

Bibliomer

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 54 – Novembre 2010

Thème : 2 – Transformation Sous-thème : 2 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 2010-5406

Application des fonctions de transfert au traitement thermique des boîtes de thon

Application of transfer functions to canned tuna fish thermal processing

Ansorena M.R., Valle C.d. and Salvadori * V.O.

* MODIAL, Departamento de Ingeniería Química, Facultad de Ingeniería, UNLP, 1 and 47 (B1900AJJ), La Plata, Buenos Aires Argentina ; E-mail : vosalvad@ing.unlp.edu.ar

Food Science and Technology International, 2010, 16 (1), p. 43-51 - *Texte en Anglais*

à commander à : l'auteur, l'éditeur ou à l'INIST

● Référence bibliographique enrichie

Un modèle dynamique basé sur les fonctions de transfert de chaleur est développé et validé pour optimiser le traitement thermique du thon dans un autoclave. Le coefficient de transfert de chaleur est corrélé avec les caractéristiques de l'emballage (diamètre et hauteur).

Le modèle permet de simuler le traitement thermique : il est utilisé avec succès pour prédire la température du point froid dans la boîte. Il permet de simplifier les calculs de transferts de chaleur dans des conditions de températures externes variables.