

****sommaire**** du livre *Génie des procédés alimentaires : des bases aux applications*
coordonné par Jean-Jacques Bimbenet :

* Introduction : le génie des procédés alimentaires

* Mécanique des fluides, filtration, essorage, pressage

* Mécanique des fluides, similitude, décantation, centrifugation

* Bilans et échanges de chaleur, échangeurs, évaporateurs

* Échange de matière : équilibres, transferts, cristallisation, séparation par membranes

* Échange de matière : extraction, distillation, opérations chromatographiques, déshydratation-
imprégnation

* Réactions

* Lois de Fourier et de Fick, traitements thermiques et frigorifiques

* Opérations d'agitation-mélange et de texturation mécanique de la matière

* Séchage, cuisson, cuisson-extrusion

* Opérations mécaniques sur les solides divisés

* Opérations mécaniques sur objets individualisés

* Hygiène des procédés

* Des opérations unitaires au procédé

* Annexes

* Bibliographie