

Bibliographie

- Ball, C.O. ; Olson, F. C. W. 1957.
Sterilization in Food Technology. 1st Edition, McGraw-Hill Book Company, New-York (NY), 654 pages.
- Bazinet, L. ; Pouliot, Y. ; Castaigne, F. 2002.
Opérations unitaires. *In Science et Technologie du Lait : Transformation du lait*. 2^e édition. Fondation de technologie Laitière du Québec, Presses Internationales Polytechnique, Montréal, Canada, Chapitre 3, p. 153-275.
- Bigelow, W.D. ; Bohart, G.S. ; Richardson, A.C. ; Ball, C.O. 1920.
Heat Penetration in Processing Canned Foods, National Canners Association, Bulletin 16 L.
- Castaigne, F. ; Lacroix, C. 1986.
Évaluation des traitements thermiques assurant la stérilité commerciale dans l'industrie de la conserve. *Industrie Alimentaire et Agricole*, **103** : 1149-1153.
- Castaigne, F. ; Lacroix, C. 1987.
Calcul des temps de retenue pour la stérilisation d'aliments faiblement acides, contenant des morceaux dans les procédés continus à remplissage aseptique. *Industrie Alimentaire et Agricole*, **103** : 809-814.
- Cheftel, J.-C. ; Cheftel, H. ; Besançon, P. 1992.
Introduction à la biochimie et à la technologie des aliments. Vol. 2, 7^e édition, Éditions Tec & Doc Lavoisier, Paris, France, 420 pages.
- Damodaran, S. ; Parkin, K. ; Fennema, O. R. 2007.
Fennema's Food Chemistry. 4th edition edited by S. Damodaran, CRC Press, Taylor and Francis Group, Boca Raton (FL), 1 160 pages.
- Ecklund, O.F. 1949.
Apparatus for the Measurement of the Rate of Heat Penetration in Canned Foods. *Food Technology*, **3** : 231-233.
- Fellows, P.J. 2009.
Food processing technology - Principles and practice. 3rd edition, Woodhead Publishing Limited, CRC Press, Cambridge, Angleterre, 928 pages.

- A. Kannan, A. ; Gourisankar Sandaka, P.Ch. 2008.
Heat transfer analysis of canned food sterilization in a still retort. *Journal of Food Engineering*, **88** : 213-228.
- Nicolle, J.P. ; Knockaert, C. 1989.
Les conserves des produits de la mer. Collection « *Valorisation des produits de la mer* », Ifremer.
- Larousse, J. 1991.
La conserve appertisée, aspects scientifiques techniques et économiques.
Collection Sciences et techniques agro-alimentaires, APRIA, Éditions Tec & Doc Lavoisier, Paris, France, 868 pages.
- Mafart, P. 2004.
Génie Industriel Alimentaire. Tome 1 : Les procédés physiques de conservation. 2^e édition. Éditions Tec & Doc Lavoisier, Paris, France, 275 pages.
- Moltó-Puigmartí, C. ; Permanyer, M. ; Castellote, A.I. ; López-Sabater, M.C. 2011.
Effects of pasteurisation and high-pressure processing on vitamin C, tocopherols and fatty acids in mature human milk. *Food Chemistry*, **124** : 697-702.
- Ramaswamy, H. ; Marcotte, M., 2006.
Food Processing : Principles and Applications. CRC Press, Taylor and Francis Group, Boca Raton (FL), 420 pages.
- Singh, R.P. ; Heldman, D.R. 2008.
Introduction to food Engineering. 4th edition, Academic press, Elsevier, Amsterdam, Netherland, 864 pages.
- Stumbo, C.R. 1973.
Thermobacteriology in Food Processing. 2nd Edition, Academic Press, New-York (NY), 336 pages.
- Stumbo, C.R. ; Purohit, K.S. ; Ramakrishnan, T.V. 1975.
Thermal Process Lethality Guide for Low-Acid Foods in Metal Containers. *Journal of Food Science*, **40** : 1316-1323.

Syafiie, S. ; Tadeo, F. ; Villafin, M. ; Alonso, A.A. 2011.

Learning control for batch thermal sterilization of canned foods. *ISA Transactions*, **50** : 82-90.

Zuijlen (van), A. ; Periago, P.M. ; Amézquita, A. ; Palop, A. ; Brul, S. ; Fernández, P.S. 2010.

Characterization of *Bacillus sporothermodurans* IC4 spores; putative indicator microorganism for optimisation of thermal processes in food sterilisation. *Food Research International*, **43** : 1895-1901.