΟΠΟΙΗΣΗ/ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ	416
13.15. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	417

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 14 - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

14.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ	419
14.2. ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ ΕΛΙΩΝ	419
14.3. ΠΑΡΑΛΑΒΗ / ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΕΛΙΩΝ	419
14.4. ΑΛΕΣΗ	419
14.5. ΜΑΛΑΞΗ	421
14.6. ΔΙΑΧΩΡΙΣΜΟΣ ΜΕ ΦΥΤΟΚΕΝΤΡΙΣΗ	421
14.7. ΠΑΡΑΔΟΣΗ / ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ	422
14.8. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	422

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 15 - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΣΗΣΑΜΕΛΑΙΟΥ

15.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ	425
15.2. ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΣΟΥΣΑΜΙΟΥ	425
15.3. ΕΞΑΓΩΓΗ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΥ	427
15.4. ΕΞΕΥΓΕΝΙΣΜΟΣ	428
15.5. ΑΠΟΚΟΜΜΙΩΣΗ	428
15.6. ΛΕΥΚΑΝΣΗ	428
15.7. ΑΠΟΣΜΗΣΗ	429
15.8. ΜΕΤΑΤΡΟΠΕΣ ΛΙΓΝΑΝΩΝ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ	429
15.9. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	430

Δ' ΜΕΡΟΣ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Δ1. ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΡΕΑΤΟΣ / ΚΡΕΑΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1 - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΞΗΡΩΝ ΖΥΜΟΥΜΕΝΩΝ ΛΟΥΚΑΝΙΚΩΝ

1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ	433
---------------------	-----

