

Bibliographie

- Bazinet, L.; Pouliot, Y.; Castaigne, F. 2002.
Opérations unitaires. *In Science et Technologie du Lait : Transformation du lait*, 2^{ième} édition. Fondation de technologie Laitière du Québec, Presses Internationales Polytechnique, Montréal, Canada. Chapitre 3 ; pp153-275.
- Bimbenet, J.J.; Duquenoy, A.; Trystram, G. 2007.
Génie des procédés Alimentaires : Des bases aux applications. 2^e édition, Dunod, Paris, 592 pages.
- Cheftel, J.-C. ; Cheftel, H. ; Besançon, P. 1992.
Introduction à la biochimie et à la technologie des aliments, Vol. 1, 7^e édition, Technique et Documentation Lavoisier, Paris, France, 382 pages.
- Fellows, P.J. 2009.
Food processing technology - Principles and practice, 3rd edition, Woodhead Publishing Limited, CRC Press, Cambridge, Angleterre, 928 pages.
- Jeantet, R.; Croguennec, T.; Schuck, P.; Brulé, G. 2006.
Sciences des aliments : Biochimie – Microbiologie – Procédés – Produits. Vol. 1, Stabilisation biologique et physico-chimique. Technique et Documentation Lavoisier, Paris, 383 pages.
- Kondjoyan, A. 2006.
A review on surface heat and mass transfer coefficients during air chilling and storage of food products. *International Journal of Refrigeration*, 29 : 863-875.
- Maake, W.; Eckert, H.J.; Cauchepin, J.L. 1993.
Le Pohlman : Manuel technique du froid, Vol. 1, 2^{ième} édition, Éditions PYC Livres, Paris, France, 1204 pages.
- Smale, N.J.; Moureh, J.; Cortella, G. 2006.
A review of numerical models of airflow in refrigerated food applications. *International Journal of Refrigeration*, 29 : 911-930.
- Spence, A.P.; Mason, E.B.; Borthayre, A.; Gulbert, L.; Ouellet, D.; Roy, C. 1983.
Anatomie et physiologie, une approche intégrée, Éditions du Renouveau Pédagogique, Montréal, Canada, 860 pages.
- Tassou, S.A.; Lewis, J.S.; Ge, Y.T.; Hadawey, A.; Chaer, I. 2010.
A review of emerging technologies for food refrigeration applications, *Applied Thermal Engineering*, 30 ; 263-276.

Toledo, R.T. 2007.

Fundamentals of food process engineering, 3rd edition, Springer Verlag, New York (NY), 582 pages.

Torres-de María, G. ; Abril, J. ; Casp, A. 2005.

Coefficients d'échanges superficiels pour la réfrigération et la congélation d'aliments immergés dans un coulis de glace. *International Journal of Refrigeration*, 28 : 1040-1047.