
مقدمه مترجم	۷
فصل ۱: تبرید مواد غذایی	۹
فساد مواد غذایی	۱۱
نگهداری غذاها	۱۲
کیفیت غذا	۱۳
پیش‌سرمایش و سرمایش غذا	۱۵
سیستم‌های پیش‌سرمایش غذا	۱۸
پیش‌سرمایش شیر	۵۵
سردخانه‌های بالا و زیر صفر	۵۶
ذخیره در اتمسفر کنترل شده (CAS)	۷۹
انتقال تبریدی	۹۱
تنفس (تولید گرما)	۱۰۶
تعرق	۱۰۷
پارامترهای فرایند سرمایش	۱۱۳
آنالیز پارامترهای فرایند سرمایش	۱۱۵
تناظر فوریه- رینولدز	۱۲۲
پارامترهای انتقال حرارت سرمایش	۱۲۶

۱۳۹	فصل ۲: انجماد مواد غذایی.....
۱۴۲	جوانب انجماد مواد غذایی.....
۱۴۵	انجماد سریع.....
۱۴۶	آنتالپی.....
۱۴۷	کریستالیزاسیون.....
۱۴۸	انتقال رطوبت.....
۱۴۹	کاهش وزن.....
۱۴۹	بلانچینگ.....
۱۵۱	انجماد.....
۱۵۲	کیفیت غذاهای منجمد.....
۱۵۵	فرایند انجماد غذاها.....
۱۶۰	نقطه انجماد.....
۱۶۱	سرعت انجماد.....
۱۶۲	زمان‌های انجماد.....
۱۷۲	تجهیزات انجماد.....
۱۹۱	تولید یخ.....
۱۹۴	ذوب.....
۱۹۵	خشک کردن انجمادی.....
۱۹۷	اصول عملیات.....
۲۰۷	پیوست ۱: داده‌های تبرید مواد غذایی.....
۲۲۹	پیوست ۲: محاسبات بار برودتی سردخانه‌ها.....
۲۹۱	نمایه.....