1.2. ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ	433	5.5. ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ	461
1.3. ΖΥΜΩΣΗ	435	5.6. ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΒΙΤΑΜΙΝΩΝ.....	461
1.4. ΧΗΜΙΚΗ ΟΞΙΝΙΣΗ.....	435	5.7. ΟΜΟΓΕΝΟΠΟΙΗΣΗ	462
1.5. ΚΑΠΝΙΣΜΟΣ	436	5.8. ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ	462
1.6. ΩΡΙΜΑΝΣΗ / ΞΗΡΑΝΣΗ.....	436	5.9. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	464
1.7. ΤΕΛΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ	437	5.10. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	465
1.8. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	437		
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2 - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΡΟΚΕΤΩΝ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ			
2.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ	439	6.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ	467
2.2. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ	439	6.2. ΠΑΡΑΛΑΒΗ – ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ.....	467
2.3. ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΡΕΑΤΟΣ.....	439	6.3. ΠΑΣΤΕΡΙΩΣΗ	467
2.4. ΑΝΑΜΕΙΞΗ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ ΜΕ ΤΕΜΑΧΙΔΙΑ / ΣΚΟΝΗ ΨΩΜΙΟΥ	440	6.4. ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ.....	467
2.5. ΜΟΡΦΟΠΟΙΗΣΗ / ΠΡΟ-ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ / ΚΟΠΗ... ..	440	6.5. ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΧΛΩΡΙΟΥΧΟΥ ΑΣΒΕΣΤΙΟΥ	468
2.6. ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ.....	440	6.6. ΠΗΞΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ (ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΠΥΤΙΑΣ).....	468
2.7. ΤΕΛΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ	442	6.7. ΚΟΠΗ ΤΥΡΟΠΗΓΜΑΤΟΣ	468
2.8. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	442	6.8. ΣΤΡΑΓΓΙΣΗ ΣΕ ΚΑΛΟΥΠΙΑ	468
		6.9. ΑΛΑΤΙΣΜΟΣ.....	469
		6.10. ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΦΕΤΑΣ	469
		6.11. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΦΕΤΑΣ.....	469
		6.12. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	470
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3 - ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟΥ ΧΟΙΡΟΜΕΡΙΟΥ			
3.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ	443	Δ3. ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΑΛΙΕΥΜΑΤΩΝ	
3.2. ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΚΑΙ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ.....	443	ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7 - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΑΛΑΤΙΣΜΕΝΩΝ ΑΛΙΕΥΜΑΤΩΝ	
3.3. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΚΑΙ ΕΓΧΥΣΗ ΑΛΜΗΣ.....	443	7.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ	473
3.4. ΤΡΥΦΕΡΟΠΟΙΗΣΗ.....	445	7.2. ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΝΩΠΩΝ ΙΧΘΥΩΝ.....	473
3.5. ΑΝΑΤΡΟΠΗ – ΜΑΛΑΞΗ	445	7.3. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΥΠΟ ΨΥΞΗ	473
3.6. ΠΛΗΡΩΣΗ ΚΑΙ ΜΟΡΦΟΠΟΙΗΣΗ	447	7.4. ΕΚΣΠΛΑΧΝΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΠΛΥΞΗ	473
3.7. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΕΜΠΟΡΙΑ	448	7.5. ΑΠΟΔΕΡΜΑΤΩΣΗ – ΠΛΥΞΗ – ΦΙΛΕΤΑΡΙΣΜΑ... ..	474
3.8. ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ.....	448	7.6. ΑΛΑΤΙΣΜΟΣ.....	474
3.9. ΨΥΞΗ.....	450	7.7. ΩΡΙΜΑΝΣΗ	475
3.10. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	450	7.8. ΔΙΑΧΩΡΙΣΜΟΣ ΩΣ ΠΡΟΣ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ.....	475
		7.9. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ – ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ.....	475
		7.10. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΥΠΟ ΨΥΞΗ	475
		7.11. ΔΙΑΝΟΜΗ.....	475
		7.12. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	476
Δ2. ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΚΑΙ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ			
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4 - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ			
4.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ	453	ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8 - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΟΝ-ΣΕΡΒΟΠΟΙΗΜΕΝΩΝ ΙΧΘΥΩΝ	
4.2. ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	453	8.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ	477
4.3. ΟΜΟΓΕΝΟΠΟΙΗΣΗ	453	8.2. ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΝΩΠΩΝ ΙΧΘΥΩΝ.....	477
4.4. ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ	454	8.3. ΕΚΣΠΛΑΧΝΙΣΜΟΣ – ΑΠΟΔΕΡΜΑΤΩΣΗ.....	478
4.5. ΤΥΠΟΙ/ΕΙΔΗ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ – ΨΥΞΗ.....	454	8.4. ΦΙΛΕΤΑΡΙΣΜΑ.....	478
4.6. ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ	455	8.5. ΠΛΗΡΩΣΗ	478
4.7. ΜΕΤΑ ΤΟ ΠΕΡΑΣ ΤΗΣ ΖΥΜΩΣΗΣ	456	8.6. ΑΠΑΕΡΩΣΗ ΚΑΙ ΣΦΡΑΓΙΣΜΑ.....	478
4.8. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	456	8.7. ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ	479
4.9. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	458	8.8. ΨΥΞΗ ΜΕ ΝΕΡΟ.....	479
		8.9. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	480
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5 - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΡΕΥΣΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ			
5.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ	459	ΚΕΦΑΛΑΙΟ 9 - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΤΕ-ΨΥΓΜΕΝΩΝ/ΒΡΑΣΜΕΝΩΝ ΓΑΡΙΔΩΝ	
5.2. ΠΑΡΑΛΑΒΗ	459	9.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ	481
5.3. ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΑΝΕΠΕΞΕΡΓΑΣΤΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	460	9.2. ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΚΑΙ ΠΛΥΣΙΜΟ	481
5.4. ΔΙΑΧΩΡΙΣΜΟΣ.....	460	9.3. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΜΕΓΕΘΟΣ	482

9.4. ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ.....	482
9.5. ΨΥΞΗ.....	482
9.6. ΑΠΟΜΑΚΡΥΝΣΗ ΚΕΦΑΛΟΘΩΡΑΚΑ ΚΑΙ ΕΞΩΣΚΕΛΕΤΟΥ (ΑΠΟΚΕΛΥΦΩΣΗ).....	483
9.7. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ-ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ.....	483
9.8. ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ.....	484
9.9. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	484

Δ4. ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΛΟΙΠΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 10 - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΥΓΩΝ

