

1. Record Nr.	UNISANNIOBVEE075368	
Autore	Giuffo, Giovanni Antonio <sec. 16./17.>	
Titolo	Tractatus de eclipsibus Io. Antonij Giuffi V.I.D. Panormitani. Per quem videtur, quid debent considerare in pronosticatione eclipsium. Quando incipit suos producere effectus, quantum durat emphasis deliquiorum, & in quo tempore erit maioris suae fortitudinis ..	
Pubbl/distr/stampa	Neapoli : ex typographia Octauij Beltrani, 1623 (Neapoli) : ex typographia Octauij Beltrani, 1623	
Descrizione fisica	[8], 84 [i.e. 80] p., 85-88 c., 89-174 [i.e. 170], [10] p., [1] c. di tab. ripieg. : tab. ; 4Â°	
Collocazione	BNBIB. PROV.11.	34
Lingua di pubblicazione	Latino	
Formato	Materiale a stampa	
Livello bibliografico	Monografia	
Note generali	Colophon a c. Z4r Segn.: A-Nâ´ OÂ² P-2Aâ´ Il fasc. M cartulato Omesse nella numerazione le p. 73-76, 101-104 La c. di tab. stampata su entrambi i lati Stemma xil. del dedicatario, principe Tiberio Carrafa, sul verso del front Ill. (Sole e luna) sul front Iniziali e fregi xil.	

2. Record Nr.	UNINA9911007370203321
Autore	Earle Mary D
Titolo	Fundamentals of food reaction technology / / Richard Earle and Mary Earle
Pubbl/distr/stampa	Leatherhead, : Leatherhead Pub., 2003
ISBN	9781628701470 1628701471 9781847559470 1847559476
Edizione	[1st ed.]
Descrizione fisica	1 online resource (200 p.)
Altri autori (Persone)	EarleR. L
Disciplina	664.07
Soggetti	Food industry and trade Food - Effect of heat on Food - Preservation
Lingua di pubblicazione	Inglese
Formato	Materiale a stampa
Livello bibliografico	Monografia
Note generali	Published in association with Royal Society of Chemistry.
Nota di bibliografia	Includes bibliographical references and index.
Nota di contenuto	BK9781904007531-FX001; BK9781904007531-FP001; BK9781904007531-FP003; BK9781904007531-FP007; BK9781904007531-00001; BK9781904007531-00032; BK9781904007531-00073; BK9781904007531-00109; BK9781904007531-00144; BK9781904007531-00182
Sommario/riassunto	Food processing has moved on from being a craft to a modern technology. In order to meet the sensory quality, safety, nutrition, health, economy and novelty demanded of food products by consumers, it is necessary to improve food processing operations. This improvement involves better prediction and control of the changes that occur during the processing of food materials, and the rates of changes and the factors that influence them. This book introduces the methods of reaction technology, illustrating what has been and can be applied in real situations. It builds a framework for the applicatio