

SCHEDA BIBLIOGRAFICA

Tematica: Innovazione tecnologica nell'industria alimentare – (alte pressioni, PEF, omogeneizzazione ad alta pressione)

Title The impact of novel technologies on quality parameters of a model apple juice: pef, hph and hhp in comparison

Publication Type Proceeding article

Conference/Congress GRICU 2012

Title of proceeding Ingegneria Chimica: dalla nanoscala alla macroscala

Editor

Publisher

ISBN/DOI/ISBN

Authors Donsì F, Ferrari G, Arbi M, Pataro G, Maresca P, Vincensi MR, Lefires H

Affiliations University of Salerno, ProdAI Scarl, University of Tunis

Year 2012

Keywords

Sommario (italiano) Il lavoro sperimentale ha avuto l'obiettivo di confrontare l'efficacia di tre tecnologie innovative, i campi elettrici pulsati (PEF), l'omogeneizzazione ad alta pressione (HPH) e le alte pressioni idrostatiche (HHP), per la stabilizzazione di un succo di mela Annurca modello preservandone allo stesso tempo le proprietà nutrizionali, funzionali e sensoriali.

Language of Publication Italian