10.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	487
10.2. ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΠΑΡΑΓΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΑΥΓΑ... ..	487
10.3. ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΤΩΝ ΑΥΓΩΝ.....	488
10.4. ΘΕΡΜΙΚΗ ΠΗΚΤΩΜΑΤΟΠΟΙΗΣΗ.....	488
10.5. ΑΦΡΙΣΤΙΚΗ ΙΚΑΝΟΤΗΤΑ.....	488
10.6. ΓΑΛΑΚΤΩΜΑΤΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΔΡΑΣΗ.....	488
10.7. ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ.....	488
10.8. ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΥΓΟΥ.....	489
10.9. ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΥΓΟΥ ΣΕ ΥΓΡΗ ΜΟΡΦΗ.....	490
10.10. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	491

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 11 - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΜΕΛΙΤΟΣ

11.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	495
11.2. ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΤΥΠΟΙ ΜΕΛΙΤΟΣ.....	496
11.3. ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕΛΙΤΟΣ.....	497
11.4. ΣΥΣΤΑΣΗ ΜΕΛΙΤΟΣ.....	498
11.5. ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΜΕΛΙΤΟΣ ΣΕ ΝΕΡΟ..	498
11.6. ΤΕΧΝΗΤΟ ΜΕΛΙ.....	498
11.7. ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΕΧΝΗΤΟΥ ΜΕΛΙΤΟΣ.....	498
11.8. ΣΥΣΤΑΣΗ ΤΕΧΝΗΤΟΥ ΜΕΛΙΤΟΣ.....	498
11.9. ΧΡΗΣΗ.....	499
11.10. ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ.....	499
11.11. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	499

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 12 - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΕΔΩΔΙΜΩΝ ΣΑΛΙΓΚΑΡΙΩΝ

12.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	501
12.2. ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ ΣΑΛΙΓΚΑΡΙΩΝ.....	502
12.3. ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕΤΑ ΤΗ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ.....	502
12.4. ΑΠΟΒΛΕΝΝΩΣΗ ΚΑΙ ΘΑΝΑΤΩΣΗ ΣΑΛΙ- ΓΚΑΡΙΩΝ.....	502
12.5. ΑΠΟΚΕΛΥΦΩΣΗ.....	504
12.6. ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΗΜΙΕΠΕΞΕΡΓΑΣΘΕΝΤΩΝ- ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΣΑΛΙΓΚΑΡΙΩΝ ΚΑΙ ΚΟΝΣΕΡΒΟΠΟΙΗΜΕΝΩΝ ΣΑΛΙΓΚΑΡΙΩΝ.....	504
12.7. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	504

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 13 - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΙΧΘΥΕΛΑΙΟΥ

13.1. ΖΩΙΚΑ ΛΙΠΗ.....	505
13.2. ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΑ ΙΧΘΥΕΛΑΙΑ.....	505
13.3. ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ.....	506
13.4. ΠΡΟ-ΔΙΗΘΗΣΗ.....	507
13.5. ΣΥΜΠΙΕΣΗ.....	507
13.6. ΦΥΤΟΚΕΝΤΡΙΣΗ ΑΝΤΙ ΣΥΜΠΙΕΣΗΣ.....	507
13.7. ΔΙΑΧΩΡΙΣΜΟΣ ΥΓΡΟΥ ΑΠΟ ΣΥΜΠΙΕΣΗ.....	508
13.8. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΙΧΘΥΕΛΑΙΟΥ.....	509
13.9. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	510

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 14 - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑΣ

14.1. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ.....	513
14.2. ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑΣ.....	515
14.3. ΑΝΑΜΕΙΞΗ.....	515
14.4. ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΟΞΙΚΟΥ ΟΞΕΟΣ ΚΑΙ ΕΛΑΙΟΥ.....	516
14.5. ΑΝΤΛΗΣΗ ΚΑΙ ΑΛΕΣΗ.....	516
14.6. ΠΛΗΡΩΣΗ.....	516
14.7. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	517
ΣΥΝΤΟΜΟΓΡΑΦΙΕΣ.....	519
ΕΥΡΕΤΗΡΙΑ	
ΑΓΓΛΙΚΩΝ ΟΡΩΝ.....	521
ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΟΡΩΝ.....	528