

1. Record Nr.	UNINA9910144387303321
Titolo	Food processing [[electronic resource]] : principles and applications // edited by J. Scott Smith and Y.H. Hui
Pubbl/distr/stampa	Ames, Iowa, : Blackwell Pub., 2004
ISBN	1-282-11241-4 9786612112416 0-470-29011-0 0-470-28997-X
Edizione	[1st ed.]
Descrizione fisica	1 online resource (526 p.)
Altri autori (Persone)	SmithJ. Scott HuiY. H (Yiu H.)
Disciplina	664.02
Soggetti	Food industry and trade Electronic books.
Lingua di pubblicazione	Inglese
Formato	Materiale a stampa
Livello bibliografico	Monografia
Note generali	Description based upon print version of record.
Nota di bibliografia	Includes bibliographical references and index.
Nota di contenuto	Food Processing: Principles and Applications; Contents; Contributors; Preface; Part I Principles; 1. Principles of Food Processing; 2. Food Dehydration; 3. Fermented Product Manufacturing; 4. Fundamentals and Industrial Applications of Microwave and Radio Frequency in Food Processing; 5. Food Packaging; 6. Food Regulations in the United States; 7. Food Plant Sanitation and Quality Assurance; Part II Applications; 8. Bakery: Muffins; 9. Bakery: Yeast-leavened Breads; 10. Beverages: Nonalcoholic, Carbonated Beverages; 11. Beverages: Alcoholic, Beer Making 12. Grain, Cereal: Ready-to-Eat Breakfast Cereals13. Grain, Paste Products: Pasta and Asian Noodles; 14. Dairy: Cheese; 15. Dairy: Ice Cream; 16. Dairy: Yogurt; 17. Dairy: Milk Powders; 18. Fats: Mayonnaise; 19. Fats: Vegetable Shortening; 20. Fats: Edible Fat and Oil Processing; 21. Fruits: Orange Juice Processing; 22. Meat: Hot Dogs and Bologna; 23. Meat: Fermented Meats; 24. Poultry: Canned Turkey Ham; 25. Poultry: Poultry Nuggets; 26. Poultry: Poultry Pate; 27. Seafood: Frozen Aquatic Food Products; 28. Seafood: Processing, Basic Sanitation Practices; 29. Vegetables: Tomato Processing

Index

Sommario/riassunto

Renowned international academicians and food industry professionals have collaborated to create Food Processing: Principles and Applications. This practical, fully illustrated resource examines the principles of food processing and demonstrates their application by describing the stages and operations for manufacturing different categories of basic food products. Ideal as an undergraduate text, Food Processing stands apart in three ways: The expertise of the contributing authors is unparalleled among food processing texts today. The text is written mo

2. Record Nr.

UNINA9910214950803321

Autore

Barge Hélène

Titolo

Économies, sociétés et espaces en Alpe : la grotte des Balmes à Sollières-Sardières (Savoie) : Du néolithique Moyen 2 à l'âge du fer // Joël Vital, Pierrette Benamour

Pubbl/distr/stampa

Lyon, : Alpara, 2016

ISBN

2-916125-53-1

Descrizione fisica

1 online resource (388 p.)

Altri autori (Persone)

BenamourPierrette
BrochierJacques-Léopold
CarencoJean-François
CheminRené
ConvertiniFabien
FudralSerge
GaymardHervé
KaenelGilbert
Lundström-BaudaisKaren
MartinLucie
OliveClaude
ProvenzanoNoëlle
QueyranneJean-Jack
SerrièresLoïc
ThiébaultStéphanie
ThiraultÉric
VitalAnnie
VitalJoël

Soggetti

Archaeology
History

archéologie
grotte
Néolithique
âge du Bronze
âge du Fer
industrie lithique
céramique
parure
outil en os
outil en bois de cervidés
mobilier métallique
Antiquité
macro-restes végétaux
faune
funéraire
bergerie

Lingua di pubblicazione

Francese

Formato

Materiale a stampa

Livello bibliografico

Monografia

Sommario/riassunto

Cet ouvrage dresse le bilan du sauvetage documentaire et scientifique, initié en 1994, d'une opération de fouille programmée qui s'est déroulée sur près de deux décennies entre 1972 et 1990. La grotte des Balmes est l'une des très rares cavités à avoir été fouillée dans les Alpes internes, aussi semblait-il indispensable d'en livrer les éléments, malgré des observations souvent lacunaires. Les résultats sont replacés dans un cadre chronoculturel et géographique qui n'a cessé de s'élargir à mesure que progressaient les travaux d'élaboration. La première étape fut un long travail de mise en ordre des documents qui s'est appuyé sur les acquis d'une ultime intervention de terrain, en 1994. Celle-ci a permis d'alimenter le dossier de la fonction des salles qui constituent ce gisement, par une caractérisation stratigraphique, sédimentaire et chronométrique très détaillée. Une fois établie cette séquence archéologique d'occupation, de 3500 à 950 av. n.è., la synthèse des données phase par phase aboutit au constat général de l'importance de ce secteur de haute Maurienne, que renforce la localisation privilégiée du promontoire des Balmes en aval du col du Mont Cenis. Les occupants ont tiré parti de cette situation pour diverses activités, parmi lesquelles le transfert de bien socialement valorisés s'illustre plus particulièrement, par l'élevage au Néolithique final, complété du stockage alimentaire ensuite, au Bronze final notamment. Nécessités économiques et culture matérielle révèlent une mobilité structurelle des populations, à vocation pastorale principalement, et le plus souvent à large échelle. Ainsi, les productions céramiques renvoient aussi bien au nord-est qu'au sud des Alpes, mais aussi au Midi et aux pourtours méridionaux du Massif central de façon plus surprenante. Cette publication fournit des corpus mobiliers qui sont appelés à constituer de solides référentiels chronoculturels dans

une région qui en était dépourvue pour les Âges des métaux. Complété
des...
